

Pep Palau | Director del Fòrum Gastronòmic

«Hay que diferenciarse de forma clara con los productos de la Isla»

El especialista en gastronomía y enología subraya el **enorme potencial** que tiene la **cocina menorquina** y recomienda que se apueste por los productores locales

TONI SEGUÍ

Pep Palau, director del Fòrum Gastronòmic, apuesta por los productos autóctonos y el valor añadido que le es inherente. Palau intervendrá en el Foro Menorca Illa de Rei sobre «La gastronomía y la identidad de un territorio. El caso de Menorca», que se celebrará el próximo jueves día 18 de agosto, a las 19.30 horas, organizado por «Es Diari», Ateneu de Maó, Fundación Hospital de la Illa del Rei, Cercle d'Economia de Menorca y Obra Social la Caixa, con la colaboración de la asociación Fra Roger.

¿Qué es el Fòrum Gastronòmic?

– Nació el 1999 en Vic y fue el precursor de los congresos de cocina en España. Cuatro años después fue el pionero en sesiones de cocina en directo con degustación. Al quedar pequeño y sin posibilidades de crecimiento, en 2007 fue trasladado a Girona y de forma pionera ofreció con gran éxito actividades para el público. Posteriormente, también se celebró en A Coruña y Barcelona, ciudad donde repetirá el próximo mes de octubre.

¿Qué se encuentra la persona que asiste a este evento?

– A profesionales de todo el sector de la gastronomía, el vino, la pastelería, los productores agroa-



Pep Palau señala la necesidad de ser competitivos. ● FOTO PP.



LA FRASE

«Menorca lo tiene todo: es reserva de la biosfera, una red de pequeños productores locales y una gastronomía con historia»

limentarios, con una especial atención a los pequeños productores y la artesanía alimentaria.

La gastronomía se ha convertido en un elemento dinamizador de la economía.

– La gastronomía define a un territorio y le da una identidad, fisonomía y personalidad propia. También es importante para incentivar la actividad de los pequeños productores, de los pequeños payeses que tienen muy complicado sobrevivir al competir con los grandes mercados.

¿Tiene futuro el pequeño payés en un mundo globalizado?

– Sí, tiene sentido el trabajo que realiza porque incorpora un valor añadido a los productos que cultiva, que cría, que elabora.

Una isla, como Menorca, tiene

Estructurar una nueva oferta

► Pepe Palau asegura que «es básico y fundamental» que los pequeños productores y el sector turístico de la Isla, en general, mantengan una relación fluida para promocionar el producto y la cocina de la Isla. «Si las cartas de los restaurantes incluyesen los productos locales, nombrando a los productores de la Isla, permitiría estructurar una oferta nueva con una cocina propia, de identidad», subraya.

muchas limitaciones.

– Menorca tiene un potencial enorme en la gastronomía y un gran recorrido por hacer, puesto que es una isla que lo tiene todo: es reserva de la biosfera con un paisaje único; tiene una red de pequeños productores de queso, un producto emblemático de la Isla; una gastronomía que viene de antiguo, que se está poniendo en valor a través de una nueva generación de cocineros.

¿Cuál debe ser el objetivo?

– Hay que diferenciarse y singularizar con los productos de la Isla, no hacer lo que hacen los demás.

Una producción pequeña encarece el precio de los productos.

– Tiene que haber mucha sensibilidad y no puede perderse la competitividad. Para ser competitivo no se puede adquirir una fama de producto caro, si se es un poco más caro que otros hay que dar a entender que detrás de la cocina menorquina hay unos valores que justifican pagar un poco más, pero no de forma desmesurada.

BREVES

ECONOMÍA

El auge del turismo residencial, a debate en Es Castell

► La sección de Ciencias Sociales del Institut Menorquí d'Estudis (IME) ha organizado para el 18 de agosto a las 17.30 horas en el Hotel Carlos III de Es Castell una tertulia abierta al público sobre el auge del turismo residencial. Se abordarán tanto las amenazas como las oportunidades que representa.

MIGRACIONES

Cuarta tertulia en Es Mercadal a cargo de Helena Maleno

► El ciclo estival de tertulias en Es Mercadal recibe hoy a las 20 horas en la Plaça de l'Església a Helena Maleno Garzón, periodista, investigadora y activista especialista en migraciones y trato de seres humanos. Como consultora ha trabajado con distintas fundaciones internacionales.



SOLIDARIDAD

Ciutadella celebra el concurso de berenjenas rellenas

► La Plaça des Pins de Ciutadella alberga hoy la tercera edición del concurso de berenjenas rellenas y degustación de gastronomía típica de Menorca a partir de las siete de la tarde y hasta la medianoche. El grupo No hi som tots pondrá ritmo a la velada. Lo organiza la AECC en Ciutadella.

BENITO
Sportwear

2^{AS}

REBAJAS

40%
TÈXTEL

San Esteban, 38 - Mahón
www.deportesbenito.com