



Santi Taura | Chef del Restaurante Santi Taura e impulsor de DINS

«Nuestro deber como cocineros es transmitir la cultura gastronómica»

Defiende la necesidad de restaurantes dedicados a recuperar **recetas propias de la tierra**, que permitan a la gente sentirse **orgullosa** de su origen y cultura

AXEL CAMARASA

Santi Taura cumplió ayer 40 años, lo que significa que ya lleva 26 años dedicándose a la cocina. Se define como un cocinero autodidacta que apuesta por actualizar las recetas tradicionales de su tierra y lo lleva a la práctica en sus restaurantes de Lloseta. Este apasionado de los productos menorquines es uno de los ponentes del Foro Menorca Illa del Rei que se celebra el próximo jueves día 18 de agosto, a las 19.30 horas, sobre «La gastronomía y la identidad de un territorio. El caso de Menorca», que organizan «Es Diari», Ateneu de Maó, Fundación Hospital de la Illa del Rei, Cerce d'Economia de Menorca y Obra Social la Caixa, con la colaboración de la asociación Fra Roger.

Usted decidió ser cocinero porque nadie quería serlo, por ser diferente y no seguir la corriente. ¿Esta actitud vital se refleja en su cocina?

– Yo soy autodidacta y cocino



El cocinero mallorquín, en la puerta de su restaurante. ● FOTO S.T.

de una manera muy personal, en base a lo que sé y lo que he visto. Yo voy a mi rollo y se nota que hay voluntad de hacer cosas diferentes.

¿Cómo definiría su apuesta gastronómica?

– Fue el chef y profesor Joan Abrines quien me inculcó la semilla. Él se dedicaba a recuperar recetas mallorquinas. Me llegó mucho el hecho de que hubiera alguien que además de tener un oficio contribuyera a la cultura gastronómica. Me quedé con esa idea y cuando tuve mi cocina la apliqué a mi manera de ser y trabajar para renovar la cocina balear tradicional.

El producto local, por tanto, es esencial en su cocina.

– Claro, claro. Piensa que en el restaurante llevamos 13 años cambiando el menú de seis platos cada semana y nunca hemos repetido un plato. Esto te obliga a utilizar algunos productos de fuera, solo con los de proximidad no podrías ofrecer tanta variedad. En cambio, en DINS, que hemos abierto hace medio año, me permito ser más radical y solo uso alimentos 'km 0'. Allí ofrezco partes de mi experiencia vital, de mis recuerdos, en forma de platos.

Una decisión estratégica

► El futuro de los productos menorquines pasa por resolver la cuestión de si se quieren dar a conocer fuera de la Isla o guardarlos como algo exclusivo para que quien quiera conocerlos deba venir, defiende Taura. El chef explica que en Baleares hay cierto recelo a la publicidad por miedo a perderlos. «El menorquín todavía es muy receloso de lo que tiene y hay quien directamente no quiere darse a conocer».

En este caso, la relación entre gastronomía e identidad es muy estrecha.

– La identidad de los productos y las recetas es básica. Nosotros no vivimos del turismo, en agosto cerramos. A quien más atrae nuestra propuesta es a los balears. La gente necesita restaurantes propios que muestren nuestra tierra y nos hagan sentir orgullosos de nosotros mismos y hace falta que alguien lo tome la iniciativa.

¿Utiliza producto menorquín?

– De hecho, mucha gente me pregunta si soy de Menorca (risas). Ahora mismo, por ejemplo, utilizamos mantequilla ecológica, con la que la gente 'flipa'. Siempre digo que no hace falta ir a Francia. También uso *escopinys* de Maó y ternera de la Isla. Tenemos una relación gastronómica estrecha entre islas. Y he de decir que Menorca está en un momento brutal, lo tenéis todo para triunfar. Y nuestro deber es transmitir toda esta cultura.

LA FRASE

«Tenemos una relación estrecha entre islas. Menorca está en un momento brutal, lo tenéis todo para triunfar»

El PP denuncia pasividad ante las «discotecas al aire libre» de Es Pla

REDACCIÓN

El Partido Popular de Ciutadella afirma que «Es Pla de Sant Joan se está convirtiendo en una discoteca al aire libre donde centenares de jóvenes se reúnen cada noche para dar rienda suelta a la fiesta», con música a grandes decibelios en los coches y alcohol, y critican la dejadez del Ayuntamiento a la hora de afrontar esta situación.

«Estamos ante un nuevo caso de dejación de funciones de la alcaldesa Joana Gomila. El Ayuntamiento vive en su mundo, preocupado de lo que sucede en

Ciutadella, y sin dar solución a los vecinos que sufren las consecuencias de su negligencia. Se están cargando el pueblo, poco a poco, con su inacción y su falta de sentido de la responsabilidad», constata el popular Joan Carrasco, quien reclama más presencia policial en la zona para evitar los botellones, que a veces degeneran en peleas, y provocan molestias constantes a los vecinos. Y también a los propios locales de ocio, quienes han tenido que hacer grandes inversiones para adaptar sus locales a las múltiples normativas que les exigen, sostiene el PP.



BASURA. Una de las consecuencias de los botellones que se improvisan cada noche en Es Pla es la cantidad de botellas y residuos que dejan en el suelo. ● FOTO GEMMA ANDREU

Assumpció de la Verge Maria

Titular de la Parròquia de Santa Maria de Maó

Diumenge 14 d'agost:
A les 20.30h: Missa de Vigília de la festa (castellà)

Dilluns 15 d'agost:
A les 08.00 hores: Celebració de l'Eucaristia (castellà)
A les 11.30 hores: Celebració de l'Eucaristia (català)
A les 20.30 hores: Celebració de l'Eucaristia i benedicció de l'alfàbrega