

LOCAL

TEMA DEL DÍA

VIII Foro Menorca Illa del Rei / Gastronomía e identidad

Menorca tiene la oportunidad de contar con su propia Academia de Gastronomía

► El presidente de la Real Academia, Rafael Ansón, **lanza la propuesta** ► Los ponentes insisten en que **hay que dar valor al producto local** ► Hay mucho trabajo por hacer para que la Isla sea **destino gastronómico**

JOSEP BAGUR

La Isla del Rey reunió ayer todos los ingredientes para elaborar la receta que permita que Menorca llegue un día a ser reconocida como destino gastronómico. La calidad de los ponentes del VIII Foro Menorca Illa del Rei sobre gastronomía e identidad permitió valorar la tradición de la gastronomía local, la calidad de la materia prima, y la red de buenos cocineros que, con el apoyo de colectivos como Fra Roger, está dando a conocer la marca Menorca. Si estos son puntos fuertes para que la cocina local sea un motor económico, uno de los aspectos a mejorar es la difusión de estos valores. Una de las conclusiones es que «se están haciendo bien las cosas» pero se conoce muy poco lo que se hace y los productos o platos que nos hacen exclusivos.

El presidente de la Real Academia de Gastronomía de España, presentó ayer dos propuestas concretas. Se ofreció para apoyar la creación de la Academia de Gastronomía de Menorca. Este organismo existe ya en muchas regiones. Mallorca la tiene y en Eivissa se presenta el próximo lunes. Su función es dar valor a la gastronomía local y ayudar a su conocimiento. Para este segundo objetivo, especialmente prioritario en Menorca, propuso utilizar internet para difundir la «gastromarca menorca», un portal donde se presenten todos los elementos que dan valor a la calidad y personalidad de

UNA MAYOR DIFUSIÓN

La calidad de los productos, la tradición y la red de cocineros son un buen punto de partida

los platos menorquines y que incluya también la información sobre los mejores restaurantes donde es posible degustarlos.

En una tarde de absoluta tranquilidad, con una brisa marina suave, bajo un cielo limpio, con la luna llena, la Illa del Rei se convirtió en el mejor marco para dar valor a la cocina insular. El acto fue conducido por Josep Pons Fraga, editor del **MENORCA • Es Diari**, que contó con cinco excelentes ponentes: Rafael Ansón, presidente de la Real Aca-



Imagen del patio de la Illa del Rei donde se celebró la octava edición del Foro. ● FOTO JAVIER COLL

demia de Gastronomía de España; Pep Pelfort, creador del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca; Jaume de Febrer, director de Alcaufar Vell; Santi Taura, cocinero y Pep Palau, director del Fòrum Gastronòmic de Barcelona. Francisco Tutzó, presidente del Foro Menorca Illa del Rei, introdujo el acto destacando la importancia de la gastronomía, como valor económico y cultural. Le precedió, Luis Alejandro, presidente de la Fundació Illa del Rei, quien dio la bienvenida a los asistentes y recordó los doce años en que los voluntarios han levantado el antiguo hospital y han dado valor a este patrimonio histórico.

Cada ponente puso su acento en aspectos concretos. Pep Palau dijo que la tradición gastronómica necesita innovación. Santi Taura se refirió al trabajo que queda por hacer con las buenas herramientas con que contamos. Pep Pelfort certificó con datos la personalidad de la cocina local. Jaume de Febrer describió la aplicación práctica de la tradición gastronómica en Alcaufar Vell. Y Rafael Ansón transmitió su sabiduría sobre todo lo que ayuda a crecer un buen proyecto de gastronomía propia.

Un 'oliaigua amb figues' deleita a los asistentes al Foro

► Unas 500 personas asisten al evento celebrado en la Illa del Rei

TONI SEGÚ

La novedad del foro celebrado ayer fue la degustación del tradicional plato de *oliaigua amb figues*, que todos los asistentes al evento -alrededor de 500 personas- pudieron dar buena cuenta al finalizar la parte teórica del acto. La elaboración del *oliaigua amb figues* fue a cargo de Sa Cooperativa del Camp, la asociación Fra Roger y el hotel rural y restaurante Alcaufar Vell y su degustación colaboraron Coinga, Coca-Cola, El Buen Corte y los voluntarios de la Illa del Rei. Al final del acto, todos los asistentes fueron obsequiados con una caja de queso fundido «Flor de s'Illa», de Quesería Menorquina, y un queso de la marca «Meloussa», de Sa Cooperativa del Camp de Menorca. Por otra parte, asistieron al foro



El *oliaigua* fue cocinado y preparado en Alcaufar Vell. ● FOTO JAVIER COLL

la vicepresidenta del Consell, Susana Mora; la alcaldesa de Maó Conxa Juanola; el administrador diocesano de Menorca, Gerard Villalonga; el presidente del con-

sejo científico del IME, Jaume Mascaró; la presidenta de Editorial Menorca, Carme Serra; y la presidenta del Ateneu de Maó, Margarita Orfila, entre otros.

La mahonesa que falta en la mesa de los restaurantes

► Quizás la mejor prueba de que hay muchas oportunidades para potenciar la gastronomía local es la mahonesa. Pep Pelfort aseguró que todos los expertos reconocen que el origen está en Maó, sin embargo no se aprovecha esta marca de procedencia, cuando se trata de una de las salsas más consumidas en todo el mundo. Una turista italiana, en el coloquio, puso el dedo en la llaga, al recordar que hace unos años muchos restaurantes ponían un plato de mahonesa en la mesa. Algo que debería recuperarse.



TEMA DEL DÍA

VIII Foro Menorca Illa del Rei

PEP PELFORT | Director Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca

«Los productos de la Isla hacen singular nuestra cocina»

► El cocinero e investigador de la gastronomía destaca la necesidad de crear una identidad propia y de aprovechar los productos de temporada

► La gastronomía menorquina es, por definición, una gastronomía mediterránea que se singulariza con los productos propios de la Isla y por una historia culinaria que se remonta a la Antigüedad clásica. El cocinero profesional Pepe Pelfort afirmó que la capacidad de cocinar es una característica inherente al ser humano civilizado.

«Cocinar es una estrategia alimentaria del hombre que lo convierte en civilizado, puesto que si no seríamos bárbaros. La gastronomía y la cultura son, por tanto, una misma cosa», aseguró. Pelfort consideró que la cocina menorquina presenta sus propias peculiaridades dentro del ámbito mediterráneo al que pertenece, fruto de un amplio abanico de in-

fluencias desde la civilización romana, no únicamente de las dominaciones británicas y francesa del siglo XVIII. «La caldereta es una herencia de la cultura griega y se come en todo el Mediterráneo. Lo que ocurre es que en Menorca se singulariza con el uso de los productos autóctonos», afirmó. Pelfort abogó por el aprovechamiento de los recursos propios de cada época del año y por apostar por una gastronomía identitaria. «Lo sostenible y saludable es la cocina de nuestras abuelas, que está ligada a la longevidad de esta tierra», recalcó. **TONI SEGUÍ**



Bagaje. El cocinero profesional señaló que la cocina menorquina es un compendio de diversas influencias largo de la historia. ● FOTO JAVIER COLL



Conocimiento. El empresario turístico señaló que los visitantes quieren conocer, descubrir y vivir la historia y la cultura de la Isla. ● FOTO JAVIER COLL

JAUME DE FEBRE | Gerente Hotel rural&Restaurant Alcaufar Vell

«Alcaufar Vell se esfuerza en aunar gastronomía e historia»

► El hotel rural y restaurante de Sant Lluís ha ideado «Los pequeños secretos de don Joan Mercadal», un menú que ofrece al cliente tradición e innovación

► La emblemática finca rural de Alcaufar Vell ha pasado de ser en los últimos 20 años un sencillo agroturismo de cuatro habitaciones, un *bed&breakfast*, a convertirse en un hotel rural con 21 habitaciones y un restaurante que cocina los productos de su propio huerto ecológico y los que compra a productores locales. Así lo relató ayer Jaume de Febre, gerente del negocio familiar,

quien -no obstante- no ocultó la compleja tramitación llevada a cabo para hacerlo realidad. «Confías en que la parte administrativa y burocrática sea como encontrar con los increíbles faros de nuestra Isla para guiarte y no embarrancar; pero, desafortunadamente, demasiadas veces son como enormes olas difíciles de superar», subrayó. De Febre destacó la idea de recuperar la figura de su

bisabuelo don Joan Mercadal, anterior propietario de la finca, «para crear un menú que aunase gastronomía e historia, con una serie de platos basados en el producto local y acompañados de unos textos explicativos para realizar un paseo gastronómico». De Febre instó a continuar en la lucha por buscar el equilibrio entre preservación, innovación y rentabilidad. «Tenemos una maravillosa isla que lo tiene todo y que -como decía mi abuela- está hecha a la medida del hombre. Debemos seguir trabajado en hacerla productiva y no perder el tren de la modernidad», concluyó. **TONI SEGUÍ**

LAS IMAGENES



Un lugar único.

La Isla del Rey, escenario de las ocho ediciones del Foro, es un patrimonio histórico que los voluntarios recuperan desde hace ocho años.

● FOTOS JAVIER COLL





TEMA DEL DÍA

VIII Foro Menorca Illa del Rei



RAFAEL ANSÓN | Presidente de la Real Academia de Gastronomía

«Los cocineros ahora son autores, son artistas»

► El empresario reivindica la cocina de la libertad, que España exporta al mundo y que le sitúa en la vanguardia de la gastronomía

► Ya no hay más platos anónimos, ahora son de quien los crea y los da a conocer. «Los cocineros ahora son artistas, son autores», afirmó ayer Rafael Ansón durante su intervención en el foro de gastronomía. El presidente de la Real Academia de Gastronomía reivindicó la cocina de la libertad que ha puesto el nombre de España en la vanguardia de las

creaciones entre fogones. Al sabor y el gusto, los dos sentidos mimados por la cocina francesa, reina indiscutible del panorama internacional hasta los años 90 del siglo pasado, la cocina española ha incorporado texturas y temperaturas. «La cocina que exporta España tiene las cuatro eses, es solidaria, sostenible, saludable y satisfactoria», aseguró,

busca el disfrute con los cinco sentidos, porque es importante «generar amistad, conversación, compartir el placer y que éste no sea solo para unos cuantos privilegiados». Ansón se refirió también a algo tan típico como el tapeo español, que posibilita «el contacto humano», señaló que la cocina de autor que comenzó en País Vasco y Cataluña «se ha extendido a toda España» y recalcó el enorme atractivo turístico de la gastronomía. «Diez millones de turistas vinieron a España el año pasado para conocer qué se come», destacó. **FELA SABORIT**

Emoción... sorpresa y curiosidad. Tres cosas que, según Ansón, buscan ahora los comensales. «Vamos al restaurante a ver qué hace el cocinero», afirmó. ● FOTO JAVIER COLL

PEP PALAU | Director Fòrum Gastronòmic

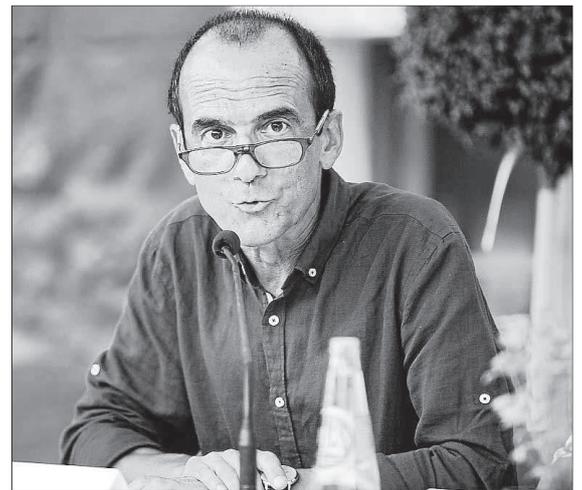
«El recetario tradicional debe ponerse al día»

► El organizador de eventos aboga por la constancia para generar una oferta propia, con el objetivo de que el turista se lleve emociones en su corazón

► No existe una receta magistral para establecer un destino de turismo gastronómico, aunque debe promoverse una oferta basada en el territorio, el producto y la cocina. El empresario y organizador de eventos Pep Palau subrayó la importancia de la actividad gastronómica al afirmar que «genera negocio y propicia la creación de empleo». Palau destacó la necesidad de elaborar un

discurso propio y poner en valor la Isla a través de la gastronomía. En este sentido, el empresario recordó que la cocina insular posee una serie de recursos que favorecen la creación de una marca específica, como la caldereta de langosta, el queso, el gin, la salsa mahonesa, el vino, el aceite de oliva y los embutidos. «La Isla tiene una serie de ingredientes que hay que cuidar y,

desde luego, actualizar. El recetario tradicional debe ponerse al día para que no se viva como una cosa arqueológica», aseguró. Palau abogó por una necesaria cooperación entre los sectores de la restauración y el primario, los agentes turísticos y la Administración pública, cuyo papel debe ceñirse a la «realización de campañas promocionales y la organización de eventos», según aseguró. Asimismo, subrayó la necesidad de creer en los valores del producto propio. «El plato debe tener productos reconocibles y que inspiren confianza», recalzó. **TONI SEGUÍ**



Autoestima. Pep Palau animó a los menorquines a practicar la autoestima para generar un producto gastronómico fruto de la tradición e innovación. ● FOTO JAVIER COLL

LAS IMAGENES



Asistencia. Gerard Villalonga, Jaume Mascaró, Carme Serra; Mariano Yepes, Conxa Juano-la, Susana Mora, Luis Alejandro y Francisco Tutzó. La alcaldesa de Maó intervino.

● FOTOS JAVIER COLL



TEMA DEL DÍA

VIII Foro Menorca Illa del Rei



D. Santi Taura

SANTI TAURA | Empresario y chef

«La cocina es una herramienta cultural con mucho poder»

► El restaurador cree que el sector no solo necesita cocineros y camareros, sino también anfitriones que hagan sentir al cliente en casa

► El propietario y chef del restaurante que lleva su mismo nombre, Santi Taura, y del proyecto DINS -donde solo usa productos de proximidad-, destacó ayer la herencia culinaria recibida en Balears que, afirmó, «hay que poner en valor, tenemos los fundamentos». Para este restaurador de éxito en Mallorca «la cocina es una herramienta

cultural con mucho poder» que además ayuda a atraer tanto a turistas como a clientes del propio territorio. Taura consideró fundamental la estabilidad en el empleo y no «los cocineros que van saltando de un sitio a otro, eso para el cliente es muy importante» porque encontrará de nuevo esos platos que le han gustado, y el diálogo entre el

empresario y el cocinero. En este sentido el empresario mallorquín aseguró que «Menorca empieza a tejer una red gastronómica» con una oferta de calidad. Taura considera que la restauración actual no necesita solo cocineros y camareros sino «anfitriones, para que el cliente se sienta como en casa, y vendedores, que le expliquen lo que se ofrece». «Hay que transmitir cariño a lo que se está haciendo», añadió el chef de Lloseta, «hay que devolver a la isla lo que la isla nos está ofreciendo cada día». FELA SABORIT

Crear en uno mismo. Taura confía en que Balears siga la estela de País Vasco o Cataluña. «Que el *oliaigua* nos sepa como el mejor caviar», afirmó. ● FOTO JAVIER COLL

Las preguntas



Miquel Mariano
Cocinero

«Los jóvenes deben conocer la cocina clásica»

«Hace falta que la cocina salga de las casas y vaya a los restaurantes», afirmó este cocinero, quien también apostó por no «dejar en un rincón» la cocina clásica, «los jóvenes deben conocerla. Mariano afirmó que en su vida ha hecho «piscinas de *oliaigua*», un plato que puede producir «mucho satisfacción».

Guillermo Dávila
Aficionado a la gastronomía

«La mala innovación puede matar la tradición»

Este joven aficionado a la gastronomía procedente de Madrid, alertó sobre el exceso de innovación. «La mala innovación puede matar la tradición», señaló. Pero para expertos como Ansón no hay disyuntiva entre cocina tradicional y nueva, «solo hay dos cocinas, la buena y la mala», dijo.

Marga
Aficionada a la gastronomía

«¿Por qué no ponen el 'oliaigua' en las cartas?»

Marga, menorquina y aficionada a la gastronomía, preguntó a los ponentes por qué «con la buena huerta» de la Isla, el *oliaigua* queda fuera de las cartas de los restaurantes. El empresario Santi Taura señaló que la opción para que se divulgue es incluir este plato en menús degustación.



Nieves Gárate. ● FOTO JAVIER COLL

Nieves Gárate
Bloguera gastronómica

«Hay que poner en su sitio la salsa mahonesa»

«No es concebible que en las cartas de los restaurantes menorquines se ponga mayonesa y no mahonesa», afirmaba esta asistente, coautora de un blog dedicado a la salsa. Durante el debate reivindicó que el invento culinario menorquín por excelencia «se ponga en su sitio».

Lucía
Veraneante italiana

«Las catas ayudarían a entender el producto»

Planteó la propuesta de realizar catas de productos típicos de Menorca para ayudar a «entender» la gastronomía local a los visitantes que «procedemos de otros países, otras culturas» culinarias. «Ayudar a construir el relato, un discurso propio», corroboró el experto Pep Palau.



Lucía, turista italiana. ● FOTO JAVIER COLL

Conxa Juanola
Alcaldesa de Maó

«El producto propio es fruto del sector primario»

La alcaldesa de Maó, Conxa Juanola, también participó en el coloquio. Quiso dejar patente la labor de las mujeres, madres y abuelas, en el recetario tradicional, y también recordó que «el producto propio es fruto de la actividad agraria, de un sector primario que conserva el territorio».

Juan Antonio López
Bloguero y Cadena SER

«Ahora queremos tomates todo el año»

Este bloguero, con un espacio dedicado a la gastronomía en la radio, aportó al debate la cuestión de los productos de temporada, ya que hoy día «queremos tomates todo el año o productos como piña o aguacates». «El turista no vendrá aquí a tomar piña de Costa Rica», replicó Ansón.

Cicerón Mercadal
Empresa Bolets de Menorca

«No hay que ofrecer lo que no podamos servir»

El responsable de la empresa micológica aportó otro elemento al coloquio, la estacionalidad, que hace que se concentren los pedidos en la temporada alta y que en invierno las inversiones no sean rentables. «Hay que tener cuidado y no ofrecer lo que no podamos servir», apuntó.

BEN-HUR • **BEN-HUR** **OCIMAX** • **MULTISALAS** **CAFÉ SOCIETY DE WOODY ALLEN**

Horario de verano cada día tarde y noche

MÁS ALLÁ nunca apagues la luz **PETER DRAGÓN** **SEQUESTRO** **RECORD!!!** **CAZAFANTASMAS**

Y SIGUEN: AL FINAL DEL TUNEL • ESCUADRÓN SUICIDA

3H. DE PARKING GRATUITO CON TU ENTRADA DE CINE - PARA HORARIOS CONSULTE CARTELERA DE ESTE DIARIO +información www.aticine.com