

Una iniciativa amb projecció



GASTRONOMIA I PRODUCTE LOCAL: MAONESA 'MADE IN MENORCA'

Adolf Sintes
Membre de
l'IME



Una motivació fonamental que m'empeny a la recerca sobre el terreny i a gosar publicar articles de premsa i alguna aventura editorial és la d'explorar i donar a conèixer els productes de la terra i la mar de Menorca. Si aquesta fos un dèria exclusivament personal no tindria major importància, feliçment crec que som molts -vull pensar que cada vegada més- els que prenem consciència que la viabilitat de l'estratègic sector primari menorquí depèn en bona mesura dels nostres hàbits de compra, el major poder el tenim com a consumidors. El preu és important, però no pot ser l'únic element a tenir en compte, hem d'avaluar factors com la qualitat, la proximitat i la reversió dels guanys a la societat il·lenca.

D'uns pocs anys ençà la gastronomia de Menorca agafa una nova embranzida. No podem oblidar que persones com Miquel Mariano Vadell van empènyer contra corrent el carro de la cuina tradicional, però eren més tostos casos excepcionals. Avui ens trobam un esplet de cuiners joves i amb ganes de donar-li un segell propi, ben diferenciat d'aquella malaguanyada *cuina internacional*. Són capaços de reinterpretar els millors plats de la nostra cuina a partir del producte que ofereix la terra. No tindria gaire sentit promoure una *nova gastronomia menorquina* feta gairebé exclusivament amb ingredients forans, tesi que no implica que no s'hi puguin utilitzar productes arribats de mar enllà, i més d'aquells que no produïm a l'Illa.

• **UN ALTRE ARTÍFEX** inquestionable d'aquest revifament culinari ha estat la fundació, a l'ombra de l'IME però amb plena autonomia, de Fra Roger, l'associació gastronòmica i cultural, dos adjectius que la defineixen molt correctament, ja que és molt més que una entitat pensada per satisfer la golafreia. Un dels seus objectius prioritaris, com ha demostrat, és de



Borja 'Matoses' s'ha posat en contacte amb els diferents sectors productors. A la imatge el veim amb uns hortolans del barranc de Cala en Porter i amb Maria Reurer, assessora dels fructicultors. • FOTO A. SINTES

• • •
No podem oblidar que persones com Miquel Mariano Vadell van empènyer contra corrent el carro de la cuina tradicional, però eren més tostos casos excepcionals

• • •
Borja 'Matoses' deu ser de les persones que millor coneixen el nostre sector primari en el seu conjunt, ha fet una minuciosa valoració de cada producte

promoure el producte local. Aquest propòsit ha fet que molts amants del camp i la mar de Menorca ens hi sentim atrets i hi col·laborem en la mesura de les nostres possibilitats.

Estic convençut que bona part de «l'èxit» -amb totes les cometes possibles- del meu llibre sobre la producció d'oli a Menorca ha vingut esperonat per la tasca constant de Fra

Roger, amb la què, conjuntament amb altres entitats, esteim madurant un projecte de llarg abast que desitjam guiar aviat a bon port. Esper que la trajectòria de la monografia sobre el barranc de Cala en Porter i la fruita de Menorca pugui seguir el solc traçat amb el de l'oli, d'una banda per afavorir la continuïtat dels hortolans i de l'altra per tal que els consumidors puguem seguir gaudint de la millor fruita madurada als fruiters, i no collida en verd i conservada en càmeres durant dos anys. De moment ja hem aconseguit que quatre restaurants, ben conscients que un bon plat ha de partir d'un bon producte, es subministrin de la fruita directament de l'hortolà.

• **PERÒ NO EM VOLDRIA** destorbar per arribar al tema que m'ha empès a guaitar en aquestes pàgines: la proposta feta per Borja Matoses de crear una fabrica de producció de salsa maonesa, una idea que personalment me sembla genial i factible. No és fruit d'un rampell fugisser, si no d'un estudi acurat de la nostra realitat i de les oportunitats que pot obrir en el mercat.

Per qui no el conegui, Borja

Matoses no és un viatger ocasional a la nostra Illa, té ben acreditat un coneixement exhaustiu de la restauració i la cuina menorquina, que a més dóna a conèixer de fa anys a través de les xarxes socials en uns blocs sobre gastronomia que compten amb un gran seguiment. Per si açò fos poc, avui deu ser de les persones que millor coneixen el nostre sector primari en el seu conjunt, ha fet una minuciosa valoració de cada producte, amb entrevistes i visites als productors, cooperatives, associacions, experts i estudiosos. Carn, embotits, llet, formatge, oli d'oliva i d'olivoliva, fruita, verdures, tàperes, safrà, peix, marisc, vi, licor, cervesa artesana, mel o rebosteria tenen pocs secrets per ell. El millor remei a qualsevol malaltia sempre parteix d'un bon diagnòstic. Matoses ha elaborat una excel·lent radiografia de l'estat del nostre sector primari.

Un altre sector, el terciari, ha viscut enguany una temporada turística de fort augment en nombre de visitants, encara que a ningú li passa per alt que una part dels fluxos són presats per altres destins més inestables. Un fet conjuntural. En el nostre imaginari col·lectiu

encara hi pesa molt aquella *via menorquina del creixement* d'estructura equilibrada sectorialment entre agricultura, indústria i turisme, que ja és història.

Però històriques són també aquelles iniciatives industrials pioneres que ens van portar a l'enyorat equilibri, em veng a referir a construcció nàutica, bosses de plata, calçat, bijuteria o formatge en porcions, algunes de les quals avui pràcticament desaparegudes i altres mirant de fer la viu-viu. Ben segur que d'entrada aquelles iniciatives van ser vistes com entelèquies irrealitzables. Però no podem viure del passat, ni convé posar tots els ous dins el mateix paner -metàfora molt adient per parlar de maonesa- com pre-tenc.

Un cop fet el diagnòstic Matoses ha decidit fer una passa més, que en realitat són dues: establir-se a Menorca i presentar el projecte d'elaboració d'una salsa maonesa autènticament fidel a l'original, aquella que al receptari del segle XVIII fra Francesc Roger anomenava «allioli bo», molt més propera a les maoneses casolanes de maça i morter que no a les industrials a l'ús, que amb freqüència no duen ni oli ni oli d'oliva, però sí bones dosis de colorants, conservants i altres additius de síntesi.

Una altra característica remarcable del projecte és la voluntat de prioritzar el producte de Menorca. Algú podrà al·legar la migrada producció actual avícola i oleícola, però per algun punt s'ha de trencar el cercle viciós; si la nova indústria crea una demanda és més factible que sorgeixin projectes que hi donin resposta. En el projecte ideat per Borja Matoses s'hi aboca temps, esforços i recursos per produir la millor salsa maonesa, i a Menorca, una feliç confluència que permetrà promoure a la vegada el sector primari i el secundari. I que no era açò el que enyoràvem?