

31 restaurants de Menorca s'apunten als menús de quilòmetre zero

▲ Text: JOAN MASCARÓ M. | Fotos: JOAN MASCARÓ M.

Un total de 31 restaurants de tots els pobles de Menorca, nou d'aquests de Ciutadella, són els que finalment s'han apuntat a les jornades gastronòmiques de producte local que ha organitzat l'associació Fra Roger Gastronomia i Cultura. Tots ells, els dies 7, 8, 9 i 10 de maig propers, oferiran als seus locals els anomenats menús de km 0, que com a denominador comú tenen que han de ser elaborats amb productes locals de Menorca i de temporada.



Antoni Juaneda Cabrisas, secretari de l'associació Fra Roger

Bona cuina i variada amb producte local i de temporada

Amb el rerefons, segons assegura Antoni Juaneda, secretari de l'associació Fra Roger, de donar valor i suport al producte local de l'illa a través de la gastronomia, les jornades de menús de km 0 tenen com a objectiu primordial, a més a més de crear sinergies entre productors i restauradors, que la població en general pugui visualitzar que amb productes de Menorca i de temporada es pot fer una bona cuina i variada.

No es tracta, en aquest cas, d'unes jornades en què els protagonistes siguin els plats tradicionals de cuina menorquina, que també ho poden ser, sinó que el centre de tot plegat és que els menús s'elaborin amb alguns dels productes de Menorca i de temporada existents, donant peu a plats tradicionals o no, amb la possibilitat de què també hi hagi plats d'alta cuina o d'autor o

de la creació que sigui.

Previament, des de Fra Roger s'ha passat als restaurants una relació de productes als quals s'han d'ajustar els menús, açò en base al calendari de productes de Menorca que publica la web Hort i Feina de l'educador Ernest Fortuny i els locals podran fer les comandes a través de Sa Cooperativa del Camp, que és qui gestionarà el subministrament de tots aquests productes (verdures, hortalisses i fruits de l'època, així com també la carn i altres productes com llet, formatges, embotits, conserves, fruits secs, vi, cervesa, etc), excepte el peix i el marisc.

Degustació o plats únics, de 13 a 65 €

D'aquests productes sortiran els menús de km 0 de tots els 31 restaurants, que, per altra banda, han tingut total llibertat per triar el format del menú (sigui plat del dia, menú degustació o primer, segon i postre a

elegir) i el preu que finalment li han posat. En aquest sentit, entre els 31 participants hi ha de tot, des d'un menú degustació amb 7 o 8 plats a altres que contenen un únic primer, un únic segon i un únic postre sense opció a triar altres plats, i per uns preus que van des dels 13 € el més barat fins als 65 € el més car, en aquest cas a un restaurant que al seu menú inclou caldequeta de llagosta, que és un marisc de temporada.

Entre els dies 7 i 10 de maig, 31 restaurants de Menorca oferiran menús de km 0, elaborats amb productes de Menorca i de temporada

La majoria dels participants, i sempre cadascun amb les seues normes habituals quant a detalls com si s'ha de reservar prèviament o no, oferiran aquest servei de menú km 0 els migdies i els vespres dels quatre dies de les jornades, del 7 al 10 de maig, encara que també n'hi ha uns quants que el tindran disponible només durant els sopars, i donant-se el cas especial, igualment, de l'hotel Carlos III d'Es Castell, que el que oferiran amb productes de Menorca i de temporada als seus clients seran els berenars dels quatre dies (amb embotits, formatges i pastisseria de l'illa) i el sopar només del divendres, tal i com de fet ja vénen fent, quant al sopar de km 0, un dia a la setmana durant la resta de l'any.

Un aspecte també destacable d'aquest esdeveniment, que en principi té una elevada participació i que inclou restaurants a tots els pobles de l'illa, segons esmenta el secretari de Fra Roger Antoni Juaneda, és la integració col·laboradora de fins a tres patrons del món de la restauració i hoteleria, com són l'Associació Menorquina de Cafeteries, Bars i Restaurants de PIME,



l'Associació de Restauració de Menorca de CAEB i l'Associació Hotelera de Menorca ASHOME.

'Keep calm and eat in Menorca'

Entre els possibles clients d'aquests menús de km 0, apart dels propis habitants de Menorca i dels turistes que hi pugui haver aquells dies, també s'espera que hi siguin part dels 600 professionals de la salut de tot el món que aquells dies participaran a Menorca al World Sine Dolore Park organitzat per l'entitat Sine Dolore, que tindran les jornades gastronòmiques com a formant part del seu programa d'activitats.

Entre els participants hi ha de tot: des de menús degustació amb 7 o 8 plats fins a menús amb un únic primer, segon i postre sense poder triar, amb preus que oscil·len entre els 13 i els 65 €

I no només açò sinó que, com a curiositat, des de l'associació Fra Roger se'ls ha preparat una promoció ben curiosa i divertida. Perquè en format de prospecte de medicina i tal com si d'una recepta mèdica es tractés, amb la frase de 'Keep calm and eat in Menorca', els metges rebran la recomanació-recepta de què menjar productes de Menorca i de temporada quan siguin aquí és bo per a la salut, açò també amb un ar-

gumentari del tot elaborat i seriós quant a les explicacions en sí.

Valorar el producte de Menorca a través de la gastronomia

Com s'ha dit més al principi, aquestes jornades gastronòmiques de menús de km 0, i per açò el seu rerefons, s'integren dins el projecte 'Valoració del producte de Menorca a través de la gastronomia', que va ser seleccionat pel programa Leader com a projecte de formació i divulgació i que està portant a terme Fra Roger en coordinació amb el projecte anomenat 'Agroxerxa' que gestiona l'Observatori Socioambiental de Menorca (OBSAM).

Dins aquest projecte, abans d'aquestes jornades, Fra Roger ja ha organitzat esdeveniments com el taller de cuina de proximitat, escola i família que es va fer a finals de març al Col·legi Públic Margalida Florit de Ciutadella o la taula rodona sobre varietats locals de fruita i verdura de Menorca que va acollir l'Ateneu de Maó a principis d'abril.

Per fer encara hi queda, també, la trobada entre productors (pagesos, ramaders, pescadors, hortalsans, etc) i restauradors (empresaris de restauració, cuiners, etc) que es farà aquest proper dilluns 27 d'abril a l'Hort de Sant Patrici de Ferreries per afavorir el coneixement i l'intercanvi, i així avançar en la confluència d'interessos d'ambdós col·lectius (productors i restauradors) que ajudi, justament, a valorar el producte local i de temporada a través de l'elaboració culinària.

Encara més endavant, el 23 de maig a Migjorn Gran, s'hi preveu la realització

Hi ha restaurants de totes les localitats de Menorca i Ciutadella és el poble en què n'hi participen més: nou

d'una fira o mostra de producte de Menorca amb demostracions de cuina i expositors diversos, a la vegada que per a mitjan juny es té la intenció de cloure aquest programa amb la celebració d'un 'Diàleg a Mongofre', unes jornades d'anàlisi des d'on surti un document estratègic consensuat de conclusions del projecte.

I els 31 restaurants participants

Per cert, que els 31 restaurants que oferiran menús de km 0 entre el 7 i el 10 de maig propers, per poblacions i en ordre segons el nombre de locals participants, són Es Tast de na Sílvia, Smoix, Cas Ferrer, Es Tastet, Ses Voltes, S'Amarador, Sant Ignasi, Pins 46 i Cafeteria Bananas (tots aquests de Ciutadella); Mò Resto Bar, Passió Mediterrània, Can Joanet, Can Nito La Marina i Don Vito (aquests de Maó); Sa Llagosta, Ca Na Marga, Es Mosset, Sa Proa i Es Cranc Pelut (aquests de Fornells); Ca n'Aguedet, Tast i Molí des Racó (aquests d'Es Mercadal); Alcaufar Vell, Pan y Vino y Binifadet (aquests de Sant Lluís); Binigaus Vell i S'Engolidor (aquests d'Es Migjorn Gran); Hotel Carlos III i Nou Siroco (aquests d'Es Castell); Es Festuc (d'Alaior); i Rias Baixas (de Ferreries).