

## CUINA MENORQUINA

Miquel  
Mariano

FRA ROGER

## LA RECEPTE

## Ingredients (2 persones):

Per elaborar  
la pasta de ravioli

-100 g Farina  
-25 g Maizena  
-75 g Aigua bullint  
-0'15 g Safra

## Farsa de gamba

-1,5 kg coes de gamba  
-750 g de porro  
-750 g de ceba  
-Oli d'oliva  
-Sal  
-Pebre negre molt

## Salsa Americana

-Caps de gamba  
-Closques de gamba  
-1/2 cabeça d'alls  
-2-3 cebes  
-1 pastanaga  
-1/2 porro  
-1,5 dl Conyac  
-25 g Concentrat  
tomàtiga  
-1-2 tomàtiques  
madures

El vídeo amb la preparació d'aquest plat es pot veure a [www.menorca.info](http://www.menorca.info)

## LA FRASE DEL XEF

«He escollit la gamba de Menorca perquè és un producte de gran qualitat, senzill i de sabor molt intens».

## Raviolis farcits de gamba de Menorca

En primer lloc agafem un poc de safra i el posem dins d'una olla amb aigua bullent. Llavors, mesclm l'aigua amb la farina i la maizena i ho ben remenem fins aconseguir una massa humida i que no s'enganxi. La deixem reposar dins la nevera durant una hora.

Mentrestant comencem a elaborar el farcit. En primer lloc tallem el porro i la ceba a trossos ben petits i ho sofregim en una paella amb oli ben calent. Llavors, tallem les cues de gamba, també a trossos ben petits, a brunoise, i les ben mesclm

amb les verdures.

Per elaborar els raviolis afegim una mica més de farina a la massa, fem bolles i les allisem amb un allisador. Mullem els contorns amb aigua per segellar-los millor, els farcim i els tanquem fent petits pessics. Llavors, els bullim durant 3 minuts i els escorrem.

En aquesta ocasió servim els raviolis amb una salsa americana que hem elaborat per aprofitar els caps i les closques de les gambes; però es poden ser-

vir amb altres salses, depenent del gust de cadascú. Finalment hi tirem un rajolí d'oli d'oliva.



Per elaborar la salsa americana sofregim els caps i closques de gamba, a foc viu, i ho flamegem amb conyac. Llavors, afegim l'all, la ceba, el porro, la pastanaga i la tomàtiga. Quan tot està ben sofregit ho tapem d'aigua i ho deixem cuinar durant 50 minuts. Passat aquest temps ho triturarem i ho colem fins obtenir una sopa densa.

## JOAN BAGUR |

Joan Bagur va néixer a Menorca el setembre de l'any 1986. La seva formació en el món de la cuina va iniciar-se en el Grau Mitjà de Cuina a l'Escola d'Hoteleria de Menorca, ubicada a l'IES Mari Angels Cardona de Ciutadella. Lloc on va aprendre totes les bases de l'ofici. Un cop finalitzats els estudis a Menorca va desplaçar-se a Barcelona per realitzar el Grau Superior de Restauració i el curs d'especialització en Alta Cuina a l'ESHTSI (Escola Superior d'Hosteleria i Turisme de Sant Ignasi - Sarrià). Va tenir l'oportunitat de crear i servir el menú del Papa Benet XVI durant la seva visita a Barcelona, el 7 de novembre de 2010. Un cop finalitzats els estudis, va realitzar un període de formació per diferents restaurants de Catalunya, entre els que podríem destacar el Caller de Can Roca, Rocamoo i Dos Cielos. Retornat a Menorca la seva màxima il·lusió fou aplicar tots els coneixements apresos en el seu propi restaurant i, sobretot, créixer professionalment. Per aquest motiu es va associar amb Toni Taltavull, un altre jove cuiner de sòlida formació, per crear RELS restaurant, un lloc on es serveix una cuina sincera i de proximitat.

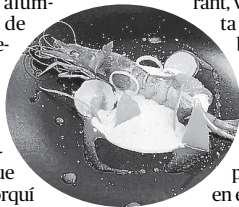
## EL PRODUCTE DEL MES

## La gamba de Menorca, present en el Concurs de la Gamba Roja de Dénia

El passat mes de febrer la gamba de Menorca va estar present en el 6è Concurs de la Gamba Roja de Dénia de la mà de l'Associació Gastronòmica Fra Roger, un esdeveniment que compta amb l'apadrinament del cuiner denier Quique Dacosta (3 estrelles Michelin).

El dilluns dia 27, en el Centre de Desenvolupament Turístic de Dénia (CdT), Antoni Juaneda va presentar l'associació Fra Roger

davant d'un grup d'alumnes i representants de l'Associació d'Hoteleria i Turisme de la Marina Alta i de l'Ajuntament de Dénia. Seguidament, Pep Pelfort va exposar els arguments que avalen l'origen menorquí de la salsa maonesa i, finalment, el cuiner Toni Taltavull, xef i copropietari de Rels restau-



rant, va elaborar la recepta número 145 del llibre Art de la Cuina de Fra Roger, un plat de gamba amb taronja. Taltavull, que fa uns anys va realitzar dos períodes formatius en el restaurant de Quique Dacosta, va donar el seu toc personal a la recepta substituint el suc de taronja que Fra



Toni Taltavull a Dénia

Roger hi posava després de fregir les gambes per una maonesa de taronja. La combinació d'ingre-

dients va ser molt adequada per a l'ocasió perquè, a part d'utilitzar la gamba vermella com a element central del plat, aporta els tocs cítrics de la taronja (un producte molt present a la zona del llevant peninsular) en forma de maonesa, una de les icones de la gastronomia de Menorca.

## GASTROAGENDA DEL MES DE JULIOL

## EL VIATGE GASTRONÒMIC DE PASQUAL CALBÓ

L'Associació Gastronòmica Fra Roger també participa en les activitats que el Museu de Menorca ha organitzat per commemorar l'Any Pasqual Calbó, i ho fa amb dos sopars i un tast setcentista. El primer acte es celebrarà el dijous 13 de juliol a les 21h en el restaurant Es Tast de na

Silvia de Ciutadella. En aquesta ocasió, la xef Silvia Anglada elaborarà un menú que recorrerà la vida de l'artista maonès tenint en compte els llocs on va viure i els plats de l'època. Les places són limitades i el preu és de 60€ per persona (50€ per als socis de Fra Roger). Les reserves es poden realitzar trucant al telèfon 971387895. El

menú que es servirà serà el següent:

- 1752. Naixement de Pasqual Calbó a Maó
- Pa de blat xeixa amb maonesa
- 1760. Adolescència a Menorca
- Coca de garrofa, botifarró i poma
- 1770. 1a sortida de Menorca cap a Gènova



EL VIATGE GASTRONÒMIC DE PASQUAL CALBÓ

- Tomàtiga, albergínia, alfàbrega, formatge, pinyons
- 1774-1778. Viatge a Venècia i Roma
- Risotto de blat amb ànnera i cítrics

- 1787-1790. Viatge a l'Havana, Santo Domingo i Nova Orleans
- Peix amb iuca i llet de coco
- Porc confitat amb patates de

- malaga i panses
- 1817. Mort de pasqual Calbó a Menorca
- Corajillo, recordant la seva època a l'Havana
- Tot maridat amb vi, que en un dels seus viatges no va poder enviar a la seva família degut a l'elevat preu.
- Dia:** Dijous 13 de juliol.
- Hora:** 21 hores.
- Lloc:** Es Tast de na Silvia (Ciutadella).