

Las cuaresmas duran todo el año y se llaman crisis (Xavier Domingo)

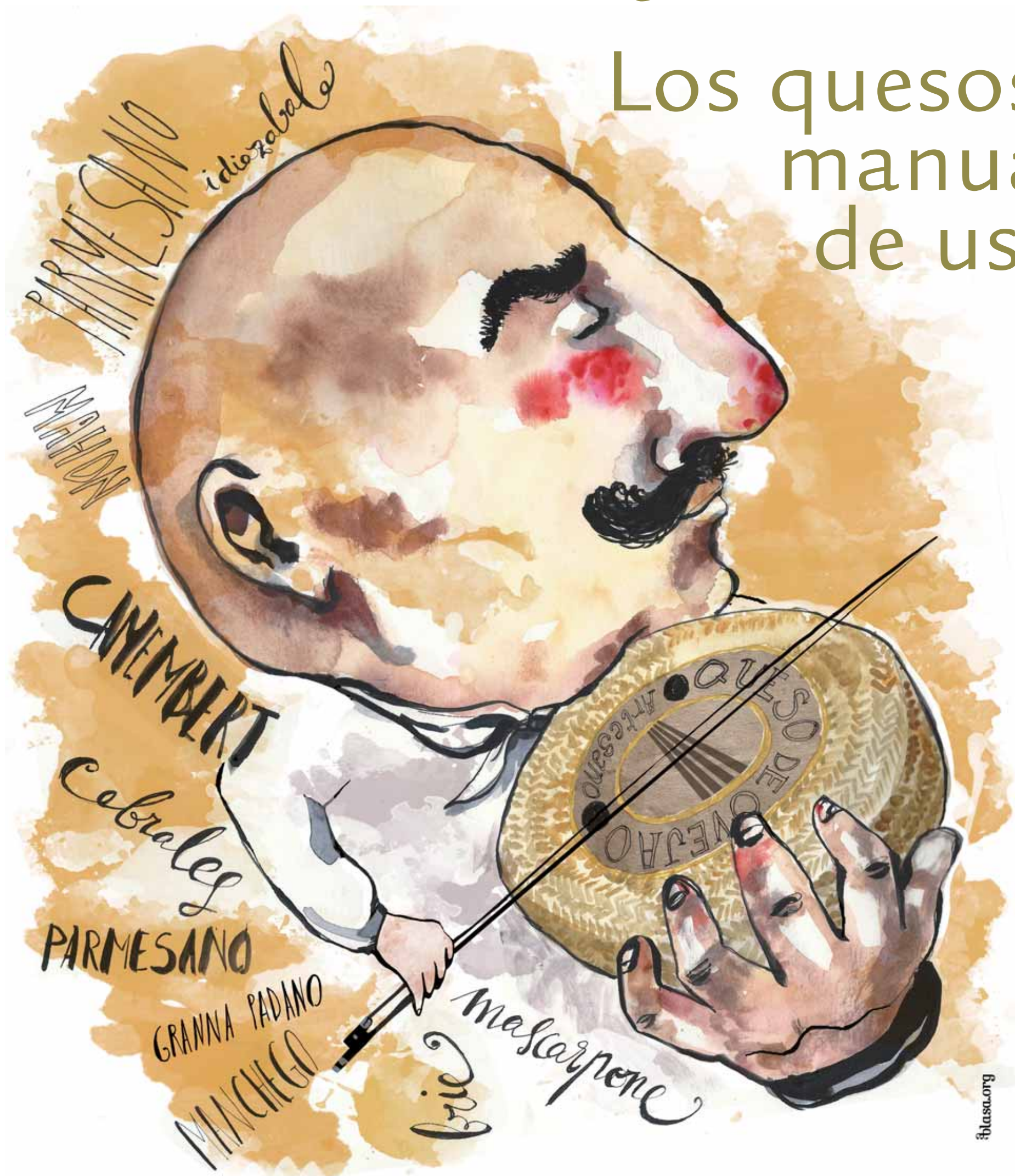
Nº 18 MAYO 2011

Cuaderno sobre vinos y alimentos de Mallorca

manjaría

y del entorno mediterráneo

Los quesos: manual de uso



blusa.org

SON BRULL HOTEL & SPA
P O L L E N Ç A



3|65
RESTAURANT

T 9 7 1 5 3 5 3 5 3 w w w . s o n b r u l l . c o m

J 14

· Camino de Pollença, interesante charla con el cocinero **Óscar Martínez**, con quien coincido en el comité evaluador de los platos de la Mostra de Cuina Mallorquina. Me informa sobre las últimas novedades habidas en su tierra, Sóller. La más relevante: **Christian Rullán**, un gran profesional, acaba de arrancar temporada como chef en el agroturismo **Ca n'Aí**. Otras dos buenas pistas: **Ca'n Boqueta** y el hotel **Ca'l Bisbe**, ambos en el pueblo.

· Felicito a **Guillermo Soler**, redactor de Diario de Mallorca y vicepresidente de la Asociación de Periodistas y Escritores Gastronómicos de Baleares, por el merecido premio que hoy recibe de manos de Petits Cellers. Digan lo que digan, **Willy** es un reportero infatigable, sin intereses comerciales, de los que gastan suela y no buscan quedar bien con todo quisqui.

----- RECORTA PARA COMPARTIR -----

V 15

· Mallorca seguiría en la indigencia si no fuera por todo lo que aportaron y aportan los trabajadores inmigrantes, murcianos, granadinos, ecuatorianos o argentinos. Hay ejemplos notables, como el de **Cristian Marcos**, joven cocinero chileno que lleva doce años en la isla, nueve en el bar-restaurante **Brisas**, del Port de Pollença. Estos días presenta en la Mostra de Cuina una sepia al ajillo con *tumbet* y un guiso de conejo con ciruelas e higos secos.



Según me cuenta, el año que viene se apuntará a la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears para profundizar en el oficio. Personas como él son las que, calladamente, fomentan el turismo.

· Visita al **Aquiara**, de **Koldo Royo**, tras la recién inaugurada remodelación del local, muy acertada. La barra, ahora en primer plano, tiene seis metros y se han desplazado al fondo las mesas de lo que fue el bistró. La tortilla de bacalao está rica y jugosa, así como la morcilla desmigada con yema de huevo y confitura de tomate.

📷 **Cristian Marcos**.

S 16



Macarena de Castro me hace llegar la carta del nuevo **Bistró del Jardín**, que ahora ocupa la planta baja de su restaurante del Port d'Alcúdia. Algunos entrantes: huevos de la abuela con patatas y pimientos fritos, la primera receta que aprendió esta gran cocinera (8 euros); gazpacho de cerezas con anchoa y frutos secos (8,50), o papas

pobleras con pulpo (8,50). A la parrilla: hamburguesa rellena de foie (14), presa de cerdo ibérico marinada (18e), pollo deshuesado a la soja (13) y entrecot de ternera reposada de León (17e). Además, arroces a 12,50.

📷 **Macarena de Castro**.

----- RECORTA PARA COMPARTIR -----

S 19

En un acto de homenaje al maestro de cocineros **Tomeu Esteva**, celebrado en la Escola d'Hoteleria, su discípulo **Toni Pinya** se emociona al recordar el primer plato que aprendió con él, mero a la mallorquina, allá por 1967. Pinya destaca el hecho de que su maestro valorase la comida por su calidad y no por su coste: "Tanto le daba un *pancuit* como una langosta con salsa tártara". En 1985, a punto jubilarse y tras más de 50 años de carrera profesional, *mestre Tomeu* le confesó con gran entusiasmo que había aprendido "una cosa nueva".



----- RECORTA PARA COMPARTIR -----

X 20



Hay calidad y un toque de originalidad en todo lo que ofrece la **Tasca de Blanquerna**, incluyendo su oferta de pinchos. A modo de ejemplo, la brocheta que pruebo, de pollo y queso, con salsa romesco y aceite de ajo y perejil (2 euros). En Palma, se echan mucho en falta pinchos elaborados (fríos y calientes) como los que prepara aquí **Carlos Andrés Abad**, uno de los protagonistas de la Mostra de Cuina.

📷 **Carlos Andrés Abad**.

S 23



El 23 de abril, *diada de Sant Jordi*, siempre me acuerdo del escritor **Josep Pla**, que murió este día, tal y como Cervantes y Shakespeare. Aunque el maestro ampurdanés no aprendió a freír un huevo, fue un observador y comentarista gastronómico siempre agudo, sutil e interesante. Yo soy un devoto de *El quadern gris* y de *El que hem menjat*.

Pendiente de lectura: *Llagosta i pollastre (sobre cuina catalana)*.

📷 **Josep Pla**.

----- RECORTA PARA COMPARTIR -----

D 24



36 días sin beber... ¡y no me he muerto! Rompo la abstinencia en la cervecería **Lórien**, un domingo nublado, con 75 centilitros de una belga rubia de lujo: La Chouffe (8% de alcohol). Su sabor me traslada a uno de mis bares favoritos: **A la morte subite**, en el centro de Bruselas.

📷 **Posavasos con la clásica etiqueta de La Chouffe**.

J 28

Al salir de la comida anual de la Fiesta del Vino Albariño en el hotel **Cristóbal Colón**, recojo del suelo unas moras de árbol, cuyo maravilloso sabor es para mí un anuncio del verano y un repentino retorno a la infancia. Muerdo una y resucitan mis abuelos.

----- RECORTA PARA COMPARTIR -----

V 29

Comida en la terraza del **Agapanto** (Port de Sóller), donde el húngaro **Peter Toth**, con minihuerto en la **Bio Granja La Real**, ofrece una cocina bien trabajada y de sabores naturales. Está en la Mostra de Cuina con platos como *esté: negret* (un *peix*) a la plancha con puré de olivas y tomatitos guisados.

S 30

Menú de mediodía en el **Simply Fosh**. Comparto mesa con **Pere Tur**, propietario del restaurante **Sa Nansa** (Eivissa), quien comenta que esta temporada "será muy buena, pero sólo para quien haga las cosas bien". Coincidimos en que lo más importante, en todos los oficios, es la regularidad. No se pierdan, si pasan por la Vila ibicenca, su soberbio *bullit de peix*.

----- RECORTA PARA COMPARTIR -----

