

Toda comida debe dejarnos
una satisfacción psicológica
(Julio Camba)

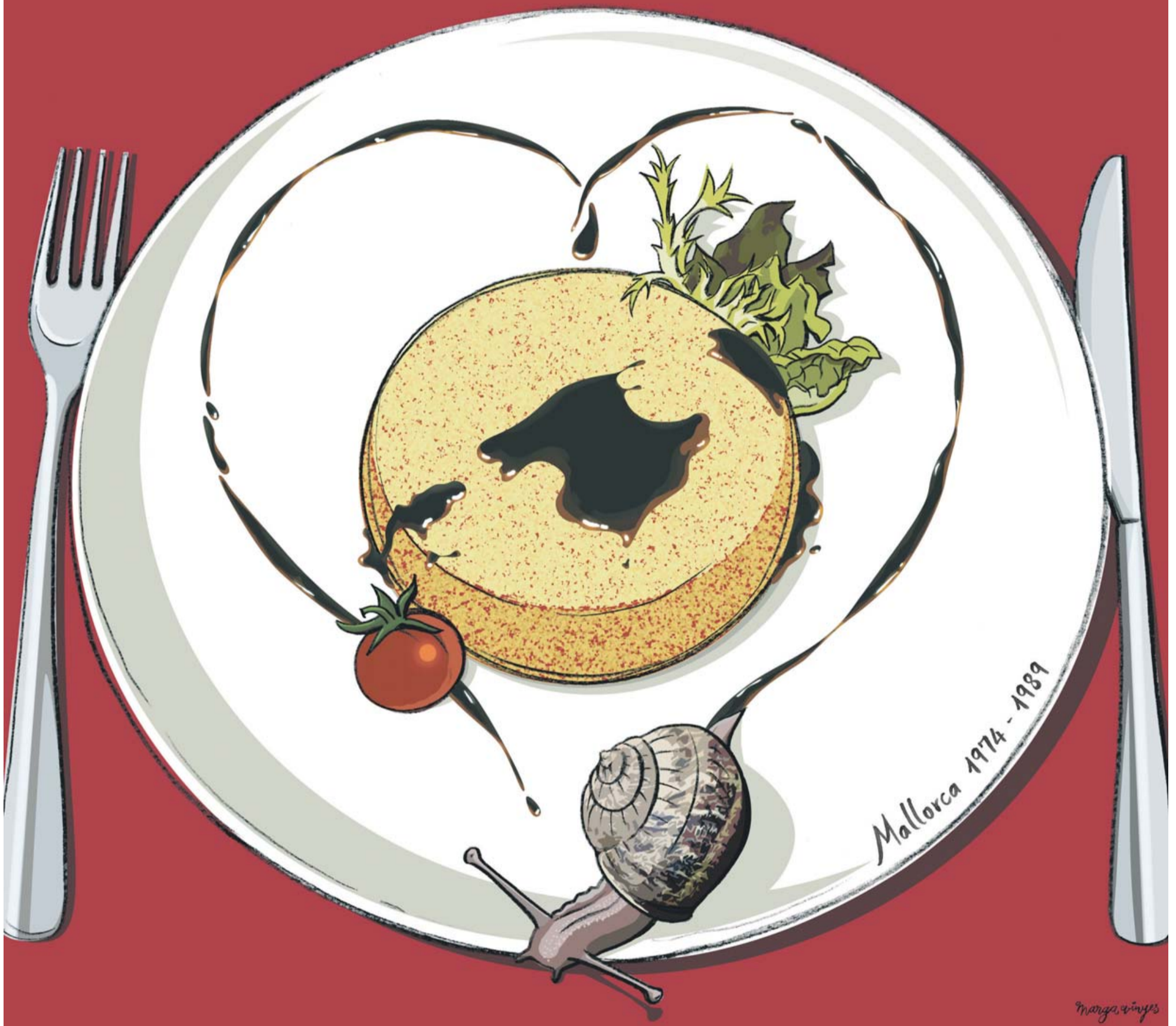
Nº5. MARZO 2010

Cuaderno sobre vinos y alimentos de Mallorca

manjaría

y del entorno mediterráneo

De cuando el 'tumbet' se hizo 'mousse'



Pistas gastronómicas para explorar Santa Catalina

Segunda entrega
sobre lo mejor de
este animado distrito
palmesano, en
'Pueblos y barrios'
(pág 6)



Ideas para cocinar con ahumados de pescados locales

Recetas con *llampuga*,
carboner y *verderol*
creadas para *Manjaría*
por el cocinero
Josep Moré
(pág 11)



Macarena de Castro y lo mejor de su despensa

La jefa de cocina del
restaurante Jardín
nos presenta a cuatro
de sus proveedores
predilectos
(pág 13)

Macarena de Castro, chef de Jardín

Apasionada de su oficio, Macarena de Castro se decanta cada vez más por la cocina de producto, que es la que no recurre ni a texturas superfluas, ni a filigranas técnicas, ni a combinaciones de sabor sin ton ni son. Evidentemente, no se puede hacer (buena) cocina de producto si no se cuenta con buen producto, algo cada vez más complicado. En esta página nos presenta a cuatro de sus proveedores predilectos, elenco al que su hermano Daniel, director del restaurante Jardín, desea sumar al bodeguero Miquel Gelabert, de Manacor. Tras un breve paréntesis invernal, los hermanos Castro arrancan temporada, como siempre en el Port d'Alcúdia, el día 12 de marzo.



FELIP CRESPI

Forn Ca'n Felip. Ensaïmadas. Sa Pobla



Quería añadir la ensaimada a nuestra oferta de postres del Jardín e hice varias pruebas, pero no acababa de salir como yo quería... Por eso decidí recurrir a este horno tradicional de Sa Pobla, donde me enseñaron a elaborarla. Los Crespi, padre e hijo, están entre los grandes maestros de la ensaimada en Mallorca. Sacan un producto crujiente, delicado y sabroso. Ahora me sirven ellos directamente la masa en crudo, sin enrollarla en espiral, y la incorporo a un postre en que reinterpreto la ensaimada de crema: lleva un helado de leche merengada, una reducción de palo, una crema quemada y ensaimada frita con corteza de limón.

TONI SERRA

Viuda d'Antoni Serra. Patatas. Sa Pobla



Esta empresa exportadora de patatas, con más de 80 años de historia, me sirve la variedad *pentland dell*, de carne blanca, muy buena para elaborar un *parmentier* y otros tipos de purés cremosos. Tengo la suerte de que me reservan patata nueva del tamaño que más me conviene. También hago con esta variedad una guarnición de patata rota con pimentón y ajos. Mi padre ya trabajaba hace veinte años con esta casa de Sa Pobla, así que podemos hablar de una amistad familiar, más que de una mera relación comercial. Son muy constantes, muy profesionales, y dan buen servicio. Además, me sirven la cebolla de Sant Joan, que utilizó para sofritos y como ingrediente de caldos y guisos.

MARILÉN SOCÍAS

Son March. Alcachofas. Sa Pobla



Es un auténtico privilegio que puedas encargar alcachofas y te las vayan a cortar al momento, expresamente para ti. A mi cocina llegan bien frescas, todavía impregnadas de escarcha. Marilén Socías trabaja así. Lleva la empresa de verduras y frutas Son March, con sede en Sa Pobla, y consigue el producto directamente de varios payeses del entorno. La alcachofa es la verdura que más me gusta. Tengo un plato en que la combino (confitada y en puré) con berberechos y anguila ahumada. Marilén también me sirve lechugas variadas de gran calidad. Nos conocemos hace por lo menos quince años, ya que también era una de las proveedoras de mi padre.

JAUME LLITRÀ

Pescador. Gamba y 'espardenyà'. Port d'Alcúdia



Jaume es un pescador del Port d'Alcúdia con barca propia, la *Nou Capdepera*. Lleva treinta años en el mar, desde los 14, y a mí me sirve gambas rojas, cigalas y *espardenyas*. Ya llegando a puerto, suele llamarme para comentarme, un poco por encima, cómo han ido las capturas del día. Así ya me hago una idea de lo que puede interesarme. Él es el único que me consigue la *espardenyà* o pepino de mar, un producto con el que estoy haciendo pruebas. Me gusta mucho hacerlo salteado o a la parrilla y con una base muy simple de cebolletas y tirabeques para que destaque en el plato. También lo he combinado con ajos tiernos confitados y quinoa en tinta de calamar.

IBÉRICOS.
El sabor de La Rioja
Delicioso para todo tipo de carnes

ENTRA EN LA CULTURA DEL VINO

clubtorres

WINE-MODERATION

BARCELONA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 93 200 87 63
e-mail: ccvbcn@torres.es

MADRID
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 914 017 762
e-mail: ccvmad@torres.es

STA CRUZ DE TENERIFE
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 922 59 52 00
e-mail: ccvctf@torres.es

VALENCIA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 963 412 297
e-mail: ccvvalencia@torres.es