

MALLORCA LA CARTA

PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

OCTUBRE 2009 · NÚM. 36



Forum 2009

Hort & Oli

CENA DE GALA A CARGO DE

Vicente Fortea y Macarena de Castro



FÒRUM INTERNACIONAL
D'INVESTIGACIÓ EN CUINA I
NUTRICIÓ A LA MEDITERRÀNIA

peso neto 77g e

Entre los asistentes de la cena de gala que organiza el II Forum Internacional de Investigación en Cocina y Nutrición del Mediterráneo se prevé la presencia de profesionales gastronómicos mediáticos, así como una representación importante de expertos pertenecientes al ámbito científico.

Vicente Fortea y Macarena de Castro de la Asociación Gastronómica Balear (ASGABA), prepararán un menú de gala pensado para exhibir las excelencias de sus respectivas cocinas, ambas muy comprometidas con la dieta mediterránea. La cena, que tiene plazas abiertas al público, tendrá lugar el día 5 de octubre en la finca de son termens. Las entradas ya están a la venta en la página web del forum: www.dietadelamediterranea.com

Vicente Fortea

El joven chef de Son Termens combina técnicas tradicionales y de vanguardia en una cocina construida a base de creatividad, raíces y nuevas tendencias

Nacido en Palma en 1980, Vicente Fortea se aficionó de muy pequeño a las masas de harina y al horno, ya que es hijo de panadero. A los 17 años, ingresó en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears y en 1999 hizo las prácticas de empresa en el restaurante *Plat d'Or*, del hotel *Arabella*. Posteriormente, y hasta el año 2002, trabajó como segundo de cocina en el restaurante *La Pineda* (hotel *Punta Negra*) bajo la dirección de Rafael Martínez, así como en el *Mallorca Marriott Son Antem* y en el hotel *Vista Port Adriano*, aquí como jefe de partida. Desde 2002 trabaja en el restaurante *Son Termens*, primero a las órdenes de Margalida Alemany, y desde hace dos años y medio como jefe de cocina. En el 2004 ganó el I Campeonato de Jóvenes Cocineros de Mallorca y obtuvo un laurel de plata en el III Certamen Nacional de Jóvenes Cocineros Ciudad de Marbella. Ha realizado *stages* en restaurantes nacionales de gran prestigio, como *Arzak*, *Estany Clar* y *El Mesón de Doña Filo*, y ha seguido cursos con maestros reposteros como Oriol Balaguer y Francisco Torreblanca. En calidad de ponente y profesor, Vicente Fortea ha participado en diversas jornadas gastronómicas y ferias profesionales, y ha impartido cursos de cocina mallorquina creativa en escuelas de hostelería.

Macarena de Castro

Macarena de Castro firma succulenta cocina de sabores arraigados, más cerca de la tradición que de la vanguardia

Macarena de Castro, cocinera y co-propietaria del restaurante Jardín junto a su hermano Daniel de Castro, es una de las jóvenes promesas de la nueva cocina balear.

Tras cursar sus estudios de cocina en la Escuela Universitaria de Turismo de la UIB, cogió las riendas de los fogones del restaurante familiar apostando, con la impronta que la caracteriza, por una cocina contemporánea y evolutiva de fieles raíces locales.

De su trayectoria profesional, destacan los *stage* que periódicamente realiza, como por ejemplo su paso por el restaurante Zuberóa, de Hilario Arberlitz, por Mugáritz, de Andoni Luís Adúriz o por el restaurant Wd-50, New York, donde trabajó junto a Willy Dufresne. La temporada 2006- 2007 se trasladó a Cuenca, al restaurante Las Rejas, de Manolo de la Osa y este último año viajó a Francia, dónde estuvo a las órdenes de Jean Coussoe en el Relaix de l'aposte.

EN EL MARCO DE LA ENTREGA DE LOS PRESTIGIOSOS PREMIOS QUE OTORGA LA DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN DEL GOBIERNO DE LAS ISLAS BALEARES, LOS COCINEROS VICENTE FORTEA Y MACARENA DE CASTRO, MIEMBROS DE LA ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA BALEAR SERÁN LOS ENCARGADOS DE DELEITAR A LOS PROFESIONALES Y AFICIONADOS QUE SE CONGREGUEN EN LA FINCA DE SON TERMENS CON UN MENÚ CONFECCIONADO PARA LA OCASIÓN.

Cena de gala

by Vicente Fortea & Macarena de Castro

Precio: 40€



CÓCTEL/APERITIVOS

Taco de morro de cerdo mallorquín con acelgas y col
Calamar de potera con cítricos y cremoso de patatas
Déntol con espaguetis de patata y cremoso de ajo negro
Ventresca de cordero con bombón de ajo y membrillo
Crema fría de limón con merengue y almendra
Coca de boniato con helado de requesón de cabra y caqui
Degustación de hierbas locales

BODEGA MACIÀ BATLE

A CONTINUACIÓN...

Fiesta Privada en Marchica con copa de bienvenida

Mas info: www.dietadelamediterranea.com



PÁG. 13

EN EL TRASCURSO DE LA GALA SE ENTREGARÁN LOS PREMIOS DRAGONERA, VEDRÀ Y ADDAIA.

Esta iniciativa de difusión de la cocina y nutrición del Mediterráneo, además de estructurarse como un foro de conocimiento pretende actuar como un impulsor de acciones orientadas a potenciar actuaciones concretas en el marco de la investigación en la mejora de la dieta mediterránea. Por ello se convoca un premio estructurado en tres modalidades cuyos galardones serán entregados durante la celebración del Foro.

• Canal cocina recibirá el Premio Dragonera a la divulgación de la dieta Mediterránea.

El Canal Cocina nace hace once años siendo el primer canal de televisión dedicado enteramente a la gastronomía. En su programación están presentes todo tipo de contenidos: cocina tradicional, práctica, creativa, internacional,... pero siempre ha sido la principal protagonista nuestra dieta mediterránea. Canal Cocina fue pionero en intuir que esta temática tendría un largo recorrido y anticipó un formato con la cocina como protagonista, que aún continúa siendo un éxito en la televisión actual.

Pertenece al grupo ChelloMedia y llega a más de cuatro millones de hogares, a través de todos los operadores de pago españoles. A lo largo de estos años, el canal ha emitido cerca de 9.000 programas de producción propia y más de 16.000 recetas.

• Juan Mari Arzak será galardonado con el Premio Vedrà a la innovación gastronómica en la dieta Mediterránea.

Juan Mari Arzak nació en San Sebastián en 1942. Recorre, tras sus estudios de hostelería, algunos establecimientos nacionales e internacionales. Se instala en 1965 en el restaurante donostiarra de su familia, especializado en banquetes, convirtiéndolo en poco tiempo en referente inexcusable de la gastronomía nacional e internacional. En 1974 se le otorga, como cocinero, el Premio Nacional de Gastronomía. En 1983 se le distingue como mejor cocinero de España, según los lectores de Club de Gourmets, que en 1984 reconocen su establecimiento como el mejor restaurante del País. En 1985 consigue de nuevo el Premio Nacional de Gastronomía, como mejor restaurante. Fue uno de los líderes indiscutibles del movimiento de la Nueva Cocina Vasca que puso los cimientos de la renovación culinaria española. En 1989 su restaurante recibe la tercera estrella de la Guía

Michelin. En sus vitrinas luce infinidad de galardones, premios y reconocimientos sociales, gastronómicos, culinarios y culturales.

• Premio Addaia.

Antonia Trichopoulou, M.D., Ph.D. es catedrática y directora del centro colaborador de Nutrición en el departamento de Higiene y Epidemiología (Escuela de Medicina de la Universidad de Atenas) de la Organización Mundial de la Salud. Ha realizado las funciones como presidente de la Federación de las Sociedades Europeas de Nutrición y como presidenta o miembro clave de numerosos comités griegos, de la Comisión Europea y de la Organización Mundial de la Salud. En la actualidad, entre otros, es la presidenta del Comité Nacional Griego de la Política de Nutrición y miembro del Grupo de Alto Nivel sobre Nutrición y Actividad Física de la Comisión Europea. Ha recibido numerosos honores y premios, incluyendo el Premio Corato (2001) y el IV Premio Grande Covián (2002) por sus estudios sobre los efectos en la salud de la dieta mediterránea. En 2003, la Dra. Trichopoulou fue condecorada por el presidente de la República griega con la Cruz de Oro de Honor. (Atenas, Grecia).