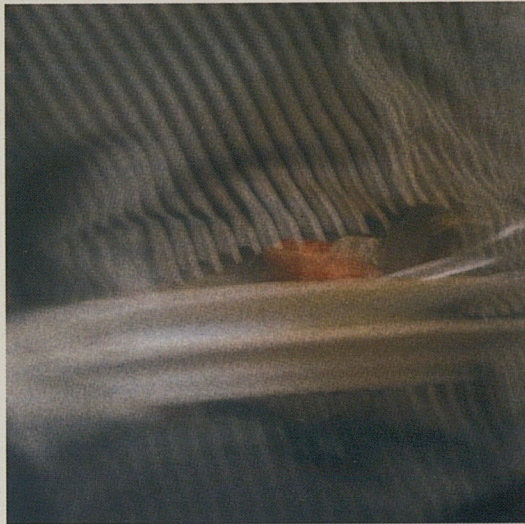
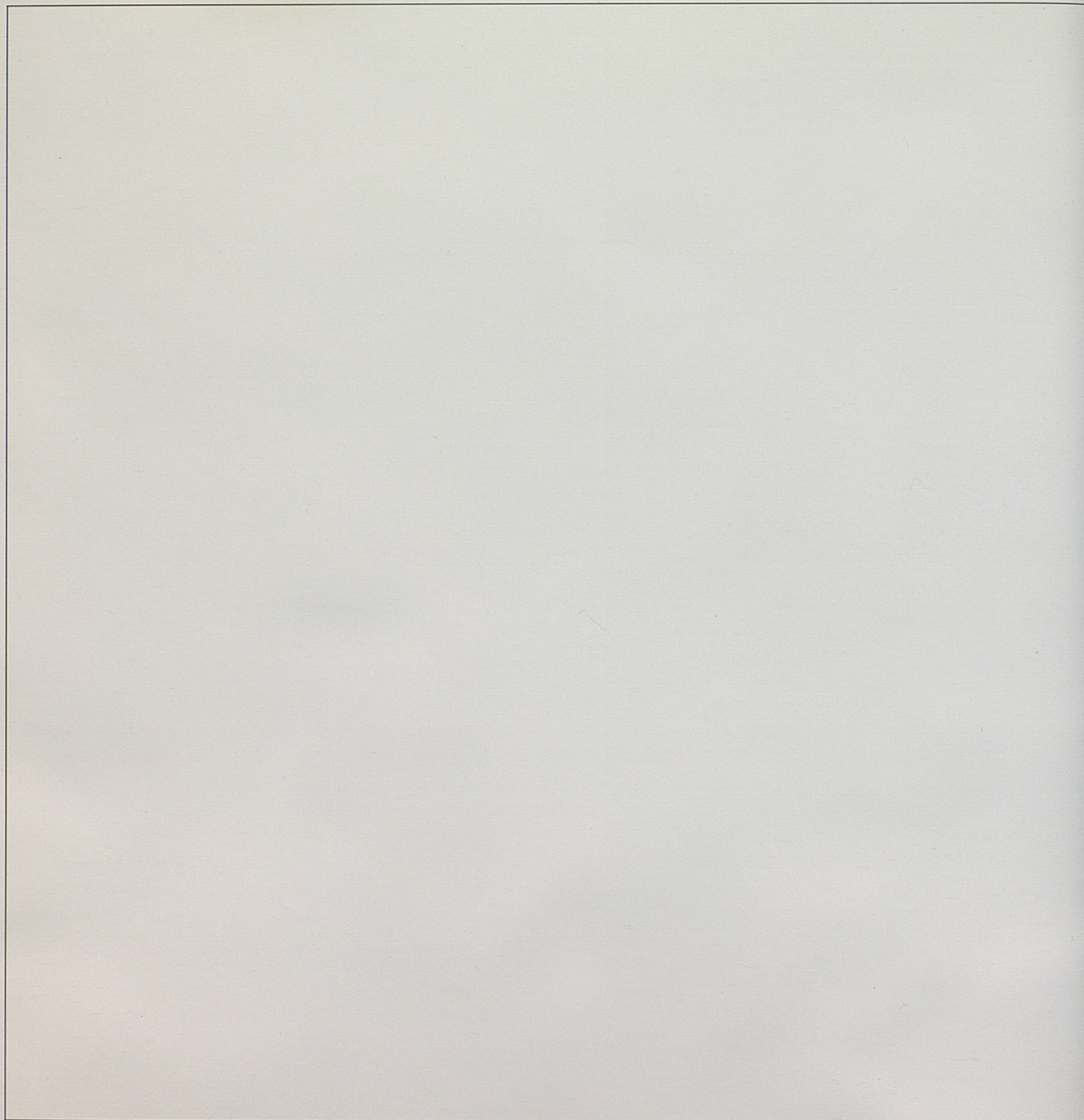


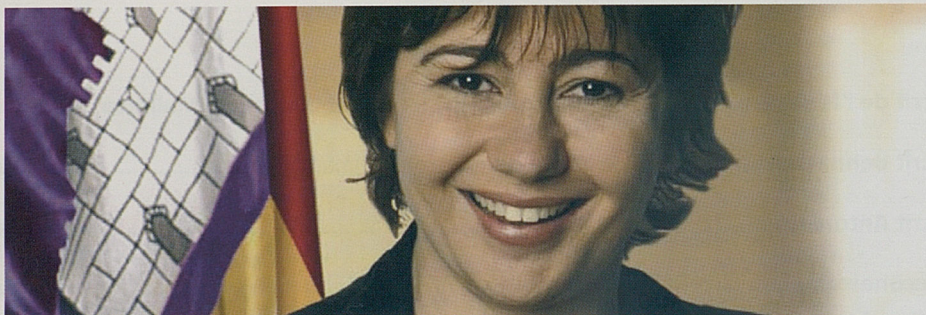


I RECONeixEMENT A LA CUINA AUTòCTONA
RECONOCIMIENTO A LA COCINA AUTóCTONA
APPRECIATION FOR THE INDIFENOUS FOOD
LOB DER EINHEIMISCHEN KÜCHE



INDEX

Escrit de l'Hble. Sra. Francina Armengol, Presidenta del Consell de Mallorca.....	pag. 2
Escrit Bennàsser-Colom, Cap de l'Aula de Gastronomia.....	pag. 4
Escrit Antoni Gost.....	pag. 5
I Reconeixement a la cuina autòctona.....	pag. 9
Reconeixement Restaurant Marina, Sa Pobla.....	pag. 11
Reconeixement Restaurant Sa Roqueta, Portitxol.....	pag. 17
Reconeixement Mesón Los Patos, Badía d'Alcúdia.....	pag. 23
Reconeixement Restaurant Ca Na Toneta, Caimari.....	pag. 31
Reconeixement als productes autòctons.....	pag. 37
Solivellas, D.O. Oli de Mallorca.....	pag. 38
Mantonegro, Vins de Mallorca.....	pag. 42
Informació.....	pag. 46



En primer lloc vull agrair la cordialitat i la proximitat que ha existit entre la Fundació ACA i el nostre projecte polític per Mallorca. Com hem tingut ocasió de compartir, en diverses ocasions, som plenament conscient que ens uneix una forma de veure i de viure a Mallorca. Uns valors que es menester conrear amb més intensitat, precisament perquè tenim el deure d'oferir "un gust" especial i uns ingredients propis a tot allò que forma part del nostre inventari antropològic, històric i cultural.

M'alegra d'una forma especial que la Fundació ACA lideri aquest projecte de "Reconeixement a la Cuina autòctona", perquè aquest és un dels trets del bon gust i del bon paladar que tenim a casa; però també és una forma de reconèixer les virtuts dels nostres productes, reforçar l'autoestima en tot allò que és el resultat final del nostre treball i de les marques indentitàries. Els vins, olis, embotits i pastisseria de Mallorca comencen a ser coneguts arreu del món, però també comencen a ser reconeguts amb veu alta per a la nostra petita comunitat que, al voltant d'una bona taula,

experimenta formes noves de sumar al projecte d'una Mallorca moderna fonamentada amb la tradició.

Reconèixer aquells que han apostat fort per Mallorca, aquells que han invertit a l'Illa i ho fan oferint una forma pròpia i emblemàtica és una proposta d'exel·lència. Ho és des del vessant de la restauració i del sector, precisament perquè aquests productes i aquests centres, obtenen dia a dia un major suport de la ciutadania. Ho és, també, com a proposta d'una Fundació destinada treballar des de la cultura, perquè en aquest sentit ACA es pot considerar una entitat peonera, innovadora i creativa, perquè sempre va trobant maneres de vivificar i dinamitzar la realitat. Ho és, finalment, per Mallorca perquè entre tots anam creant un teixit nou, una forma nova d'entendre la realitat, un a qual tots hi tenim un paper rellevant.

Des de la institució que presidesc vull agrair-vos, una vegada més, tot allò que estau fent pel país, tot allò que garanteix un futur esperançador perquè ja es fa realitat en el present. Enhorabona per la proposta i una felicitació de cor a les entitats que heu seleccionat per a ser guardonades en aquesta primera edició.

Francina Armengol

Presidenta del Consell de Mallorca

Una peça més del puzzle ja està al seu lloc. Una peça més afegida al edifici inicial , conformant el que serà la definitiva estructura de l' **ACA**, a **Son Bielí**.

I tot integrat a la garriga, muntanya cap a baix.

Aquesta àrea vol ser, com quasi tot el que fem, incubadora de la nostra cultura, i en aquest cas, de la cultura gastronòmica.

Volem oferir aquells plats que molta gent només n'ha sentit parlar, que no els ha pogut mai tastar.

Recuperar costums, receptes perdudes, tastar vins, olis, sobrassades, camallots i botifarrons, rubiols de pasqua i llampuga a l'estiu.

Si fins ara hem sabut sorprendre a la gent amb no rés darrera cada activitat realitzada, imaginau el que podem arribar a oferir-vos amb aquest nou espai, amb aquesta nova àrea.

Aquelles quatre nits d'agost van ser la primera pedra per arribar a aquest punt. Ara, només ens queda fer feina; amortitzar totes les nostres il·lusions.

Bennàsser-Colom

Cap de l'Aula de Gastronomia Mallorquina

Inventari de l'arqueologia culinari mallorquina

Fundació ACA neix amb la vocació de recerca constant de noves propostes que profunditzin i aproximïn tot el ventall artístic que incideix en l'home i el seu entorn social. Trobam essencial tenir un espai on convisquin simbiòticament, arts, natura i gastronomia, elements enriquidors per engrandir-nos dins els nostre present i cuinant els nous futurs.

No es la nostra intenció fer de restauradors ni investigadors, simplement és el fet més bàsic de defensa de la nostra cultura i en el cas de la nostra cuina, es una veu de consciència cap els productes i productors de la nostra terra com a ingredients bàsics i imprescindibles per seguir defensant tot aquest model de vivència mediterrània i ecològica de futur.

Intentarem rescatar les cuines anònimes de *madò Francinaina*, *madò Joana*, ... i les grans recerques i propostes dels cuiners, que han fet en vocació, dels nostres restaurants, que la cuina illenca i mediterrània sigui valorada en prestigi dins el món culinari. Sense deixar mai d'estar oberts a les grans receptes de innovació de la cuina universal.

Tots aquests conceptes creatius es complementaran amb iniciatives i activitats com cursets de cuina, pastisseria, coques, cata de vins, etc.

Per acabar de confitar tot aquest espai que es diu **Aula de Gastronomia Mallorquina**, i fels a la filosofia de l'**ACA** totes aquestes propostes gastronòmiques aniran vinculades a activitats artístiques: música, poesia, arts plàstiques i visuals, etc. perquè creiem que l'art condimenta els saborinos més profunds per l'ànima humana. Sense deixar de banda el caire de la bauxa i de la disbauxa, com ben bé expressava **Beethoven** *alegre és la vida, profund és l'art*.

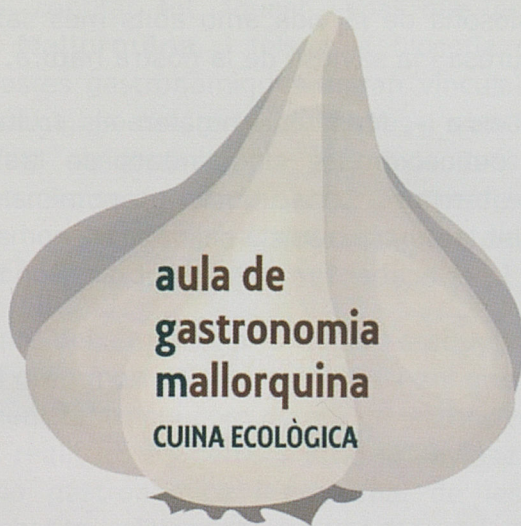
No seria just que deixem dins el tinter amb aquesta declaració de principis, tot el gran mon dels nostres vins i del gran nivell que han assolit actualment tant aquí com defora de les nostres illes, la gran tasca que han realitzat els **cellers** amb la saviesa dels **enòlegs**. Tota la riquesa gastronòmica i artesanal de les nostres illes, formatges, embotits, olives, oli verjo, etc. que son els grans complements de la nostra cuina, estaran presents en totes les nostres activitats i d'aquesta manera recolçam la tasca dels **agricultors, ramaders, pescadors i restauradors** de les nostres illes que han fet amb el seu productes que la cuina mallorquina tingui aquest gust i sabor tan nostre.

És molt important expressar el nostre compromís en totes les varietats d'aliments de producció **ecològica**, com a forma integradora de la xarxa de l'ecosistema, que repercutirà finalment amb una gastronomia més gustosa i sobretot molt més sana i proposant una filosofia de la vida amb abits més saludables i un retorn cap a la puresa i la saviesa de la nostra natura.

Mar – Terra, Terra – Mar, ens regalen els fruits, aliments i ingredients que defineixen les singularitats de la flaire de les cuines del nostre territori. Seria injust no anomenar les cultures que han influenciat la nostra tradició culinària, la romana, l'àrab, la jueva i catalana. I per acabar tan sols es pot dir "Bon Profit".

Antoni Gost

Poeta



2007

I RECONeixEMENT A LA CUINA AUTÒCTONA

2007

El **Departament de Cultura del Consell de Mallorca** i la **Fundació ACA**, inicien els **cicles** de **reconeixements** presentant **quatre restaurants** de prestigi per la seva constància per mantenir el nivell de qualitat amb l'elaboració i exquisidesa de les sevas especialitats de la **cuina autòctona mallorquina**. També no pot faltar el reconeixement als excel·lents productors de **vi** i **oli** de la **nostra terra**.

marina ca na toneta

sa roqueta

los patos

los patos sa roqueta

ca na Toneta

marina

ca na toneta marina

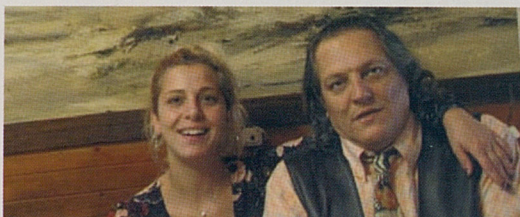
los patos

sa roqueta

sa roqueta los patos

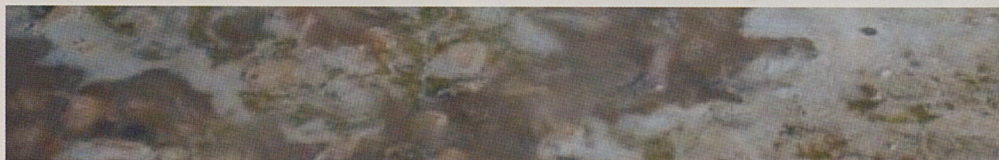
marina

ca na Toneta



Restaurant Marina

Sa Pobla - Mallorca



El dijous **6** de setembre a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement al **Restaurant Marina** de **Sa Pobra**.

Inaugurarán el cicle dels reconeixements l'Hble Sra. **Francina Armengol**, Presidenta del Consell de Mallorca i el Sr. **Antoni Caimari**, President de la Fundació ACA.

Presentarán l'acte l'Hble Sra. **Mercè Amer**, Consellera d'Agricultura i Pesca, del Govern de les Illes Balears, l'Il·lm. Sr. **Joan Comas**, Batle de l'ajuntament de Sa Pobra i el Sr. **Jaume Reynés**, Cap de l'Aula de Gastronomia Mallorquina.

Acte seguit, la cuinera **Francisca Sastre Perelló**, d'es **Restaurant Marina**, ens deleitarà amb la seva especialitat **peix al forn a la mallorquina**.



Es gaudirà d'excelents entrants, bon vi mallorquí, reposteria caçolana, fruites del temps, licors mallorquins i café.



Francisca Sastre i els seus fills en Viçens i na Paula

Restaurant Marina

Dir Restaurant Marina es parlar de persones humanes i de unes vides dedicades en els grans secrets i misteris de l'elaboració i creació culinari d'aquesta cuina enomenada poblera.

Na Francisca Sastre transmisora dels coneixements ancestrals de la tradició gastronómica fonamenta i catalitza la esensi i la poética d'aquests saborinos desenvolupats amb la saviesa del temps de tot aquest entorn de diversitats de les nostres marjals.

Na Paula i en Viçens hereus de la casa han assumit reptes de aportar una gastronomia fonementada amb la simbiosis de lo autòcton i tradicional amb unes il·luminacions de modernitat, amb subtils aromes de l'art dels seus fogons.

De tots els seus plats de essencia pobra destacariem el mon de la mistica de l'anguila de la nostra albufera en totes les seves variants, i com excelencia de la sintesis culinaria "la espinagada", liturgia de una creació transmesa per el nostros avanpassats. La cuina es com la creació artística, la fruita cau quant es madura.

I bon profit amb les comes d'avall la taula del Restaurant Marina.

Antoni Gost

Poeta



Sa Roqueta

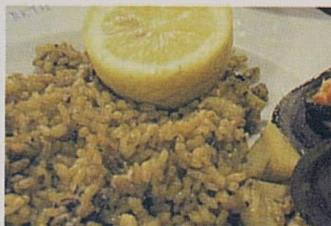
Portitxol – Palma de Mallorca



El dimecres **12** de setembre a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement al **Restaurant Sa Roqueta de Portitxol**.

Presentaran l'acte l'Hble Sra. **Joana Lluïsa Mascaró**, Consellera de Cultura del Consell de Mallorca, l'Il·lm. Sra. **Aina Calvo**, Batlesa de l'ajuntament de Palma i el Sr. **Jaume Reynés**, Cap de l'Aula de Gastronomia Mallorquina.

Acte seguit, els cuiners **Xima i Antonio Serapio**, d'es **Restaurant Sa Roqueta**, ens deleïteran amb la seva especialitat ***trempó de sípia, arròs a banda i pastís de garrofa***.



Es gaudirà d'excelents entrants, bon vi mallorquí, reposteria caçolana, fruites del temps, licors mallorquins i café.



Xima i Antonio Serapio

Sa Roqueta

Al juny de 1987 , obri **sa roqueta**.

N´ **Antoni Serapio** , que venia del mon del joc – al gran casino de Mallorca – volía obrir una taverna a on el peix fregit – amb altres plats poc elaborats - i el vinet, havien de ser protagonistes .

Així com anava passant el temps , la taverna es transformava amb un restaurant.

Aquella idea inicial va capgirar cap a un restaurant, cap a **sa roqueta** .

Son pare , **Biel Serapio** , que era cuiner de barca, va assessorar a n'Antoni amb aquells plats que més agradaven als mariners . Era lògic que fés costat al seu fill , i tot-d'una va canviar la cuina de la barca per la cuina de **sa roqueta**.

Dins la cuina , el pare i la dona de n'Antoni, **Nieves** , ma a ma , traspasant i aprenent coneixements .

Les amistats varen respondre.

Al segon dia d'haver obert , el restaurant era plè.

El boca a boca va fer la seva feina i molt aviat ja es coneixia i recomenaven al restaurant i a més, era assossiat amb una cuina de mercat , de llonja , de Mallorca.

Respeten la cuina de laboratori, però la seva es bassa amb una renovació dels plats sense alteració dels seus components . Avui, el seu llibre de visites, està ple de signatures agraïdes.

N'Antoni , inquiet com és , durant aquest temps , ha obert altres quimeres . Li han aportat experiència i relació amb gent nova ; però tot ha estat per engrandir **sa roqueta**.

Viatges a la Península , per a veure el seu net ; viatges a Itàlia , per a conèixer eugues i poltres ... han estat emprats per a conèixer nous llocs , nous restaurants i noves cuines . D'això, no més s'ha

respectat el millor , i lo millor , s'ha adaptat a la seva cuina , als seus components , als seus clients.



Mesón los Patos

Ca'n Blau – Parc natural de s'albufera

Badia d'Alcúdia - Mallorca



El dimarts **18** de setembre a les **21** hores, a l'aula de **gastronomia mallorquina** de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement al **Mesón Los Patos d'Alcúdia**.

Presentarán l'acte l'Hble Sra. **Francisca Vives**, Consellera de Comerç, Indústria i energia del Govern de les Illes Balears, l'Il·lm. Sr. **Miquel Ferrer**, Batle de l'ajuntament d'Alcúdia i el Sr. **Jaume Reynés**, Cap de l'Aula de Gastronomia Mallorquina.

Acte seguit, la cuinera **Leonor Barceló**, del **Mesón los Patos**, ens deleitarà amb la seva especialitat **cassola de pascua amb caragols**.



Es gaudirà d'excelents entrants, bon vi mallorquí, reposteria caçolana, fruites del temps, licors mallorquins i cafè.



Leonor Barceló i Gabriel Font

Mesón los Patos

Tot just començat l'any 1976, any de llums i de prodigis, va ser quan la família Font-Barceló va adquirir la finca de ser Eres, de l'Albufera, un antic magatzem bo per assecar-hi arròs, i els terrenys confrontants. Immediatament, i a bon ritme, començaren les obres de construcció i reforma per convertir aquell edifici venerable en bar terrassa restaurant, el qual batiaren amb el nom de Mesón Los Patos, tenint en compte l'entorn natural, el paisatge peculiar de sèquies i canyars, i la fauna tan característica de la zona, amb l'anguila saborosa i fugissera i l'ànec emblemàtic d'aquests paratges.

El restaurant es va inaugurar el dia 12 de setembre del mateix any, 1976. Hi eren presents l'afable Gabriel Font pare, al menjador, i la seva dona Leonor Barceló, a la cuina. I també els seus fills Jaume, Gabriel i Kika.

Una de les peculiaritats de los Patos, des del moment en què es va obrir, empremta personal del do de gents de Gabriel Font pare, gairebé patrimoni de la família Font-Barceló, ha estat i és el tracte directe, càlid, amable que rep el client. Avui és Gabriel Font fill qui, seguint el bon quefer del seu pare, té cura de la sala, amb els diferents menjadors, com si estigués a casa seva atenent uns convidats.

I aquest és el tracte que es rep a Los Patos, aquesta consideració individualitzada, d'equilibri difícil, entre la cordialitat i el respecte, entre l'atenció especial i la cortesia exquisida. A Los Patos, i aquesta és una de les seves normes vitalícies, a les maneres curoses del personal, que avui encapçala Jesús Gallego, sota la supervisió de Gabriel Font fill, s'hi uneix la preparació acurada de la carta, amb primícies del lloc i de l'època de l'any, saborosa, variada i autènticament mallorquina, elaborada des del coneixement profund i privilegiat que Leonor Barceló té de la cuina. Actualment, el cuiner, José Magón, seguint les directrius sàvies de la senyora Leonor, s'encarrega de les olles i de la preparació dels plats.

El que preocupa en tot moment la direcció del restaurant a l'hora de confeccionar la carta són les matèries primeres (de gran qualitat): el peix del mateix litoral (badia d'Alcúdia), les classes diferents d'arròs: bomba i bombeta (arrossos de Sa Pobla) i la carn de primeríssima qualitat. A més, s'hi afegeix l'art culinari, el saber fer, que des de fa quasi tres dècades regna als fogons de Los Patos. A tot això, s'hi afegeix una carta de vins seleccionada, i s'hi garanteix aquest menjar exquisit que, amb aire casolà, i alhora selecte, es pot gaudir a Los Patos.

Si la cuina i els menjadors i el tracte del personal són, per la direcció de Los Patos, un motiu d'orgull, causa plaer tenir el restaurant exactament al lloc que ocupa. Aferrat al Part Natural de l'Albufera de Mallorca, a prop del litoral, i de la bullícia de la zona constanera i, paradoxalment, apartat, aïllat d'aquesta zona que, amb la seva activitat turística, de vegades fatiga la persona que sap valorar, per uns moments, el silenci plàcid de la natura i el sabor rotund d'uns plats ben condimentats. El secret és senzill. És la vella saviesa gastronòmica de les mares i humanística de la restauració.

Als terrenys adjacents, més de tres mil metres quadrats, a aquell antic magatzem d'arròs, avui edifici del restaurant, s'hi han dissenyat espais enjardinats, parcs de jocs infantils i un aparcament exlussiu per als clients del restaurant. I un petit hort. Les hortalisses i les llimones daurades que, tal vegada, són a la seva taula, provenen d'aquest tros de terra, l'hort, treballat amb

amor. Tot plegat amb aquesta filosofia comercial de Los Patos, la mateixa des del dia en què s'inaugurà, d'amor a la professió, de qualitat a la cuina i de cordialitat en el servei. Aquestes directrius són una cosa que fins i tot els Prats i el cel del Parc Natural de l'Albufera coneixen perfectament. S'albufera, i los patos está a s'Albufera, per ser meitat terra i meitat aigua, es lloc de veritats.





Ca na Toneta

Caimari

-

Mallorca

El dimarts **25** de setembre a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement al **Restaurant Ca Na Toneta de Caimari**.

Presentaran l'acte l'Hble Sr. **Francesc Buil**, Conseller de Turisme, del Govern de les Illes Balears, l'Il·lm. Sr. **Pere Seguí**, Batle Pedani de l'ajuntament de Caimari i el Sr. **Jaume Reynés**, Cap de l'Aula de Gastronomia Mallorquina.

Acte seguit, les cuineres **Maria Rosa i Teresa Solivellas del Restaurant Ca Na Toneta**, ens deleitaràn amb la seva especialitat *coca de sardines, tumbet de ratjada i pastis de garrofa*.



Es gaudirà d'excelents entrants, bon vi mallorquí, reposteria caçolana, fruites del temps, licors mallorquins i café.





Maria Rosa i Teresa Solivelles

Ca na Toneta

De tornada d'una visita a Binibona , em varen fer passar per dins Caimari i em vaig fixar amb aquesta casa, de façana petita , de la que penjava una forqueta i una cullera de fusta, sense més nom.

Feia poc temps d'això quan na Teresa va contactar amb mi. Volia un vi (D.O. Campo de Borja) que jo distribuïa. L'havia tastat a un restaurant de Ciutat. Així va començar una relació comercial que amb el temps ha capgirat en amistat. No ha estat difícil.

Uns anys abans , l'any 1996, pare , mare i ella , obren Ca Na Toneta amb una gran càrrega de romanticisme . Els tres venien de mons professionals diferents a la restauració .

Caimari no és el millor lloc per a obrir un negoci per a fer-se ric ; però si ésser-ho en qualitat de vida , i obrir Ca Na Toneta

reformant , mínimament , una casa pairal , havia de fer realitat aquest pensament.

Des del primer dia , una cuina sense pretensions. Volien donar als nous vinguts el mateix tracte com quan rebien amics a caseva, i la gent ha sabut apreciar-lo.

Passen cinc anys on el boca a boca ha estat l'únic mitjà publicitari de la casa i arriba , a l'estiu , na Maria , de vacances a caseva . També arriba a Ca Na Toneta amb una experiència de lo més allunyada : la producció musical.

La mare troba que ja és el moment de deixar la seva feina i passa les rendes a na Maria, després d'ensenyar-lí a treballar de manera intuïtiva : això li manca, allò ha de menester . Quan creu que ja està preparada, ella es retira sense perdre els vinculs amb les dues filles : es dedica a l'hort. Hort des don surt la matèria primera per a la cuina ;on desenvolupa una agricultura ecològica , essent objectiu fonamental la recuperació de llavors autòctones . Feina complicada.

La resta de productes , sempre de la màxima qualitat i d'aquí , donen camí a la realització i experimentació de plats nous, sempre emprant el producte de temporada. Flor de Sal d'Es Trenc per a les amenides i Sal d'Es Trenc per a la cuina. Oli S'Illa del padrí jove , Pep Solivellas i oli d'elaboració pròpia , fruit de les olives

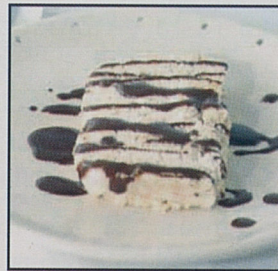
de la germana actriu , Caterina Solivelles , de només 0,3 dècimes d'acidesa. (per a un oli particular i al 2006 , una proesa)

Olives , fruites i confitures casolanes son preparades en el seu millor moment , sempre per donar qualitat . A la carta de vins un 50% està representada per vins mallorquins , dins una selecció gens clàssica de diferents D.Os.

La decoració minimalista, on objectes i formes conviven amb arquitectura popular . Els dies de fred , brasers baix les taules. Tot fa una atmosfera acollidora. Han sabut portar a terme aquella idea que tenien , abans d'obrir .

I procurant que tot estigui a punt, na Teresa.

Na Teresa ha estat sempre la cara visible i per tant, el 50% responsable del bon fer de la casa . Ha sabut donar un tracte amable i càlid , conservant , quan rep a la gent , les mateixes ganes dels primers dies .





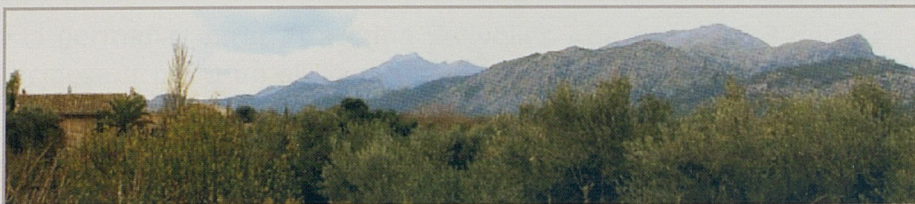
RECONeixement als productes autòctons

Solivelles

D.O. Oli de Mallorca

Mantonegro

Vins de Mallorca



SOLIVELLAS D.O. Oli de Mallorca

Li agrada contar que va estar a punt de vendre la finca "es ginyet" als alemanys, durant el boom comprador-venedor a les darreries del segle XX, i que ara , els hi ven oli fruit dels arbres de la finca .

Crec quen **Pep Solivellas** no anyora la seva etapa dins la banca ,i que l'èxit obtingut durant aquets dos anys , tenen la culpa. La qualitat dels seus olis , juntament amb una distribució en consonància – en Jacques Noris i jo ho hem cregut des del primer dia – han colocat als olis den Pep a la part més alta dels olis amb D.O. Oli de Mallorca .

Aquest darrer any , en Sebastià , fill , ha entrat a formar part de la empresa, manejant els contactes amb l'exterior – resta d'Europa – i aprenent l'ofici des de baix. La continuïtat està garantida.

Arbequina i Picual per a elaborar l'oli **SOLIVELLAS**, amb D.O. ; i Hojiblanca , Picuda , Arbequina i Frantoio per a fer-ho amb l'oli **S'ILLA**.

Aquest darrer sorpren i si nos fos per la seva composició , podria ser un dels millors olis amb D.O.

La finca " es guinyent " va ser un assentament romà , a la badia de Pollença , abans de Pollentia a Alcudia.

Amb una extensió de 9 hectàrees , els arbres tenen una edad de 10 anys , i son de la variedad Arbequina,Picual,Picuda,Hojiblanca i Frantoio. Van experimentant diferentes formes per a agafar les olives, diferentes formes que no perjudiquen a les branques de les oliveres , formes per a respectar al arbre i no rompre branques ; estudiant productes per a tractar a la mosca que sigui el més suau possible per al medi , tot , integrat dins l'albufera , que un temps arribava fins aquí, fins al " guinyet " .





Fotografies i texte: **Jaume Reinés**





MANTONEGRO

Vins de Mallorca



Vinyes i Cellers Ca Sa Padrina, Sencelles.

DO Binissalem

N'Andreu Sunyer, el cinquanta per cent d'aquest vi, em mostra les instal·lacions a la finca de ca sa Padrina, a on abans hi havia vinya, com a gran part de la nostra Mallorca pre-fil·loxera.

Només passats molts d'anys, juntament amb Jesús Gonzalez, recuperen el conreu de la vinya, després d'un curs d'enologia. Les construccions s'han anat fent segons necessitats i envoltant a la casa de ca sa Padrina. Era devers l'any 1999 i com a objectiu, elaboració i envelliment d'un vi amb D.O. Binissalem i com a primer component, el Mantonegro, varietat autòctona. Ara be, per donar-li color i força, també, dins les 10 hectàrees al terme de Sencelles, hi trobam: Callet, Merlot i Cabernet Sauvignon. El vi es fa dins depòsits d'hacer inoxidable, controlant la temperatura als 28º envellit durant Quatre mesos dins bótes de roure, seleccionant un 70% de Mantonegro.

Al vi li trobam un color rubí intens, aromes a fruites vermelles, que li aporten les varietats dels reïms emprats.

Al nas es comporta molt be. És sense cap dubta un dels millors vins de Mallorca en relació preu qualitat.

Tenen en ment un vi blanc, per poder oferir als seus consumidors per als mesos d'estiu; després de trobar una vinya per poder controlar des de'l seu inici; jo ja he tastat un Chardonnay, collita 2006, que promet.

B.C.





INFORMACIÓ

- Places limitades a **60** persones.
Es imprescindible realitzar la reserva com a màxim, sempre 3 dies abans de la data anunciada a cada reconeixement.
- Preu: **25 €**
- Els assistents seràn obsequiats amb el llibre
"I Reconeixement a la cuina autòctona"
- Horari reserves Fundació ACA de **10'00** a **13'00** hores.
- Tel. **971 51 65 01** - Fax **971 51 65 02**
- E-mail: **fundacioaca@fundacioaca.org**

Depòsit legal : PM-2274-2007

Perspectivas de l'**Aula de Gastronomia Mallorquina**

Fotos: Antoni Caimari







Fundació
Àrea Creació Acústica
Son Biel · Búger

Consell de
Mallorca
■ Departament de Cultura

CUINA ECOLÒGICA

Els aliments ecològics procedents de l'agricultura artesanal, tenen més minerals, vitamines, greixos essencials i antioxidants, que els aliments contaminants derivats de la fabricació i ús de plaguicides, fungicides, herbicides i adobs sintètics. Amb el consum d'aliments ecològics suplim millor les necessitats nutricionals del nostre cos i, a més a més, respectem el medi ambient.

El I **Reconeixement a la cuina autòctona** està organitzat per:



Fundació
Àrea Creació Acústica
Son Biel · Búger



Consell de
Mallorca

■ Departament de Cultura



Amb el suport de:



Consell de
Mallorca

■ Departament de Cultura

GRUP



SERRA

