



# **2on RECONeixEMENT a la CUINA AUTóCTONA**

**RECONOCIMIENTO a la COCINA AUTóCTONA**

**APPRECIATION for the INDIFENOUS FOOD**

**LOB der EINHEIMISCHEN KÜCHE**







## INDEX

|                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Escrit de l'Hble. Sra. Francesca Vives i Amer,<br>Consellera de Comerç, Indústria i Energia del Govern Balear ..... | pàg. 4  |
| Escrit de l'Hble. Sra. Isabel Oliver,<br>Consellera d' Economia i Turisme del Consell de Mallorca .....             | pàg. 6  |
| Escrit de l'Il·lm. Sr. Joan Comes, Batle de l'Ajuntament de sa Pobla .....                                          | pàg. 8  |
| Escrit de l'Il·lma Sra. Maria Teresa Munar Caimari, Batlessa de l'Ajuntament de Sant Joan .....                     | pàg. 10 |
| Reconeixement a la Cuina Autòctona de Sa Pobla .....                                                                | pàg. 17 |
| Escrit d'Alexandre Ballester .....                                                                                  | pàg. 20 |
| Escrit de Antoni Gost .....                                                                                         | pàg. 23 |
| Reconeixement a Madò Maria Pascual des "Bar Esportiu" de Sa Pobla .....                                             | pàg. 24 |
| Reconeixement a Madò Apol·lonia Tugores des "Bar Ca Sa Miss" de Sa Pobla .....                                      | pàg. 32 |
| Reconeixement a la Cuina Autòctona de Sant Joan .....                                                               | pàg. 41 |
| Escrit d'Antònia Bauzà i Catalina Lluïsa Gayà .....                                                                 | pàg. 44 |
| Reconeixement a Madò Catalina Lluïsa Gayà de Sant Joan .....                                                        | pàg. 46 |
| Reconeixement a Madò Antònia Bauzà de Sant Joan .....                                                               | pàg. 54 |
| Reconeixement als productes autòctons .....                                                                         | pàg. 63 |
| Aubocassa, D.O. Oli de Mallorca .....                                                                               | pàg. 64 |
| Armero Adrover, D.O. Vins Pla i Llevant de Mallorca .....                                                           | pàg. 68 |
| Informació .....                                                                                                    | pàg. 72 |

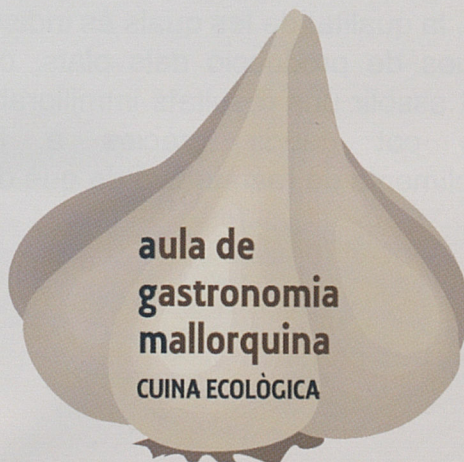






# 2on RECONeixEMENT a la CUINA AUTOCTONA

Iniciam el segon cicle “**Reconeixements a la cuina autòctona**” i volem oferir aquests plats que molta gent n’ha sentit parlar, que no els ha pogut mai tastar. Recuperar costums, receptes perdudes, tastar vins, olis, sobrassades, camaiots, robiols de pasqua, cassola, fideus de marjal i llampuga a l’estiu... Presentam les cuines anònimes de madò **Maria Pascual**, madò **Apol·lonia Tugores Cladera**, madò **Catalina Llúisa Gayà** i madò **Antònia Bauzà**. No pot faltar el reconeixement als excel·lents productors de vi i oli de la nostra terra.







La indústria gastronòmica de les Illes Balears ha sofert una gran renovació en els darrers anys, gràcies a la feina que fan diàriament restaurants, cellers i cuiners d'aquesta terra. Al contrari del que es podria pensar, aquesta renovació no s'ha cimentat en l'oblit i l'abandonament de la nostra cuina tradicional, ni en la substitució d'aquesta cuina per una de més avantguardista que utilitza tècniques de tipus més "alquimista" a base d'escumes, de nitrogen líquid, etc.

Encara que aquest tipus de cuina innovadora és molt interessant, la cuina tradicional perviu dins la nostra societat per l'autenticitat de les matèries primeres utilitzades, la qualitat de les quals és indiscutible, i per les tècniques de producció dels plats, combinació que permet assolir uns resultats immillorables, dels quals tothom pot gaudir gràcies a l'àmplia xarxa d'establiments de restauració de què disposam.



Com a responsables amb competències en matèria de comerç i de promoció, estam compromesos a donar suport a totes les iniciatives que tenen com a objectiu potenciar els productes de la nostra terra, i la gastronomia no és aliena a aquesta responsabilitat. Per això, col·laboram amb accions com les que duu endavant la Fundació ACA, perquè entre tots aconseguim definitivament que la cuina de les Illes obtengui el reconeixement que la seva qualitat li atorga i es mereix.

**Francesca Vives i Amer**  
*Consellera de Comerç, Indústria i Energia*





No és cap secret que Mallorca conserva i presenta multitud de possibilitats i fesomies, encara desconegudes del gran públic. Així, som poques les persones que sabem que conèixer i assaborir la nostra cuina, plena d'olors, textures i sabors genuïnament mediterranis, és un autèntic privilegi. De fet, la nostra Mallorca gastronòmica ha sabut situar-se a l'altre costat de la globalització. Els agricultors mallorquins han conservat els cultius tradicionals, una matèria primera singular que és la base i fonament d'una cuina rica, generosa i especialment variada. La sensació del «fet a casa» s'estén de cada vegada amb més força entre un públic creixent que vol recuperar i gaudir de la prestigiosa cuina tradicional mallorquina.

Al Consell de Mallorca, i més concretament des del Departament d'Economia i Turisme que dirigesc, hem optat fermament a favor de tot el nostre sector primari. D'aquesta manera, aconseguim donar a conèixer la nostra gastronomia i, a la vegada, actuar com un element dinamitzador de l'economia de l'illa. La nostra Mallorca destinació turística gastronòmica creix diàriament en públic i prestigi. L'afluència de turistes a les rutes del vi, de l'oli i de la gastronomia és un bon indicador dels nous paràmetres de la demanda.



Sabem que la nostra gastronomia conserva la petjada de cada una de les civilitzacions i les cultures que formen la nostra història. Per això, optam pels projectes que suposen promocionar la nostra cuina, meticulosament, exquisidament i extremadament original. Per això, agraesc l'opció que ha pres la Fundació ACA amb el reconeixement de la gastronomia autòctona, tot un encert i l'elecció intel·ligent d'un futur que es construeix sense oblidar-se de l'essència, del passat.

**Isabel Maria Oliver Sagreras**

*Consellera d'Economia i Turisme del Consell de Mallorca*





Passa com amb el paisatge mallorquí, en qüestions de cuina es diu que Mallorca, per les seves grans varietats geogràfiques, i conseqüentment ètniques, pobles de la serra i pobles del pla, pobles de la costa i pobles de l'interior, ofereix una extensa i diversificada presència de plats que es consideren típics, en l'aspecte d'ésser representatius i tradicionals, d'un poble o d'una contrada.

Naturalment, en aquests plats és la prevalença d'una -o unes- determinada matèria primera, vegetal o càrnica o peix que proporciona la condició de genuïna categoria a un guisat. L'art dels fogons, en essència, és un art local. Cada localitat, poble o vila, té el seu catàleg, més o manco abundós i a vegades sorprenent, de plats que mereixen el qualificatiu de peculiars.

La fundació ACA, sempre atenta a les sintonies de la vertadera cultura popular, en la seva "Aula de gastronomia mallorquina", ha volgut retre un reconeixement, el segon, a la cuina autòctona. Brillant iniciativa.

La bona anomenada de la cuina poblera, saborosa i contundent, avui a fondes, bars, cellers i restaurants, es va originar a les cases pageses, la cuina de la mare o de la padrina, basant-se en la temporalitat i bona qualitat dels elements que havien de posar dins l'olla.

Un dels productes del camp pobler, ses veles de s'Albufera, era l'arròs. Per tant no és gens estrany que, com es diu, amb certa



exageració, a sa Pobla es cuinen els millors arrossos de Mallorca. És un plat de gloriosa presència.

Però no tan sols d'arrossos viuen a sa Pobla. La seva dieta, per satisfacció gastronòmica, és molt variada. Bona prova d'aquesta varietat, sovint ignorada, són els plats que es presenten en aquest "II Reconeixement a la cuina autòctona" organitzat per l'ACA.

L'autèntica cuina poblera, com la cuina d'altres localitats, deixant al marge barroeres modes foranes o exòtiques alteracions, se sustenta en els productes naturals que, en cada indret, es tenen més a mà. És la disponibilitat d'uns aliments específics que, amb l'assenyada imaginació dels nostres avatpassats, va determinar les característiques, gust i textura, d'uns plats particulars que, com a senyes d'identitat, confereixen personalitat a una cuina local.

Aquesta personalitat, eminentment rural en la feina i en la cuina, a sa Pobla, ha afaïçonat una gastronomia que, en la seva simplificació, adquireix un prodigi gustatiu.

Els plats que ens ofereixen madò Apol·lònia Tugores, del "Bar Ca sa Miss", i madò Maria Pasqual del "Bar Esportiu", uns succulents "fideus de marjal" i una substanciosa "cassola amb caragols", són dos magnífics exemples d'aquesta rica senzillesa que he esmentat.

Rebeu la més cordial enhorabona els organitzadors i les cuineres, madò Apol·lònia i madò Maria. Cada una d'elles, a la cuina, hi posarà el vell gust i co-neixement, heretats de les seves mares. Tot un privilegi. I, a tots: Bon profit!

**Joan Comes i Reus**  
*Batlle de sa Pobla*





A cada racó de la nostra illa de Mallorca hi ha uns plats típics que formen part de la nostra pròpia idiosincràsia, ja que dels ingredients que componen cada una de les seves receptes en podem treure una estreta relació amb l'agricultura, la pesca, la ramaderia, l'economia... d'aquell indret. Per això, conèixer la nostra cuina és conèixer la nostra cultura i la nostra identitat.

El meu gran estimat, petit poble de Sant Joan, no n'és cap excepció. A les nostres contrades també en tenim proves reconegudes, com són els Restaurants de Can Tronca, Sa Torre de s'aigo, Sa Cova o Hortella d'en Cotanet que s'han cuidat prou d'oferir als seus comensals els plats tradicionals i artesanals elaborats amb els productes de temporada.

Dins la cuina de moltes cases s'hi han cuit molts dels episodis que sustenten la nostra forma de ser i de fer, com diu l'antic adagi "som el que menjam". Els santjoaners som gent de la pagesia i del conreu de la nostra terra i al voltant d'una taula amb un trampó d'estiu o amb un tros de llonganissa torrada al caliu en surten suculentos històries i profitoses relacions humanes.



Però el nostre patrimoni culinari no sempre ha estat reconegut ni valorat, per això voldria tenir una atenció als grans mestres que en fan de la cuina tot un art, i als que han demostrat l'amor als fogons durant tota una vida. Tots els pobles i totes les generacions en tenen els seus personatges destacats i vull fer una menció especial als de Sant Joan com madò Puça amb els escaldum de pilotes, o l'amo'n Miquel Nuviet amb la porcella rostia i l'arròs brut o en Mateu des Forn amb les seves ensaïmades.

No vull oblidar-me de les nostres padrines que amb tanta dedicació, imaginació i cura ens varen transmetre aquelles receptes que només pensar-hi les assaborim amb els ulls clucs, i que tan bé detallen a continuació n'Antònia Bauzà i na Catalina Lluïsa Gayà.

Finalment i perquè comenceu a gaudir de la Cuina Mallorquina vull donar l'enhorabona a la Fundació ACA per haver apostat per la Gastronomia Autòctona i que amb molt bon paladar i peus davall taula ha volgut compartir amb tots els que han fet possible aquesta obra.

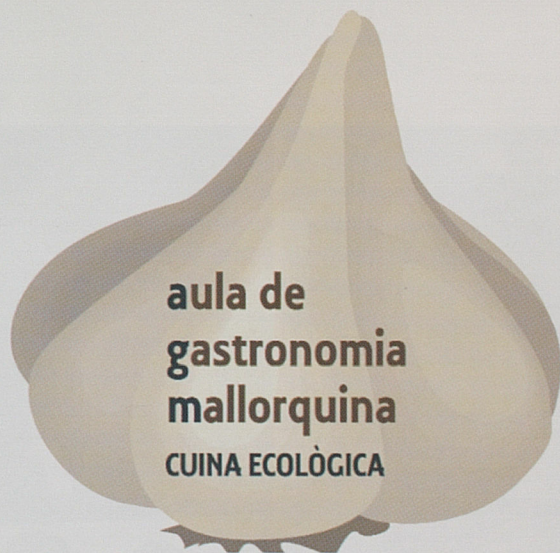
Que vos faci bon profit a tots!

**Maria Teresa Munar Caimari**  
*Batlessa de Sant Joan*









**2009**



**sapobla**

baresportiu

barcasamiss

**madòapol·loniatugores**

baresportiu **madòmariapascual**

**sapobla**

barcasamiss

**baresportiu** madòmariapascual

**barcasamiss** madòapol·loniatugoresl

madòmariapascual

sapobla

madòmariapascual

sapobla







**santjoan** madòcatalinalluisagayà

**madòantòniabauzà** santjoan

**madòcatalinalluisagayà** santjoan

**santjoan** madòantòniabauzà

santjoan madòcatalinalluisagayà

santjoan madòantòniabauzà

madòcatalinalluisagayà santjoan

madòantòniabauzà santjoan

sant joan







# RECONeixEMENT a la CUINA AUTÒCTONA



AJUNTAMENT DE SA POBLA





*Perspectives de la Plaça Major  
i l'Ajuntament de Sa Pobla*







## DOS PLATS DE LA CUINA POBLERA

Com amb el renovellat apreci – intel·lectual i sentimental –, pel coneixement de les tradicionals manifestacions de les cançons populars o de la literatura oral, el redescobriment – que no descobriment – de la cuina de la gent treballadora, majoritàriament pagesa a tota l'illa, ha portat una valoració, a vegades excessiva, d'aquells plats habituals en la dieta dels nostres avantpassats.

Malgrat tot l'astorament romàntic que, encara, rau dins l'home modern pel món del passat, llegendari i gairabé meravellós, la verdadera cuina popular, aquí a Mallorca o a l'altre extrem del planeta, no passa d'ésser una cuina pobra. Una cosa era, i és, la cuina, el menjar dels rics, i l'altra, molt distinta era, i és, la cuina, el menjar dels treballadors del camp que, aleshores, formaven amb els artesans, la massa poblacional que va generar la cultura popular. La cuina popular, la del poble ras.

La cuina del poble, amb la seva minsa economia, a la força havia d'ésser una cuina verament autòctona, feta amb el que tenia a mà.

Com a únic signe, prou generalitzat, d'exotisme, podem esmentar les espècies. Eren el toc màgic de la cuina. I, a vegades, el coent que dissimulava el mal gust de comestibles deficients posats a l'olla. Fins i tot la cuina més modesta havia de satisfer la primera qualitat de la cuina: alimentar.

Cada poble es servia dels aliments més genuïns per, amb genial intuïció, confeccionar el seu receptari de plats típics.



Tot recordant que menjar és una acció més completa, i més noble, que alimentar-se, el que es menja – productes del mateix indret – i com es menja, cocció i condimentació, i mescla imaginativa – l'escassetat sempre és imaginativa –, dels elements que es tenen a l'abast per posar dins l'olla, ha marcat des dels temps prehistòrics, i marca les pautes de progrés d'un poble.

Un poble treballador, que sua i s'esgota damunt els solcs del camp, necessàriament, ha de menjar bé.

Parlar de gastronomia a sa Pobla, és obrir una línia d'investigació molt complexa que recorreria les distintes capes socials, tradicionals, de la vila pobleira i acabaria, després de passar per cellers, bars i restaurants, a les llars pobleres. En general, sese l'aprenentatge per via familiar, per obra de mares i padrines, a les cases de sa Pobla, avui no es cuinaria consistent, i exquisida varietat de menjars, plats típics, alguns gairabé exclusius de la nostra vila que, en una àmplia gamma de sabors, i d'acord amb l'època de l'any – costum avançant a les normes de l'actual dietètica – formen i conformen el suculent inventari culinari pobler.

Escollir sempre és un compromís i escollir, dels plats que consideram més representatius de la cuina pobleira, a més dels tan anomenats arrossos poblers, hem triat els "fideus de marjal", el seu nom és prou explícit i inclou, en el seu sabor primari i concloent, el record d'una gent pagesa, que s'havia d'alimentar al camp estant treballant. I, l'altre "cassola de caragols", un plat que porta totes les connotacions d'un àpat ja realitzat amb el temps folgat d'una menjada familiar.

A una olla, amb aigua, s'hi posa una ceba, un porro, dues tomàtiques senceres, sal, pebre vermell i oli. Quan romp el bull s'hi afegeixen quatre patates, un grapat de faves, dos brots de colflori i pèsols. Quan ja ha donat un bull,



treus les dues tomàtiques i a un plat, les esclafes ben esclafades. A aquesta polpa hi afegeixes un tros de sobrassada, pebre bo i espècies al gust. Tot es posa dins l'olla. A vegades hi ha qui, al començament, hi posa una costelleta salada de porc, més normal és posar un tros de camellot en afegir-hi les faves. Finalment hi tires els fideus. No cal dir que hi ha tants de “fideus de marjal” com cuineres o cuiners els fan.

Hi ha qui, es menja els fideus sols i, tot seguit, com a segon plat, les patates, el llegum, el camallot, és a dir, tota la resta. Cada madona, cada família, és un costum. I, segons he sentit dir, allà on són més saborosos “els fideus de marjal”, és davall la Figuera, l'arbre que, a l'hort, a la marjal, ofereix benigna ombra els dies d'estiu.

Per a la “cassola amb caragols”, s'hi ha de posar carn de conill, de porc, de pollastre i una mica de freixura. En aquesta primera fase del sofrit, diuen els entesos – millor les enteses – que hi ha el secret. Després s'hi afegeix patata tallada de cantonet, ceba tendrà i un parell de pèssols. Sal, pebre i espècies. Una cabeça d'all, una fulla de llorer i un brot de moradui. Apart s'ha bullit els caragols amb herbes, sal i, normalment un punt coent. Es mescal tot i es deixa reposar una mica.

Dos plats de provada tradició poblera. Un, els fideus, com a menjar de feina, l'altre, els caragols, d'un menjar més lent, més cerimoniós.

Ara bé, l'esperit, el coneixement i la gràcia, de la cuinera, per fer aquests plats, i el ritual dels comensals a la taula, convé que, com a mínim, sien mallorquins, mediterranis. És el nostre marc cultural. I, menjar és cultura.

**Alexandre Ballester**  
*Escriptor*



Ambdues, madò Maria Pascual i madò Apol·lònia Tugores, són la sintetització de les transmissions de generació rere generació de la saviesa culinària pròpia del nostre poble: sa Pobla.

Els plats que elles cuinen són la suma d'experiències que, des de la pobresa, les madones han tret suc i profit de tot quant es troba en el seu entorn natural. De tot el que també els ha donat la marjal i la nostra albufera, elevat uns ingredients de subsistència al més alts plaers degustatius. D'aquí neix el que en deim Cuina tradicional i diferencial entre tots els pobles de la nostra terra.

Aquestes madones pobleres han donat continuïtat a tots aquests cuinats a través dels seus establiments que, actualment, regenten els seus familiars. Així com en Xisco i na Margalida de "Ca sa Miss" i na Maria i na Malena del "Bar Esportiu", que fan possible que les generacions actuals puguin tenir el plaer de degustar totes aquestes receptes dels nostres avantpassats.

Tots aquest patrimoni culinari i cultural, aquestes senyes d'identitat són el que es denomina Cuina mediterrània, que actualment tant s'alaba pels seus grans beneficis per a la salut del cos humà.

Dins els coneixements de la Cuina tradicional, madò Maria Pascual ens ofereix "Cassola amb caragols" i madò Apol·lònia Tugores "Fideus de marjal". Senzillament cal dir-los gràcies per la tasca que han fet de no deixar perdre aquestes grans receptes de la Cuina tradicional. Molts d'anys madò Maria. I molts d'anys madò Apol·lònia!

**Antoni Gost**  
*Poeta*





reconeixement a

**Madò Maria Pascual**

des “**Bar Esportiu**” de Sa Pobla



El divendres **8** de maig a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement a **Madò Maria Pascual** des "**Bar Esportiu**", de **Sa Pobra**.

Presentaran l'acte l'Hble. Sra. **Joana Lluïsa Mascaró**, Vicepresidenta i Consellera Exec. del Dep. de Cultura i Patrimoni del Consell de Mallorca, el Sr. **Sebastià Gallardo**, 1er Tinent de batle de l'Ajuntament de Sa Pobra, el Sr. **Lluís Socies**, regidor d'Afers Socials de l'Ajuntament de sa Pobra i el Sr. **Jaume Reynés**, de **Philomelos-gestió cultural** i Cap de l'Aula de Gastronomia Mallorquina.

Acte seguit, la cuinera **Madò Maria Pascual** des "**Bar Esportiu**", ens deleitarà amb la seva especialitat:

### ***Cassola amb Caragols***



Es gaudirà, també, d'excel.lents entrants, bon vi mallorquí, rebosteria casolana, fruites del temps, licors mallorquins i cafè.





## **CASSOLA AMB CARAGOLS**

(per a 4 persones)

Necessitam:

- 4 peuets de mè.
- 200g. de pollastre
- 200g. de freidura de mè
- 200g. de costelleta de porc
- 7 patates mitjanes
- 2 cebes tallades llargues
- 2 tomàtiques mitjanes
- 1 fulla de llorer
- 1 cabessa d'all
- 1 manat de grells de cebes tendres
- 1 brot de moradux
- 100g. de pèssols
- 3 carxofes
- ½ kg. de caragols (que es bolliràn a part, deixant-los mig cuits)
- ½ tassó d'oli d'oliva verjo
- Sal, pebre bò i un poc de pebre vermell bord.

Posam 3 o 4 litres d'aigua a la greixonera i després s'hi posa la carn, ceba, tomàtiga, alls, llorer, moradux i es deixa bullir mitja hora i a continuació s'hi afegeix la carxofa, els pèssols, els grells i, al final, els caragols mig cuits, la patata i les espècies.

**Recepta de Madò Maria Pascual**

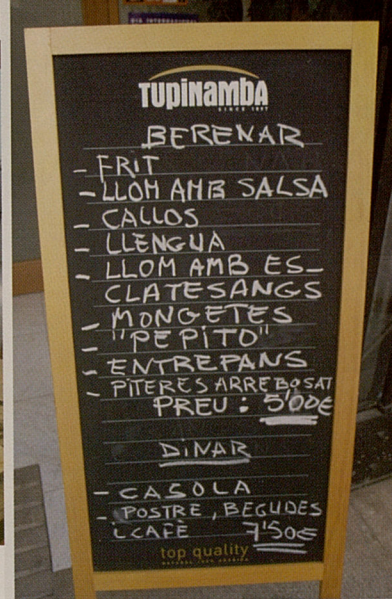
















## COCA DE SA PADRINA

(també es diu “coca amb sucre”)

Necessitam:

- Pastó
- 1 llimona
- Saïm i sucre (bastant)
- 1 culladareta de bicarbonat
- Trossets de sobrasada

La “Coca de sa Padrina”, es feia quan pastaven el pa i quan sobrava un pastó, l'aprofitaven per fer la coca.

S'agafa el pastó i se li posa la llimona rallada. És important posar bastant de saïm i sucre. S'afegeix una cullaradeta de de bicarbonat i per damunt la coca, es posen trossets de sobrasada. Es cou al forn a una temperatura de 150° aproximadament i es deixa coure durant 20 minuts.

Recepta ensenyada per **Madò Maria Pascual** a **Antònia Villalonga**









reconeixement a

**Madò Apol-lonia Tugores**

des “**Bar Ca Sa Miss**” de Sa Pobla



El dimars **12** de maig a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement a **Madò Apol·lonia Tugores** des "**Bar Ca Sa Miss**", de **Sa Pobla**.

Presentaran l'acte l'Hble. Sra. **Francisca Vives**, Consellera de Comerç, Indústria i Energia del Govern Balear, l'Il·lm. Sr. **Joan Comes**, batle de l'Ajuntament de Sa Pobla i el Sr. **Jaume Reynés**, de **Philomelos-gestió cultural** i Cap de l'Aula de Gastronomia Mallorquina.

Acte seguit, la cuinera **Madò Apol·lonia Tugores** des "**Bar Ca Sa Miss**", ens deleitarà amb la seva especialitat::

### ***Fideus de Marjal***



Es gaudirà, també, d'excel·lents entrants, bon vi mallorquí, rebosteria casolana, fruites del temps, licors mallorquins i cafè.





## FIDEUS DE MARJAL

Acompanyats de camaïot, costella pelada i patates pobleres que es serveixen com a segon plat. (Per a 4 persones).

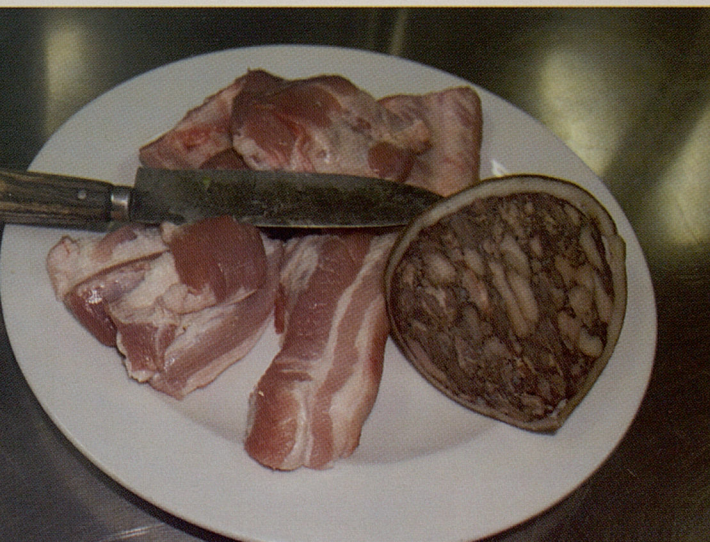
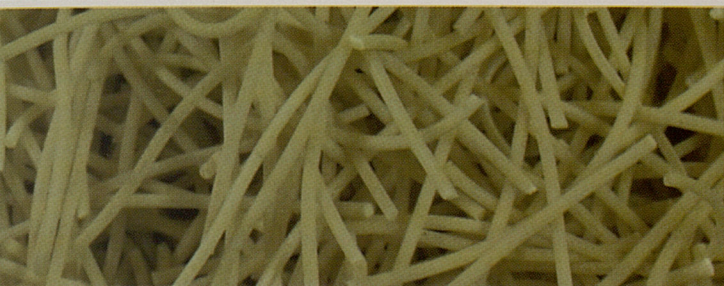
Necessitam:

- 6 patates
- 4 trossos de costelleta pelada
- ½ camaïot
- 1 manat de porros
- 3 tomàtigs de ramallet
- 1 grapat de llegum
- 4 carxofes
- 1 ceba mediana
- Oli d'oliva verjo
- Sal, pebre bò, pebre vermell i la mescla de "3 espècies típiques mesclades de Sa Pobra"

És important utilitzar una greixonera de test amb dos litres d'aigua. S'hi posa a trossets: porro, tomàtigs, ceba i un grapat de llegum. A continuació, s'hi afegeix la costelleta pelada i un raig d'oli. Es posa al foc i quan bull s'hi afegeix les patates, el camaïot i la carxofa. Una vegada cuit, es treuen les patates, el camaïot, les costelletes i es serveixen com a segon plat. Acte seguit, es tiren els fideus al brou.

**Recepta de Madò Apol·lònia Tugores**





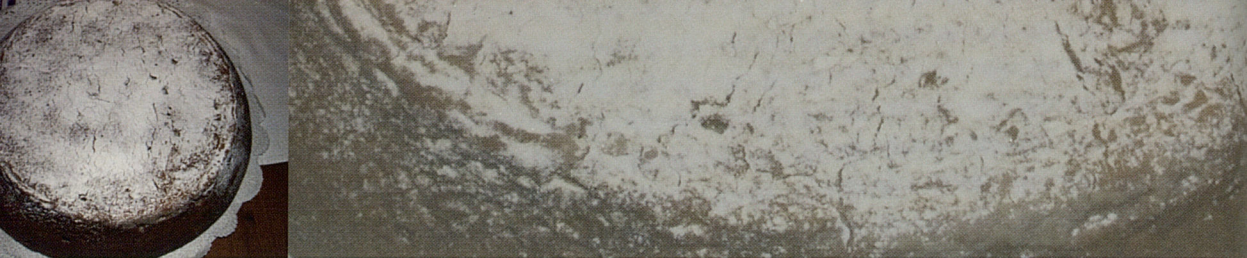












## COCA PUJADA

Necessitam:

- 12 ous
- 150 g. de farina de força
- 300 g. de sucre

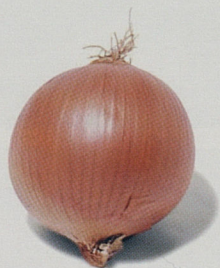
Es puja el blanc de l'ou i acte seguit s'hi mescla el vermell de l'ou, el sucre i la farina i es posa al forn uns 20 minuts, aproximadament a 180°.

**Recepta de Madò Apol·lònia Tugores**











# RECONeixEMENT a la CUINA AUTÒCTONA



Ajuntament de  
Sant Joan











*Casa Natal del Pare Ginard*



*Sa Sini*

*L'Àngel del Centre Catòlic*



*Dues perspectives de la Possessió des Calderers*





## CUINA SANTJOANERA

Sant Joan és un poble del Pla de Mallorca, que actualment té una població aproximada de dos mil habitants. Tradicionalment ha estat un poble agrícola i, per tant, la base del receptari de la cuina santjoanera es troba en els productes que es conreen en el nostre terme. L'agricultura era i és principalment cerealícola i de llegums amb poques hortalisses, ja que no hi havia aigua en abundància. També hi predominaven les plantacions d'ametllers, figueres i garrovers; i no tant els arbres fruiters. Pel que fa a la ramaderia, hi havia molts de porcs i ovelles.

La situació geogràfica de Sant Joan, que és al centre de Mallorca, podria fer pensar que la comunicació amb poblacions de la resta de l'illa era fàcil, ja que de forma radial està ben comunicat amb Ciutat i altres pobles. Tanmateix, la precarietat econòmica propiciava la incomunicació, poc intercanvi comercial, poca despesa innecessària, l'absència de modes en la cuina... amb una paraula: l'autosuficiència. Això ha propiciat un patrimoni culinari propi.

Volem classificar la cuina santjoanera en tres tipus:

La cuina dels senyors (1: *Cuina de la Possessió des Calderers*). Aproximadament la consumia un 5 per cent de la població. Es tractava de les famílies dels grans propietaris o terratinents, els metges, l'apotecari, el notari, el secretari i els capellans. Aquestes famílies tenien accés a comerços de Palma, relació en gent de fora de Mallorca, Barcelona o València. Econòmicament poderosos i d'un estatus superior de la resta de famílies. Cuinaven menjars sofisticats i ben elaborats amb productes no assequibles a tothom (fiambres, reposteria...).

La cuina de possessió (2: *Cuina de l'amo de la Possessió des Calderers*). La consumia un 15 per cent. Hi havia a ple rendiment una dotzena de possessions. Es tractava d'explotacions agro pecuàries on hi vivien i treballaven de deu a trenta persones de cap a cap d'any (amos, amitgers, majorals, parellers, missatges, porquers, pastors i oguers) i també personal de temporada (jornalers). Per tant a la cuina es feia menjar en gran quantitat. La base era bàsicament el pa i les lleguminoses, es feien sopes i cuinats diàriament, el companatge eren olives, oli, formatge, aglans i figues verdes i seques.

La cuina del poble (3: *Cuina de la Casa del Pare Ginard*). Era la forma d'alimentació del 80 per cent de les famílies. També basada en els cereals i les lleguminoses. El cuinat i les sopes eren molt importants. El cuinat es feia de ciurons, faves, llenties, mongetes, fesols i guixes.



1



2



3



Les faves es menjaven tendres (fregides amb ous i bullides), ofegades (quan encara no eren seques però només el bessó sense pelar ja que la pell és tendra) i cuinades (sense pelar -faves seques- i pelades -fava pelada-). Com a mostra de la quantitat de faves que es consumia trobam aquesta glosa gravada dins la memòria col·lectiva:

*Amb vint dies vaig menjar  
seixanta vegades faves  
es matí de trempades  
es migdia de cuinades  
i es vespre per sopar  
me'n daren de recaufades  
i es diumenge per mudar  
menjarem faves pelades*

Al rebost de cada casa hi havia:

Pa, formatge, olives, figues seques, oli i el producte de les matances que era: saïm vermell i blanc, xulla salada, l'alfàbia dels ossos, morro, orelles, peus i coa, camallot, botifarrons i sobrassada, també les ronxes per fer coques i cocarrois. Referent als ous que es recollien del poc aviram que cada família tenia al corral de casa, hem de especificar que es consumien els petits, els que es trencaven, es a dir els mínims, ja que es venien per comprar sucre, arròs i productes de neteja de la llar. També es tenia provisió de patates, cebes i alls que es produïen en quantitat i qualitat als nostres camps. La fruita era escassa, la verdura només a l'hivern. Cal esmentar que la tomàtiga tampoc n'hi havia en abundància.

Un aprofitament de la natura que ens connecta amb els orígens de l'home és la cuina de la caça, molt important i quantiosa, com també els caragols, espàrrecs, cames roges, colissos, bolets... Aquests aliments silvestres sovint eren motiu per fer bauxes. Hem de remarcar que la cuina estava marcada per l'instint de subsistència amb absència de capricis. Un altre producte de la pagesia que sovint es trobava a cada casa eren els conills. El conill és un mamífer herbívor i es reproduïx ràpidament, per tant, era molt rendible. Menjava les herbes que es collien cada dia als conreus de blat, faves, ordi, etc. No costava res l'aliment i aquest animal produïa carn i fems. Per això es consumia sovint. Es menjava torrat, frit, guisat, escabetxat, rostit, amb arròs, burballes i per fer panades.

**Antònia Bauzà i Catalina Lluïsa Gayà**



reconeixement a

**Madò Catalina Lluïsa Gayà**

de Sant Joan



El divendres **22** de maig a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement a **Madò Catalina Lluïsa Gayà**, de **Sant Joan**.

Presentaran l'acte l'Hble. Sra. **Isabel Oliver**, Consellera d'Economia i Turisme del Consell de Mallorca, l'Il.lma. Sra. **Maria Teresa Munar Caimari**, batlessa de l'Ajuntament de Sant Joan i el Sr. **Paco Valdés**, de Philomelos-gestió cultural.

Acte seguit, la cuinera **Madò Catalina Lluïsa Gayà**, ens deleitarà amb la seva especialitat:

### ***Bessons Ofegats***



Es gaudirà, també, d'excel·lents entrants, bon vi mallorquí, rebosteria casolana, fruites del temps, licors mallorquins i cafè.





## BESSONS OFEGATS

(per a 6 persones)

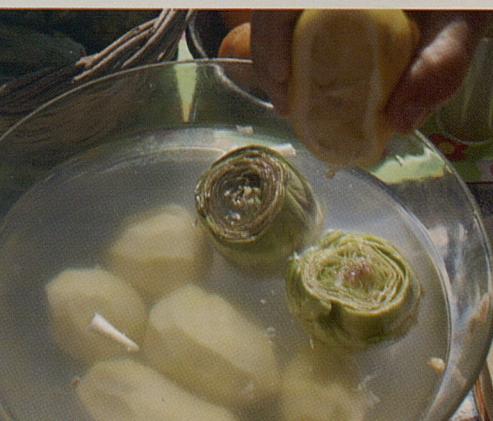
Necessitam:

- 1 1/2 kgs. de bessons de fava
- 6 carxofes
- 1 kg. de xítxeros
- 4 cebes tendres
- 2 tomàtiques de ramellet
- una cabeça d'all
- llorer i moradui
- costella de porc, camaïot des morro, ventresca, botifarró, sobressada...  
(en conjunt 1 kg. aproximadament)
- herbassana
- Opcionalment es pot posar: patata, caragols i sopes.

Dins una greixonera sofregim la carn i embotits, la ceba tallada, la tomàtiga, les faves, els alls i les herbes aromàtiques. Hi afegim aigua, després els xítxeros i finalment les carxofes. Posar-hi la sal necessària. Anar en compte que els embotits ja tenen espècies.

Recepta de Madò Catalina Lluïsa Gayà







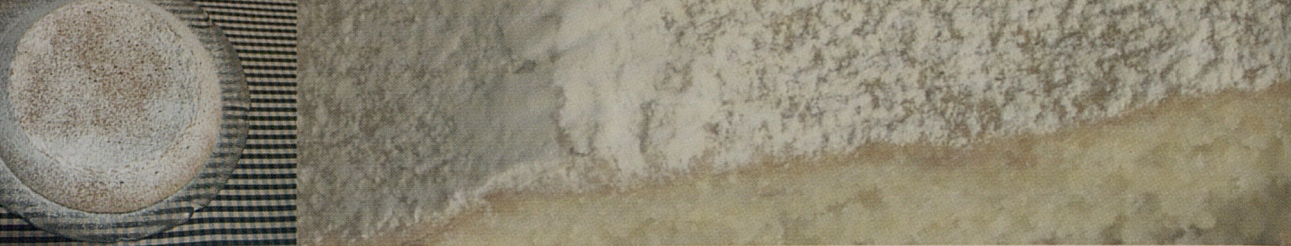






Antònia Bauza, Margalida Rotger, Catalina Lluïsa Gayà





## GATÓ

Necessitam:

- 6 ous
- 200 grms. de sucre
- 200 grms. d'ametlla crúa
- 2 cullerades de farina fluixa.

Separam el blanc del vermell dels ous i mesclam els vermells amb el sucre ben batut. Després afegim a poc a poc l'ametlla i la farina. Finalment hi afegim els blancs ben pujats, s'ha de mesclar bé. Tendrem un motlle ben untat de saïm i empolvat de farina i s'hi aboca el preparat. Ho posam dins el forn que ha d'estar ben calent, als 5 minuts baixarem un poc la temperatura, i als 10 minuts tornarem baixar-la més. Necessita uns 45 minuts aproximadament per esser cuit.

Recepta de **Margalida Rotger**, de Sant Joan







reconeixement a

**Madò Antònia Bauzà**

de Sant Joan



El divendres **29** de maig a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement a **Madò Antònia Bauzà**, de **Sant Joan**.

Presentaran l'acte el Sr. **Joan Verger**, Delegat a Inca d'IDI, el Sr. **Joan Magro Bauzà**, Tinent de Batle de l'Ajuntament de St. Joan i el Sr. **Antoni Gost**, Cap de l'Aula Poètica.

Acte seguit, la cuinera **Madò Antònia Bauzà**, ens deleitarà amb la seva especialitat::

### ***Conill en Salmoregi***



Es gaudirà, també, d'excel.lents entrants, bon vi mallorquí, rebosteria casolana, fruites del temps, licors mallorquins i cafè.





## CONILL EN SALMOREGI

(Per a 6 persones).

Necessitam:

- 1 conill a troços grossos
- 1 tomàtiga de ramellet
- 1 cabeça d'all
- 1 all cruu
- 2 fulles de llorer
- 1 litre i mig d'aigua
- 1/2 tassó de vinagre
- 12 patates
- sal

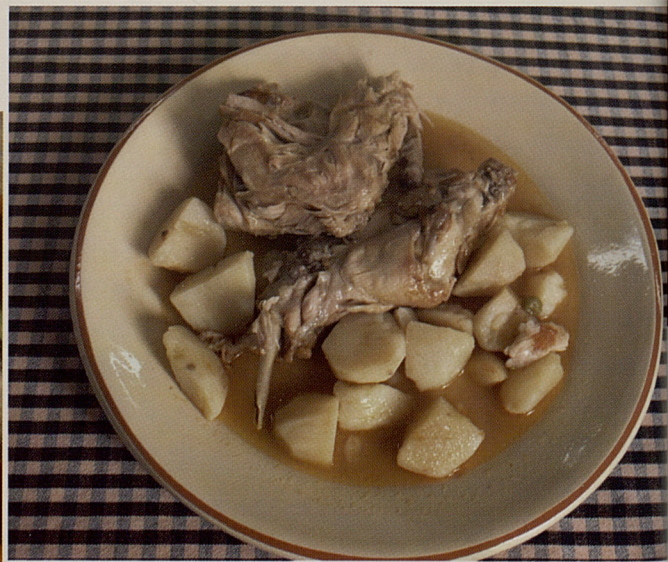
Fregim les patates a daus i les reservam. Amb el mateix oli fregim les talledes de conill, hi posam sal. Posam dins una greixonera amb l'aigua i el vinagre, el conill, la tomàtiga, la cabeça d'all, el llorer i el fetge del conill. Quan tot és ben cuit es fa una picada amb el fetge, la tomàtiga i un all cruu. S'afegeix a la greixonera juntament amb la patata i es deixa que bulli uns 10 minuts.

**Recepta de Madò Antònia Bauzà**













Maria Lluïsa Gayà, Antoni Caimari, Margalida Rotger i Antònia Bauzà.





## **BRAÇ DE GITANO**

Necessitam:

- 8 ous
- 8 cullerades de farina de força
- 8 cullerades de sucre
- 1 culleradeta de llevet en pols

Mesclar bé els vermells dels ous amb el sucre i la farina. A part tendrem els blancs ben pujats i els afegim a la mescla, juntament amb el llevat. Mesclar-ho molt. Posar-ho dins una llauna amb vores ben untada de saïm i empolvada de farina. Tenim el forn ben calent. L'hi posam i afluijam molt la temperatura. Als 10 o 15 minuts és cuit. Es gira la llauna damunt un canyom humit i es deixa. Es pot farcir de crema pastissera, de nata o de confitura, es fa amb l'ajuda del canyom per enrodillar-lo.

## **CREMA PASTISSERA**

Necessitam:

- 4 vermells d'ou
- 7 cullerades de sucre
- 2 cullerades de farina
- 1 cullerada de maizena
- mig litre de llet
- una pell de llimona i un tronc de canyella de canó

Posam al foc dins una cacerola 400 grs de llet, juntament amb la pell de llimona i el canonet de canyella. A part mediam el sucre, la farina, la maizena i els 100 grs de llet. Ho afegim a la llet quan bulli i remenam 2 minuts. Després farcim el braç de gitano.

**Recepta de Margalida Rotger, de Sant Joan**

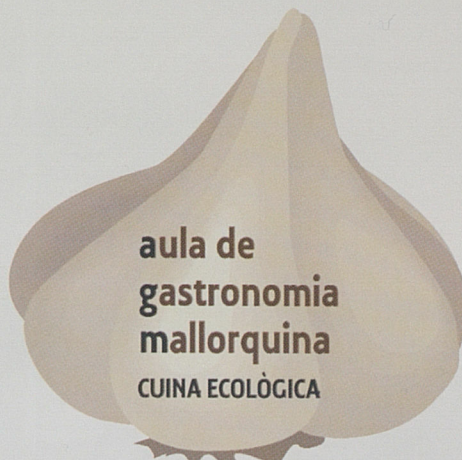












## RECONeixEMENT ALS PRODUCTES AUTÒCTONS

***Aubocassa***  
**D.O. Oli de Mallorca**

***Armero Adrover***  
**D.O. Vins Pla i Llevant de Mallorca**





d'O

Oli de Mallorca  
Denominació d'origen











Mallorca ha estat des de fa cents d'anys, terra d'oliveres . Aquest arbre mediterrani va relar amb facilitat a la nostre Illa i des d'aquí va saber conquistar tota la conca mediterrània per la seva qualitat.

Han passat segles des de llavors i l'oli de Mallorca torna conquerir , ja no tan sols als països mediterranis , a tot el mon. I **AUBOCASSA** ha tengut part de culpa en aquest procés.

Si la cooperativa de Sant Bartomeu de Sóller va saber fer que la gent tornàs a l'olivar i l'arreglàs per a tornar produir , AUBOCASSA va ser una revolució en la forma de la elaboració de l'oli a Mallorca.

S'han deixat de fer aquells olis amb una graduació de 5º i més , per a fer olis de 0,2º i de vegades 0,1º. S'ha deixat de collir les olives del terra i molt madures , per a collir-les de l'arbre .

Abans del naixement de la **Denominació d'Origen Oli de Mallorca**, compartia el nom amb el seu germà DAURO de l'Ampordà. Una vegada decidida la seva entrada a la D.O. es va canviar el DAURO de Aubocassa nom de l'oli que's



produïa a Mallorca amb AUBOCASSA, nom de la possessió de Manacor. Aquesta possessió, originària Albocasser, arribava fins el castell de Felanitx i més, quan els nobles que vengueren amb el rei Jaume I es varen repartir Mallorca després de la conquesta. Avui te 21 hectàrees amb 7380 oliveres sembrades.

A diferència de l'oli de l'Empordà, el de Mallorca només conté oliva de la varietat **arbequina**, una de les tres admeses per la DO, i que dona uns olis fruitats amb aromes d'herbes verdes i fresques i d'una gran finura i elegància i poc amarg. És una oliva petita –1,8-2,2 grs.– amb una maduració tardana, pot arribar de mitjans de desembre fins a mitjans gener, amb un rendiment mitjà en oli més o manco el 20%.

Al març de l'any passat, la publicació britànica ***The Independent*** el considerà el **2on Millor oli del Mon**, un guardó més dels que ha conquerit durant la seva no massa llarga existència. Les ganades d'experimentació i serca d'allò millor, ha fet sembrar una finca –a prop d'Aubocassa– amb les oliveres –també de varietat arbequina– amb el sistema d'emparrat, com a les vinyes. A tot això, la tafona, després d'una reforma integral respectant al màxim l'arquitectura popular del Pla de Mallorca, poc a poc quedarà llesta del tot.

**Oli d'Oliva Extra Verge: obtingut amb procediments físics, sense defectes i amb sabor i olor irreprotxables. Acidesa màxima de 0'8º.**













Nascut a Requena (Múrcia) en **Luis Armero González** pertany a un llinatge que durant moltes generacions s'han dedicat a la vinya. Va estudiar Enologia i Viticultura a la mateixa Requena, ciutat des d'on han sortit un gran nombre d'Enòlegs. Treballa a diferents llocs acabats els estudis i a l'any 1982 arriba a Mallorca per entrar a la Cooperativa (Cèller Cooperatiu i després Es Sindicat) com enòleg. Al cap d'un any treballa amb l'albercoc i després com adjunt del president. L'any 1986 entra a les bodegues Santa Catalina d'Andratx realitzant tot el treball del celler i la vinya de Sencelles, Sineu i Andratx.



Fruit d'aquesta feina, l'any 1987 surt el primer vi amb elaboració pròpia. Els vins dels anys 1985 i 1986 eren de raïm comprat. En tot aquest temps –des del 83– col·labora amb l'Obra Social de La Caixa amb tema de vitivinicultura .

L'any 1991 és un any per a pensar en el futur, esboçar el que seria al seu vi i un any després surten al mercat els primers Blanc i Rosat. Aquets dos vins si que poden ser classificats com vi de cotxeria (calificatiu de moda) ja que el primer celler estava instal·lat dins un taller de motos.



A l'any 1993 comença a fer vins negres i a l'any 1998 surten els primers blancs i negres fermentats dins bota. El celler no ha variat gaire des del 92, només s'han afegit dos dipòsits més; la vinya sí. L'inici fou l'any 89 a la finca Es Camp Fred d'1,8 hectàrees de chardonnay i 1 de cabernet més un camp experimental amb 20 varietats diferents. A l'any 2000 sembla 3 hectàrees a la finca Sa Taula amb chardonnay i cabernet sauvignon. Amb tot aquest temps arregla una vinya de callet de l'any 1964, i el vi fruit d'aquesta, amb un mínim del 60%, forma part del seu Collita de Fruits.

L'any 2000 és un any de canvis. Compra una abandonada granja de pollastres i poc a poc es va transformant amb la seva nova bodega a més d'una finca experimental amb noves varietats i una reserva de varietats autòctones. Al 2003 hi ha una col·laboració amb Cristoff Hammel amb l'objectiu de fer vins amb varietats autòctones, tan negres com blancs, cadascun aportant el 50%, aquell soeriberr i riesling i en Luis amb prensal. Amb negres pinot noir i callet.

Una nova generació, la seva filla, vol seguir amb tota aquesta feina. Sirán nous vins Armero i Adrover.



## INFORMACIÓ

Places limitades a **60** persones

Preu: **25 €**

Els assistents seràn obsequiats amb el llibre  
***“El Reconeixement a la cuina autòctona”***

Imprescindible ingressar l'import a:  
SA NOSTRA 2051 – 066 – 201070000616  
i confirmar-ho a la Fundació ACA al manco **3 dies**  
**abans** de la data anunciada a cada reconeixement.

Telèfon: **971 516 501** (Horari de reserves: de **10:00** a  
**13:00** hores)

e-mail: **fundacioaca@fundacioaca.org**

Dipòsit legal: PM-1152-2009





Perspectivas de l'Aula  
de Gastronomia Mallor-  
quina

Fotos: Antoni Caimari















A stylized, light brown illustration of a garlic bulb with several cloves visible, centered on the page. The text is overlaid on the central part of the bulb.

**aula de  
gastronomia  
mallorquina**

**CUINA ECOLÒGICA**



# El II Reconeixement a la cuina autòctona està organitzat per:



Fundació  
Àrea Creació Acústica  
Son Bielí · Búger



Consell de  
Mallorca

• Departament de Cultura i Patrimoni



Amb el suport de:



Govern  
de les Illes Balears

Conselleria de Comerç,  
Indústria i Energia



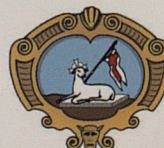
Consell de  
Mallorca

■ Departament d'Economia i Turisme

Col·laboren:



AJUNTAMENT DE SA POBLA



Ajuntament de  
Sant Joan