



3er RECONeixEMENT a la CUINA AUTòCTONA

RECONOCIMIENTO a la COCINA AUTòCTONA

APPRECIATION for the INDIFENOUS FOOD

LOB der EINHEIMISCHEN KÜCHE

INDEX

Escrit de l'Hble. Sra. Francesca Vives i Amer Consellera de Comerç, Indústria i Energia del Govern Balear	pàg. 4
Escrit de l'Hble. Sra. Isabel Oliver, Consellera d'Economia i Turisme del Consell de Mallorca	pàg. 5
Escrit de l'Il·lm. Sr. Miquel Vidal, Batle de l'Ajuntament de Santanyí	pàg. 6
Escrit de l'Il·lm. Sr. Pere Rotger, Batle de l'Ajuntament d'Inca	pàg. 7
Escrit de l'Il·lm. Sr. Joan Comes, Batle de l'Ajuntament de sa Pobla	pàg. 8
Reconeixement a la Cuina autòctona de Santanyí	pàg. 15
Es Coc - Antiga casa de la padrina	pàg. 21
Reconeixement a Marc Vidal del Restaurant Es Coc de Santanyí	pàg. 22
Reconeixement a la Cuina autòctona d'Inca	pàg. 31
Restaurant Es Ginebró	pàg. 36
Reconeixement a Joan Coll Rayó del Restaurant Vegetarià Es Ginebró d'Inca	pàg. 40
Reconeixement a la Cuina autòctona de Sa Pobla	pàg. 49
Bar Restaurant Sa Pobla	pàg. 55
Reconeixement a Antònia Socies Soler del Bar Sa Pobla	pàg. 56
Reconeixements als productes autòctons	pàg. 64
Informació	pàg. 70
Altres edicions Reconeixements	pàg. 71

6 MONTHLY

AMERICA

1	THE NEW YORK TIMES
2	THE NEW YORK TIMES
3	THE NEW YORK TIMES
4	THE NEW YORK TIMES
5	THE NEW YORK TIMES
6	THE NEW YORK TIMES
7	THE NEW YORK TIMES
8	THE NEW YORK TIMES
9	THE NEW YORK TIMES
10	THE NEW YORK TIMES
11	THE NEW YORK TIMES
12	THE NEW YORK TIMES
13	THE NEW YORK TIMES
14	THE NEW YORK TIMES
15	THE NEW YORK TIMES
16	THE NEW YORK TIMES
17	THE NEW YORK TIMES
18	THE NEW YORK TIMES
19	THE NEW YORK TIMES
20	THE NEW YORK TIMES
21	THE NEW YORK TIMES
22	THE NEW YORK TIMES
23	THE NEW YORK TIMES
24	THE NEW YORK TIMES
25	THE NEW YORK TIMES
26	THE NEW YORK TIMES
27	THE NEW YORK TIMES
28	THE NEW YORK TIMES
29	THE NEW YORK TIMES
30	THE NEW YORK TIMES
31	THE NEW YORK TIMES
32	THE NEW YORK TIMES
33	THE NEW YORK TIMES
34	THE NEW YORK TIMES
35	THE NEW YORK TIMES
36	THE NEW YORK TIMES
37	THE NEW YORK TIMES
38	THE NEW YORK TIMES
39	THE NEW YORK TIMES
40	THE NEW YORK TIMES
41	THE NEW YORK TIMES
42	THE NEW YORK TIMES
43	THE NEW YORK TIMES
44	THE NEW YORK TIMES
45	THE NEW YORK TIMES
46	THE NEW YORK TIMES
47	THE NEW YORK TIMES
48	THE NEW YORK TIMES
49	THE NEW YORK TIMES
50	THE NEW YORK TIMES
51	THE NEW YORK TIMES
52	THE NEW YORK TIMES
53	THE NEW YORK TIMES
54	THE NEW YORK TIMES
55	THE NEW YORK TIMES
56	THE NEW YORK TIMES
57	THE NEW YORK TIMES
58	THE NEW YORK TIMES
59	THE NEW YORK TIMES
60	THE NEW YORK TIMES
61	THE NEW YORK TIMES
62	THE NEW YORK TIMES
63	THE NEW YORK TIMES
64	THE NEW YORK TIMES
65	THE NEW YORK TIMES
66	THE NEW YORK TIMES
67	THE NEW YORK TIMES
68	THE NEW YORK TIMES
69	THE NEW YORK TIMES
70	THE NEW YORK TIMES
71	THE NEW YORK TIMES
72	THE NEW YORK TIMES
73	THE NEW YORK TIMES
74	THE NEW YORK TIMES
75	THE NEW YORK TIMES
76	THE NEW YORK TIMES
77	THE NEW YORK TIMES
78	THE NEW YORK TIMES
79	THE NEW YORK TIMES
80	THE NEW YORK TIMES
81	THE NEW YORK TIMES
82	THE NEW YORK TIMES
83	THE NEW YORK TIMES
84	THE NEW YORK TIMES
85	THE NEW YORK TIMES
86	THE NEW YORK TIMES
87	THE NEW YORK TIMES
88	THE NEW YORK TIMES
89	THE NEW YORK TIMES
90	THE NEW YORK TIMES
91	THE NEW YORK TIMES
92	THE NEW YORK TIMES
93	THE NEW YORK TIMES
94	THE NEW YORK TIMES
95	THE NEW YORK TIMES
96	THE NEW YORK TIMES
97	THE NEW YORK TIMES
98	THE NEW YORK TIMES
99	THE NEW YORK TIMES
100	THE NEW YORK TIMES

3er RECONeixEMENT a la CUINA AUTÒCTONA

Iniciam el tercer cicle *"Reconeixement 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, frit de pop, aguiat de carxofes i pilotes de ciurons, verdures sofregides...

Intentarem rescatar les cuines anònimes de **Marc Vidal, Joan Coll Rayó i madò Antònia Socies.**

També no pot faltar el reconeixement als excel·lents vins i oli de la nostra terra.





La cuina mallorquina gaudeix de molt bona salut, si tenim en compte la gran quantitat de cuiners de l'illa que són coneguts i reconeguts tant a l'àmbit local com al nacional i a l'internacional. Guiats per mestres i artesans de la cuina, cuiners i amics dels fogons en general, i al llarg d'una xarxa molt ampla de bars i restaurants, podem assaborir els fruits del camp mallorquí més excel·lents, així com retrobar o conèixer per primera vegada les receptes més gustoses dels padrins i repadrins.

Però, a més dels agents implicats directament, també hi ha institucions i associacions que vetllen perquè aquest patrimoni immaterial que és la cuina de la nostra terra, no tan sols no desaparegui, sinó que sigui present a la vida diària. Aquest és el cas de la Fundació ACA, que convoca el III Reconeixement a la Cuina Autòctona, i també és el cas de la Conselleria de Comerç, Indústria i Energia, que dóna suport, un any més, a aquest acte.

Som conscients que, de vegades, la modernitat no entén els sentiments i les actituds cap a la tradició com a pervivència del passat, un passat que ens indica què i per què menjam això que menjam. Així que entre tots hem d'ajudar a recordar la nostra història culinària, com a metàfora i símbol de la nostra identitat com a societat, sense oblidar que a més té un valor material i econòmic propi. Els sectors agroalimentari i de restauració necessiten que hi col·laborem, i amb el suport a actes de reconeixement com aquest, des de la Conselleria de Comerç, Indústria i Energia volem mostrar la confiança que tenim en el seu futur.

Francesca Vives Amer
Consellera de Comerç, Indústria i Energia

Al Consell de Mallorca sabem que la nostra tradició gastronòmica genuïnament mediterrània suposa per a l'illa un gran valor afegit. De fet, els pagesos mallorquins han sabut preservar els cultius tradicionals amb l'obtenció de matèries primeres d'excel·lent qualitat. I és que el món sense fronteres i globalitzat no ha pogut amb els sabors, les olors i les sensacions dels nostres records. Generació rere generació hem après quin ha de ser el gust de les nostres tomàtiques o la importància de cuinar els plats de temporada.

Així, la nostra cuina tradicional, que és rica, singular i especialment variada, ha aconseguit trobar el lloc al costat de la cuina innovadora i d'avantguarda. L'agradable sensació del «fet a casa» pren més força en unes generacions que volen recuperar i gaudir d'aquells plats «de tota la vida». El privilegi de la gastronomia illenca es vol generalitzar i, per aquest motiu, la demanda augmenta especialment en les generacions més joves que comencen a conscienciar-se de les excel·lències de la nostra dieta mediterrània.

Al Consell de Mallorca, i més concretament al Departament d'Economia i Turisme que dirigesc, som molt conscients que aquesta difusió i promoció de la nostra gastronomia és un element dinamitzador de l'economia de l'illa. La nostra Mallorca destinació turística gastronòmica creix diàriament en públic i prestigi. La quantitat de turistes interessats en els nostres productes i la cuina en general és un bon indicador dels nous paràmetres de la demanda.

Davant aquesta situació, quan trobam projectes com el vostre que suposen la promoció de la cuina mallorquina més tradicional i, a vegades, quasi oblidada no només ens alegrem, sinó que hi volem participar. Pens sincerament que la tasca que dur a terme la Fundació ACA amb el reconeixement de la gastronomia autòctona és tot un encert. Per això, us animam que continueu treballant en pro de la nostra memòria col·lectiva i que, de la mà dels cuiners i les cuineres, ajudeu a construir un futur sense renunciar a la nostra essència.



Isabel Maria Oliver Sagreras

Consellera d'Economia i Turisme del Consell de Mallorca



Una de les coses més resistents de la cultura d'un poble és la seva cuina. Un poble pot ser colonitzat i veure perdre la seva llengua, els seus costums, la seva manera d'entendre la festa. La darrera cosa que segurament perdrà és el seu patrimoni culinari, que fins i tot pot ser adoptat pels nouvinguts. Basta una ullada al comportament dels estrangers que ens visiten per comprovar la veracitat de les anteriors afirmacions: és molt més alt el nombre dels turistes que s'interessen pels nostres plats tradicionals que els que volen tornar al seu país amb un mínim de coneixença sobre la nostra llengua o els monuments que alberga l'illa que els acull.

Tenc la impressió que formam part d'un poble que sap menjar bé i això deu formar part de l'herència romana. Portam segles de cultura romana i els romans apreciaven la cuina i deixaren un solatge que tingué continuïtat durant l'Edat Mitjana i els nostres clàssics, com Francesc Eiximenis, se'n fan ressò. La nostra dieta ha estat sovint sana, guiada pel penell de la trilogia mediterrània: el blat que es fa pa, l'oliva que es fa oli i el raïm que es fa vi. Els tres menjars són presents en els temples i a les nostres taules, des de la més senzilla a la més pretensiosa, perquè menjar bé, contràriament a allò que diu l'adagi, no té res a veure amb la bossa, sinó més tost amb la mossa.

Les illes Balears poden presumir d'un bon patrimoni de cuina, des de l'arròs de la terra i el cuscussó dels menorquins, passant per la cassola i les sopes mallorquines de l'illa gran, fins a la borbida de rajada, la salsa nadalenca i el flaó dels eivissencs i formenterers. Tot sovint hom troba plats que són exclusius de contrades petites: la coca de patata de Valldemossa, els congrets de Sineu, l'espinagrada de sa Pobla, el pastís de pobre de Manacor, per citar només uns pocs exemples mallorquins a l'abast de tothom. No sabia dir quina és la menjua característica de Santanyí. Som un poble de doble tradició, camperola i marinera i no ens són estranys ni els plats de la mar ni els de la terra. Potser, però, per mor de la nostra biogeografia, pens que una cosa que ens defineix són els caragols. Santanyí és una contrada molt caragolera que atreu cercadors de tota l'illa, tal com ho fa Artà amb els esclata-sangs. Potser hauríem de potenciar aquesta característica del nostre paisatge faunístic. Lleida ho ha sabut fer amb els caragols a la llauna. Trobar gent a la vila que els sap cuinar tot fent les delícies dels paladars més exigents només és qüestió d'arribar i moldre.

Miquel Vidal
Batle de Santanyí

Els inquers sempre hem estat orgullosos del que som, de com sentim i vivim, i també del que som capaços d'oferir a qui ens visita; a qui ens vol conèixer un poc més. Amb aquesta mentalitat oberta al món ens hem decidit els darrers anys a fer feina per explotar des de la vessant turística el nostre patrimoni, el nostre paisatge, i també per mostrar la millor cara de la nostra gent.

La nostra gent, la nostra cultura, el nostre paisatge i el nostre patrimoni són allò que hem heretat dels nostres pares i padrins, allò que en diuen identitat. Dins d'aquesta consciència col·lectiva, hi entren evidentment els nostres costums més tradicionals, entre els quals, com és evident, s'hi troba la cuina.

Parlar de gastronomia a Inca és parlar d'un art llargament cultivat en el qual la tradició sempre ha respirat i coexistit vora la innovació més cridanera. Els cuiners i cuineres inquers han sabut treure dels ingredients de tota la vida, de les tècniques de sempre, els sabors més delicats i nostres, les olors més autèntiques i exquísides.

Tot això ha fet que Inca respiri cuina pels quatre costats. No debades els nostres restaurants tenen fama més que acreditada arreu de la nostra illa. Aquest és idò també un patrimoni que convé preservar per a futures generacions. És aquest un patrimoni que surt del més profund de la nostra terra i que s'aferra poderosament a les nostres arrels. Conèixer, tastar i valorar la nostra taula significa també apreciar i estimar el nostre camp, la feina dels nostres pagesos, l'empenta de la nostra indústria alimentària i, sobretot, la qualitat dels nostres restauradors.

Conèixer, tastar i valorar els nostres plats tradicionals també és fonamental per aconseguir que qui ens visita, qui ve de fora, apreciï allò que oferim.

Per aquest motiu hem d'aplaudir totes aquelles iniciatives com la que impulsa la Fundació ACA a través de l'aula de gastronomia mallorquina, i que van dirigides precisament a posar en valor aquesta cuina tan nostra i que hem de defensar. Aplaudim i donam suport a aquesta nova empenta. Que vagi de gust! Bon profit!



Pere Rotger
Batle d'Inca



Moltes vegades només valorem les coses quan, per una circumstància a una altra, les deixam de tenir, de poder-les gaudir o compartir. La repetició les aboca a la condició de normals. Quan menjar esdevé un acte quotidià, el fet de menjar passa a ésser un acte rutinari, i si es menja bé, aquesta qualitat també hi passa. Crec que això, per sort, és el que ens ocorre una mica a molts de poblers, acostumats a assaborir una genuïna cuina ben arrelada a la nostra terra, al nostre paisatge més proper, de vegades molt simple i d'altres, bastant condudent. I menjar bé pot començar des de plats molts senzills, alterant mínimament allò que la natura ens procura, amb productes tradicionals, acabats de sortir dels nostres horts, ben elaborats: una oliva trencada, una llesca de pa amb un bon raig d'oli a damunt, qualsevol menja exposada a la intensitat de la flaire d'un all, o del moradui, el perfum d'un porro acabat de tallar, la dolça acidesa d'una taronja de la guixa... quatre ametles, o cacauets guexos, acabats de torrar,... Tenim una gran varietat de bons productes al nostre abast.

I, si esmentam els nostres productes, també hem de parlar dels nostres cuiners i cuineres que han servat la nostra tradició culinària i que ens l'ofereixen, intacta de vegades, adaptada a cada temps en d'altres, i sempre en cada manera particular d'entendre aquesta simfonia de textures, aromes, sabors i colors que és l'art de cuinar. Persones que han agafat el testimoni dels nostres avantpassats i ens el fan arribar, com un regal de la humanitat. Generació rere generació, milers i milers d'anys d'experiència concentrats en un punt, en cada recepta, en cada plat, en els nostres.

Però si, per repetició, menjar pot esdevenir un acte rutinari, també la proximitat sovint no ens deixa veure bé allò que tenim més a prop, ben al davant nostre, i cal fer una passa enrere i obrir el nostre camp visual per prendre'n consciència. I, això és, precisament, el que ens proposen els nostres amics d'ACA, amb aquest reconeixement a la cuina autòctona. Una aturada en el camí. Una mirada enrere, des del present, per contemplar aquest meravellós bagatge culinari que hem heretat i que hem de ser capaços de projectar cap al futur.

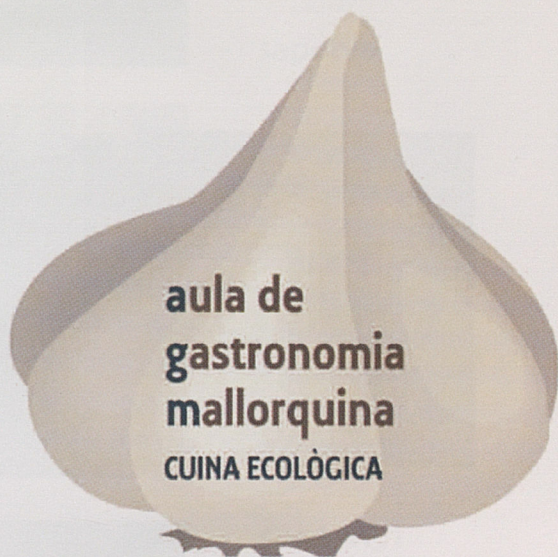
I una d'aquestes peces de museu, viu, que és la nostra cuina autòctona, la representen aquestes *verdures sofregides* que ens ofereixen, des del Restaurant sa Pobla, na Antònia Socies Soler. Na Antònia Socies Soler duu més de 30 anys cuinant a la poblera, controlant els tempos, ara amb un lent *addagio*, suara amb un copet de *presto*, segons convengui i, sempre, amb la voluntat d'aportar, als seus plats, el tremp, el punt just, del saborós gust pobler.

Vivim en un món molt gran, cada vegada més petit, i amb la justa i saludable curiositat de descobrir allò que de bo també hi ha en altres indrets, en altres cultures, però no oblidem que tenim un gran llegat culinari per aportar a la cuina universal. Fruïm-ne, compartim-lo.

Joan Comes i Reus

batle de sa Pobla





**aula de
gastronomia
mallorquina**
CUINA ECOLÒGICA

2010



GROS



santanyí

escoc

inca

esginebró

sapobla

barsapobla

santanyí

escoc

inca

esginebró

sapobla

barsapobla



escoc

santanyí

inca

esginebró

barsapobla

sapobla

santanyí

escoc

esginebró

inca

sapobla

barsapobla

santanyí

escoc

inca

esginebró

sapobla

barsapobla

escoc

santanyí

inca

esginebró

barsapobla

sapobla







Ajuntament
de Santanyí





Escultura de pedra de Santanyí,
"Homenatge al pescador"
a la rotonda de Cala Figuera.



"Es Pontàs" de la Cala
de Santanyí, carismàtic
monument natural.



El dimecres i dissabtes Mercat a Santanyí.





Església de Sant Andreu - Santanyí

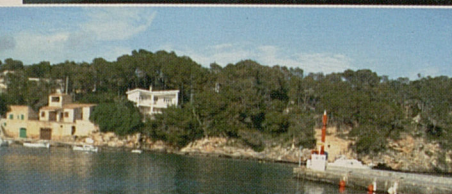


Izumi Kando de Osaka interpretant l'Orgue de l'església de Santanyí, dintre el marc del "XVI Simpòsium i Jornades Internacionals de l'orgue de Històric de les Balears"



L'imponent orgue, construït per el genial orguener **Jordi Bosch** de Santanyí.

Cala Figuera i els pescadors





Es Coc – Antiga casa de la padrina

“Un restaurant senzill de cuina tradicional i innovadora”, així ens defineix en Marc el seu restaurant. Marc Vidal és el cuiner i propietari d'Es Coc. Des de fa temps tenia en ment transformar l'antiga casa de la seva padrina en un lloc on pogués realitzar el seu somni, obrir un restaurant al seu poble, Santanyí.

Es Coc ens ofereix una cuina d'arrel mallorquina però sense deixar de banda tendències i productes d'avui en dia. La qualitat del producte, la tècnica i la presentació són els tres grans eixos de la cuina d'Es Coc. A més podreu gaudir d'una àmplia i moderna carta de vins.

La sala, amb un ambient tranquil i acollidor, acompanya la bona cuina del restaurant. El conjunt fa que el nostre pas per es coc sigui una experiència nova i inoblidable.





reconeixement a

Marc Vidal

del Restaurant **"Es Coc"** de Santanyí

El dimarts **4** de maig a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement a Marc Vidal del Restaurant **"Es Coc"**, de **Santanyí**.

Inauguraran el cicle dels "Reconeixements" l'Hble. Sra. **Isabel Oliver**, Consellera del Dep. d'Economia i Turisme del **Consell de Mallorca**, el Sr. **Pere Perelló**, Dtor. Gerent de Fires i Congressos de la Conselleria de Comerç, Indústria i Energia del **Govern Balear** i el Sr. **Antoni Caimari**, President de la **Fundació Aca**.

Presentaran l'acte l'Il·lm. Sr. **Miquel Vidal**, batle de l'**Ajuntament de Santanyí** i el Sr. **Jaume Reynés**, Cap de l'**Aula de Gastronomia Mallorquina**.

Frit de pop



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



Frit de pop

Necessitam

(per a 4 persones)

Pop **1 uni. 1,5 kg.**

Cebes **2 un.**

Pebre bo

Sal

Grells **3 manats**

Carxofes **6 uni.**

Pèsols **150gr.**

Patates per fregir **5 uni.**

Oli d'oliva

Un trosset de pebre coent

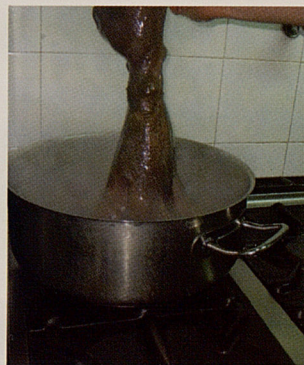
Fonoll tendre

3 fulles de llorer

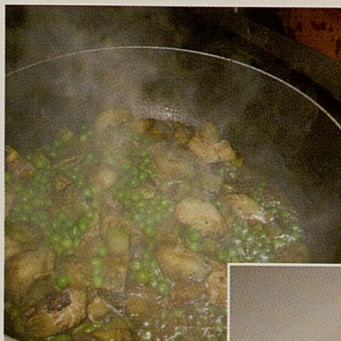
Alls **2 cabeces**

Elaboració:

Posarem el pop a bullir amb aigua calenta. L'haurem de submergir i treure de dins l'olla tres pics perquè la pell del pop no es trenqui. Deixarem que bulli fins que estigui ben tendre. Mentrestant anirem sofregint els ingredients per separat. Primer sofregirem els alls amb les cebes tallades ben fines. Afegirem el llorer. Quan ja estigui ben sofregit ho posarem dins una greixonera. Després sofregirem els grells tallats menut i les carxofes tallades a bocins petits. Ho afegirem a la greixonera. Una vegada el pop estigui bullit, el deixarem refredar una estona i el tallarem a rodanxes ben fines. Per acabar mesclarem el pop amb tot el sofregit, el pebre coent i una bona paellada de patata fregida. Rectificarem de sal i pebre bo. Ho deixarem confitar una estona i finalment afegirem el fonoll tallat ben petit.









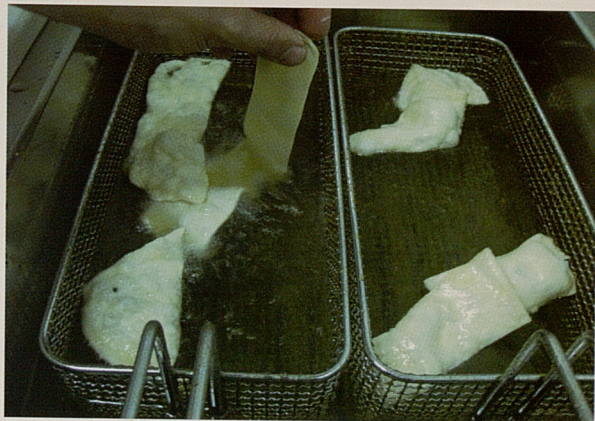
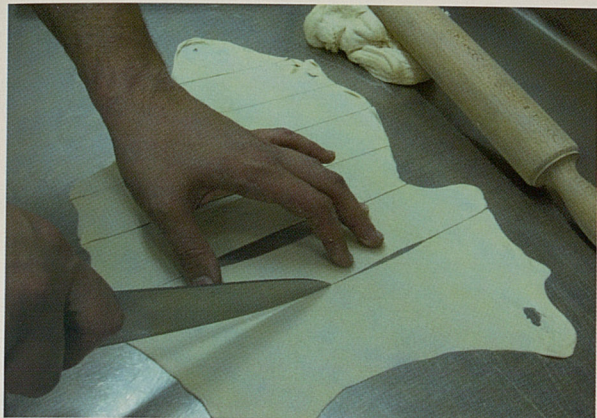
Orellanes

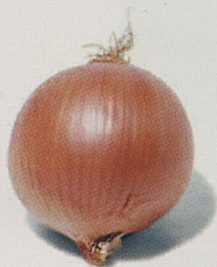
Necessitam:

- 1 Tassó d'aigüa
- 1 Cullerada sopera de saïm
- 1 Cullerada sopera de sucre
- 1 Tasseta de moscatell
- La farina què es beu

Mesclar tots els ingredients fins que quedi una massa homogènia.
Estirar la massa el més prim possible per porcions d'uns 50gr. (ha de quedar com un tel).

Tallar fent rectangles d'uns 20cm x 10cm i fregir dins oli ben calent.
Al final posar-hi sucre molt i canyella.







Ajuntament d'Inca



Passeig i edificis emblemàtics de la ciutat d'Inca







Els inicis del "Parc des Serral de ses Monges", projecte Medi Ambiental ambiciós i necessari pels ciutadans d'Inca



RESTAURANT ES GINEBRÓ (Inca) O JOAN COLL RAYÓ (Lloseta)



Fotos de l'hort ecològic del Ginebró

Quan un es detura per primera vegada a un restaurant atípic (vegeu aquesta paraula com a expressió minimitzada), o bé és per afecció a aquest tipus de cuina, o per recomanació o bé per un grau de compromís comercial o personal.

Jo he de confessar que, la primera vegada que vaig entrar al restaurant es Ginebró, ho vaig fer pel compromís de l'amistat amb el cuiner i propietari Joan Coll Rayó. I més endavant afeiria al meu vocabulari culinari les paraules: *Seitam, tófu i temphie*. I més recent el plaer de

conèixer un hort que fa mirera. És un veritable jardí, parades en crestell que espletan les verdures autòctones: tomàtiques, pebres, mongetes, albergínies, cols, bledes i un llarg etcètera de varietats hortícoles que, compassades en el conreu, fructifiquen en freqüent periodicitat; i altres menys conegudes com poden ser: colrave, *romanesco* (coliflor), bulbs de fonoll, fins i tot una varietat d'enciam autòcton —poc coneguda— com és la llengua de bou. Els productes d'aquest hort, és el rebost que subministra al restaurant. Per tant, ja hem de dir, ara i des d'aquest moment, la frescor de la matèria prima que fa que es posi a l'abast del client poques hores després de la collita. Ah!, també ja ho podem dir ara, que tots els fruits no han estat gens ni mica tractats amb productes químics no autoritzats per l'acreditatiu d'ecològics.

Les circumstàncies familiars i professionals fan que hi hagi temporades d'allunyament físic, si bé els llaços de l'amistat es mantenen *"Amic és aquella persona que no la veus, però saps que hi és present i al teu costat"*

L'ancestral amistat que ens professam ens ha dut a ambdós a fer-nos un seguiment professional. Hem de dir que la primera activitat d'en Joan fou la de carnisser al nostre poble de Lloseta.

Però, ja llavors, tenia el cuquet de la cuina. Així es va capficar amb distintes variacions d'embotits i plats per a endur-se'n, essent pioner en aquesta modalitat, com a avantatjat en els distints embotits; fins que, un bon dia, es va llevar el davantal de carnisser i es va iniciar en el món de la cuina.

Els tres o quatre restaurants, que jo record que en Joan ha dut com a cuiner, propietari o amitger, ja sia a Lloseta o Inca, tots han experimentat un èxit amb la seva explotació comercial i han assolit un ben guanyat referent en el món de la restauració.

Però a en Joan, fer la cuina "normal" no curullava les seves ànsies i desitjos. En una paraula, que no es trobava realitzat; fins que altres circumstàncies personals i de salut el desviaren a fer la cuina vegetariana i ecològica a la ciutat d'Inca. Tot això barrejant-se amb la ben acreditada cuina de celler, i com una oferta seriosa i alternativa.

Ja és clar que, dit així, sembla molt fàcil i es pot pensar que tot es tracta d'obrir un portal amb un rètol del nom del restaurant que, d'alguna manera, indiqui el que es trobarà a dintre. Però l'assumpte no és tan simple. En Joan ha estat un lluitador nat i s'ha "currat" els adeptes un a un, de tal manera que avui ja podem dir que ha assolit un punt de referència en el món de la restauració.

I on està el secret?

En certa ocasió vaig demanar a un professional de la cuina com era que un cuiner, amb els mateixos ingredients, obtenia resultats de sabors i qualitats sensitives distintes.

La resposta fou molt senzilla:

"Amb amor: així s'ha de cuinar".

Per això, en Joan, a part d'emprar productes senzills, però frescs i naturals, obté uns excel·lents plats, perquè hi ha posat un bon manat d'amor. Sí! D'aquell que té en el pot arraconat i que sempre el té ple a vessar.





L'ungüent de l'amor (afecte, simpatia, voluntat, estima, inclinació, amistat, afecció, tendresa...) fa meravelles.

Jo, avui, ja no vaig al *Ginebró* pel compromís de l'amistat, encara que aqueixa està més ferma que mai. Ara ja domina el plaer de degustar uns plats on predomina la senzillesa d'uns productes i una mà plena d'amor, i que en el seu conjunt desperten els més pur sentit de les sensacions d'assaborir unes croquetes del que sia (colflori, espinacs, bledes...) o albergínies farcides de porro i castanyes, o canelons de col farcits de verdures de temporada, o un bon grapat de plats que, de ben segur, curullen els paladars més exigents.

Però abans d'acabar aquesta minsa presentació, vull deixar constància d'una afalagadora realitat. Diuen que darrere un gran home hi sol haver una gran dona. Idò així és. Si en Joan és un excel·lent cuiner, té la seva dona –na Magdalena– que li va ben a la par. Hem tingut l'honor d'assaborir uns cocarrois fets per na Magdalena, que són un menjar d'àngels. I una coca amb verdura amb esclata-sangs mallorquins que era tota una delícia; i una ensaïmada, sense saïm, digna de la més fina mostra de rebosteria autòctona i feta amb productes vegetarians i ecològics. I així tota una tiranga de confitures, salses, adobs, empotats, etc., tot aprofitant els esplets abundosos de l'hortet. I no oblidem la delícia de la fornada de pa de llavors, que cada dia amb amorós ritual pasta. Com si volgués donar gràcies a Déu pel regal de cada dia, pregant-li la mercè amb la internacional oració: *El nostre pa de cada dia, donau-nos, Senyor, el dia d'avui...*

Antoni Santandreu Ripoll

Lloseta, març 2010

NIT D'ESTIU

Vos recorda aquella lliçó
que cantàvem a l'escola?:
*"Los sentidos corporales son cinco:
vista. oído, olfato, gusto y tacto"*

En aquesta plàcida nit vos convid
a la percepció sensorial
d'aquests sentits corporals,
que poden arrodonir
la benaurança del reunits.

Aixecau el cap al cel blau!
I **mirau** els estels i les estrelles
que joioses juguen a escacs,
emplenant el gran univers
de somnis d'enamorats.

Silenci! **Escoltau!:**
el belar de les ovelles,
el grill que no atura,
el plany del mussol...
i la pau que ens il·lumina!

Unes flaires d'alegria
s'**ensumen** en aquest lloc.
Manduca feta amb amor
per la madona de la casa
i herbes aromàtiques a prop.

De bon grat ens delectam
degustant en companyia
els menjars preparats,
des de la coca de l'alegria,
al plat d'escabetx variat.

I del **tacte**, què hem de dir?
La besada, l'estreta de mans;
compartir i conversar,
qui vol la vida millorar?
Jo don el vot a l'amistat.

Antoni Santandreu Ripoll
Nit d'estiu, Lloseta, agost 2008



reconeixement a

Joan Coll Rayó

del Restaurant Vegetarià **"Es Ginebró"**

d'Inca

El dimarts **18** de maig a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement a **Joan Coll Rayó**, del **Restaurant Vegeterià "Es Ginebró" d'Inca**.

Presentaran l'acte l'Hble. Sra. **Francisca Vives**, Consellera de Comerç, Indústria i Energia del **Govern Balear**, la Sra. **Luz Iglesias**, directora Insular de promoció Econòmica del Dep. d'Economia i Turisme del **Consell de Mallorca**, l'Il·lm. Sr. **Pere Rotger**, batle de l'**Ajuntament d'Inca**, la Sra. **Maria Payeras**, regidora de cultura de l'**Ajuntament d'Inca** i el Sr. **Jaume Reynés**, Cap de l'Aula de **Gastronomia Mallorquina**.

Aguiat de Carxofes i Pilotes de Ciurons



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



Aguiat de Carxofes i Pilotes de Ciurons

Necessitam
(per a 4 persones)

Ingredients per l'aguiat:

6 carxofes
1 ceba
2 pastanagues
100 g de pèsols
2 patates
2 cc de tomàtiga capolada
sal
pebrebò
orenga
2 fulles de llorer
1 cabeça d'all
2 cc d'oli
1 l de brou de verdures o aigua

Ingredients per a les pilotes:

200 g de ciurons
2 ous
2 alls
un petit manat de jueverd
100 g de pa ratllat
pebrebò
sal
oli

Per fer l'aguiat.

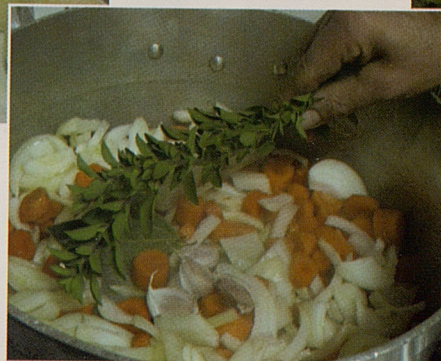
Tallarem la ceba a bocinets petits igualment que el pastanagó. Sofregirem aquests dos ingredients a foc lent. Hi afegirem els pèsols (el temps de bolets també s'hi poden afegir-ne). Tot ho sofregirem uns quinze minuts.

Afegirem al sofrit la cabeça d'all, llorer, orenga i sal. Hi posarem la tomàtiga sofregint cinc minuts més, sense deixar de remoure. Hi afegirem el brou de verdures (si no en tenim, hi posarem aigua) .

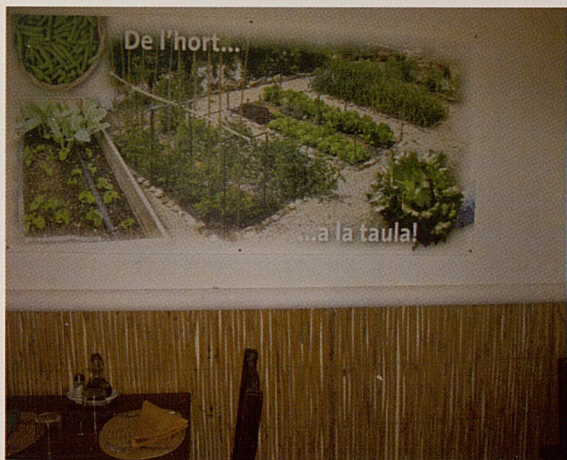
Ha de bullir quinze minuts, el temps que preparam les carxofes, a quatre trossos cada carxofa, i les afegirem a l'aguiat juntament amb les patates cantonades.

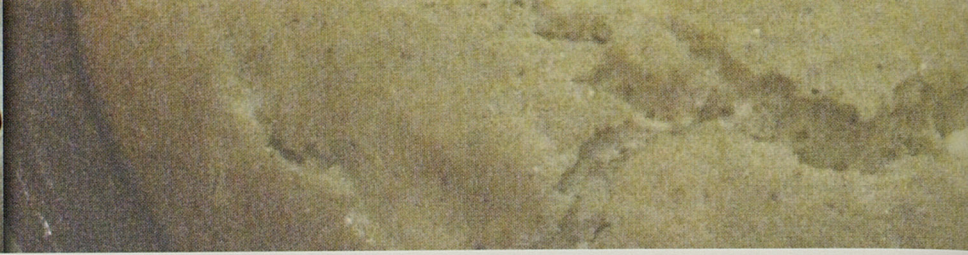
Per fer les pilotes. Un dia abans posarem els ciurons em remull. Els bullirem amb molta d'aigua i un poc de sal. Capolarem els ciurons, els alls i el jueverd i ho mesclarem amb els dos ous. Rectificarem de sal i pebrebò, i amb l'ajut d'una cullera farem les pilotes, que les pasarem per el pa ratllat i les fregirem.

Després les afegirem a l'aguiat, dos o tres minuts al foc perquè es confitin i ja està a punt de servir.









Greixonera de Brossat

Necessitam (per a 4 persones)

300 g de brossat

100 g de sucre moreno

4 ous

1 cc canyella en pols

pell ratllada d'una llimona

1 cc mantega

mel (opcional)

Arreplegarem en un recipient tots els ingredients, menys la mantega i la mel, tot remenat i ben mesclat, ben mesclat.

Untarem de mantega la greixonera de test o d'altre material i hi posarem la pasta feta. El forn ha d'estar a 160° i durant trenta minuts. (Si el recipient no és de fang, es pot fer al bany maria).

El podem servir amb mel o també amb unes gotes de palo mallorquí.







AJUNTAMENT DE SA POBLA



El carisma de sa Plaça de Sa Pobra







L'horabaixa de
la "Nit Bruixa"
de les festes de
Sant Antoni





El mostrador de Ca'n Campins



"Sa Llebre" Possessió emblemàtica de
Sa Pobla



És un miracle trobar, pels pobles de Mallorca, aquests restaurants que mantenen aquesta cuina de les padrines i les mares que podríem definir com a *cuina cassolana*. Són petits oasis d'aquesta gastronomia ancestral, d'aquesta Mallorca ja inexistent.

Convivint amb aquestes fornades de cuiners de *disseny* que si que són necessaris per la evolució de la gastronomia, però amb molts elements teatrals, redundants i innecessaris. Retornant la mirada cap als *saborinos* i aromes de la nostra cuina tradicional, no artificiosa que sedueix les nostres papil·les gustatives que ens du a altres dimensions molt llunyanes de les essències d'aquesta cuina més natural i que forma part del nostre bagatge gastronòmic cultural.

Agraïr a aquestes cuineres que, a través dels aromes de les seves receptes, ens transporten a la nostalgia d'aquella Mallorca màgica de les nostres mares i amb la panxa ben plena i més content que una cama-roja. Bon profit!

Agraïm a la família "Monjo", n'Antònia i la seva filla **Margalida**, cuineres i madones del "**Bar Sa Pobla – Restaurant**", que ens delitaran amb aquest plat de *Verdures sofregides* i amb el postre Puding d'ensaïmada i que poguem gaudir d'aquestes receptes que es feien antigament, dins la llar de les famílies pobleres.

Antoni Gost
Poeta





reconeixement a

Antònia Socies Soler

del Bar **"Sa Pobla"**

de Sa Pobla

El dimarts **25** de maig a les **21** hores, a l'aula de gastronomia mallorquina de la **Fundació ACA**, se realitzarà el reconeixement a **Antònia Socies Soler**, del **Bar "Sa Pobla" de Sa Pobla**.

Presentaran l'acte la Sra. **Margalida Vidal**, Delegada del Raiguer de Fires i Congressos de la Conselleria de Comerç, Indústria i Energia del **Govern Balear**, la Sra. **Melchora Gómez**, Dtora. Insular de Promoció Turística del Dep. d'Economia i Turisme del **Consell de Mallorca**, l'Il·lm. Sr. **Joan Comes**, batle de l'**Ajuntament de Sa Pobla** i el Sr. **Jaume Reynés**, Cap de l'Aula de **Gastronomia Mallorquina**.

Verdures sofregides



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



Verdures Sofregides

Necessitam

Carn de porc
Carn de mè
Carn de pollastre
Trossets de botifarró
Patata
Carxofa
Mongetí
Col
Pastanagó
Ceba
Tomàtiga
Alls
Oli d'oliva
Pebre bo
Pebre vermell
Sal

Per les pilotes:

carn de porc picada, moraduix,
all, pebre bo, sal, all i ous crus.

En primer lloc, fregir les patates senceres, no molt grosses i, una vegada cuites, es posen a part.

Al mateix calderó es posa la carn salpebrada .

Acte seguit es fan les pilotes i es fregeixen.

Es fregeix la col amb el mateix oli en fulles senceres i després, el mongetí, el pastanagó i la carxofa i, a part, també sofregirem la ceba, els alls i la tomàtiga.

A una greixonera de test, hi posarem la carn sofregida i el sofregit de la ceba i tomàtiga i els alls, hi posam aigua fins que tapi els ingredients i es sacsa la greixonera, és important que es faci sense remenar.

Després incorporam les patates, les verdures, el llorer i el moraduix.

Finalment, amb moderació, els trossets de botifarró.

Bullir uns 15 minuts.









Puding d'Ensaimada

Necessitam:

7 Ous

1l. de llet

2 ensaïmades petites

200g. de sucre

Canyella de canya

1 pell de llimona

Elaboració:

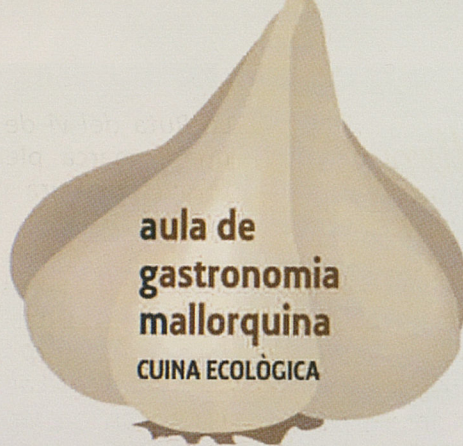
Es bull la llet amb el sucre, la canyella i una pell de llimona.

Es deixa reposar fins que és tèbia i es mescla amb els ous batuts.

Dins un motllo posam el sucre cremat, les ensaïmades en trossos petits i la mescla dels ous i la llet batuts.

Finalment, es fica al forn, al bany maria durant aproximadament una hora.





aula de
gastronomia
mallorquina
CUINA ECOLÒGICA

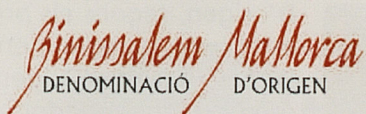
RECONeixEMENT ALS PRODUCTES AUTÒCTONS

Vins amb la D.O. Binissalem Mallorca



Oli amb la D.O. Oli de Mallorca





LA COMARCA D.O. BINISSALEM RUTA DEL VI

La comarca de Binissalem, integrada pels municipis de Binissalem, Consell, Santa Eugènia Santa Maria del Camí i Sencelles, té una dilatada tradició vitivinícola i va obtenir la categoria de "denominació d'origen" a finals de l'any 1990.

La importància vitivinícola dels pobles que formen la Denominació d'Origen Binissalem és tangible, antiga i arrelada.

A finals del segle XIX va gaudir d'una expansió eufòrica, estroncada per la fil·loxera. Ara gaudim d'una merescuda dignificació i d'una considerable expansió, que ens situa en un lloc destacat de la producció agrària mallorquina.



A Mallorca, a la Mediterrània, no entenem la festa sense el vi; el vi és present a la religió, a les celebracions i a l'alimentació. El vi ha esculpit el paisatge, l'arquitectura i la nostra cultura.

La *Ruta del vi de la DO Binissalem* mostra una comarca plena de vida, plena d'història. Us guiarà per uns paisatges planers presidits per la serra de Tramuntana. Uns camins laberíntics us acostaran a les vinyes, a la terra, a sensacions naturals úniques i singulars, a cases, a pous, a coves i a llogarets. Us en sorprendrà la petjada romana, musulmana i catalana. La trobareu en els topònims, en els camins i en les construccions.



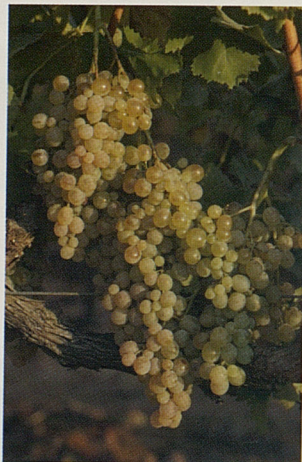
Us convidem a endinsarvos, sense presa, per pobles i camins per gaudir d'un paisatge únic.

A cada un dels pobles, podeu gaudir de les festes més destacades, algunes de les quals dedicades al vi com la "Festa des vermar" i la "Festa del vi novell", conèixer l'artesania i les singularitats com ara la confecció de roba de llengües, la fabricació de trinxets i d'espardenyes. Trobareu llocs on degustar la gastronomia típica mallorquina i també on allotjar-vos.

Us esperem en els nostres cellers perquè ens conegueu, perquè tasteu els vins, en comproveu l'autenticitat i en trobeu l'ànima.

LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN I EL CONSELL REGULADOR

El reconeixement de la Denominació d'Origen va suposar, per una banda, el màxim reconeixement a la llarga tradició d'elaboració de vins de qualitat i per l'altra, la protecció del vi de la comarca de la DO Binissalem dins la totalitat del territori de la comunitat europea. Des d'aquest moment només es pot comercialitzar com a "DO Binissalem" el vi elaborat per les bodegues acollides a aquesta Denominació



D'origen, segons els preceptes establerts al reglament de la Denominació d'Origen i del seu Consell regulador.

El Consell regulador és l'òrgan rector de la Denominació d'origen Binissalem, on estan representats els sectors vitícola (vinyes) i vinícola (cellers). Les seves funcions són les de gestió, promoció i defensa de la DO i, el control i la certificació d'acord amb el reglament de la DO.

ca autòctona Moll o Premsal Blanc i vins escumosos rosats que poden elaborar-se a partir de qualsevol varietat autoritzada.

Tots els vins amparats han d'anar identificats amb la contraetiqueta numerada del Consell Regulador de la DO Binissalem.



Oli de Mallorca



L'oli de Mallorca és un oli d'oliva verge extra obtingut del fruit de *Olea Europea L.*, de les varietats mallorquina o empeltre, arbequina i picual, mitjançant procediments físics que garanteixen que l'oli conservi l'aroma, sabor i les característiques del fruit del que procedeix. Les característiques dels sòls, l'orografia accidentada, les precipitacions irregulars i l'elevada edat de les oliveres mallorquines en determinen una reduïda producció d'oliva apta per a l'elaboració d'oli de qualitat. D'altra banda, el clima de l'illa de Mallorca condiciona l'època òptima de collita de les olives, que s'avança respecte d'altres zones on es conreen oliveres. La conjunció de tots aquests factors, juntament amb les varietats d'oliva presents a Mallorca, donen lloc a olis amb característiques organolèptiques diferenciades, de tipus dolç si s'obtenen d'olives madures, la característica més excel·lent dels quals és la seva dolçor o suavitat, sent-ne els atributs d'amargor i picant pràcticament absents; o bé de tipus afruitat, quan s'obtenen a partir d'olives verdes, en el perfil sensorial dels quals hi apareixen marcats els atributs amarg i picant. El cultiu de l'olivera i la producció i consum d'oli d'oliva tenen una gran tradició a l'illa de Mallorca.

Tradicionalment, l'oli d'oliva elaborat a Mallorca ha estat reconegut i apreciat tant pels habitants de l'illa com pels ciutadans de les zones amb les quals històricament s'han mantingut relacions comercials, en especial amb el sud de França. D'acord amb les dades històriques van ser els fenicis i grecs els qui van introduir l'olivera a la península Ibèrica, i des d'allà va arribar a Mallorca. Les referències històriques indiquen que en temps de la Corona d'Aragó (s. XIII) ja s'exportava oli de Mallorca cap el Nord d'Àfrica, juntament amb altres productes agrícoles. A mitjans del segle XV, l'oli de Mallorca era un producte que s'exportava de manera regular i continuada des de l'illa, especial-



ment des del Port de Sóller. Va ser en el segle XVI quan es va produir un important avenç en el cultiu i en la producció d'oli, constituint durant molt temps la principal font de riquesa de moltes de les finques de Mallorca, de les quals un gran nombre posseïen tafona pròpia. L'expansió del cultiu de l'olivera es va desenvolupar especialment a les zones septentrionals i meridionals de la Serra de Tramuntana (nord de Mallorca). A

començaments del segle XVI, els delmes (parts sobre la collita) de l'oli que es pagaven al rei representaven el 10% del total, xifra únicament superada pel blat i l'ordi. Durant els segles XVII, XVIII i XIX l'oli de Mallorca va tenir un paper clau per a l'economia de l'illa, tant per la seva funció d'ingredient bàsic en l'alimentació dels habitants, com a producte de canvi i exportació. L'oli de Mallorca era utilitzat com a moneda de canvi per pagar les importacions dels productes dels quals era deficitària, com ara el blat. La posició preeminent de l'oli d'oliva de Mallorca en les exportacions es va mantenir fins a la primera meitat del segle XIX, representant durant molts anys

entre el 65 i el 80% de les exportacions mallorquines mesurades en unitats monetàries. En la segona meitat del segle XIX Mallorca continuà exportant quantitats considerables d'oli de Mallorca. En un dels documents que millor reflecteixen els costums i la vida de l'illa de Mallorca, *Die Baleren in wort und bild geschildert* (1869-1891), escrit per l'Arxiduc Lluís Salvador d'Àustria durant la seva estada a l'illa en el segle XIX, s'elogia la



MARC GEOCLIMÀTIC

La zona de producció d'oliveres i d'elaboració d'oli de Mallorca s'estén a tots els municipis de l'illa de Mallorca.

Condicions edàfiques

Els sòls agrícoles de Mallorca són fonamentalment de naturalesa calcària, color bru-vermellós clar, amb textura de consistència mit-

qualitat de l'oli mallorquí verge per usar-lo a les amanides i en el pa amb oli, segons ell, un dels plats més preats a l'illa. El reconeixement de la qualitat de l'oli de Mallorca a nivell exterior es posà de manifest a finals del segle XIX, quan a Catalunya es va atorgar el segon premi d'un concurs de qualitat d'olis a un oli mallorquí elaborat en una tafona de Mallorca.

jana a forta, amb una important proporció d'elements gruixuts, molt pobres en matèria orgànica, amb un pH de tendència alcalina i amb un gran contingut de carbonat càlcic. Els sòls de Mallorca tenen una estructura amb estrats horitzontals entre els quals s'acumulen una gran quantitat d'argiles fines molt riques que poden ser explorades perfectament pel sistema radicular de les oliveres i que contribueix a l'obtenció d'olives amb aromes característiques i singulars.



INFORMACIÓ

Places limitades a **60** persones.

Preu: **20 €**

Els assistents seran obsequiats amb el llibre
"III Reconeixement a la cuina autòctona".

Imprescindible ingressar l'import a:

SA NOSTRA 2051 - 0066 - 20 - 1070000616

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 a 13 hores)

E-mail: fundacioaca@fundacioaca.org

Dipòsit legal: PM-656-2010

ALTRES EDICIONS RECONeixEMENTS

Aula de gastronomia mallorquina - Fundació ACA - Son Bieli - Búger



Dijous 6 de Setembre de 2007 a les 21 hores
Reconeixement a **Francisca Sastre Perelló del Restaurant Marina (Sa Pobla)**

Peix al forn a la mallorquina



Dimecres 12 de Setembre de 2007 a les 21 hores
Reconeixement a **Xima i Antonio Serapio del Restaurant Sa Roqueta (Portixol - Palma)**

Arròs a banda



Dimarts 18 de Setembre de 2007 a les 21 hores
Reconeixement a **Leonor Barceló del Mesón Los Patos (Ca'n Blau - Parc Natural de s'albufera - Badia d'Alcúdia)**

Casola de Pasqua amb caragols



Dimarts 25 de Setembre de 2007 a les 21 hores
Reconeixement a **Maria Rosa i Teresa Solivellas del Restaurant Ca Na Toneta (Caimari)**

Tumbet de ratjada



Divendres 8 de Maig de 2009 a les 21 hores
Reconeixement a **Madò Maria Pascual des Bar Esportiu (Sa Pobla)**

Cassola amb caragols



Dimarts 12 de Maig de 2009 a les 21 hores
Reconeixement a **Madò Apol·lònia Tugores des Bar Ca Sa Miss (Sa Pobla)**

Fideus de Marjal



Divendres 22 de Maig de 2009 a les 21 hores
Reconeixement a **Madò Catalina Lluïsa Gayá (Sant Joan)**

Bessons Ofegats



Divendres 29 de maig de 2009 a les 21 hores
Reconeixement a **Madò Antònia Bauzà (Sant Joan)**

Conill en Salmoregi



Perspectiva de l'Aula
de Gastronomia Mallo
quina

Foto: Antoni Caimari

**aula de
gastronomia
mallorquina**
CUINA ECOLÒGICA

El III Reconeixement a la cuina autòctona està organitzat per:

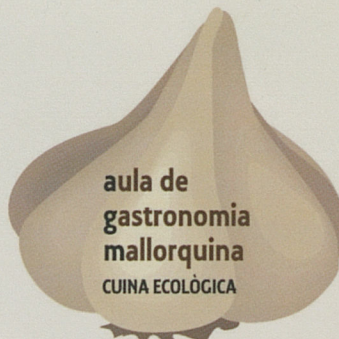


Fundació
Àrea Creació Acústica
Son Bielí · Búger



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 Santanyí



Ajuntament d'Inca



AJUNTAMENT DE SA POBLA