18922 9 771131 951004

en contra

MATÍAS VALLÉS

MARIA SOLIVELLAS, COCINERA, RESTAURADORA, VICEPRESIDENTA DE 'SLOW FOOD'

"Se está cometiendo un genocidio con los payeses"

–Para que se haga cargo del tipo de entrevista: "¿Tarda usted más, cuando cocina 'slow'?"
–En la cocina no tiene que haber prisas, pero dedico más tiempo a la adquisición del buen producto que a su transformación. *Slow* también invita al ritual perdido de venerar el alimento.

–¿De la tierra a la mesa, veinte euros?
–Los productos ecológicos son más caros que los industriales, porque en los segundos no se contabiliza la huella medioambiental. El agricultor ha de subsistir, y nosotros aconsejamos que se evite a los intermediarios, para que el precio se aproxime al comercial.

–¿Atún de Somalia lo llevamos?
–Solamente uso pescados de arte menor, de pesca sostenible y de Mallorca, comprados en la cofradía de Alcúdia.

–¿Es usted una fundamentalista?
–Soy muy fiel a mi manera de entender la gastronomía. Parezco una distribuidora de alimentos entre mis colegas, para desviarlos de sus tendencias y recuperar productos.

–Los sanísimos tomates están junto a la comida basura en el supermercado.
–Un tomate híbrido, con un propietario de la semilla, es igual de delito que comprar la bolsa de patatilla. No es interesante ni por su gusto ni nutricionalmente.

–Nos queda el tomate de ramallet.
–Es una joya, un producto de secano y que se conserva en invierno. Es mágico y sin riesgo de desaparición pero, hace dos años, una cadena de supermercados comercializó un híbrido del tomate de ramallet. Han invadido el mercado, ya sólo encuentras los híbridos.

–¿Cuántas decenas de mallorquines pueden comer 'slow'?
–Muchos miles podrían establecer la conexión con el territorio, pero se está cometiendo un genocidio con los payeses. Su edad media está en los sesenta años y sin relevo generacional, con una sabiduría sobre la tierra que se pierde.

Maria Solivellas (Palma, 1970) interrumpió en 2001 una carrera en la producción de espectáculos –La Cubana, Tricicle, Chavela Vargas– para "trabajar con las manos". Al empezar "no sabía ni freír un huevo", hoy es cocinera y copropietaria del celebrado Ca na Toneta en Caimari. Es vicepresidenta de 'Slow Food'.

"Una empanada es 'fast food' y 'slow food'". FOTO: MIQUEL MASSUTÍ.

–Se formó usted sin libros ni maestros.
–Leí mucho y aprendí del error, a una edad en que el sentido común te lleva con más facilidad a un camino coherente. Con una formación académica tendría más técnica y menos compromiso con el producto. Los alumnos de la escuela de Hostelería salen sin saber la temporada de la berenjena.

–¿Quién está acabando con los restaurantes de lujo?
–La insostenibilidad como negocio. Su mantenimiento es tan caro que sus precios debieran ser incluso más elevados. Además, su público de ladrillo y de políticos con Visa se acabó con la crisis.

–¿A qué restaurante va cuando no cocina?
–Voy poco, pero me encanta ver cómo evolucionan mis amigos. Por ejemplo, Macarena de Castro en *El Jardín* de Alcúdia o Joan March en Son Brull.

–Los hoteleros importan ensaimadas de la península.
–Lo que ellos ofrecen no puede ser aportado por nuestro sector agrícola y elaborador. No están a nuestro nivel, y no hemos de prostituirnos.

–¿Al hombre se le conquista por la boca y a la mujer por el oído?
–Me temo que sí, pero yo soy la excepción. Se me conquista por el oído, el estómago y la vista. Soy multisensorial.

–Pero el hotel mallorquín alimenta a más personas que el hipermercado.
–La hostelería está ligada a la agroindustria. En un territorio tan delicado como Mallorca, no pretendamos alimentar a toda la gente que traen. Sin embargo, los hoteleros debieran comprometerse con los payeses o custodios de la postal que venden.

–¿Podemos comer 'fast food' y cenar 'slow food'?
–Podría haber una buena comida rápida o de la calle, pero no la conozco. Una empanada es *fast food* y *slow food*.

–¿Cuál es su mayor concesión a la tecnología?
–La *minipimer*. A mis colegas les sorprende que tenga un restaurante sin entrar en la vía tecnológica.

–¿'Brownie' de algarroba?
–Es un bizcocho con harina de algarroba, que sustituye al cacao. A los niños les fascina, y así no comen tanto chocolate. Las algarrobas son tremendamente saludables, pero su precio está por los suelos.

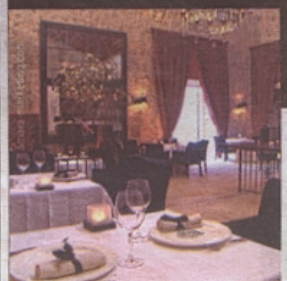
–Cuénteme una pequeña traición a su fe 'slow'.
–Ayer compré una barra de panificadora para hacerme un pa amb oli. Cometo traiciones en mi vida particular, nunca en el restaurante, aunque no consigo comprar leche de aquí.

–¿No cocina animales con ojos, o se los arranca antes?
–¿Estamos en la parte *gore* de la entrevista? Me cuesta, pero les miro a los ojos antes de cocinarlos. No soy vegetariana.

A sólo diez minutos de Palma, el secreto mejor guardado de la isla.

Óleum, alta cocina mediterránea en estado puro.

Los mejores ingredientes de cada temporada, elaborados con maestría por nuestro chef Christian Rullán.



Óleum nights: cena gourmet (bebidas no incluidas) + alojamiento y desayuno, 145€ por persona
(7% de IVA no incluido).
Cena degustación con música en directo viernes y sábados de 20 a 01 horas, con alojamiento y desayuno en una suite del Gran Hotel Son Net.
(Sujeto a la disponibilidad del hotel).

Brunch de los domingos, 45€ por persona.
Buffet con exquisiteces de la cocina internacional, de 13 a 16 horas.
(Agua, cava y café incluido. 7% IVA no incluido).

Óleum Lunch time: menú especial 25€ (tres platos, agua y vino) por persona.
Petit Óleum, de 13 a 15,30 horas.
(Disponible sólo los jueves, viernes y sábados).

C/ Castillo de Son Net s/n
07194 Puigpunyent,
Mallorca, España
Tel: +34 971 147 000
Fax: +34 971 147 001
recepcion@sonnet.es
www.sonnet.es