Slow Food estrena con el tomate una serie de catas de variedades autóctonas

De izda a dcha, los cocineros Macarena de Castro, Joan Marc Garcias, Tolo Trias, Aina Burgos, Igor Rodríguez, Koldo Royo y Marc Fosh.

La cocinera Maria Solivellas, vicepresidenta de Slow Food.

Con el objetivo de "llevar el campo a la cocina", la agrupación local de Slow Food ha iniciado una serie de catas de variedades autóctonas dirigidas a profesionales del sector. La primera degustación, celebrada el 27 de agosto en una finca de Selva, estuvo dedicada al tomate y contó con la presencia de payeses, cocineros y periodistas especializados. El propósito de estas catas es poner en contacto directo a productores y cocineros a fin de conservar y relanzar una serie de ecotipos que la cultura local siente como propios y que actualmente están fuera de mercado e incluso en riesgo de erosión genética. De entre las seis variedades presentadas, las que más gustaron fueron el tomate *pera* de Menorca y el *cor de bou*.

En el encuentro participaron el agrónomo Jaume Jaume, los payeses Biel Torrens y Llorenç Payeras, y los cocineros Marc Fosh, Joan Marc Garcias, Macarena de Castro, Koldo Royo, Igor Rodríguez, Juanjo Genestar, Tolo Trias, Aina Burgos, Joan Coll y Maria Solivellas, quien organizó la cata como vicepresidenta de Slow Food. Laura Buadas, presidenta de esta asociación, explicó que la finalidad de estas citas es estrechar lazos entre agricultores y cocineros para que estos tengan "acceso directo" a los mejores productos locales. A largo plazo, el objetivo es recuperar y proteger el patrimonio alimentario de las islas. Una biodiversidad agrícola amenazada por la homogeneización del gusto (el gusto por la insipidez) que imponen la economía global, la estandarización industrial y las grandes cadenas de distribución.

Muestra de tomates presentados en la cata.

Una firma mallorquina lanzará galletas y helados de medusa

La medusa se compone de agua en casi un 90 por ciento.

La medusa puede dejar de ser ese enemigo playero de todos los veranos para convertirse en un manjar gastronómico permanente, todo gracias a la iniciativa de MSS. Esta empresa mallorquina está investigando las posibilidades culinarias del odioso celentéreo, según adelantó recientemente en rueda de prensa Juan Antonio Martínez Ibáñez, representante de la compañía. En colaboración con expertos en Ingeniería de los Alimentos de la Universitat de les Illes Balears, MSS estudia la forma de incorporar las medusas, compuestas de agua en casi un 90 por ciento, a la dieta humana. Según los planes de la empresa, en una primera fase se desarrollarán galletas y medusas en salmuera, conserva que ya ha llegado a Palma a través de supermercados de alimentación orientales. Posteriormente, este ingrediente marino se aplicará a la elaboración de helados, harinas, pastas, aguardiente, sales, azúcar e incluso chucherías como gominolas. En breve, la empresa MSS organizará una cata comentada de sus nuevos alimentos dirigida a destacados cocineros de la isla.

Mel d'Abella reúne 'el mar y las flores' en una cena temática

A través de su laboratorio gastronómico, la empresa de catering Mel d'Abella organiza un ciclo de cenas temáticas basadas en la investigación con determinados productos autóctonos. El último menú degustación, celebrado el 31 de julio y elaborado por Xavier García, Tomeu Martí e Igor Rodríguez, se centró en la combinación entre los productos del mar y las flores. La bodega Son Puig, de Puigpunyent, aportó cuatro vinos, que fueron presentados por Isabel Alabern, adjunta a dirección de esta empresa vinatera. Entre los platos del menú, una terrina de *foie* con gallo de San Pedro, cereza y melocotón; una flor de calabacín rellena de brandada de *caproig* con salsa y flores de cebollino, y un filete de mero envuelto en flores secas con puré de coliflor ahumada y tallarines de verduras. En los postres, las flores también fueron protagonistas: la begonia se combinó con queso y melocotón; la rosa, con coco y fresas, y la flor de azahar, con crema de almendra. Como próximas citas, se han programado talleres y cenas sobre las setas (octubre) y la matanza (noviembre).

Mel d'Abella. Córdoba, 3. Son Caliu (Palmanova). 871 949 402.

Tomeu Martí, uno de los responsables del laboratorio gastronómico.

Paladar ofrece demostraciones y clases culinarias

Tras unas semanas de reformas, el restaurante Paladar reabre sus puertas más actualizado que nunca. Antonio Ripoll, chef-propietario, lleva 32 años en la profesión y nueve al frente de este establecimiento. Además de los cambios estéticos, llevados a cabo en salones, barra y fachada, se introducen atractivas novedades. Por las noches, los comensales podrán apreciar cómo se ejecutan algunos platos en directo, ya que el chef elaborará recetas al más puro estilo *show cooking*. La propuesta busca acercar la cocina al cliente para que éste pueda apreciar cómo es el trabajo entre fogones y cómo se les da el último toque a las preparaciones. Además, a partir de este otoño se organizarán charlas y clases de cocina para grupos reducidos. En relación a la oferta gastronómica, Paladar continúa ofreciendo una cocina de mercado basada en productos frescos y de calidad, con especialidades como el *steak tartar* y los *huevos 007*, pochados con salsa de trufa y *foie*. Entre los arroces, elaborados previo encargo, destacan el de notario (con langosta), la paella de verduras y el ibérico, hecho a base de secreto, costilleja, panceta y jamón de bellota. La carta es amplia y variada: entrantes, cinco tipos de montaditos como el de *foie* con tomate pera confitado y lascas de sal maldon, un capítulo de *carpaccios*, una sección de embutidos ibéricos y otra de frituras, además de pescados y mariscos (expuestos a la vista del cliente) y una amplia selección de carnes.

Antonio Ripoll y un rincón del restaurante Paladar.

Paladar. Miquel Arcas, 2. Palma. 971 296 016