No se puede hacer una buena política con una mala cocina
(Talleyrand)

manjaria

Nº6. ABRIL 2010

Cuaderno sobre vinos y alimentos de Mallorca y del entorno mediterráneo

23 de abril: ¡lee y cocina!

Tres recetas con naranja de Tomeu Torrens

El chef del *celler* Can Amer combina la naranja con raya, cordero y helado de 'toffee'

(pág 7)

'Un instant de viticultura conscient', por Jaume Mesquida

El biólogo y bodeguero de Porreres nos narra su encuentro con la tierra y las viñas de Son Orellet

(pág 10)

Maria Solivellas nos invita a revolver en su rica despensa

La jefa de cocina del restaurante Ca na Toneta nos presenta a cuatro de sus proveedores favoritos

(pág 13)

Maria Solivellas,
chef de Ca na Toneta

"Ella es mi gran despensa". Así se refiere la cocinera Maria Solivellas a su madre y 'hortelana mayor', Catalina Rotger, una mujer con buena mano y mucha intuición para las cosas de la tierra. Del huerto de su finca Can Jaume Andreu, a las afueras de Selva, salen las verduras, frutas y hierbas aromáticas que dan vida y sabor a la cocina de Ca na Toneta, el restaurante ecológico –que no vegetariano– de Caimari. No es de extrañar que su menú sea siempre de estricta temporada. Además, la familia aporta almendras, aceite de oliva y conservas. Gran defensora de los mejores alimentos locales, Maria Solivellas nos presenta aquí a cuatro de sus fieles proveedores.

LLORENÇ PAYERAS
Finca Ca'n Morey. Lácteos. Inca

Llorenç en un *formatger* ilustrado, con una sensibilidad espectacular, una visión holística de su oficio y unos principios de integridad personal que ya no se llevan. Es como un mallorquín del siglo XIX. Yo le compro *brossat*, un manjar, además de leche de oveja cruda, recién ordeñada, que usamos para los cafés y para alguno de los postres que hace mi hermana Teresa. Tiene un sabor que te transporta en el tiempo: nada que ver con la leche pasteurizada, que es una leche muerta. Su delicioso queso de oveja roja mallorquina, hecho con cuajo vegetal, de alcachofa, cuenta con el aval Arca del Gusto, que concede Slow Food.

SEBASTIÀ 'SIULET'
Ca's Siulet. Harina. Sa Pobla

Sebastià es una persona muy reservada y a la que le encanta su oficio de molinero. Trabaja con trigo de la variedad local *xeixa*, que yo uso para hacer mis *coquetes* saladas, y obtiene la harina mediante molienda de piedra, al estilo tradicional. Así consigue un producto muy puro, con todos los nutrientes, que no tiene nada que ver con las harinas refinadas que se han impuesto masivamente. Es muy duro competir con la industria agroalimentaria, pero él aguanta por una cuestión de romanticismo. Por desgracia, se jubila dentro de tres meses, con lo que ya sólo nos quedará un molinero, que está en Campos. Sería una pena que se perdiera este oficio.

BIEL FERRIOL
Pescador. 'Jonquillo'. Port d'Alcúdia.

Biel ama al mar, le gusta su oficio y lo practica con sensibilidad y respeto hacia el ecosistema. Es un pescador con cabeza. El *jonquillo*, especie que le compro a través de la cofradía del Port d'Alcúdia, representa un modelo de pesca selectiva, artesanal y sostenible. Se coge con un arte tradicional específico, la *jonquillera*, que es una red alargada que acaba en una trama muy fina. Con esta malla se captura también el *espetolí*. Además, el *jonquillo* tiene una temporada muy corta (diciembre a marzo), lo que hace que sea una especie valorada y que se pague al precio justo. Biel siempre pasa de largo ante los bancos de ejemplares demasiado pequeños.

TONI FELIU
Sa Casa Pagesa. Cereales. Son Espanyol.

Toni es un joven agricultor ecológico que pertenece a una familia de pura cepa payesa, una persona muy comprometida y un enamorado de los productos autóctonos. A mí me sirve el *ciuró mallorquí*, una variedad local de garbanzo que se ha conservado gracias a él y que yo utilizo para elaborar guisos o *cuinats*, como la *greixera*, además de *raoles*, un plato muy antiguo, de reminiscencias árabes. Cuando está tierno, es una delicia. Toni sabe mucho y es un auténtico defensor de nuestros mejores alimentos. Poca gente hay que, como él, cultiven tomate de Valldemossa o de *cor de bou* y lo lleven a vender al mercado.