



*Maria Solivellas
amb la terra a flor de pell*

Adora les textures de les hortalisses i sent una emoció especial quan olora les fruits que han tornat des de el passat més saborós gràcies a la recuperació d'arbres fruiters autòctons en que col·labora.

■ Report/Santanyimagazine

Text: Pere Pons
Photos: Javier Viguera



A ulls clucs distingiria amb el tacte una tomàtica cultivada al seu hort de la que s'ha creuat entre plàstics. Live d'herència el gust per lo autèntic.

"A ca meva sempre menjarem molt bé, vaig tenir una bona educació del gust, i això queda gravat".

Els curiós com la família es va iniciar en el món de la restauració.

"Fa quinze anys mamare i la meva germana llegiren el llibre "Como agua para chocolate" i decidiren que volien obrir un restaurant, sense cap tipus d'experiència".

Habilitaren la casa de la família, posaren quatre taules; contractaren un cuiner i als tres mesos la mare descobreix que ella ho sabia fer; podia fer perfectament de cuinera pels seus coneixements.

I va funcionar.

"Mumare es va quedar gratament sorpresa però al mateix temps va decidir que no era pla dedicar-se professionalment, a la seva edat, a la restauració. Jo en aquells moments estava treballant en producció musical per Madrid i necessitava un canvi. Desitjava un canvi professional. Sovint pensava que m'agradaria una feina que pogués fer amb les mans i al mateix temps que fos creativa.

Un estiu que vaig tornar a Mallorca me vaig ficar dins la cuina per ajudar, i me va encantar. Vaig anular un contracte que tenia per Estats Units; ho vaig fer un 10 de setembre, un dia abans del attentat de les Torres".

El seu aprenentatge fou autodidacte; a partir dels coneixements transmesos per la mare.

Encara que hi ha un moment que transforma definitivament la seva relació amb la cuina; i és quan fa l'hort.

"Es fa realitat la meva idea cabdal de la gastronomia. La cuina per mi és com la interpretació del territori. La cuina que m'interessa és la que està completament vinculada a la terra més pròxima"

Els productes que assorteixen la seva cuina: fruita, verdures i hortalisses surten de seu l'hort.

La reflexió sobre la seva educació gustativa la dugué a treballar la cuina autòctona; després arribaria al descobriment de la importància que té la gastronomia amb la seva influència en el medi ambient.

El calendari, des de temps immemorial, ha marcat el ritme i ha donat com a resultat els plats més oportuns segons la abundància i qualitat d'un determinat producte.

Aquestes són les idees bàsiques que anaren conformant l'oferta gastronòmica de Ca Na Toneta, el restaurant de Caimari on la seva germana Teresa, amb un port exquisit i la elegància natural que la caracteritza, atén no només les taules, sinó a les persones que arriben a Ca Na Toneta.

Mientras María oficia en la cocina alquimista barrejant tejeduras, sabores y aromas nascidos a dos pasos de la mesa.





Maria Solivellas con la tierra a flor de piel

Adora las texturas de las hortalizas y siente una emoción especial cuando huele las frutas que han vuelto desde el pasado más sabroso gracias a la recuperación de árboles frutales autóctonos en que colabora.



A ojos cerrados distinguiría con el tacto un tomate cultivado en su huerto de la que se ha cultivado entre plásticos. Le viene de herencia el gusto por lo auténtico.

- En mi casa siempre comimos muy bien, tuve una buena educación del gusto, y eso queda grabado.

Es curioso como la familia se inició en el mundo de la restauración.

- Hace quince años mi madre y mi hermana leyeron el libro "Como agua para chocolate" y decidieron que querían abrir un restaurante, sin ningún tipo de experiencia.

Habilitaron la casa de la familia, pusieron cuatro mesas; contrataron un cocinero y a los tres meses la madre descubre que ella lo sabía hacer; podía hacer perfectamente de cocinera con sus conocimientos. Y funcionó.

- Mi madre se quedó gratamente sorprendida pero al mismo tiempo decidió que no era su plan dedicarse profesionalmente, a su edad, a la restauración. Yo en aquellos momentos estaba trabajando en producción musical por Madrid y necesitaba un cambio. Deseaba un cambio profesional. A menudo pensaba en que me gustaría un trabajo que pudiera hacer con las manos y al mismo tiempo que fuera creativo. Un verano que volví a Mallorca me metí en la cocina para ayudar, y me encantó. Anulé un contrato que tenía por Estados Unidos; lo hice un 10 de septiembre, un día antes del atentado de las Torres.-

Su aprendizaje fue autodidacta; a partir de los conocimientos transmitidos por su madre. Aunque hay un momento en que transforma definitivamente su relación con la cocina; y es cuando hace su propio huerto.

- Se hace realidad mi propia idea de la gastronomía. La cocina para mí es como la interpretación del territorio. La cocina que me interesa es la que está completamente vinculada a la tierra más próxima. -

Los productos que salen de su cocina: fruta, verdura y hortalizas son de su propio huerto. La reflexión sobre su educación gustativa la llevó a trabajar la cocina autóctona; después llegaría al descubrimiento de la importancia que tiene la gastronomía con su influencia en el medio ambiente. El calendario, desde tiempo inmemorial, ha marcado el ritmo y ha dado como resultado los platos más oportunos según la abundancia y calidad de un determinado producto.

Estas son las ideas básicas que fueron conformando la oferta gastronómica de can Na Toneta, su restaurante en Caimari donde su hermana Teresa, con un porte exquisito y una elegancia natural que la caracteriza, atiende no sólo las mesas, sino a las personas que llegan a Ca Na Toneta. Mientras María oficia en la cocina de alquimista mezclando texturas, sabores y aromas nacidos a dos pasos de la mesa.

