



ISLAS BALEARES

- AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
- DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
- CONSUMO ALIMENTARIO
- DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA
- SABORES DE ISLAS BALEARES
- RUTAS CON SABOR



[Fornalutx, Mallorca.]

AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

La comunidad autónoma de Islas Baleares abarca un archipiélago de siete islas y algunos islotes, con unos 5.000 km², y cuyas islas mayores son Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera. La mayor parte del territorio, el 85% del total, se encuentra por debajo de los 200 metros de altitud. El 12% está entre 200 y 600 metros, y menos de un 3% supera los 600 metros.

Las tierras de cultivo ocupan 156.000 hectáreas, de las que el 45% corresponde a herbáceos y el 34% a cultivos leñosos.

En Islas Baleares hay unas 13.100 explotaciones agrarias, de las que el 53% se dedica a cultivos leñosos, y dentro de éstas tienen un peso particular los frutos secos (30%) y los restantes frutales.

Entre las producciones agrarias destacan unas 24.000 hectáreas de almendro, 13.000 de algarrobo y 8.000 de olivar. De viña hay 1.800 hectáreas. La superficie de frutales de fruta fresca tiene una cierta importancia: 425 hectáreas de albaricoque, 125 de melocotón y 135 de ciruelo. Existe cierta superficie dedicada a los cereales, donde destacan 4.200 hectáreas de trigo y 21.600 de cebada. Las leguminosas cubren 2.500 hectáreas y la papata 1.500. A las hortalizas se dedican 2.300 hectáreas, de las que casi 2.000 son de regadío al aire libre.

PRODUCCIONES GANADERAS

El censo de vacuno en Islas Baleares asciende a unas 26.000 cabezas, entre las que se cuentan 14.000 vacas de ordeño y más de 2.300 vacas nodrizas. Hay también unas 364.000 cabezas de ovino, casi todas dedicadas a la producción de carne y más de 70.000 cabezas de porcino. En caprino se encuentran 19.000 cabezas, de ellas 5.000 cabras de ordeño.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

En Islas Baleares hay 530 empresas alimentarias, muy diversificadas entre diferentes sectores, aunque destacan las cárnicas, con el 12% del total, y las lácteas con el 6%.

PESCA

La flota pesquera de Islas Baleares cuenta con un arqueo bruto de casi 4.000 toneladas. Las producciones acuícolas baleares rondan las 300 toneladas.



[Sóller. Mallorca.]

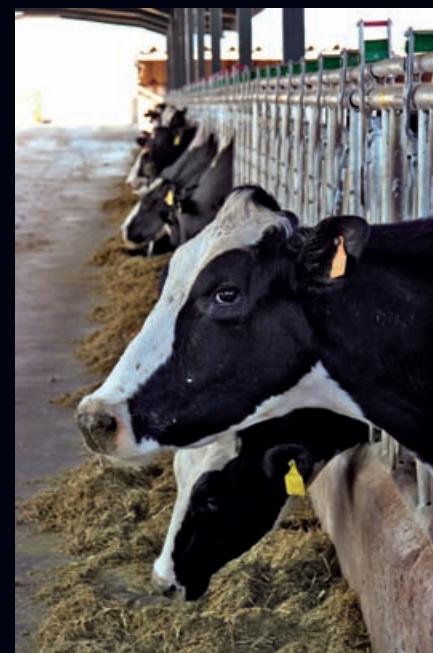
En Islas Baleares hay unas 13.100 explotaciones agrarias, de las que el 53% se dedica a cultivos leñosos, y dentro de éstas tienen un peso particular los frutos secos (30%) y los restantes frutales.



[Explotación agrícola. Mallorca.]



[Isla de Mallorca.]



[Explotación de vacuno de leche. Mallorca.]



[Destilerías Xoriguer. Menorca.]



[Puerto de Mahón. Menorca.]



[Viñedos y bodega en Santa María del Camí. Mallorca.]

La flota pesquera de Islas Baleares cuenta con un arqueo bruto de casi 4.000 toneladas. Las producciones acuícolas baleares rondan las 300 toneladas.



[Almendros en el valle de Santa Inés. Ibiza.]



[Mercado del Olivar. Palma de Mallorca.]

DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

La comunidad autónoma de Islas Baleares supera el millón de habitantes y destaca entre las regiones españolas con una mayor importancia de las actividades comerciales, turísticas y de restauración. La oferta comercial minorista en Islas Baleares incluye cerca de 25.000 actividades con una superficie de venta de casi 3 millones de m². El comercio de alimentación supone casi el 30% de las licencias y el 18% de la superficie de venta. Por su parte, el comercio especializado de alimentación registra cerca de 6.700 establecimientos y cerca de 214.000 m², con una superficie media por establecimiento de 32 m².

Por importancia relativa, en términos de superficie, destacan los establecimientos del Grupo Eroski, Spar, Mercadona, Hiper Manacor y el Grupo Carrefour. Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 22,2% de la superficie; los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 37,8% de la superficie de venta; los grandes supermercados (más de 1.000 m²) alcanzan una superficie del 24,2%; los establecimientos de descuento representan un 3,4% de la superficie de venta, y, por último, los hipermercados de la región suponen cerca del 12,4% de la superficie en libreservicio. Asimismo, en Baleares hay registradas más de 700 licencias especializadas en la venta ambulante y en mercadillos, el 3% del total nacional.

En la vertiente del comercio mayorista destaca la oferta que concentra Mercapalma, con cerca de 318.000 m² y 110 empresas mayoristas que venden cerca de 170.000 toneladas anuales de alimentos, en su mayoría frescos.

También destacan los 16 autoservicios mayoristas instalados en la región balear que alcanzan un total de 31.500 m². Entre ellos hay 4 establecimientos de Miquel Alimentació, 4 establecimientos de Moya Saus e Hijos, 1 establecimiento de Makro, 3 establecimientos de Excluib y 1 establecimiento de Super Balear.

La actividad comercial de Islas Baleares se articula en torno a tres áreas comerciales, una por isla: Ibiza, Mahón y Palma de Mallorca.

El turismo es la principal actividad económica de Islas Baleares; su atractivo turístico convierte a este archipiélago en un referente vacacional tanto a nivel nacional como internacional. En Islas Baleares hay una oferta lúdica y cultural que satisface demandas turísticas muy variadas. Se contabilizan anualmente cerca de 46 millones de pernoctaciones en los cerca de 740 hoteles de la comunidad.

Baleares cuenta con más de 10.500 actividades de restauración y bares, entre éstas 4.100 restaurantes, 4.100 bares y 320 comedores colectivos.

CONSUMO ALIMENTARIO ISLAS BALEARES

En términos medios, cada balear consume anualmente 124 huevos, 45 kilos de carne, 20 kilos de pescado, 67 litros de leche, 37 kilos de quesos y otros derivados lácteos, 31 kilos de pan, 14 litros de aceite, 19 litros de cerveza, 55 kilos de hortalizas frescas, 85 kilos de frutas frescas, 12 kilos de platos preparados, 114 litros de aguas envasadas, 14 litros de vino y 46 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

Islas Baleares registra un gasto per cápita en alimentación similar a la media nacional. Por importancia, carne, pescado, frutas frescas, derivados lácteos, hortalizas frescas, pan, bollería, pastelería, galletas y cereales y leche engloban las mayores participaciones sobre el gasto total.

En comparación con la media nacional, los consumidores de Islas Baleares cuentan con un gasto superior en agua mineral, vino, café e infusiones y derivados lácteos; mientras que, por el contrario, gastan menos en pan, pescado, carne y frutas frescas.

En términos de consumo per cápita, las tendencias son bastante parecidas al gasto y, tomando como referencia la media nacional, se consume una mayor cantidad de derivados lácteos, platos preparados, bollería, pastelería, galletas y cereales, bebidas refrescantes y gaseosas y frutas y hortalizas transformadas; mientras que, por el contrario, el consumo es menor en pescado, pan, leche, frutas frescas, carne y hortalizas frescas.



[Mercado del Olivar. Palma de Mallorca.]



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

■ QUESOS

- MAHÓN-MENORCA *

■ ACEITES

- OLI DE MALLORCA *

DENOMINACIONES DE ORIGEN

■ VINOS

- BINISSALEM
- PLA I LLEVANT

DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS

■ BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- PALO DE MALLORCA
- HIERBAS IBICENCAS
- GIN DE MENORCA
- HERBES DE MALLORCA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

■ EMBUTIDOS

- SOBRASSADA DE MALLORCA *

■ GALLETAS, BOLLERÍA Y DULCES

- ENSAIMADA DE MALLORCA *

VINOS DE LA TIERRA

- IBIZA
- SERRA TRAMUNTANA-COSTA NORD
- ISLA DE MENORCA
- ILLES BALEARS
- FORMENTERA
- MALLORCA

MARCAS DE GARANTÍA

- CARNE DE CORDERO (MMS)
- ALMENDRA MALLORQUINA (A)
- CARNE DE CERDO (PMS)
- CÍTRICS SES MARJADES
- MEL D'M
- ES MEL

AGRICULTURA ECOLÓGICA

- CONSELL BALEAR DE AGRICULTURA ECOLÓGICA



* Inscrita en el Registro de la UE

MALLORCA



**FABRICA DE
EMBUTIDOS**

R. D. C. S. 147

SANDWICHES Y CANAPÉS DE SOBRASADA

Como un sandwich de sobrasada al empezar un trabajo fatigoso, físico o mental, y durante muchas horas tendrá la cabeza despejada y una energía duradera para el trabajo.

Si los sandwiches se pasan por el horno son mejores, y si gustan picanteros se les pone pimienta. Para los niños es mejor si se espolvorean azúcar al pan con saborizada, se comerán todo el pan. Es merienda concentrada con muchas calorías y vitaminas.

LA MEJOR SOBRASADA ES DE GABRIEL CASTELL

GABRIEL CASTELL

CALLE CONVENTO, 109

APLICACIONES DE NUESTRA RIQUESIMA SOBRASADA

**LLUCHMAYOR
(MALLORCA)**

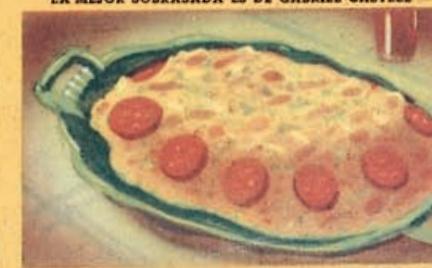
ENTREMESSES DE SOBRASADA

ESTRELLADA DE SOBRASADA
La sobrasada es riquísima con entremeses y tapas de vermut.
En el caldo, un poco de sobrasada le da un sabor exquisito.
También sirve en una tortilla o en la base perfecta.

la sobrasada en el cocido lo hace perfecto
Al no ser sobrasada se los trae juntos al comido muy oda

El pan con sobrasada en las excusiones es comida muy adecuada. Es la merienda favorita de los niños de Mallorca, e figura de menor mortalidad infantil en el mundo según las estadísticas, ventaja que se atribuye al pan con sobrasada. España, además, tiene el sabor del chorizo que

LA MEJOR SOBRASADA ES DE GABRIEL CASTELL



La sobrasada CASTELL

Es de máxima calidad y garantía porque está fabricado a base de cebolla pura mallorquina, empleando las coronas más escagudas. Se compone de jamones, lomos, jamones bayona llevando la proporción correspondiente de tocino seleccionado y del mejor pimentón. Se fabrica con el sabor tradicional.

Nuestra fórmula es el resultado obtenido después de muchos años de un minucioso estudio hecho por los técnicos de más prestigio de Mallorca.

REPRESENTANTES

Nos interesan para importantes zonas, capitales y pueblos que tenemos establecidos. Al solicitar la representación indicar las localidades que actualmente trabajan y adjuntar lista de las casas que representa con detalle del nombre o que pertenecen. Damos buena comisión. Fabricamos lomo embuchado, lo moncitos, boyacás, sarmones y peletillas, monicote para hondre, pancecos, filete-gros, bulto, cervizón, morcitos, etc.

[GABRIEL CASTELL. Lluchmayor (Mallorca) [1950]. Cartulina. 34,2 x 24,4.]

SABORES DE ISLAS BALEARES

La situación, en el centro del mar Mediterráneo, su insularidad y la influencia de muy diversas culturas han hecho que las Islas Baleares se muestren con unas características propias, que se dejan sentir en sus producciones y en su cocina con tanta intensidad como el resto de los factores que las caracterizan.

Es conveniente además tener en cuenta que mientras Mallorca siempre fue española, Menorca fue inglesa durante setenta y cinco años y francesa durante siete, lo que dejó sentir su impronta durante casi todo el siglo XVIII y todavía algunos detalles son claramente apreciables. Ibiza fue territorio conquistado por fenicios, cartagineses, griegos –bajo cuyo dominio junto con Formentera recibieron el nombre de Islas Pitiusas–, bizantinos y sobre todo árabes, que dejaron en la cocina muestras indelebles. Su clima es mediterráneo, templado, de pluviometría moderada y su orografía, en Mallorca, hace posible la presencia de nieves duraderas que pueden observarse mientras se disfruta de la playa. Esta circunstancia ha hecho que las islas sean turísticamente privilegiadas y que la población flotante haya favorecido la aparición de una cocina internacional, alejada de la tradicional, que sin embargo todavía se puede encontrar, y animamos a buscarla, en las cuatro islas principales, sobre todo en su interior, en donde la afluencia de extranjeros es más limitada.

LA COCINA MALLORQUINA

Dice George Sand en *Un invierno en Mallorca* que “el fondo de la cocina mallorquina es el cerdo en todas sus formas y bajo todos los aspectos”, y como el estado de salud de Chopin, y el suyo propio, no eran demasiado

buenos, también se queja de la influencia del “ajo, la pimienta y otras especias corrosivas”. La opinión de la escritora, nacida y criada en París, es muy favorable a una isla a la que califica de hermosa y paradisíaca, pero muy crítica con unos habitantes, casi todos agricultores, que no comprenden que ella lleve pantalones, que no vaya a misa y que viva con el músico sin estar casada. Quizás por eso, y como venganza, es dura con los habitantes y con sus costumbres. Esta opinión, aunque importante, no es la única de los extranjeros sobre la cocina balear, que muchas veces ha sido ensalzada por su naturalidad, la calidad de las materias primas y la cuidada elaboración de los platos. Todos los autores coinciden en la importancia que tiene el cerdo en la gastronomía y la razón reside en la disponibilidad de una raza que se asemeja a la ibérica, aunque en su genética intervienen ejemplares de muy diversa procedencia que contribuyen a formar un animal muy adaptado al terreno, que produce una carne grasa con la que se elabora un embutido sensacional: la sobrasada, de sabor profundo, textura suavísima y aroma cautivante. Es uno de los mejores embutidos españoles, que cuando está hecho con carne de “porc negre” y por métodos artesanales causa auténtica sensación en cualquiera de sus presentaciones. Es muy recomendable, siempre que se pueda se deben elegir las más grandes, que exigen un periodo de maduración más prolongado y un desarrollo mayor de los principios gustativos y aromáticos.

La sobrasada se puede consumir simplemente extendida sobre pan, que si está ligeramente calentado nos permite apreciar mejor sus cualidades, y según Luis Ripoll, que es el mejor escritor gastronómico que han dado las islas, lo mejor es asarla ligeramente y cuando haya adquirido

su punto, mezclarla con miel. Hay otras muchas formas de apreciar este embutido y entre ellas destacan los “huevos a la sollerica”, que en su versión rápida se fríen sobre rodajas de sobrasada y en su versión original se hacen sobre un puré hecho con guisantes, zanahorias y puerros. También forma parte de ensaladas en perfecta armonía con patatas cocidas; salteando a judías verdes o langostinos, se adapta muy bien a los risottos y pastas, sobre todo como relleno de raviolis, va muy bien en cazuela de rape y col, con conejo, con codornices, en guisos con cordero, como relleno de pavo asado o con magret de pato. Su empleo se alarga hasta los postres en los que deja sentir, agradablemente, su contraste de sabores con frutas frescas gratinadas o con manzanas al horno.

Camayot, talec, butifarras, butifarrones, blanquet, son otras opciones en las que interviene como protagonista fundamental la carne de cerdo, que además se consume en variadas elaboraciones culinarias, entre las que merecen citarse por su calidad la “porcella asada” rellena con una pasta elaborada con las vísceras del lechón, huevos cocidos, manzanas, ciruelas y azafrán; los libritos de lomo, que son delgados filetes de lomo unidos imitando las páginas de un libro y entre cada dos se introduce queso y jamón, se rebozan en huevo batido y se fríen en aceite de oliva; la greixonera de pies de cerdo, los pies con salsa de almendras, los riñones a la cassolana, etc. Entre las sopas destacan las mallorquinas, que no tienen caldo y que forman una especie de pastel. Son buenísimas las escaldadas, la dorada, la torrada y la de pan cuit, que tienen una elaboración compleja que es recompensada por el sabor del plato.

La cocina mallorquina utiliza muy bien las hortalizas con las que se hacen muchos platos que en general se elaboran con producto de temporada, por lo que su composición puede variar con las estaciones. El “tumbet” es una cazuella compuesta por pimientos, patatas fritas y berenjenas, colocados en capas superpuestas y regado cada piso con una salsa de tomate y ajos.

Las berenjenas, que son muy apreciadas, constituyen la base de muchas “greixoneras” (cazuelas) para lo que primero se enharinan, se fríen y se añaden huevos batidos y un “alioli”, tras lo cual se llevan al horno. Son muy interesantes las berenjenas con ajo, a la mallorquina, que llevan jamón y carne de ternera e incluso una alboronía muy curiosa, con tomate y pimentón. Las alcachofas y las cebollas rellenas con picadillo de carne, las menestras de guisantes tiernos o de patatas, apio y espárragos, los pasteles de coliflor, las acelgas rehogadas y una gran variedad de ensaladas completan la opción de los posibles primeros platos.

Entre los pucheros el más tradicional es el “bullit”, pariente próximo de los cocidos peninsulares; las habas secas, que cada vez se cocinan menos, se preparan en greixonera, con manteca de cerdo y se añaden yemas de



[MARI POL. Ibiza [1930]. Papel sobre cartulina. 31,5 x 41,5.]

huevo; el cuinat de ciurons está muy próximo al potaje de garbanzos y con las lentejas se hace un guiso con caldo que se presenta seco, porque se absorbe con la ayuda de unas rebanadas de pan tostado.

Hay gran variedad de pescados, algunos migrantes como el bonito, que se captura en verano y con el que se hacen muy variados platos, entre los que destaca la cazuella mallorquina, que es una cuidadosa preparación en la que se utilizan rodajas gruesas de bonito asado y luego se cuecen en una salsa hecha con vino, tomillo, orégano y perejil. Los pescados más frecuentes son el mero en salsa de vino, los salmonetes de roca, fritos, asados o en una preparación muy interesante que se hace en cazuella con una salsa en la que intervienen higadillos de pollo. El rape en variadas pre-

paraciones y la “rajada” (raya) en cazuela son muy sabrosos. Se escabechan muchos pescados y con el bacalao hacen unas preparaciones muy tradicionales, con “pasteta” y miel, en las que se advina la influencia árabe. Hay gran variedad, aunque no cantidad, de mariscos con los que se cocinan platos muy mallorquines como la langosta a la crema, los calamares rellenos, las escupiñas crudas, recién sacadas del mar, los dátiles de mar a la marinera, navajas, pagellides (lapas) con las que se elaboran unas excelentes sopas, unos maravillosos langostinos, cigalas y gambas que cuando están recién capturadas, en aguas próximas, son una verdadera delicia y todos los demás mariscos mediterráneos.

La ensaimada mallorquina es, como dice María Jesús Gil de Antuñano, un fenómeno gastronómico, que se consigue con una masa azucarada hecha con harina y agua y con manteca de cerdo, conocida como “saim”, que es la palabra que da origen a tan importante postre. La ensaimada recién hecha, un punto crujiente, emana un aroma que atrae profundamente y es la base del desayuno mallorquí, al que es muy difícil que renuncie cualquier visitante. Se puede comer como tal o rellena de nata, de chocolate, de cabello de ángel, de mermelada de albaricoque o melocotón o incluso con sobrasada, en una maravillosa combinación de los sabores dulce y salado.

Hay muchos más postres y entre ellos destacan “los ous moll”, “cansaladilles”, soplillos, “menjar blanc”, las cocas (minutera, entrefina, de las monjas de la Concepción, de can Ángela de Binissalem, etc.), los sequillos, los “redonets” de Santa Clara y así hasta más de doscientos postres, de los que Ripoll da su receta.

Se hace un buen queso, que empezó siendo de leche de oveja y hoy es casi en su totalidad de vaca. Tienen muy buenos aceites, en los que predomina la variedad arbequina, que tiene su origen precisamente en esta isla, aunque haya adquirido el nombre de la plantación que el señor de la Arbeca hizo en Lleida, y muy interesantes vinos en Binissalem y en Pla y Llevant con propiedades gustativas y aromáticas muy bien conseguidas. Hay también unos licores típicos: las hierbas, con manzanilla, hinojo, limonero, naranjo, toronjil y hierbaluisa, y el palo de Mallorca, con quina y genciana que proporcionan un intenso sabor.

LA INTERESANTE COCINA MENORQUINA

La influencia árabe, la inglesa, la francesa y la catalana han hecho una cocina autóctona muy original e interesante. En Menorca se dice que la mahonesa fue inventada para que el cardenal Richelieu pudiese saborear mejor la lubina, la raya, el dentón, el rodaballo o cualquiera de los

pescados a los que realmente resalta en sus sabores. Los menorquines preparan tradicionalmente el pescado de una forma compleja, que consiste en freírlo primero y someterlo después a un proceso de cocción en salsas, en las que intervienen muy diferentes componentes, pero entre los más asiduos están los ajos, las anchoas y las alcaparras. La tendencia a elegir los sabores suaves ha hecho que estas preparaciones hoy sean casi exclusivas de los hogares, y con frecuencia de carácter festivo. Hay muchas elaboraciones típicas, hechas con el pescado como materia prima principal y algunas muy curiosas como las escupiñas, que se asan en su concha, una vez picadas y mezcladas con pan rallado, mantequilla, perejil y huevos cocidos, recordando en su presentación a la tradicional de las vieiras. Los calamares, de los que dice Pedro Ballester que “como bien oliente es el rey de los guisos menorquines y su perfume el mejor de los aperitivos del cual participan todos los que visitan la casa”, se hacen con un sofrito y después cociéndolos a fuego lento con unas patatitas. Aunque la caldereta de langosta es el más famoso de todos los platos marineros, la realidad es que se puede hacer con muchos y variados pescados, dejándose notar la influencia francesa y su cierta similitud con la bullabesa. La oliagua, que es muy original y consiste en un caldo hecho con aceite, agua, ajo y perejil, que se vierte sobre pequeñas rebanadas de pan tostado, enriquecidas con col, tomate o huevos.

Hay muy buenas hortalizas, casi todas producidas en huertos familiares, y entre ellas destacan las berenjenas, los pimientos, los tomates y las cebollas, con las que se elaboran diversos platos, utilizándolas en crudo en ensaladas, asadas a la plancha o fritas en preparaciones similares al pisto. Así como en Mallorca el animal emblemático es el cerdo, en Menorca lo es el vacuno, con cuya leche se elabora un excelente queso, que toma el nombre de la localidad de Mahón (Maó). Es una de las más logradas preparaciones de la industria láctea española, es aromático, sabroso, se presenta en variadas texturas por los diferentes niveles de curación, que hacen que se pueda disponer desde un producto casi fresco hasta elaboraciones muy curadas, con períodos de maduración superiores al año. Estas últimas son tan buenas que se dice que los italianos venían hasta esta isla para llevarse los mejores ejemplares que preferían al mejor queso de Parma. La raza productora original es la menorquina, de la que todavía queda un considerable censo y que tiene la particularidad de producir una excelente carne. Un plato ancestral muy interesante es el “bonet”, de clara influencia árabe, que se hace con carne de ternera, garbanzos, albaricoques, cerezas y hojas de mejorana. Con lengua de vaca, enlardada y guisada con vino blanco y alcaparras, que son el condimento más apreciado en la isla, hacen un guiso muy original.

El conejo fue muy abundante, hasta el punto de constituir una carne de abastecimiento habitual. Hoy se sigue consumiendo, a veces sustituido por el de granja, constituyéndose en protagonista de variados platos, como la pixotera de conejo que se acompaña con tocino de cerdo, frutas, sobre todo peras, especias y garbanzos colocados en capas y sometiendo el conjunto a una cocción lenta, que un momento antes de terminar se alegra con una cucharada de canela molida. La capirotada se hace cortando pequeñas tajadas y cociéndolas en una salsa hecha con almendras y pan tostado. El arroz es muy frecuente en las mesas de esta isla, en donde hacen una elaboración especial denominada piñata que se elabora horneando carne, previamente guisada, que a continuación se guisa lentamente con el arroz. Es también muy curioso el arroz con pulpo frito al que previamente se le ha “atupado” (ablandado) e interesante el arroz con bacalao.

Entre los postres el más típico es el flaó, que comparte historia con el cuscusó y el menjar blanc y sitió en las pastelerías con muchas preparaciones de la repostería internacional y especialmente de la inglesa. No son muy variadas ni abundantes las frutas, pero merecen una mención especial los higos, que son sabrosísimos.

Se elaboran en pequeña cantidad, pero cada vez con más prestigio, unos curiosos vinos y especialmente uno blanco, elaborado con malvasía que aspira a conseguir la denominación de origen con el nombre de “Vi de la terra de la illa de Menorca”.

Es un magnífico licor el gin de Menorca, que se elabora partiendo de alcohol etílico y con bayas de enebro como único saborizante, lo que proporciona una bebida seca, de alta graduación, muy aromática y elegante, que ha adquirido justa fama.

LAS ESPECIALIDADES DE IBIZA

La escasez tradicional de alimentos en Ibiza dio lugar a la leyenda de ser tierra de buenas cocineras, que por su imaginación culinaria eran muy apreciadas por las casas mallorquinas. Afortunadamente hoy las circunstancias son diferentes y el turismo ha convertido en historia las periódicas situaciones de hambre en estas islas, pero sigue manteniéndose el prestigio de sus platos basados en la creatividad.

Cereales, huertas familiares, algo de olivar, de almendro y de garrofa eran la base de la cosecha, que se complementaba con la cría de ovejas y cabras, y alguna parcela de cereal, a lo que se unía la pesca de algunas especies ictícolas como un importante complemento alimentario.

La sopa ibicenca, muy típica, es parecida a la de ajos en su preparación inicial, pero la enriquecen batiendo un par de huevos y poniendo en contacto con la superficie una lata especial, sobre la que se depositan unas brasas, que hacen un efecto similar al del horno para formar un gratinado superficial. Con pescado y pimientos rojos hacen un muy típico y sabroso arroz.

La cocina ibicenca tradicional de pescado aprovecha las especies de más difícil comercialización, con las que hacen especialidades muy apreciadas. Un ejemplo de aprovechamiento es la cazuela de “bull d'anfós” que se hace con el estómago, la base carnosa de las agallas y el hígado del mero, que han de lavarse muy bien con agua y sal para eliminar la posibilidad de un sabor amargo de fondo. Se pone el pescado en una cazuela con cebolla, tomates, perejil picado, unos dientes de ajo, unas hojas de laurel y aceite. Con un trozo del hígado del mero, un pimiento rojo, dos yemas de huevo, una rebanada de pan frito, almendras y caldo de la cocción se hace un majado, al que se le añade vino. Se lleva todo a una cazuela y se deja hervir lentamente hasta que el plato esté en su punto. No es fácil de encontrar, pero si lo consigue no se le olvidará nunca. Hoy la especialidad más prestigiosa y buscada es la caldereta de langosta, que se hace cociendo la calamares rellenos de un picadillo hecho con mejillones, pescado blanco y yemas de huevo cocido, que se introducen al horno y se riegan en el momento de servir el plato con una copa de aguardiente. El tercer plato típico ibicenco de la cocina marinera es el rape a la cassolana en el que, por su prolongada cocción, el pescado pasa a ser secundario y la salsa gana tanto en sabor que es la protagonista. Debe comerse mojando en ella pedazos de pan tostado.

La “salsa mossona” es un plato típico de Navidad que se hace con almendras, avellanas y piñones majados con una rebanada de pan frito, un hígado de gallina frito, pimienta negra, nuez moscada y canela. Es magnífica acompañante de guisos de carne o pescado, pero simplemente extendida sobre rebanadas de pan es un excelente aperitivo y un magnífico entremés. Son también muy típicas las “mandonguilles” (albondiguitas), que se sazonan con variadas hierbas aromáticas y sobre todo con mejorana, que las dan un interesantísimo sabor.

Entre los postres destaca el flaó, que es una masa de harina y aceite de oliva que se rellena con queso fresco, huevos y azúcar y se aromatiza con anís la greixonera, que se hace con bizcochos bañados en leche, huevos y azúcar, cuajando el conjunto en el horno, y los sorprendentes macarrones de Sant Joan, que se hacen con macarrones cocidos en leche, aromati-



[MANUEL BELTRÁN Y C. Mahón (Menorca) [1890]. Chapa litografiada en relieve. 16,20 x 16,20.]

zados con piel de limón y canela y recubiertos de azúcar y queso. Para terminar una comida son muy recomendables unas hierbas ibicencas, que son un licor anisado en el que se han puesto en maceración hinojo, tomillo, romero, hierbaluisa, espiego, ruda, eucalipto, manzanilla, enebro, orégano, menta, hierbabuena, hojas y piel de naranja y limón, salvia, anís estrellado y matalahúga.

LAS PARTICULARIDADES DE FORMENTERA

La aridez del suelo de esta isla hace que las producciones de alimentos sean muy limitadas, a pesar de disfrutar de un clima muy favorable. La isla está escasamente habitada e históricamente estuvo durante mucho tiempo abandonada y a veces ocupada ocasionalmente por musulmanes. La actividad fundamental es el turismo y una primitiva explotación de ganado ovino y caprino. La población, apenas 8.000 habitantes,



[CASERÍO, EL. Mahón (Menorca) [1962]. Papel cuché offset. 13 x 24.]

que en su mayoría tiene sus orígenes en Ibiza, está dispersa formando pequeños núcleos.

Una fuente tradicional de proteínas fue el aprovechamiento de los huevos y las crías de las aves acuáticas. El pescado seco, el "peix sec" que se curaba por un sistema parecido al que en la península se seguía con el bacalao, era un ingrediente frecuente en los guisos de esta isla. En la actualidad, junto con la caldereta de langosta, el plato más emblemático es la "borrida de rajada", que se parece muy poco a la "bourride" provenzal, ya que ésta es una sopa y nuestra elaboración es un guiso, que se hace con almendras, ajos y huevos. También son muy apreciados el pulpo frito y encebollado y los "coques", que es un extraño ensamblado de pimientos rojos, pescado frito y aceitunas negras.

Con leche de cabra, mezclada a veces con la de oveja, hacen un queso que lleva el nombre de la isla y se consume casi siempre fresco. Se caracteriza por la intensidad de su sabor lácteo y por la elegancia de su aroma.



[La Naveta des Tudons. Menorca.]



[Pollensa. Mallorca.]



[Valldemosa. Mallorca.]



[Ibiza.]



[Formentor. Mallorca.]



[Mahón. Menorca.]



[Alaior. Menorca.]



[Ciutadella. Menorca.]



[Palma de Mallorca.]



[Cala Molins. Mallorca.]

RUTAS CON SABOR

DE LAS COCINAS BALEARES

No sería ni propio ni prudente hablar de cocina balear, sino de las cocinas baleares, ya que, por ejemplo, mientras que la isla de Mallorca, desde su conquista por Jaime I, permaneció unida a la corona española y por tanto influida por los usos peninsulares, Menorca e Ibiza pasaron por la experiencia de invasiones y ocupaciones inglesas y francesas, además de sucesivos asaltos piratas que dejaron una peculiar impronta gastronómica.

Genuinamente mallorquinas son las sopas, que pueden ser líquidas, con pescado, carne, setas y otras hortalizas, y las más propiamente mallorquinas que son sólidas, secas o trinchantes, con verduras, col y rebanadas de pan empapadas en el caldo de la cocción, además de pimentón, tomate y ajo; el frit mallorquí, en múltiples variantes de carne o pescado; el aufegat, con carne muy especiada; distintos platos a base de langosta y sepia; las muchas sopas de pescado, y la espinagada, típica de Sa Pobla, con un relleno de anguila y espinacas envuelto en pasta de empanada; las cazuelas de bonito; los salmonetes con salsa mora o a la plancha (a la llauna); las empanadas, sobre todo la de pescado de Sant Joan; el tumbet, pastel de patatas, berenjenas, salsa de tomate y pimientos; las berenjenas rellenas de carne o pescado; los huevos al estilo Sóller, fritos sobre sobrasada y cubiertos con una memorable salsa de verduras y leche; la gallina rellena con salsa de granada, y las cucas, que según

vayan rellenas de verduras, carnes, salazones, cabello de ángel o frutas cocidas pueden ser aperitivo o postre.

Respecto a la culinaria de Menorca, hay que subrayar el oli-aigua, plato humilde en ingredientes (tomate, agua, un poco de aceite y a veces higos), pero verdaderamente delicioso; la caldereta de raramente gustosa langosta; las berenjenas a la menorquina, que se preparan fritas, al horno, con carne o pescado y también de postre, y hasta con miel; la caldereta de dátiles de mar; el bonet de ternera menorquina; la capirotada de conejo, de esencia medieval y renacentista; las perdices a la menorquina; la pixotera de conejo, y una genuina dulcería entre la que destacan los pastissets, los carquinyols, típicos de Es Mercadal, el flaó, la greixonera, los panallets y los rubiols.

En la cocina ibicenca brillan con luz propia el guisat de peix; el peix sec; la borrida de rajada o raya; el potentísimo sofrit pagès, plato de productos de corral; los macarrons al estilo de Sant Joan, obligados en tradición para la Noche de San Juan; el atún en cazuela o tonyina a l'eivissenc, con piñones, pasas, huevos, especias, zumo de limones y vino blanco seco, y el estufat de tonyina, que es estofado de atún. Ingrediente fundamental, de tradición greco-romana, en la culinaria de Ibiza son las tàperes o alcacarras. En dulcería, también son referencias el flaó de queso y hierbabuena, la greixonera y las orelletes, saborizadas con limón y azúcar.

UN CULTO PORCINO

El cerdo fue durante siglos la base alimenticia de un grandísimo porcentaje de españoles, pero en el caso de las islas esa dependencia nutricional y gastronómica alcanzó cotas de verdadero culto. Del cerdo autóctono balear, el porc negre, se hacen la sobrasada, la ensaimada, las llonganisses, los botifarrons negros y blancos, el blanquet o el camallot, todos ellos emblemáticos productos, pero entrando en platos de mesa y mantel merecen sitial de preferencia la porcella rustida, que es asado de lechón; la cassola de matances, a base de costillas; el camallot, que lleva magro de cerdo, papada, tocino, hígado y sangre; la greixonera, con fundamento de patas, morro y oreja de puerco, o los ronyons, riñones fritos y aliñados.

CAMINOS DE ENSAIMADA Y NOTAS DE POLONESA

Más de tres cuartas partes del pasaje de cada avión que despega del aeropuerto de Palma de Mallorca, donde empieza la ruta, lleva una ensaimada bajo el brazo. El rito y el prestigio del producto, cuyos ingredientes básicos son huevos, harina, azúcar y manteca de cerdo, y terminado en forma de espiral en sentido contrario al de las agujas del reloj y con una fina capa de azúcar glas por sobretodo, viene de muy antiguo y entronca con las culturas gastronómicas judía y musulmana. Los judíos consumían un postre muy similar, la bulema, y los árabes hicieron lo propio con la bulema dulce, pero ni unos ni otros pudieron disfrutar, por prescripción religiosa, de la jugosa manteca de cerdo en que funde la harina, *saïm* en catalán, de donde procede el nombre del soberbio caracol de masa. Pero cumplido el ceremonial de tomarse una ensaimada in situ y proveerse de otra para el regreso, hay que entrar con paso firme en la capital de la isla, y recorrerla haciendo las correspondientes paradas en la hermosa catedral gótica, intervenida en parte por el controvertido artista plástico Miquel Barceló; en el Palau de L'Almudaina, en la lonja, en cada uno de sus impactantes patios, las muestras más sorprendentes y pulidas del gótico civil español (especialmente Sa Llotja), y en los baños árabes.

Para regalar lo más prosaico, hay que empezar con la cata de las sopas mallorquinas, que pueden ser de col, de pasta, de pescado, de carne y, cómo no, de cerdo, que aquí llaman porcella, seguir con unas buenas rebanadas untadas en sobrasada, y profundizar en un platillo de níscalos locales, conocidos como esclatasangs. Como plato principal, la zarzuela de pescado y marisco, que a más a más de ser imprescindible referencia culinaria puede convertirse en homenaje a los personajes de la película

El verdugo, ya que éste fue su único sustento conocido durante su corta peripecia en la isla. Y de postre, un trocito de ensaimada. Para el riego placentero del condumio, vinos de las denominaciones de origen Binissalem y Pla i Llevant.

Como local hostelero merece la pena visitar el restaurante Es Baluard, local donde la oferta de interesante nueva cocina no ha quitado protagonismo a fórmulas tan tradicionales como las sopas mallorquinas o la coca de cebolla.

De la capital, a la villa de Algaida, en la comarca del Pla y afamada por su fábrica de vidrio. A la mesa se puede y debe empezar con una sopa de brou casolà, seguir con un singular bacalao a la mallorquina y terminar con un postre potente y golosón, que es la tarta de queso tierno con mermelada o/y con un assortiment de formatges mallorquins Coinga, Grimalt, Sa Talaia i Ballester. Para hacer la digestión, nunca vendría mal acercarse hasta la cumbre del Randa, magnífico mirador sobre la Mallorca interior. Siguiendo alto en Manacor, espacio de calas paradisíacas (Moreia, Anguila, S'Estany d'En Mas), donde también fabrican un hermoso vidrio hueco, muebles y perlas cultivadas de fama universal. En la pitanza, cocarrois de ceba, que es plato de pastas saladas, rica sobrasada de porc negre y, a lo postrero, el postre típico local, que llaman sospir, y que es un bizcocho suave y aromático, o el llamado pastís de pobre. Para amenizar el proceso digestivo merece la pena darse una vuelta por las indescriptibles cuevas del Drac, ubicadas a unos doce kilómetros de la localidad de referencia y también testigos de uno de los episodios más hilarantes (en clave de humor negro, claro) de *El verdugo*, con una vetusta pareja de la Guardia Civil en barca requiriendo los servicios del novato ejecutor.

Nueva parada en Pollença, reposo para los sentidos frente a su bahía y culto a la gastronomía local en forma de porcella amb anfós, que es mezcla exquisita de carne de cerdo y de pescado, con perejil, ajo y limón; las sopes mallorquinas elaboradas con pan moreno mallorquín, verduras y carne; el pa amb oli; el tumbet; el arroz brut, las coques de trempó y verduras; el frito de matanza o de freidura; pescados gustosísimos como el cap-roig, el dentón, la llampuga y el llobarro; el popular arroz de pescado y la caldereta de langosta. Al postre, la greixonera de brossat. Lugar digno de visitar y gozar es el restaurante Clivia, donde la fruta de mar es tratada con singularísimos gusto y empaque.

Penúltima etapa de la ruta es Inca, junto a la sierra de Tramuntana, donde hay que empezar la visita dando una vuelta por sus tradicionales y originales bodegas, cellers, en las que el caldo reposa en grandes cubas,

que llaman bótes congranyades. A la hora del yantar hay que probar dos interesantes preparaciones autóctonas: las berenjenas rellenas, que llaman albergínies farcides, y el típico frit, a base de carne en taquitos y fritura de patatas, berenjenas y pimientos. Para los más golosos y para echar a la mochila, unos pastelitos conventuales, llamados concrets, o los concos que hacen las monjas jerónimas.

Fin del camino en Valldemosa, enclave de origen árabe y peculiar arquitectura, donde se halla la bella Cartuja de Jesús Nazareno, del siglo XV, que fue refugio de los enamorados Frédéric Chopin y George Sand, en el lluvioso invierno de 1838-1839. Tras la visita a la celda donde moraron los amantes, donde Chopin compuso su famosa *Polonesa en do menor*, hay que regalarse con una típica coca de patata, un bacalao con pisto y una delicia a base de turrón, que responde al nombre de gató de Valldemosa. A la tarde, y como resumen en mística incipiente, se pueden tomar unas copitas de vino en una cueva, fresca y amena, que se llama Sa Cova des Vi.

ENTRE TAULES, NAVETAS Y TALAIOTS

La ruta comienza en Mahón o Maó, capital de la isla desde la dominación británica, mal que le pueda seguir pesando a la semper fidelis Ciutadella. De ese pasado quedan en Mahón cosas como la ginebra y el reloj que el gobernador Richard Kane mandó instalar en la fachada del ayuntamiento, mientras que sobre otro pasado mucho más remoto y a las afueras se alza un conjunto arqueológico, el Talatí de Dalt, con taula, salas hipóstilas y talaiot.

En Mahón, la gastronomía es cosa a muchísimo considerar, de manera que hay que empezar con el sistema digestivo a punto para dar cuenta de embutidos como la carn i xulla, el botifarró y el camaiot, para seguir con platos tan localistas como el oliagua con tomate, las berenjenas rellenas a la menorquina, la caldera de pescado y marisco, el atún a la mahonesa y los calamares rellenos al horno. A los postres, bunyols, pastissets, flaó de Menorca, amargos, crespellines, crespells, formatjades y robiols. Si queda sitio, y en todo caso para el morral peregrino, unas piezas de queso mahón, de pasta prensada blanca amarillenta, elaborado con leche de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y/o parda alpina.

De un salto, a sólo tres kilómetros, el peregrino se llega a Sant Climent, delicioso núcleo rural en el que hay que parar en el restaurante Es Molí

de Foc, ubicado en un viejo molino menorquín y con una oferta culinaria sorprendente, entre la que destacan su bacalao gratinado con alioli de peras y salsa de gambas, y el pollo de corral con cigalitas y picada de higaditos con frutos secos. En los alrededores es obligada la visita a la taula de Talatí, el asentamiento en Mussuptà, y las taulas de Binimaimut. Siguiente parada en Alaior con dos iglesias barrocas, de San Diego y Santa Eulalia, numerosas fábricas de queso mahónés y patria chica de la popular marca de helados La Menorquina. Platos señeros de la localidad son los humildes y gustosos oliagos y las perdices con col, perdius amb col. En capítulo de postres cabe citar la coca de boniatos, las ciruelas escaldadas y el tradicional flaó. Para el camino y el recuerdo, galletas de Alaior.

De Alaior a Es Mercadal, al pie del monte Toro, máxima elevación de la isla. En tal situación hay que empezar saboreando sus embutidos, que, además de en la multiubicua sobrasada, se expresan en forma de carn-i-xua, botifarrons y cuixot. Ya a la mesa, la oferta incluye unos ricos calabacines rellenos, patatas al horno con pescado y calamares, conejo con cebollas y alcacarras, un potente carnero a la menorquina, que va al horno con sobrasada, y el oliago con higos. De final y aprovisionamiento, dulces de tradición antigua como los carquinyols, los amargos, a base de pasta de almendra, y el torró cremat.

Fin de trayecto en Ciutadella de Menorca o Ciudadela, monumento histórico-artístico nacional, con hermoso casco antiguo abrazado por la muralla y magníficas vistas portuarias.

La gastronomía de Ciutadella es mezcla y sabia síntesis de herencias medievales islámica y catalana, junto a toques de clara influencia francesa, platos de pescado, marisco y carne. Para empezar, calabazas rellenas a la menorquina y/o habas ahumadas. Luego, un arroz que puede ser con tomate, pulpo, bacalao, conejo o setas. En mariscos no hay que dejar de probar los autóctonos escopinyes, y en pescados hay que dar cuenta de la típica caldereta de langosta, del perol de sepia al horno, del pescado al horno a la menorquina y de los calamares rellenos con patata y boniato, mientras que en carnes conviene detenerse en las trenzas de cordero, el conejo con caracoles y el frito a la menorquina, el pollo con salsa de almendras o pimientos, la perdiz con col o el conejo con cebolla, a la vinagreta o al horno. Y a los postres, a gozar del mejor ejemplo de la síntesis gastronómica antes aludida, con cosas tan ricas como el islámico cuscussó, los pudins de inspiración británica, el autóctono oliagua con higos y el cristiano peninsular queso tierno con miel.

Como local de referencia, atención al Café Balear, sitio marinero, honrado y cabal, donde se puede elegir entre la soberbia parrillada de pescado o el tierno entrecot de ternera menorquina. En la sobremesa, despedida y cierre, un paseo por los alrededores, donde se emplaza la naveta de Tudons, el monumento funerario primitivo más señero de la isla.

RUTA DEL PAGÈS Y DEL FLAÓ

El viaje comienza en Sant Antoni de Portmany o San Antonio Abad, a orillas de la bahía de Portmany, que cuenta con un interesante casco histórico y sensuales calas de aguas transparentes. A la mesa, cosas tan apetitosas como amanida (ensalada) de crostes, frita de polp, el típico guiso de pescado conocido como bullit de peix, el sofrit pagès o la imponente borrida de rajada, con base de raya y patatas. De postre, el clásico flaó o la más original greixonera, un suave pudín saborizado con canela. Local a mucho considerar el restaurante Es Rebots de Ca'n Prats, y sus particulares amanida de crostes, arroz de matanzas y bacalao amb all i oli.

Primera escala en Eivissa o Ibiza, donde hay que empezar paseando por el recinto amurallado Dalt Vila, Patrimonio de la Humanidad, por el barrio de la Penya y sus alrededores de hippysmo irredento, para después detenerse un rato en la catedral del siglo XIII y remodelación del XVI. A la hora del condumio son de todo punto fundamentales las propuestas de coles a la ibicenca, que es una casi olla podrida, con sus berzas, su morro, su oreja y su pata de cerdo; el guisat de peix y el peix sec (respectivamente un guiso

y un pescado seco que se toma en ensalada), el atún a la ibicenca o tonina a l'eivissenca, y la frita de porc o matances, que es notable fritura de cerdo. Todo ello bien regado con caldos de la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Ibiza, tintos elaborados con uva monastrell. Restaurante absolutamente recomendado es Ca n'Alfredo, con trayectoria desde 1934, y referente absoluto de la cocina verité, donde en caso alguno hay que dejar pasar de largo el tournedó con foie-gras y salsa de vino rancio. De postre, en cualquier lugar y para el fardelillo peregrino, orelletes, a base de huevos, harina, licor de anís, azúcar y aceite de oliva.

De Ibiza a Sant Joan de Labritja, antes San Juan Bautista, lugar encalmado y ajeno al bullicio capitalino, con una cueva natural en sus alrededores, Ca na Marca, que ofrece espectáculo festivo de luz y sonido. A la hora que convenga se puede empezar a abrir boca con unas cocarrois, pequeñas empanadillas de espinacas o acelgas y piñones, y una ensalada de crostes, a base de pan duro desmenuzado, con tomates, pescado seco, aceite, sal y ajo, y así entrar de lleno en la especialidad local, los macarrons al estilo de Sant Joan.

El trayecto ibicenco concluye en Santa Eulària des Riu, con bien empacado casco antiguo y mercadillo hippy en la playa de Es Canars. A la mesa y al mantel hay que poner todos los sentidos en el memorable sofrit pagès, elaborado con carne de cordero y pollo, sobrasada, botifarrón, patatas, ajo, laurel, azafrán, comino, perejil, almendra tostada y manteca de cerdo. Al postre y a la memoria del paladar, flaó o flahón, tarta de queso con hierbabuena y azúcar.

¿MAHONESA O MAYONESA?

Hace siglos que Mahón, Maó o Mó, en dialecto local, y en todo caso capital oficial de la isla de Menorca, reivindica la paternidad de una salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite de oliva o grasa vegetal, sal y algún líquido ácido, vinagre o zumo de limón, tan común a diferentes pueblos de la cuenca mediterránea. Gran parte de los investigadores franceses sostienen que el nombre apropiado debe ser mayonnaise o mayonesa, e incluso hay quien sostiene que el nombre deriva del duque de Mayenne, quien en el año 1589 perdió una batalla decisiva como consecuencia de la indigestión provocada por la salsa en cuestión. Si así fuera, el nombre debería haber quedado en mayennaise o mayenesa. Un chef de la talla profesional intelectual de Proper Montagné sostiene que la apelación derivaría del nombre del pueblo de su inventor, un cocinero de la villa de Mayons. Otros aluden a un origen desde la voz mayeu, que en francés arcaico significaba yema de huevo. Sin embargo, y aquí entrará definitivamente Mahón, es prácticamente seguro que el nombre de la salsa tiene que ver con alguna de las peripecias militares del cardenal Richelieu. Grimod de la Reynière (1758-1837), quien ostenta el honor de haber sido el primer crítico y periodista gastronómico de la historia, afirma que la batalla en cuestión habría sido la que precedió a la toma de Bayona por las tropas al mando de este personaje, de lo que se inferiría el nombre “bayonesa”, pero es mucho más probable que el nombre venga de la toma de Mahón por las huestes del cardenal, en 1756. Así lo sugieren, por ejemplo, Armand Lebault, en su libro *La table et le repas à travers les siècles*, donde nos dice: “...mayonnaise ou plutot mahonnaise que le duc de Richelieu compos à Port-Mahon. Surprenant que le terme n'apparaisse qu'au XIX ème Siècle” (...mayonesa o, más bien, mahonesa que el duque de Richelieu elaboró en Puerto Mahón. Sorprende que el término no aparezca sino hasta el siglo XIX), y el *Dictionnaire Encyclopédique Quillet* dirigido por Raoul Portier, publicado en París, en 1938: “Origine incertaine. Passe por être la corruption de mahonnaise, de Mahón, cap. de l’Ile de Minorque, prise par le Maréchal de Richelieu en 1756” (De origen incierto. Pasa por ser una corrupción de mahonesa, de Mahón, capital de la isla de Menorca, tomada por el general de Richelieu en 1756). Todo apunta a que Mahón podría decir ya alto, claro y con la cabeza muy alta, mahonesa.

UN GIN ORIGINAL, SU POMADA Y SU PELLOFA

La isla de Menorca estuvo bajo dominación británica hasta en tres etapas intermitentes, entre 1712 y 1802. La población local intuyó la posibilidad de negocio fabricando una ginebra que los soldados ingleses demandaban por uso y costumbre. Así nació el gin menorquín, un espírituoso de graduación alcohólica de unos 40° que, a diferencia de la ginebra clásica elaborada con cereales, se fabrica con uva mediterránea y bayas de enebro, destilando el producto en antiguos alambiques o alquitaras de cobre, envejeciéndolo en barriles de roble curado con ginebra para que el gin no tome el color de la madera, y embotellando en botellas de arcilla, al estilo holandés. Lo que comenzó elaborándose para satisfacer una demanda foránea se convirtió con el tiempo en bebida local profundamente arraigada en historia y costumbres, hasta que en 1997 se aprobó el reglamento de la Denominación Geográfica Gin de Menorca.

El gin menorquín se toma solo, raramente, y con generosidad en sus variantes de pomada, con hielo picado y limón exprimido, o pellota, con sifón y cáscara de limón, aunque la oferta incluye otros cócteles típicos menorquines: sa persiana, martini de Mahón, pink xoriguer, Mahón mandes o Mahón messenger.





[Palma de Mallorca.]



[Mercado de Mahón. Menorca.]



[Mercado de Santa Catalina. Mallorca.]



[Mercado del Olivar. Palma de Mallorca.]

El cerdo fue durante siglos la base alimenticia de un grandísimo porcentaje de españoles, pero en el caso de las islas esa dependencia alcanzó cotas de verdadero culto.



[Mercado del Olivar. Palma de Mallorca.]



[Restaurante Béns d'Avall. Sóller. Mallorca.]



Más de tres cuartas partes
del pasaje de cada avión
que despega del aeropuerto
de Palma de Mallorca
lleva una ensaimada bajo el
brazo.

