

Parlem de cuina

# Dóna't temps (del 6 al 14 de juny)



Des de serveis socials s'han organitzat una sèrie d'activitats en memòria de Maria Rosa Martínez. Aquí trobareu el programa d'activitats: A destacar el showcooking de dia 7, on podrem aprendre bones receptes de la mà de 3 grans cuineres, Eva Llobet, Aina Burgos i Anais Perrotte. Serà al patí de la biblioteca a partir de les 18:30 h. Tal vegada sigui un tòpic el que la cuina és terreny d'homes, i tal vegada si ens centram amb les estadístiques actuals, sigui així. De fet dels 195 restaurants amb estrella Michelin a tot l'Estat, sols 18 són dirigits per una dona. Cosa que contrasta amb el fet que sols un 50% dels homes saben cuinar front al 85 de dones que sí en saben.

Però podem dir que la història de la gastronomia ha estat feminitzada des dels seus orígens. De fet, ja cap 7000 anys abans de crist a Mesopotàmia (on se situen les primeres civilitzacions) ja eren les femines les que s'encarregaven de recollir fruites i arrels i cuinar allò que duien els homes després de les caçaries. La dona sempre a la llar amb els nins i l'home a la recerca de sustent. I això, d'una manera o l'altre es va mantenir al llarg de tota l'evolució gastronòmica al llarg de la història. Així i tot, recordam alguns cuiners i gastrònoms importants: Apici, Escoffier, Clause, Caremé, Tirel, Bocousse, Roca, Robuchon, Scappi. Però la llista de cuineres rellevants ens costaria de realitzar.

Rellevants en el llibres d'història, a les cròniques o als relats; perquè si pensam que des de fa 9000 anys a les cuines de les cases, dels palaus, de les possessions i d'allà on era necessari fer un rostit, arrencar sopa o remenar guisat ha estat sempre la figura femenina, la percepció canvia. I tant que sí.

Hem tingut també grans dones cuineres (que han destacat tant o més que els homes en aquest camp), però si bé és cert que dins les àrees professionals ho han tingut difícil Eugenie Brazier, la primera dona que rebé 3 estrelles Michelin l'any 1933.

Maria Bourgeois, també rebé 3 estrelles Michelin l'any 1933 i el seu plat estrella era una recepta de paté calent (Pâté chaud) i les seves postres d'Illes Flotants de xocolata rosa.

Marguerite Bise, amb el seu restaurant L'Auberge du Père Bise també fou guardonada amb tres estrelles Michelin l'any 1953.

Carme Ruscalleda 7 Estrelles Michelin. Treballadora, lluitadora incassable, innovadora, tradicional. De punta a punta de món.

Julia Child, la primera cuinera mediàtica. Va traslladar la cuina francesa dels anys 50 i 60 a terres americanes. I va inaugurar els programes gastronòmics a les televisions.

Cristela Comerford, la cuinera de la Casa Blanca d'ençà de 1995. Diuen que és la cuinera més poderosa del món.

Coloma Abrines Vidal, Madò Coloma, dona de casa, cuinera de tota la vida que va deixar «una herència» escrita gastronòmica molt valuosa. Cuina bona i com s'ha de fer.

I totes i cada una de les dones que ens han deixat les seves llibretes, plaguetes i receptes. Dones que han deixat coneixements, tradició, cultura i tota una herència que hem de salvaguardar per a futures generacions de cuiner@s. Per això avui vull rompre una llança en favor de la dona cuinera, aquelles dones que durant segles han cuidat i alimentat famílies. També per aquelles dones que, amb més esforç que el que necessitava un home, han pogut destacar en els àmbits professionals.

I per això, per aquesta jornada gaudirem de 3 grans cuineres: Anais Perrote Hernández. Hereva d'una llarga tradició gastronòmica i empresària i que ha sabut adaptar als temps actuals sense perdre les arrels que la van formar. Reboatera que mescla, i amb una mà excepcional, allò millor de la cuina francesa amb la cuina mallorquina. Un clar exemple del que és passar coneixements de pares a fills, i en aquesta cas de padrins a nets. Si l'heu de menester estirà al restaurant Es Canyís, i ben segur la trobareu muntant algun merengue o decorant alguna tarta.

Eva Llobet Pérez. Fornalutxena, cuinera de formació i devoció. Ha treballat a restaurants com el Bens D'avall, Vergeret, Arabella Golf, Hotel Costa d'Or o l'Aimia. I no sense esforç, passant de començar des d'abaix de tot; arribant a esser segona de cuina del Mar Bell, 2a de cuina del Turó o dirigir la cuina de Cal Bisbe. Ara treballa amb l'equip de Ca'n Lluís. Si l'heu de cercar cercau-la passejant pel Barranc de Biniraix o menjat la paella de ca sa mare.

Aina Burgos Roca, tal vegada la cuinera balear més mediàtica. Empresària, emprenedora i defensora de la cuina sana i ben feta. Ha estat conductora del programa «Passa'm la sal» (Televisió de Mallorca) i també fou co-conductora del programa «Sa bona cuina» de Paquita Tomás, (IB3). Guardonada al TAPALMA amb el premi «Tapa típica» per una original tapa, «Aspic de ratjada amb escabetx de taronja i ensalada de lleties». Un clar exemple del seu estil de cuina i del que ens vol oferir. Ara ja fa un bon grapat d'anys que ens ofereix les seves creacions a través d'Aineire i Ainere Catering.

Segur que gaudiguem d'aquesta jornada.

Va per tu Maria Rosa!



Juan A. Fernández

Exemples pedagògics

## Els poders ignots de la biosfera



Nobel el 1909. Quan feia una retransmissió des del Vaticà va dir, al davant de Pius XI:

“Déu ha col·locat totes les forces misterioses de la natura a disposició de l'home.”

En resum, si bé l'home és “rei” de la creació, així com diu la Bíblia, i la domina; no obstant això l'Univers sembla tenir vida pròpia i l'home hauria de ser més humil davant d'Ell. Això és el que ens diu el savi quan anomena aqueixes forces com a “misterioses”. En conclusió:

-Quan pensam en la immensitat de la natura totes les troballes són tan esgarrifoses com interessants, i els savis són els més humils pel que fa als coneixements que tenen.

A mitjans del mes de juliol de 1911 començaven les obres per dotar a Sóller d'una estació radiotelegràfica que en aquells dies eren molt poques a Espanya. L'indret elegit per la “Marconi's Wireless Limited” era Muleta, al costat del far. Això acostava a la vila la figura del professor Guglielmo Marconi, físic italià nascut a Bolonya el 1874 i mort a Roma el 1937, el qual havia realitzat les primeres comunicacions amb el seu invent, inicialment a curta distància i després transatlàntiques, això mitjançant ones hertziànes; uns èxits que li valgueren el premi

**Marina Ferrá Hamelynck**  
Pedagoga  
col 453.13



Política

## «El Pi, un partit fent feina per la gent d'aquí» 100% solleric

Volem donar les gràcies a totes les solleriques i sollerics, que han dipositat la confiança amb el PI, a totes les persones que varen anar a votar, com acte de responsabilitat democràtica.

Nosaltres ja vàrem dir abans de les eleccions, que volem el millor per Sóller, durant quatre anys hem fet bones propostes al ple, que han estat rebutjades per un govern que no ha tingut cap mirament, amb el nostre partit, que no ens ha facilitat cap despatx com a partit a l'oposició, fent una política de “rodillo” amb una majoria absoluta mitjançant un pacte. De rialles en rialles, de cançons amb cançons, encara, hi ha els cartells il·legals penjats a un arbre amb xinxetes, les herbes a les pasteres del Port són part del paisatge del Port, la brutícia als carrers de Sóller, no en parlem.

**Una gestió nul·la i desastrosa**  
Ara tenim l'oportunitat de canvi-

ar aquesta pèssima gestió, volem que Sóller sigui un mirall, això passa per una bona gestió i una millor governança.

Per això, hem iniciat converses amb totes les formacions polítiques que tindran representació al proper consistori, nosaltres podem pactar tant amb el bloc de dretes com de l'esquerra, no tenim cap problema, ni cap línia vermella, tots els regidors han estat elegits pel poble.

Marcar línies vermelles, equival a una manca de respecte a les idees dels electors, i no dels seus representants, no podem ser sectaris, volem escoltar a tothom, sense perjudicis i estudiar quines opcions son les millors pel nostre poble.

Nosaltres defensam una governança de consens entre tots els partits amb representació, deixar les ideologies a un racó i fer feina per a Sóller, entre tots farem un Sóller millor, la unió fa la força, les ideologies enfonsen la prosperitat d'un

**«Nosaltres podem pactar tan amb el bloc de dretes, com de l'esquerra, no tenim cap problema ni cap línia vermella»**

poble.

La política i el consens des de la paraula, la confiança, la fidelitat, al poble de Sóller.

**Volem fer de Sóller un verger**

Gràcies, nosaltres representem als qui tots els sollerics i solleriques, ens hagin votat o no, volem treballar per a Sóller.

**Proposta per les Illes (Pi)**