

PARLEM DE CUINA

Quan les coses estan ben fetes

Sobren les paraules, quan les coses estan ben fetes. Aquesta és la sensació que et queda després de visitar a n'en Tomeu Caldentey Soler al Moli d'en Bou. Sobren ses paraules quan et reben a la porta amb un gran somriure i aquesta atenció no decau el tota la jornada; de fet cada minut que passes al Moli d'en Bou et sents part part de l'equip; la conjunció personal-client és total, et sens còmode... com a casa.

Un servei exquisit on no hi manca res, on no hi sobre res; tot a la seva justa mesura, com ha de ser. Des de la presentació a viva veu del que menges, les recomanacions per a que la beguda o oli arrodoneixin el menú; fins al servei de cafè a la terrassa, fan que a pocs llocs es pugui trobar un servei tant professional com al Moli d'en Bou.

Parlar de la cuina que fa en Tomeu, és molt difícil. Cuina mallorquina, cuina propera amb productes d'aquí; però amb un estil personal, sense grans pretensions i partint d'una bona base; com es diria en bon mallorquí, una cuina feta amb seny. És molt difícil que amb aquestes paraules us pugui transmetre ni una ínfima part del que s'arriba a experimentar. S'hi a d'anar, s'ha de gaudir en directe.

El menú comença amb un assortiment d'aperitius: una escuma de Campari, una coca mallorquina, porc confitat o brou de bolets, acompanyats de varis tipus de pa casolans preparen als comensals per la resta del menú.

Durant tota la jornada van desfilar per la taula els plats principals: canaló d'ànec; musclos amb foie, curri i fruita; gall de San Pere amb alfabetuera; porc ibèric amb

escamarlans i llengua de vedella blanca amb romesco verda. Tots ells complements un de l'altre per a que cap sabor predomini damunt l'altre i per a que després de cada mossegada, la següent, s'acopla al seu lloc exacte al paladar.

I si amb el salat en Tomeu ja demostrava el seu "savoir faire"; el dolç compleix perfectament el seu comès d'arrodonir i complementar el menú. Gelat de Ca'n Pinxo amb cafè; gelat de formatge maonés amb aire de tòfona; xocolata amb balsàmic de pera i poma al forn amb vainilla i espècies; acompanyats dels bombons, la degustació de cremes dolces i el cafè posen colofó a un d'aquest àpats que es recorden al llarg del temps. L'apunt: El Restaurant "Es Molí d'en Bou" obrí les ses portes l'any 2000 sota la gerència de Tomeu Caldentey i Soler, propietari i cap de cuina del restaurant durant tot aquest temps. En tots aquests anys ha mantingut la mateixa filosofia: oferir i dur a terme una cuina creativa basada sempre en la cuina mallorquina i amb una visió molt



personal. L'any 2004, en Tomeu Caldentey fou el primer mallorquí en rebre una estrella Michelin, renovada any enrere any.

Si voleu més informació podeu visitar la web del Moli d'En Bou a <http://www.esmolidenbou.es/> Restaurant Molí d'en Bou C/ Liles s/n Sa Coma 971 56 96 63

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Consum ecològic i sostenible: Nodrir-se com a sinònim de salut

Encetaré l'article transcrivint una informació de la pàgina web de "Realiment cooperativa" que per a mi és bastant significativa envers el tema del que avui escriuré.

"La superfície dedicada a l'agricultura i la ramaderia ecològica a les Balears s'ha incrementat un 21,4% l'últim any, en passar de 23.007 hectàrees conreades a les 27.924 actuals, el que suposa prop de 5.000 noves hectàrees que s'incorporen a la producció agrària ecològica." Aquest increment significatiu ens dóna a percebre que comença a existir un canvi de consciència en la manera en que ens estem alimentant/nodrint. També afegir l'increment en els darrers anys de grups de compra d'agricultura ecològica i que el mateix temps, practiquen la filosofia de què sigui un consum sostenible; vull a dir que la producció i la comercialització no afecti al medi ambient i per tant es potencia la compra dels productes locals; i també al mateix temps, s'eviten els intermediaris ja que arriba directament del productor al comprador, notant-se un descens significatiu en els preus.

A Mallorca els grups de compra que s'han anat formant ha estat arrel d'una consciència que encara no s'havia desenvolupada del tot. Cert és que existeixen botigues on es pot comprar alimentació biològica i finques que tenen bastants anys de funcionament com poden ser "Son Barrina", "Sa teulera" per exemple, que tenen un ampli ventall de productes biològics, incluisi alguna d'elles disposen d'olis essencials, hi ho pos ja que en un dels darrers articles en vaig escriure sobre ells.

El dissabte dia 25 de setembre, vaig poder assistir a la inauguració del mercat agro-ecològic que es va muntar a la coneguda "plaça dels patins". La veritat és que no varem matinar massa i quan arribarem, ja faltaven molts productes que els més matiners havien comprat. A parts de les distintes paredetes, un grup de música, que ho feien molt bé "Sopa de brou" va estar actuant fins a acabar el mercat.

Des de formatges biològics, fruita poca (aquesta és una de les assignatures pendents de la producció biològica) pastissos, farina, verdures, llegums, es varen poder adquirir i cada setmana, es tornarà muntar i esperar que hi hagi encara



més oferta que el dia de la inauguració.

Aquest tipus de producció agrícola ecològica té tres principis bàsics: "Obtenir aliments de màxima qualitat/respectar el medi ambient/conservar la fertilitat de la terra" No s'utilitzen productes químics de síntesi ni organismes modificats genèticament (organismes transgènics) i es garanteixen els majors estàndards de benestar animal". Tots els productes ecològics ha de disposar d'un segell del CBPAE.

La seva web: <http://www.cbpaee.org>

Cada comunitat autònoma disposa del mateix segell, l'únic que canvia és el nom de la mateixa. Com també és lògic, l'agricultura ecològica té garantia de llei a l'Unió Europea i es troba degudament reglamentada. Un dels principis que s'intenta practicar és el consum de productes locals i de temporada. I em direu, i per quin motiu, doncs era com s'alimentaven els nostres padrins, que escoltaven a la natura que és sàvia. En el seus temps, no existien el producte que volguessis a qualsevol moment com passa ara. I a més, la natura a cada estació ens regala el que el nostre organisme necessita. Quan escric sobre productes locals, vol dir que està fet al lloc on es ven i és autòcton. O sigui menys transport, i per tant menys contaminació, i reforçar l'agricultura de cada zona. Incluisi alguns pagesos estan recuperant varietats locals, que amb el pas del temps

s'estaven perdent. Hi ha una empresa "Son Mut Nou" que es dedica a recuperar varietats de figueres locals. O Vivers Llabrés on hi poguérem comprar un atzeroler, fa estona. Per acabar l'article, dir que aquí a Sóller tenim un grup de compra d'agricultura ecològica "Almaeco". Teo de la cooperativa "Això és Vida" ens porta amb la seva furgona les capses i nosaltres les recollim a la plaça de la Constitució prop del local de la Creu Roja, als que aprofit per agrair-los que ens deixin una part del local, perquè les persones que no han pogut arribar a l'hora de recollida, puguin fer-ho més tard. El grup també té en perspectiva crear uns horts ecològics a Sóller.

S'ha creat un correu electrònic del grup:

almaeco@googlegroups.com, per mantenir-nos en contacte i accedir a informació qui estigui interessat en entrar-hi. Acabaré amb una frase de l'Hipòcrates el metge que deia: "Que el teu aliment sigui la teva medicina i que la teva medicina sigui el teu aliment". Com podreu entendre amb una producció agrícola massiva, que no té cura de la terra, a la qual li roba els minerals que haurien de portar els productes agrícoles, debut a què no deixen que es recuperi; i a més empen herbicides i pesticides (que també els ens mengem), vos trobareu amb productes pobres, contaminats i contaminants, i a més que no tenen gust de res. Acabaré amb dues peticions, la primera pels pares d'infants, ja que si no és a partir d'una base educativa als primers anys, difícilment els nins tindran consciència de la importància que és nodrir-se i que aquest fet tingui un significat de salut.

L'altre és a les administracions en general, perquè donin molt més suport a tots els grups que estan intentant, amb un esforç bastant gran i dedicant-li a més de l'alegria i la il·lusió, més hores que un relloctge de paret, per a treure endavant aquests tipus de conreu ple de sentit comú i ecològic. Esper i desij que m'escoltin, perquè ens hi juguem molt.

Josep Bonnin

