



► **EL DÉCIMO ANIVERSARIO DE LA REVISTA MANJÀRIA** reunió en el Club de Diario de Mallorca a destacadas figuras de la gastronomía local **1** Foto de familia de los participantes en la jornada. De izq a dcha: la directora de Diario de Mallorca, Maria Ferrer; Cati Pons, Pilar Oliver, Lluís Pérez, Jaume Alzamora, Magdalena Mesquida, Xesc Reina, Margalida Coll, Helmut Clemens y Antoni Pinya. © **B.FONT** **2** La mesa redonda que tuvo lugar en el evento. © **B.RAMON** **3** El gastrónomo Miquel Àngel Adrover, interviene bajo la atenta mirada de Cati Pons y Margalida Coll. © **B.RAMON** **4** El maestro de cocineros Antoni Pinya. © **B.RAMON** **5** El empresario Helmut Clemens. © **B.RAMON** **6** Mercè Marrero durante su alocución. © **B.RAMON** **7** Natalia Pérez-Fajardo entrega el premio a Andreu Palou. © **B.RAMON**

#### BARTOMEU FONT SBERT PALMA

La revista gastronómica Manjaria celebró ayer sus 10 años de existencia con un evento en el que participaron destacadas figuras de la gastronomía mallorquina, una cita en la que se dieron por primera vez los premios Manjaria. Magdalena Mesquida, directora de este suplemento mensual, dio la bienvenida y destacó el carácter anual de estos galardones que se dividen en tres categorías: Cocinero del Año, Sostenibilidad y Producto Local, que cuentan con el apoyo de Lidl.

El empresario Helmut Clemens inició las ponencias explicando qué aspectos son necesarios para que un restaurante triunfe que enumeró en seis: la humildad del cocinero, la sensibilidad, la sencillez del plato, el reconocimiento o saber sentir importante al cliente y el buen producto.

El maestro de cocineros Antoni Pinya expuso los conceptos generales de la cocina kosher, el origen judío de la 'panada', y comentó que el único alimento de Balears aceptado, por ahora, por la Comunidad Judía de España son las galletas Quely.

Las cocineras Margalida Coll,

**Cita gastronómica.** Manjaria celebró la fiesta de aniversario entregando tres premios a Sobrassada de Mallorca, Ola de Cambio de Iberostar y Tomeu Caldentey. El encuentro sirvió para describir el panorama culinario en las islas con diferentes ponencias protagonizadas por relevantes personajes del ámbito de la restauración

## Por diez años más hablando de gastronomía

► El evento contó con la participación de figuras destacadas de la gastronomía local en una jornada con el apoyo de la empresa Lidl

propietaria de Miceli (Selva) y Catalina Pons, creadora de Els Fogons de Plaça (Bunyola), hablaron de sostenibilidad en un debate guiado por el gastrónomo Miquel Àngel Adrover. Coll destacó el valor la compra directa en el mercado y el producto local, aunque comentó que no siempre el mallorquín es el producto más bueno: "no he encontrado buey de calidad en la isla", afirmó. Por su parte Pons, con experiencia

como educadora ambiental y comercio social, remarcó que "es tan importante saber comprar como saber cocinar", en referencia al economía justa socialmente.

Por su parte, Mercè Marrero explicó la evolución de Amadip-Esment en el ámbito de la gastronomía, creando el primer restaurante a nivel europeo con personas con discapacidad intelectual hace 25 años, Es Pes de sa Palla, hasta la apertura de una bodega,

en colaboración con 4 Kilos, y la elaboración de helados, turrón, pan ecológico de trigo molido en piedra, sales aromáticas y aceite de oliva virgen extra.

Antes de la entrega, el pastelero Lluís Pérez, el charcutero Xesc Reina, la bodeguera Pilar Oliver y el conseller de promoción económica del Consell de Mallorca Jaume Alzamora fueron los protagonistas de la mesa redonda, que Tati Fructuoso moderó, en la

que se habló de promoción del producto local y en la que cada uno de los participantes explicó cómo llevan a cabo su trabajo.

#### Premios de Manjaria

El evento finalizó con la entrega de premios, una obra diseñada por el artista Miquel Segura. El premio a Producto Local fue para la IGP Sobrassada de Mallorca. La gerente de Lidl en Balears, Natalia Pérez-Fajardo, entregó el galardón a su presidente, Andreu Palou. El premio a la Sostenibilidad fue para el proyecto Ola de Cambio creado por Iberostar y que consiste en diferentes iniciativas encaminadas en la conservación de mares y océanos para contribuir a un turismo sostenible. Soraya Romero, de Iberostar recogió el galardón de manos de Magdalena Mesquida.

El último premio, pero no menos importante fue para el cocinero del año que recayó en Tomeu Caldentey para reconocer su trayectoria en el sector. Sebastián Oliver, gerente de Diario de Mallorca, entregó el premio que recogió en su nombre Miquel Àngel Adrover ya que Caldentey no pudo asistir a la cita por circunstancias familiares.