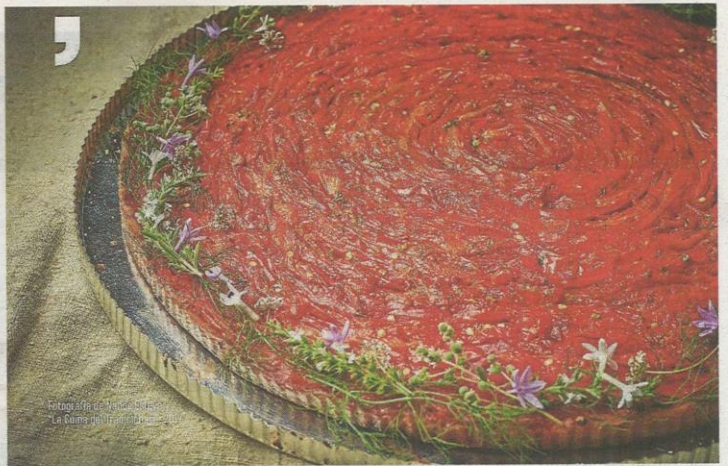


El recetario folclórico del Pare Ginard

El libro 'La cuina del tradicionari' recopila las recetas de este folclorista elaboradas por los chefs Tomeu Arbona y Miquel Calent, fotografiadas por Nando Esteva



POR
Gemma Marchena

El legado del Pare Ginard, folclorista y escritor, se extiende más allá del *Cançoner Popular de Mallorca*. Su intensa y extensa labor recopiladora también se ocupa del comer. Y he aquí que Tomeu Arbona y Miquel Calent, aliados con la cámara de Nando Esteva, firman *La cuina del tradicionari*, un compendio de 48 recetas que sigue el calendario folclórico de Rafel Ginard.

Edicions El Gall presenta este jueves un recopilatorio de 48 recetas que siguen las pautas del calendario siguiendo la ruta trazada por Ginard. «Un viaje a lo largo del año», dice Carme Castells, que junto a Joana M. Serra y Victòria Parra se ha encargado de la edición y los textos.

«Dentro del proyecto del *Tradicionari de Mallorca*, relacionado con el Pare Ginard, hemos encontrado una gran cantidad de material inédito», señala Castells. El calendario folclórico del Pare Ginard surge de su conjunto de libretas escritas entre 1951 y 1958, donde anota el santoral, las fiestas, tradiciones y rituales de Mallorca. Claro está, la cocina es un ingrediente fundamental. «Miquel Calent y Tomeu Caldentey son referentes de esta relectura de gastronomía tradicional, que la ponen en contacto con el público de hoy», afirma Castells. Así, cada mes hacen una relectura de platos descritos por el Pare Ginard.

EXÓTICO

En el libro aparecen desde recetas muy conocidas, como las *panades*, a otros platos tan exóticos como el *rostit d'anyella viva*, un estofado de cola de cordero, al que se le corta la cola estando vivo tras su esquilado, que se llevaba a cabo en las noches de mayo. «Era cocina de aprovechamiento, de una sociedad humilde que aprovechaba esas colas para hacer un guiso al horno», reflexiona Castells. Calent revisita este desconocido plato y lo adapta a los



Nando Esteva ha fotografiado todos los platos.



Tomeu Esteva (en la imagen) y Miquel Calent (abajo) han reinterpretado las recetas.



nuevos tiempos.

Mes a mes, se siguen las citas de Rafel Ginard, siguiendo los usos y costumbres de todos los pueblos de Mallorca. «Ginard tenía cierta predilección por los caracoles, y hay muchas páginas de su *Tradicionari* dedicados a ellos. Así, cuenta las maneras de enganar a los caracoles para que al cocerlos se queden fue-

EL 'ROSTIT' DE COLA DE OVEJA VIVA ES UN EJEMPLO DE COCINA HUMILDE



Los platos dulces, básicos en la cocina tradicional mallorquina.



Los caracoles son una de las debilidades por el Pare Ginard.



Las sopas mallorquinas son un icono del recetario insular.



Las berenjenas rellenas no podían faltar en este libro.



Ginard tampoco se olvida de la coca de albaricoques.

ra de la cáscara», dicen los editores.

Conservas, salsas y productos como las alcacharras también tiene su espacio propio. Con Nando Esteva hemos querido retratar también los ingredientes, vitales para entender la cocina más arraigada de la Isla. Si Miquel Calent tiene cierta querencia por la cocina más humilde, Tomeu Arbona es especialista en recetarios palaciegos. Relata Castells que «Tomeu Arbona elabora una receta de helado imperial de chocolate, que solo comían las clases más acomodadas».

PASOS

Arroz de chivo *rostit* y garbanzos, *cassola de caragolí*, *cassola de porc i anguiles*, *orellanes*, *porcella rostida* con salsa de granadas o *trempp* con albaricoques y conserva de atún son algunos de los platos que mes a mes han ido elaborando estos cocineros bajo la atenta mirada del objetivo de Esteva. Un recetario que sigue los pasos del recordado Para Ginard.