

ME NOR GA

AGRICULTURA ORGÁNICA, PESCA ÚNICA, IMPACTANTES VINOS... DE LA MANO DE LA HOTELERA CRISTINA LOZANO Y EL MEDIÁTICO CHEF THOMAS STRAKER TE DESCUBRIMOS UNA ISLA QUE, TRAS EL VERANO, SE VUELVE INFINITA.

Texto **María Ovelar** ♦ Fotos **Fede Delibes** ♦ Ilustración **Fantasy_and_co**





◉
A la izda., el chef e influencer inglés Thomas Straker explorando la isla en busca de nuevos sabores. En la página siguiente, en el sentido de las agujas del reloj, dos caballos en la granja Son Felip; Cristina Lozano, propietaria junto a Daniel Entrecanales de Cristine Bedford, floristería Too Many Flowers (ambos en Mahón); detalle de marisco, uno de los placeres de la isla. En la página anterior, una aperitivo de sobrasada con miel.

ta (Fornells). Lo cierto es que el campo y el mar están tan a mano que los ingredientes sostenibles y de kilómetro cero son una constante. Todo huele, todo sabe, todo acaricia en Menorca y es ese ritmo pausado que nos ancla en el presente uno de los factores por los que muchos se quedan tan prendados que deciden instalarse.

En nuestro viaje nos acompañan Thomas Straker, chef y sensación de la era instagramera, y Kitty Coles, estilista gastronómica y autora de varios libros de cocina, dos ingleses apasionados por la materia prima de calidad y la cocina sostenible y sencilla, que no tardan en enamorarse del carácter salvaje y honesto de la isla. El objetivo: que encuentren la inspiración en su mar, campo y calles para preparar nuevas recetas y vestir la mesa con la artesanía que tanto abunda en la isla.

“Aunque el hotel se abrió en 2021, es una idea que me rondaba desde hace tiempo. Siempre me ha encantado Menorca, la naturaleza, el arte, la gastronomía; he veraneado mucho aquí”, cuenta Cristina Lozano, fundadora junto a Daniel Entrecanales, en el jardín de Cristine Bedford Guest Houses, una casita al más puro estilo de los *bed&breakfast* del campo inglés en Mahón, cuya cálida decoración trufada de detalles personales es del interiorista Lorenzo Castillo.

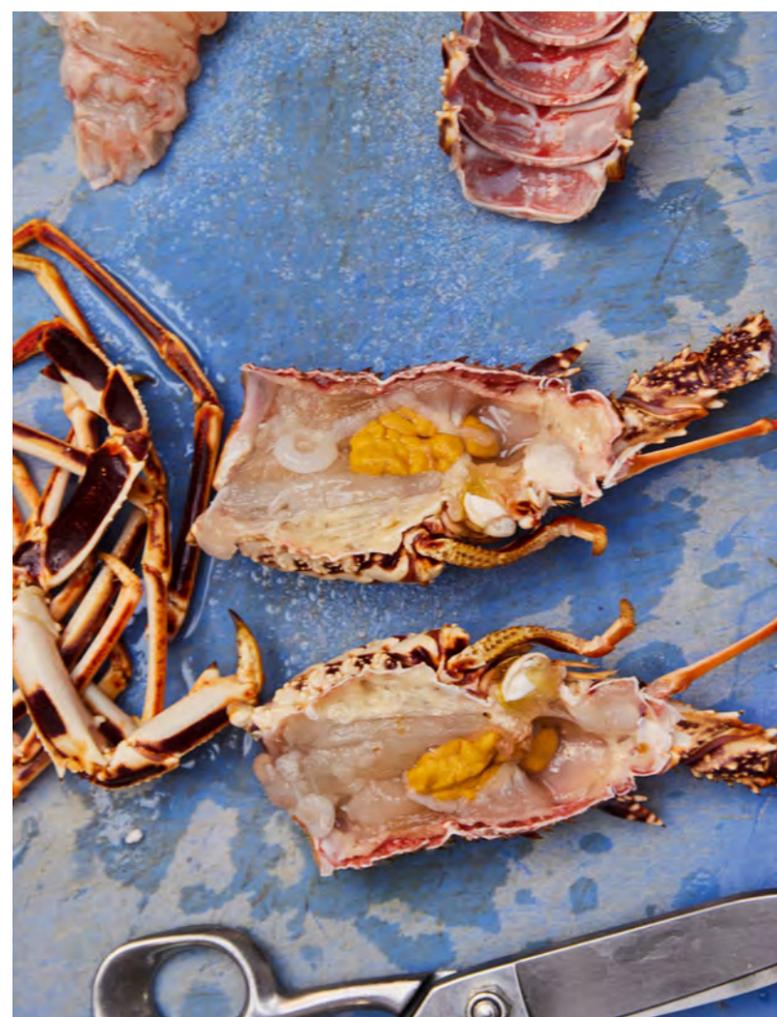
Es ese carisma que desprende Lozano el que encontramos en varios de los negocios locales de la isla, plagada de talleres artesanales, galerías de arte y tiendas estilizadas. Pero empezamos nuestra ruta por el principio, arranquemos metiendo las manos en la tierra. Mucho de telúrico y místico tiene Menorca. Curiosamente uno de los monumentos que mejor la caracterizan tiene algo de gastronómico aunque solo sea por la leyenda. Las taulas son unas construcciones con forma de T de la cultura talayótica (Edad de Bronce y Edad de Hierro), exclusivas de Menorca, ▶

La expresión ‘gastronomía de supervivencia’ aplicada a la isla suena a estereotipo dictado por la envidia

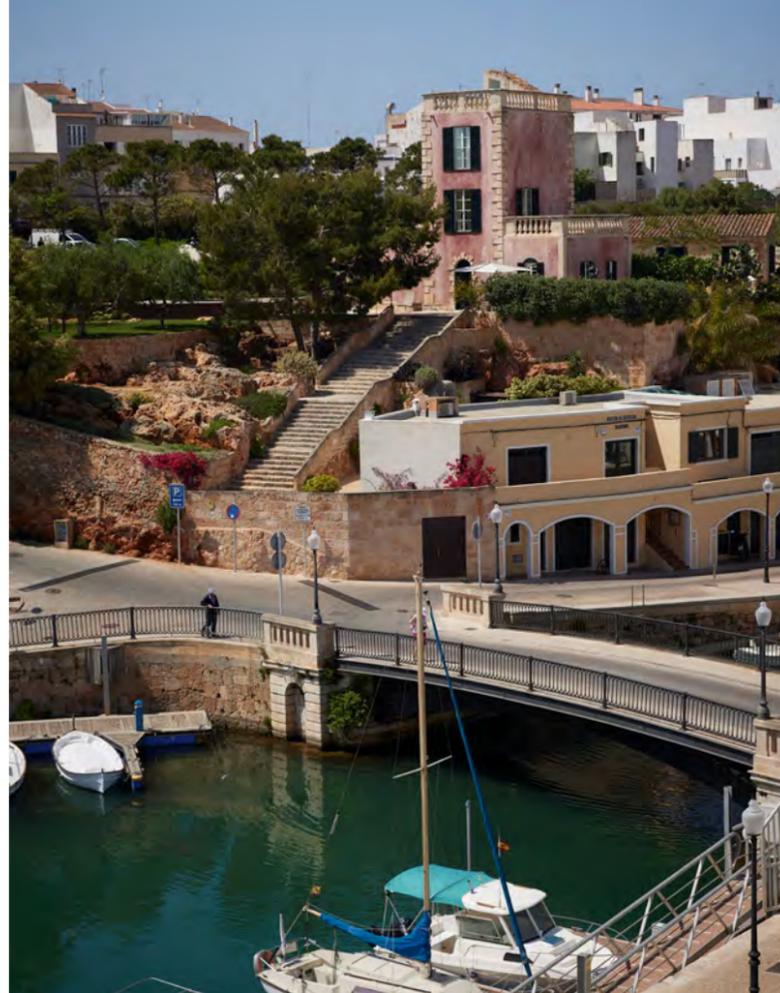


CUANDO NOS APROXIMAMOS a la isla más septentrional y la segunda en extensión –53 kilómetros de largo por 19 de ancho– de las Baleares, es difícil sustraerse al magnetismo cromático: una paleta de verdes, marrones y tonos cian. Todo en ella parece adaptarse a las tendencias de nuestra era: natural y sostenible, discreta y exclusiva, mediterránea y mística. El interés por la isla se ha disparado en los últimos años –por ejemplo, desde 2020, el número de turistas franceses se ha multiplicado por 16–, y sus ofertas gastronómica y cultural no se han quedado atrás. El nuevo centro de arte Hauser & Wirth –en el antiguo hospital naval de la isla del Rey, un islote en medio del puerto de Mahón, restaurado por Luis Laplace–, las cada vez más comunes conexiones aéreas y la apertura de atractivos establecimientos hoteleros como Cristine Bedford Guest Houses son poderosos reclamos.

Y es precisamente Cristine Bedford, del que os hablamos en primicia en mayo de 2021 en estas mismas páginas, justo cuando abría sus puertas, el lugar que escogemos como base para explorar los misterios de la segunda isla menos poblada de las Baleares. Sobran excusas para hacer las maletas, aunque quizá su declaración como Región Gastronómica Europea 2022 sea la más perentoria. Los adjetivos campesina y marinera asociados tradicionalmente a su cocina han hecho que se la describa como gastronomía de supervivencia, una expresión que suena a estereotipo dictado por la envidia cuando se degustan los raviolis de cigala y la parpatana de atún con picadillo de cebolla tierna, perejil y limón de S'Moix (Ciutadella) o la caldereta de langosta y los boquerones de Sa Llangos-







compuestas por una gran piedra de soporte y un capitel. Se llaman taulas (mesas en catalán) porque se pensó que eran mesas que los gigantes que habitaron antiguamente la isla usaban para comer. Los estudios de Margaret Murray echaron por tierra el imaginario popular pero le añadieron magia al destino: las taulas fueron espacios de culto, santuarios que emergieron del fondo del mar. No son los únicos monumentos megalíticos que nos hablan del misterio del pasado: la naveta Des Tudons (monumento funerario prehistórico) cerca de Ciutadella; la Cova dels Coloms (usada como zona de enterramiento durante el periodo posttalayótico) o sus decenas de talayots (torres de vigilancia prehistóricas).

“El marés, una piedra calcárea de grandes dimensiones que aporta salinidad y mineralidad en especial a los vinos blancos, finos y elegantes, se rompe y se usa para proteger los campos del viento con muros, para plantar las vides es necesario retirar la piedra”, explica Luis Anglés, gerente de Bodegas Binifadet. Estamos en el sur de la isla, en el municipio de Sant Lluís, en una tanca, es decir, en una parcela de viñedos. Alrededor, más viñedos, ace-

En Binifadet probamos una exquisita ensaimada con pimientos, jamón ibérico y foie

buches, senderos de tierra y muros y más muros de marés. Encima del marés, la call vermell; es decir, la arcilla roja. “Típica del sur, donde se dan muy bien los tomates, las patatas, los albaricoques, esta arcilla, rica en hierro, aporta sabor a los vinos”, añade Anglés, cuya familia lleva elaborando vino desde 1979. “Esta isla se asocia solo con el queso, aunque debería hacerlo también con el vino, que ya se fabricaba hace 2.000 años. En el siglo XVIII, en plena dominación británica, se vendieron tres millones de botellas en un año; ahora elaboramos 200.000 entre las siete bodegas que hay en la isla, todas de gran calidad”, detalla Anglés después de enseñarnos el celler y los viñedos. En la cata y en la cena probamos, entre otros platos, una ensaimada con pimientos, jamón ibérico y foie y un arroz cremoso de ceps y setas de Menorca. Nuestros acompañantes, la estilista Kitty Coles y el chef Thomas Straker, con casi 700.000 seguidores en Instagram y que acaba de abrir el restaurante Straker’s en Notting Hill, van cogiendo ideas.

“Menorca es mucho más que las playas o las calas... Tiene una historia increíble,

por aquí pasaron los fenicios, los cartagineses, los bizantinos, los ingleses, los franceses...”, opina Lozano. Una influencia que se nota en la cocina, el estilo de vida y el idioma. Los árabes también dejaron su huella en el habla: en árabe, *bini* significa hermanos y *alca* –otro prefijo altamente común–, pueblo. En la finca Alcaiduset se encuentra la granja de quesos Binibeca. Uno entiende el sentido de la armonía entre naturaleza y seres humanos en esta granja familiar que lleva fabricando queso desde hace cinco generaciones. “Menos el fundador y yo, todas han sido propietarias, mi madre la última”, nos cuenta Joan Pons mientras sus hijos corretean libres y risueños por la finca, jugando con perros, vacas, cabras y ovejas. El característico olor ácido del queso se entremezcla con el de la boñiga y los naranjos. Es mayo y las reses pastan dentro. “En invierno se alimentan fuera, pero en verano, cuando aprieta el calor, lo hacen a cubierto. Luego por la noche se van a dormir a la fresca”, nos cuenta Pons mientras una vaca entra por voluntad propia a una máquina ordeñadora. En esta granja lo tradicional se funde con lo tecno-

📍 En esta doble pág., casco antiguo de Ciutadella, el puerto de Mahón, una pescadería en el Mercado de abastos de Mahón y la mesa decorada por la estilista inglesa Kitty Coles. En la doble anterior, las cuatro fotos pertenecen a la granja de quesos Binibeca. A página entera, Thomas Straker y Kitty Coles después de hacer la compra en el Mercado de Mahón.

lógico. Algo que queda patente al visitar las bodegas con quesos artesanales de cabra, vaca y oveja alineados, y de sobrasadas colgantes. Una sensación que se alarga cuando nos reunimos alrededor de una mesa al aire libre a probar estos productos junto a unos vasitos de leche fresca, sin pasteurizar. “Nosotros la tomamos así, directamente de la ubre”, reconoce Catalina, la madre de Joan. Es un sabor intenso. Los quesos, apetitosamente salados. “Saben así porque los pastos están muy cerca del mar”, detalla Pons. Un mar –protegido por la Unesco como reserva de la biosfera– que como el cielo –Reserva Starlight por sus excelentes condiciones para la observación de estrellas– son un paraíso.

Y es de ese mar del que procede la materia prima del restaurante Sa Llagosta, a pocos metros del mar y en el pintoresco puerto de Fornells: el chef David Coca declina la langosta en más de diez maneras de cocinarla: no solo la caldereta es excelente, también el ramen y el arroz de langosta; la langosta al ajillo y la langosta con sus propias huevas, patatas y huevos fritos. El cocinero no solo conoce al dedillo las costumbres del crustáceo –“la temporada de nuestras langostas arranca el 1 de abril y concluye a finales de agosto”, “en el sur son más grandes y viven más”, “las que tienen 15 años pesan un kilo”–, también las de los pescadores: “Mi casa está al lado del puerto: desde la cama los escucho salir a pescar: solo por el sonido del motor sé qué pescador ha salido y a qué hora”, cuenta. Crustáceos, sobrasada y mantequilla... Thomas Straker, apodado el rey de la mantequilla por convertir todo lo existente en ese producto, lleva Menorca a su terreno y prepara una mantequilla de sobrasada (basta sumar la sal a esos ingre- ▶



dientes) con langostinos. Más producto local encontramos en el restaurante Smoix, ubicado en la avenida principal de Ciutadella, la capital de Menorca hasta la ocupación inglesa del siglo XVII, cuyo casco antiguo es un enjambre de calles medievales. El restaurante se levanta en una antigua fábrica de calzado artesanal, es ese mismo espíritu amante de la lentitud, lo ecológico y lo bien hecho el que se respira en Smoix, que funciona también como hotel.

Cristine Bedfor es también un punto de encuentro para los menorquines. “Por eso hemos unido fuerzas con Menorca Preservation Fund, para apoyar a productores locales”, añade Lozano. Es justamente a esa organización a la que pertenece la granja Son Felip, un proyecto agrícola nacido hace siete años de unas 1.000 hectáreas, al norte de Ciutadella, entre las emblemáticas playas de Algaiarens y Cala Pilar, basado en la agricultura orgánica, regenerativa y holística que demuestra las bondades de la permacultura y el diseño keyline (una técnica de origen australiano para maximizar el uso de los recursos hídricos). Campos y más campos donde crecen libres vacas, cerdos, ovejas y gallinas. La inventiva es uno de sus pilares, algo que queda patente viendo cómo se las apañan con las gallinas: “Las vamos rotando sobre el terreno. Si se dejan fijas, en una o dos semanas, todo el suelo agota y empobrece, lo suyo es ir las moviendo, de ahí esta solución de casetas con ruedas”, describe Francesc Font, director técnico de Son Felip.

“La idea es ser un modelo no solo en Menorca, el mismo sistema que se aplica aquí, se aplica en otras 45 granjas. Hemos recuperado variantes como el trigo shesha, una variante tradicional de la isla con bajo contenido en gluten, también se hacen tours

☉
A la izda., langostinos recién descargados en el puerto de Fornells, donde se encuentra el restaurante Sa Llagosta. Sobre estas líneas, Thomas Straker y el chef David Coca en ese mismo puerto.

con caballos y se imparten cursos a niños”, cuenta Rebeca Morris, directora ejecutiva de Preservation Menorca.

Después de una visita al mercado de Mahón, Straker prepara gambas rojas con calabacín, cebolla, aceite de oliva y limón y sopa de pescado con langosta con base de mantequilla, tomate y cebolla, unos platos que ganan en intensidad cromática gracias al estilismo de Kitty Coles basado en la artesanía local (la cerámica de Blanca Madruga, las telas de Bona Soca, las flores de Too Many Flowers). Y es que los talleres artesanales son una constante en la isla. Blanca Madruga dejó su oficio como abogada y hace ocho años abrió una tienda-taller en Mahón donde hasta su gata imprime su creatividad (sus patitas) en los platos. Y terminamos el reportaje como lo empezamos: con un flechazo por este enclave. Enfrente de Cristine Bedfor se encuentra la galería Encant, fundada por Elvira González en el año 2001, quien, después de sufrir el síndrome de Menorca –“como Kaoru Kakimoto, uno de los artistas de mi galería”– decidió quedarse para siempre. ♦