

Agricultura, ganadería y pesca en Islas Baleares



Islas Baleares es una comunidad autónoma uniprovincial, formada por cinco islas (Mallorca, Menorca, Ibiza, Formentera y Cabrera) y algunos islotes menores.

Baleares cuenta con algo más de 1,5 millones de habitantes, lo que supone en torno al 3% de la población nacional. El grueso de la población se concentra en las dos islas mayores y la capital, Palma de Mallorca, es con mucha diferencia la ciudad más poblada.

A nivel económico, Baleares genera en torno al 3% del Producto Interior Bruto (PIB) estatal, y su economía está básicamente centrada en el sector terciario ligado al desarrollo del turismo. No obstante, el sector primario también tiene un peso destacado: la Producción Final de la Rama Agraria supera los 3.400 millones de euros y el peso del subsector ganadero es mayor que el del agrícola.

Baleares se especializó en su día en la producción de vacuno de leche, hasta el punto de que en la isla de Menorca se encuentra una de las empresas lácteas más importantes del país. Además de la cabaña bovina, tanto de carne como de leche, en Baleares hay una nutrida

representación de las cabañas ovina y caprina. Asimismo, en las islas hay también producción porcina, principalmente de una raza autóctona, que se destina a la elaboración de típicos embutidos como la sobrasada.

Con respecto a la agricultura, los cultivos principales son los típicamente mediterráneos: cereal, frutales, viñedo y olivar. También es importante la producción de forrajes destinados a la alimentación de la cabaña ganadera y en los últimos años, ha ido en aumento la producción de aceituna de almazara.

Por otro lado, las producciones ecológicas tam-

bién están ganando peso en Baleares. Concretamente, se encuentran registradas en producción ecológica un total de 19.300 hectáreas, en torno al 3% de la superficie nacional.

Finalmente, la pesca también es una actividad importante, si bien ha ido perdiendo peso en la economía regional en los últimos años porque los caladeros se van agotando. En la campaña 2008, las diferentes cofradías de pescadores de las islas capturaron unas 3.220 toneladas. Los crustáceos y los mariscos como la langosta, muy valorada por el turismo, son las capturas más representativas.



ESTRUCTURA DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS EN ISLAS BALEARES

Cultivos	NÚMERO DE EXPLOTACIONES	SUPERFICIE (HA)
Tierras labradas	19.788	
Con tierras	19.690	
Superficie de las explotaciones		374.826
Tierras labradas		199.808
Tierras para pastos		22.310
Otras tierras		152.708
Cultivos herbáceos		135.980
Frutales		40.444
Viñedo		1.112
Olivar		8.371
Otros cultivos		13.899

Fuente: INE. Datos de 2007.



PRINCIPALES PRODUCCIONES GANADERAS EN ISLAS BALEARES

	CABEZAS
Vacuno total	34.000
Ovino total	396.000
Caprino total	25.000
Chivos y cabritos	14.400
Número de colmenas	11.700

Fuente: INE. Datos de 2007.



PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRÍCOLAS EN ISLAS BALEARES

Producto	2008 (TONELADAS)
Trigo	12.000
Cebada	60.500
Avena	22.400
Maiz	800
Sandías	12.000
Melones	5.000
Naranjas	15.200
Almendras	13.200
Patata	50.000
Tomate	11.700
Pimiento	2.600
Cebolla	9.700
Judías verdes	400
Melocotón	200
Albaricoque	200
Aceituna de almazara	1.400
Uva de vinificación	600

Fuente: MARM. Datos de 2008.



Industria alimentaria

El sector alimentario de Baleares en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 18,3% del empleo (5.077 personas sobre un total de 27.704) y el 18,5% de las ventas netas de producto, con más de 617 millones de euros sobre un total superior a 3.327 millones de euros.

El consumo de materias primas en el sector asciende a 324 millones de euros y el número de empresas es de 552. La mayor facturación procede del subsector de aguas y bebidas analcohólicas con cerca de 146 millones de euros, seguido de industrias lácteas con más de 131 millones de euros. En número de personas ocupadas, el primer



subsector es el de pan, pastelería y galletas con 2.163 personas, seguido a larga distancia de aguas y bebidas analcohólicas (645). En cuanto a empresas, 448 cuentan con menos de 10 empleados, 95 tienen de 10 a 49, otras 9 empresas de 50 a 199, y ninguna supera los 200 empleados.

La comunidad autónoma de Baleares participa, sobre el total nacional, con el 0,78% de las ventas de la industria alimentaria, el 0,73% en consumo de materias primas, el 1,33% en número de personas ocupadas y el 0,89% en inversión en activos materiales.

Consumo alimentario

El consumo per cápita anual en los hogares de Baleares de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 108 unidades; carne, 47,1 kilos; productos de la pesca, 18,2 kilos; leche, 64,1 litros; pan, 30,4 kilos; legumbres, 2,9 kilos; aceite, 13,5 litros; vinos, 11,1 litros; frutas y hortalizas, 127,2 kilos; bebidas refrescantes, 42,1 litros; cerveza, 12,9 litros, y agua mineral, 109,5 litros. Dentro de estos grupos, Baleares supera el consumo medio nacional en agua mineral (58,7 litros); mientras que se encuentra en los parámetros medios en legumbres, aceite, bebidas refrescantes y vinos, y por debajo de la media nacional en huevos (-35 unidades), frutas y hortalizas (-21,1 kilos), leche (-18,4 litros), pan (-13 kilos), productos de la pesca (-10 kilos), carne (-3,5 kilos) y cerveza (-2,9 litros).

Baleares es líder a nivel nacional en consumo de agua mineral con 109 litros frente a los 50,8 litros de media nacional, y también registra el consumo más elevado en nata, con un consumo per cápita de 950 gramos frente a una media de 640 gramos. Los habitantes de Islas Baleares son también los mayores consumidores de patatas congeladas, de las que cada balear come 1 kilo al año, cuando la media nacional se sitúa en 740 gramos. Asimismo, se observa el segundo consumo en queso tras Canarias, en pastas alimenticias por detrás de Cataluña, y en bebidas alcohólicas sólo superada por Andalucía. Otros alimentos en los que también superan la media son arroz, vinos espumosos, patatas procesadas, zumos y néctares, carne de pollo, salsas y vinos, entre otros.

Por otro lado, Baleares presenta los menores consumos nacionales de huevos, con 108 unidades por persona al año

frente a 143 de media; en leche líquida, con 64,1 litros por persona al año, cuando la media se encuentra en cerca de 82,5



kilos; en productos de la pesca, de los que los habitantes de Islas Baleares consumen 18,2 kilos per cápita, cuando la media nacional anual es de 28,2 kilos; en pan, con 30,4 kilos por persona/año frente a una media nacional de 43,4 kilos. Junto a ello, presenta los segundos consumos más bajos de carnes transformadas y legumbres, detrás de Galicia; en azúcar, tan sólo por delante de Cataluña; en vinagre, por delante sólo de Canarias, y en frutas frescas, por delante de Murcia. Otros productos en los que Baleares presenta consumos por debajo de la media son: tomate frito, carne de vacuno, ovino/caprino, cerdo y conejo, miel, chocolate, cacao y sucedáneos del cacao, frutos secos, pan, café e infusiones, leche entera y gaseosa y bebidas refrescantes, entre otros.

El gasto medio per cápita anual en los hogares de Islas Baleares alcanza los 1.200,95 euros.



mercapalma

al servicio de la logística agroalimentaria

MERCAPALMA inició su actividad logística agroalimentaria en 1973. Ubicada a 8 km de Palma por autopista; se encuentra a 5 minutos y 10 minutos, por autopistas, de aeropuerto y puerto respectivamente.

MERCAPALMA cuenta con mercados de frutas y hortalizas, carne, pescado y productos varios; así como empresas, ubicadas en zona Z.A.C, que incorporan "valor añadido" a los productos procedentes del mercado: catering, fábricas de embutidos, etc.

MERCAPALMA tiene una superficie

de 300.000 m². Por sus instalaciones circulan unos 60.000 vehículos mensuales entre mayoristas y detallistas. Cuenta con unas 130 empresas cuyo volumen de negocio, en los que son mercados, se estima en unos 300 millones de euros.

MERCAPALMA supone la mayor concentración de empresas mayoristas de agroalimentación en Mallorca (750.000 residentes más un turismo en constante crecimiento) con una clara expansión hacia el resto de las Islas Baleares, con las cuales dispone de una buena comunicación.



C/ Cardenal Rossell, 182. Coll d'en Rebassa. 07007 PALMA DE MALLORCA

Tels.: 971 74 54 01 / 971 74 51 40 – Fax: 971 49 29 05

E-mail: mercapalma@mercapalma.es

Web: www.mercapalma.es

Comercio y restauración

El sector terciario va incrementando progresivamente su participación en la economía. En este contexto, comercio, turismo y restauración se configuran como actividades con un protagonismo económico creciente, al mismo tiempo que ganan significatividad con su vinculación al tiempo libre de los individuos.

Islas Baleares avanza entre las comunidades autónomas españolas con una mayor importancia del sector servicios; las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma, tal y como se pone de manifiesto en este trabajo.

De forma concreta, para el sector distributivo, en Islas Baleares se contabilizan 25.583 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 2.996.179 m² (el comercio de alimentación representa el 29,8% de las licencias y un 18,1% de la superficie de venta):

- El comercio tradicional de alimentación registra 6.833 establecimientos con 218.252 m² (la superficie media llega a los 31,9 m², siendo superior a la media española que alcanza los 28,6 m²).
- La sala de venta minorista en régimen de librespervicio ocupa 271.466 m² y se reparte entre 510 establecimientos. El Grupo Eroski cuenta con un 42,8% de la superficie, Spar con un 15,3%, Mercadona con un 13,1%, Híper Manacor con un 7,4% y el Grupo Carrefour con un 6,6%.
- En cuanto a los establecimientos, destacan los 205 del Grupo Eroski, los 85 de Spar, los 42 del Grupo Domingo Marqués, los 35 de Miquel Alimentació, los 32 de Mercadona, los 28 de Híper Manacor o los 7 del Grupo Carrefour.
- Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 22,2% de la superficie (se contabilizan un total de 274); los medianos supermercados (400-999 m²) alcanzan el 37,8% de la superficie de venta en los 165 establecimientos ins-



talados; hay 49 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que tienen una participación en la superficie del 24,2%; los 11 hipermercados de la región suponen un 12,4% de la superficie en librespervicio, y, por último, los 11 establecimientos de descuento representan un 3,4% de la superficie de venta (la totalidad de los descuentos cuentan con aparcamiento).

Por otra parte, en Islas Baleares hay nueve centros comerciales que ocupan una superficie de 181.947 m²: cinco en Palma de Mallorca (108.367 m²), dos en Marratxí (60.000 m²), uno en Lluçmajor (7.440 m²) y uno en Calviá (6.140 m²). Al mismo tiempo, esta región concentra en torno al 2,8% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 711 licencias sobre un total de 25.706.

La estructura distributiva de Baleares se vertebraba en torno a tres áreas comerciales:

- **Ibiza.** Aglutina un total de 126.140 perso-

nas, puesto que la cabecera de área cuenta con 44.114 habitantes y, además, se estima que otros 82.026 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

- **Mahón.** El municipio cabecera de área se acerca a los 28.300 habitantes, aunque adicionalmente 62.000 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona.
- **Palma de Mallorca.** Esta área comercial sirve de referencia a 814.275 habitantes –383.107 están en el municipio cabecera de área y 431.168 gravitan desde otros municipios cercanos—. Se configura como el principal foco de atracción comercial en la comunidad autónoma.

Los cuadros adjuntos ofrecen detalles sobre el gasto en las distintas áreas y subáreas comerciales de la comunidad autónoma de Islas Baleares.

ÁREAS COMERCIALES DE BALEARES

MUNICIPIO CABECERA DE ÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE ÁREA	GASTO POR HABITANTE (ALIMENTACIÓN MÁS NO ALIMEN.) (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL RESTO ÁREA Y TURISMO (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL TOTAL (millones de euros)
Ibiza	44.114	3.567	157	212	369
Mahón	28.284	3.567	101	80	181
Palma de Mallorca	383.107	3.661	1.403	906	2.309

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.

SUBÁREAS COMERCIALES DE BALEARES

MUNICIPIO CABECERA DE SUBÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE SUBÁREA	GASTO POR HABITANTE (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)
Inca	28.306	3.568	101
Manacor	37.963	3.568	135

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.



COMERCIO MAYORISTA. LA FUNCIÓN DE MERCAPALMA

En la vertiente del comercio al por mayor, destacan 17 autoservicios mayoristas instalados en la región balear que alcanzan un total de 34.943 m². Entre ellos hay 4 establecimientos de Miquel Alimentació (10.229 m²), 4 establecimientos de Moya Saus e Hijos (9.500 m²), 1 establecimiento de Makro (7.410 m²), 3 establecimientos de Excluib (3.380 m²) y 1 establecimiento de Súper Balear (2.064 m²). Otro pilar importante del comercio al por mayor es Mercapalma que inició su actividad de

distribución mayorista y logística en 1973 y, en la actualidad, se configura como la mayor concentración de oferta mayorista agroalimentaria de Mallorca y del archipiélago balear (conviene no olvidar el peso significativo que ejerce la actividad turística sobre la demanda de alimentos en esta comunidad). Mercapalma está ubicada en un punto estratégico que facilita el transporte de mercancías y el movimiento de usuarios. Tiene una superficie de 320.000 m², dispone de un Mercado Mayorista de Frutas y Hortalizas y de un Madero y Complejo Cárnico de gestión privada, junto a varias empresas de comercialización de

productos pesqueros. En sus instalaciones operan 110 empresas, que comercializan más de 160.000 toneladas anuales de frutas y hortalizas, pescados y mariscos, carnes y otros alimentos no perecederos.

LA IMPORTANCIA DEL TURISMO

El turismo es la principal actividad económica de Baleares; su atractivo turístico convierte a este archipiélago en un referente vacacional tanto a nivel nacional como internacional. En Islas Baleares es posible disfrutar de magnífi-



cas y singulares playas, pero también de diversos centros de ocio, parques temáticos, cuevas naturales, casas señoriales, restos arqueológicos relevantes o itinerarios guiados. En definitiva, Baleares presenta una oferta lúdica y cultural que satisface demandas turísticas muy variadas.

La singularidad de la costa balear se proyecta sobre las 92 playas de Ibiza y Formentera, las 208 de Mallorca o las 75 de Menorca. La apuesta por el producto de sol y playa es notable y, por ejemplo, durante los últimos años se ha realizado un esfuerzo a través de un catálogo en línea (www.platgesdeBalears.com) para ofrecer información detallada a los posibles usuarios sobre las condiciones de cada playa.

En Baleares también se puede pasar por distintos destinos históricos y culturales. Por ejemplo, puede visitarse desde la prehistórica Naveta dels Tudons en Menorca, considerada

como el edificio europeo más antiguo, a los restos del castillo romano de Formentera, pasando por la ciudad amurallada de Ibiza, Dalt Vila, declarada Patrimonio de la Humanidad, o la extraordinaria imagen de la catedral de Mallorca reflejada sobre el agua a los pies de las murallas renacentistas de Palma.

Las fiestas tradicionales de Baleares presentan un abanico amplio de celebraciones para adentrarse en su cultura autóctona. Al mismo tiempo, aparece una amplia oferta de actividades culturales diversas como teatros, cines, conciertos de música clásica, jazz, ópera, música moderna... Las alternativas para la diversión nocturna son múltiples en Baleares (bares, discotecas, salas de fiesta, casinos...). En consecuencia, Baleares es uno de los centros culturales y de esparcimiento más activos del Mediterráneo.

El comercio y la artesanía encuentran cauces de desenvolvimiento paralelos en Baleares.

Los turistas pueden adquirir artesanía en vidrio, cerámica, bordados, telas, zapatería, piel, artículos en plata, bisutería, joyería o perlas. Las últimas tendencias en moda también están presentes en numerosos establecimientos de estas islas.

La información sobre pernoctaciones anuales indican, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que en Baleares se acercan a la cifra de 125,36 millones. Ibiza aglutina 5,2 millones de pernoctaciones y excursiones, Mahón cerca de 1,7 millones y Palma de Mallorca sobrepasa los 20,6 millones, según la información publicada por Fundación La Caixa.

De forma complementaria, el Instituto Nacional de Estadística (INE) indica que durante el año 2008 en Baleares se contabilizaron 49.587.080 pernoctaciones en hoteles (6.442.515 de residentes en España y 43.144.565 de residentes en el extranjero), la

COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DE BALEARES CON MÁS DE 10.000 HABITANTES

	POBLACIÓN	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M ²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
Alcúdia	17.435	32	615	53.545	375	13	40	72	831
Andratx	10.939	23	280	29.056	155	8	16	23	148
Calvià	47.934	115	1.980	140.515	884	49	123	229	1.977
Capdepera	10.885	39	334	27.180	247	13	17	34	509
Ciutadella de Menorca	28.017	117	866	81.766	287	44	57	62	690
Eivissa	44.114	140	1.738	168.103	560	61	120	127	408
Felanitx	17.443	50	348	42.426	170	18	28	38	151
Inca	28.306	140	787	101.920	204	66	61	55	4
Llucmajor	33.222	85	658	54.112	282	42	35	69	434
Manacor	37.963	173	954	159.938	371	71	78	84	420
Maó	28.284	174	1.102	109.254	286	78	75	61	58
Marratxí	31.120	188	333	64.821	154	93	52	40	4
Palma de Mallorca	383.107	1.863	8.320	1.274.298	3.545	956	1.082	1.295	2.893
Pobla (Sa)	12.141	56	258	26.198	81	20	14	20	1
Pollença	16.570	37	522	51.216	243	15	36	49	325
Sant Antoni de Portmany	19.889	82	584	47.749	312	44	33	62	321
Sant Josep de sa Talaia	20.136	114	336	44.887	359	53	25	67	591
Santa Eulalia del Río	28.361	163	1.004	95.667	368	90	61	75	683
Santa Margalida	10.608	39	304	25.804	135	14	15	21	383
Santanyí	11.720	34	383	34.806	251	11	25	38	385
Sóller	13.194	28	320	22.659	143	9	17	29	57
Son Servera	11.392	18	309	29.434	165	8	21	25	326

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.

estancia media sobrepasa los 6 días (6,22); además, se estima que funcionaron 768 hoteles en el año 2008 que ofertaban un total de 184.517 plazas, generando 25.522 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana era del 70,5%, mientras que se elevaba ligeramente al 70,9% durante el fin de semana).

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

La cocina tradicional de Baleares, fruto de la intensa actividad pesquera y campesina que se registraba en las islas antes de la revolución turística, es muy rica y variada. Desde la perspectiva concreta de la restauración, Baleares cuenta con 11.412 actividades de restauración y bares. Por tipo de establecimiento, se estima que existen 4.593 restaurantes en la comunidad, mientras que hay 3.751 bares y cafeterías.



Panadería de La Misión. Palma de Mallorca.

A modo de conclusión, en el cuadro de la página anterior se han seleccionado los principales municipios de Baleares, tomando como criterio el número de habitantes (por encima de

10.000), y se han resumido los indicadores más relevantes conforme al tema desarrollado en estos párrafos.

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO



XIV FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES
XIV INTERNATIONAL FAIR OF OLIVE OIL AND ALLIED INDUSTRIES

EXPOLIVA

2009

JAÉN DEL 13 AL 16 DE MAYO
JAÉN FROM 13TH TO 16TH OF MAY

XIV FERIA INTERNACIONAL
XIV INTERNATIONAL FAIR

XIV SIMPOSIUM CIENTÍFICO TÉCNICO EXPOLIVA 2009
XIV SCIENTIFIC-TECHNICAL SYMPOSIUM EXPOLIVA 2009

II SALÓN INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
II INTERNATIONAL SALOON OF THE VIRGIN OLIVE OIL

Los mundos del aceite, en tus manos

The Olive Oil Worlds, in your hands

CO-ORGANIZADORES: IFEJA, Fundación de Oliva, UNIÓN DE PRODUCTORES DE ACEITE DE OLIVA, CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE LA OLIVA DE JAÉN

ORGANIZADOR: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE LA OLIVA DE JAÉN

Patrocinador Oficial de la Feria y Congresos de la Oliva de Jaén S.A.
Patrocinador Oficial de la Feria y Congresos de la Oliva de Jaén S.A.
Patrocinador Oficial de la Feria y Congresos de la Oliva de Jaén S.A.

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Denominaciones de Origen

VINOS
BINISALEM
PLA I LLEVANT

Denominaciones de Origen Protegidas

QUESOS
MAHÓN-MENORCA

ACEITES
OLI DE MALLORCA

Denominaciones Geográficas

BEBIDAS ESPIRITUOSAS
HERBES DE MALLORCA
HIERBAS IBICENCAS
GIN DE MENORCA
PALO DE MALLORCA



Indicaciones Geográficas Protegidas

EMBUTIDOS
SOBRASSADA DE MALLORCA

GALLETAS, BOLLERÍA Y DULCES
ENSAIMADA DE MALLORCA
FLAÓ D'EIVISSA

QUESOS
QUESO DE MALLORCA

Vinos de la Tierra

IBIZA
SERRA TRAMUNTANA-COSTA
NORD
ISLA DE MENORCA
ILLES BALEARS
FORMENTERA
MALLORCA



Marca Colectiva de Garantía

CORDERO MALLORQUÍN
SELECTO (MMS)
ALMENDRA MALLORQUINA
CARNE DE CERDO SELECTA
(PMS)
CÍTRICS SES MARJADES
MEL D'M
ES MEL
CARNE CERTIFICADA DE
FORMENTERA

Agricultura Ecológica

CONSELL BALEAR DE
AGRICULTURA ECOLÓGICA

Producción Integrada

AGRICULTURA INTEGRADA DE
BALEARES



✪ Inscrita en el Registro de la UE



Binissalem

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Es una de las denominaciones más pequeñas de España, con una superficie protegida de unas 610 hectáreas de viñedo que se reparten entre 5 municipios del centro de la isla de Mallorca, con Binissalem como núcleo poblacional más importante. El suave clima de la zona favorece el perfecto desarrollo de uvas de variedades autóctonas, como las tintas Manto Negro y Callet, y la blanca Moll. Los vinos tintos elaborados con la variedad Manto Negro son jugosos, elegantes y con un grado alcohólico moderado. Los rosados y blancos, jóvenes, afrutados y de gran calidad, destacan por su personalidad y su ligerísimo grado alcohólico. En el Consejo Regulador están registrados 157 viticultores y 15 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de más de 1,5 millones de litros de vino, de los que un 7,5% se destina a la exportación.



Pla i Llevant

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción amparada por la DO Pla i Llevant abarca una extensión de 395 hectáreas de viñedo, repartidas entre 18 términos municipales de la isla de Mallorca, en Baleares. Las variedades de uva más abundantes son la Callet, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Manto Negro, Macabeu y Pinot Noir; en menor proporción se producen también las variedades Prensall Blanca, Chardonnay, Merlot, Moscatel, Perelada, Fogoneu, Monastrell y Riesling. El mayor volumen de producción corresponde a los vinos tintos, de gran jugosidad y elegancia, con un grado alcohólico moderado. Los vinos blancos resultan jóvenes y afrutados, con fuerte personalidad y leve grado alcohólico. Están inscritos 107 viticultores y 12 bodegas en el Consejo Regulador que producen y comercializan una media anual de más de 1,1 millones de litros de vinos tintos y blancos con Denominación de Origen.



Mahón

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción y elaboración de queso comprende todo el territorio de la isla de Menorca, en Baleares. Los quesos se elaboran con leche entera de vaca; tienen forma cuadrada y un peso entre 1 y 4 kilos. Se fabrican tres variedades: Tierno, de 21 a 60 días de maduración, resulta suave, blando y elástico, de aromas lácticos y ligero sabor ácido; Semicurado, de 2 a 5 meses de maduración, anaranjado o pardo si es artesano y reminiscencias a mantequilla y avellanas, y Curado, con más de 5 meses de maduración, sabor y aroma intensos, persistencia bucal larga, recuerdos a madera envejecida, cuero curtido o cava de maduración y suave aparición picante; se le considera el "parmesano" español. 6.323 vacas y 138 explotaciones ganaderas producen 40 millones de litros de leche al año, mientras 33 queserías comercializan más de 3 millones de kilos de queso, que se venden en el mercado nacional, salvo un 5% que se destina a la exportación.



Oli de Mallorca

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Denominación de Origen Aceite de Mallorca ampara una superficie de 1.183 hectáreas de olivares que se extienden a todos los municipios de la isla de Mallorca. El 90% de las plantaciones tiene una antigüedad de 500 años. Los aceites vírgenes extra de Mallorca permiten tres variedades: Mallorquina, Arbequina y Picual. Se diferencian dos tipos de aceites en función principalmente del momento de la recolección de las aceitunas; aceite "afrutado", que procede de la recolección más temprana, con atributos de amargor y picante, de color amarillo verdoso, y el

aceite dulce, que procede de la aceituna más madura, con características de dulzor o suavidad, presenta un color del amarillo paja al amarillo oro. En el Consejo Regulador figuran inscritos 299 productores, 6 almazaras y 8 envasadoras que produjeron en 2007 131.006 litros de aceite, de los que comercializaron 84.481 litros con Denominación de Origen Protegida.



Herbes / Hierbas de Mallorca

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

Esta Denominación Geográfica protege la elaboración y embotellado de hierbas exclusivamente en la isla de Mallorca. Hierbas de Mallorca es la bebida espirituosa tradicional obtenida por la mezcla de una bebida anisada con una solución hidroalcohólica aromatizada por maceración y/o destilación de plantas aromáticas como la hierbaluisa, manzanilla, naranjo, limonero, romero, toronjil e hinojo, todas ellas producidas en la isla de Mallorca. El resultado es un producto de color verde con distintas intensidades y matices, detectándose diversos aromas que envuelven el olor del anís. Los intervalos de dulzor son muy amplios, lo que permite que cada consumidor encuentre el que desea. Se elaboran tres tipos de hierbas: dulces, mezcladas y secas. Están registradas 8 empresas elaboradoras que producen y comercializan 1,2 millones de litros, de los que una parte importante es comercializada con Denominación Geográfica.



Hierbas Ibicencas

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

La zona amparada se circunscribe a las islas de Ibiza y Formentera, en el archipiélago balear. Esta bebida espirituosa, cuya elaboración comenzó hace más de 200 años, se obtiene básicamente mediante la extracción de aromas de diversas plantas de esas islas como el hinojo, tomillo, romero, hierbaluisa, espliego, ruda, eucalipto, manzanilla, enebro, orégano, hojas y piel de limón y naranja y salvia, junto a la badiana y el anís verde o matalahúga. Las plantas aromáticas mencionadas se tratan mediante maceración, destilación o ebullición añadiéndoles azúcar (máximo 250 gramos por litro elaborado), alcohol etílico de origen agrícola y agua desmineralizada. El contenido de alcohol puede oscilar entre los 24° y 38° y el color final de la bebida es topacio-ámbar. Las 3 empresas productoras-embotelladoras registradas comercializan al año unos 300.000 litros. Un alto porcentaje de la producción se consume en las islas donde se elabora esta bebida espirituosa.

Gin de Menorca

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

La zona de elaboración amparada se encuentra limitada a la isla de Menorca, en el archipiélago balear. Como base fundamental para la elaboración del Gin de Menorca se utiliza una planta característica de la isla: el enebro. Esta bebida se obtiene por destilación de alcohol etílico de origen agrícola, bayas de enebro y agua. La destilación se realiza en alambiques de cobre en contacto directo con fuego de leña. Una vez finalizado este proceso, se introduce el líquido en barricas de roble blanco tipo americano de 3 a 5 días para que adquiera un ligero sabor a madera. El Gin de Menorca es transparente, con sabor a enebro y una graduación alcohólica que oscila entre los 38° y 43°. En el registro del Consejo Regulador figura inscrita una empresa, que produce y comercializa unos 316.584 litros anualmente. Un 3% de la producción se exporta.



Palo de Mallorca

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

La Denominación Geográfica Palo de Mallorca ampara la elaboración de esta bebida espirituosa en todo el ámbito geográfico de la isla de Mallorca, en la comunidad autónoma de Ba-

leares. El Palo de Mallorca es un licor elaborado mediante la maceración de quina y genciana en una mezcla hidroalcohólica de alcohol etílico natural de origen agrícola. También se puede obtener por infusión de quina y genciana en agua, con adición posterior del alcohol hasta alcanzar la graduación requerida. Una vez finalizada la maceración o infusión de quina o genciana, y ya decantada, se le añade una disolución acuosa de sacarosa y azúcar caramelizado. En la última fase del proceso se incorpora alcohol y agua hasta obtener la graduación alcohólica permitida, entre 25° y 36°. En el registro del Consejo Regulador de la Denominación Geográfica están inscritas 8 empresas que elaboran y comercializan más de 120.754 litros anuales.



Sobrassada de Mallorca

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

El área de producción y elaboración de la IGP comprende todas las comarcas de la isla de Mallorca, en el archipiélago balear. Para su elaboración se utilizan carnes picadas (magro y tocino) de cerdo blanco o negro que se aderezan con pimentón, sal y especias. Atendiendo a la raza del cerdo, se distinguen dos tipos de sobrasada: Sobrassada de Mallorca, que se comercializa en piezas o en tarrinas, y Sobrassada de Mallorca de Cerdo Negro, elaborada a partir de una raza autóctona mallorquina, que se comercializa en piezas de 500 gramos. En el Consejo Regulador se hallan registradas 25 industrias elaboradoras de Sobrassada de Mallorca y de Sobrassada de Mallorca de Cerdo Negro. La producción de Sobrassada de Mallorca protegida es de 2,2 millones de kilos anuales, mientras que la de Sobrassada de Mallorca de Cerdo Negro asciende a más de 150.000 kilos.



Ensaimada de Mallorca

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de elaboración está constituida, exclusivamente, por todos los términos municipales de la isla de Mallorca. La Ensaimada de Mallorca es un producto de masa azucarada, fermentada y horneada, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo. La fermentación debe ser como mínimo de 12 horas. La forma es la de una espiral de dos o más vueltas en sentido de las agujas del reloj. Su peso está comprendido entre los 60 gramos y los 2 kilos. La indicación ampara dos tipos de producto: la lisa, sin ningún tipo de relleno, y la de cabello de ángel. En el registro de elaboradores del Consejo Regulador se encuentran inscritas 56 empresas que elaboran y comercializan 248.000 kilos de Ensaimada de Mallorca, de los que el 90% se consume fuera de Mallorca.

Agricultura ecológica en Islas Baleares

En Islas Baleares hay una superficie dedicada a la agricultura ecológica de casi 19.300 hectáreas, de las que algo menos de 13.700 ha se encuentran ya calificadas, 2.500 ha están en conversión y casi 3.100 ha aparecen en su primer año de prácticas. Por superficies destacan los pastos, praderas y forrajes (6.440 ha), seguidos por los bosques (5.680 ha), los cereales y leguminosas (3.460 ha) y los frutos secos (2.500 ha). Aparecen registrados 389 productores ecológicos y 105 elaboradores. Hay también 260 explotaciones ganaderas ecológicas en actividad. El grupo más importante es el forma-

do por 98 dedicadas al ovino de carne. A bastante distancia aparecen 54 dedicadas a la avicultura de carne, 38 al porcino y 25 al vacuno de carne.

Las industrias ecológicas vinculadas a las producciones vegetales son 47, mientras que otras 28 están relacionadas con las producciones animales. Dentro de las primeras destacan las bodegas y envasadoras de vinos (9), seguidas por las de panificación y pastas y las de galletas, confitería y pastelería, con 9 empresas en cada caso. Entre las segundas, los grupos más importante son las de los mataderos (11) y las de embutidos (9).

Sabores de Islas Baleares



GABRIEL CASTELL. Lluchmayor [1950]. Cartulina. 34,2 x 24,4

La situación, en el centro del mar Mediterráneo, su insularidad y la influencia de muy diversas culturas han hecho que Islas Baleares se muestre con unas características propias, que se dejan sentir en sus producciones y en su cocina con tanta intensidad como el resto de los factores que la caracterizan. Es conveniente además tener en cuenta que mientras Mallorca siempre fue española, Menorca fue inglesa durante setenta y cinco años y francesa durante siete, lo que dejó sentir su impronta durante casi todo el siglo XVIII y, todavía, algunos detalles son claramente apreciables. Ibiza fue territorio conquistado por fenicios, cartagineses, griegos –bajo cuyo dominio junto con Formentera recibieron el nombre de Islas Pitiusas–, bizantinos y sobre todo árabes, que dejaron en la cocina muestras indelebles.

Su clima es mediterráneo, templado, de pluviometría moderada y su orografía, en Mallorca, hace posible la presencia de nieves duraderas que pueden observarse mientras se disfruta de la playa. Esta circunstancia ha hecho que las islas sean turísticamente privilegiadas y que la población flotante haya favorecido la aparición de una cocina internacional, alejada de la tradicional, que sin embargo todavía se puede encontrar, y animamos a buscarla, en las cuatro islas principales, sobre todo en su interior, en donde la afluencia de extranjeros es más limitada.

LA COCINA MALLORQUINA

Dice George Sand en *Un invierno en Mallorca* que “el fondo de la cocina mallorquina es el cerdo en todas sus formas y bajo todos los aspectos” y como el estado de salud de Chopin, y el suyo propio, no eran demasiado buenos también se queja de la influencia del “ajo, la pimienta y otras

especies corrosivas”. La opinión de la escritora, nacida y criada en París, es muy favorable a una isla a la que califica de hermosa y paradisíaca, pero muy crítica con unos habitantes, casi todos agricultores, que no comprenden que ella lleve pantalones, que no vaya a misa y que viva con el músico sin estar casada. Quizás por eso, y como venganza, es dura con los habitantes y con sus costumbres. Esta opinión, aunque importante, no es la única de los extranjeros sobre la cocina balear, que

muchas veces ha sido ensalzada por su naturalidad, la calidad de las materias primas y la cuidada elaboración de los platos.

Todos los autores coinciden en la importancia que tiene el cerdo en la gastronomía y la razón reside en la disponibilidad de una raza que se asemeja a la ibérica, aunque en su genética intervienen ejemplares de muy diversa procedencia, que contribuyen a formar un animal muy adaptado al terreno, que produce una carne grasa con la que se elabora un embutido sensacional: La sobrasada, de sabor profundo, textura suavisima y aroma cautivante. Es uno de los mejores embutidos españoles, que cuando está hecho con carne de “porc negre” y por métodos artesanales, causa auténtica sensación en cualquiera de sus presentaciones. Es muy recomendable, siempre que se pueda, elegir las más grandes, que exigen un periodo de maduración más prolongado y un desarrollo mayor de los factores, principios gustativos y aromáticos.

La sobrasada se puede consumir simplemente extendida sobre pan, que si está ligeramente calentado nos permite apreciar mejor sus cualidades y según Luís Ripoll, que es el mejor escritor gastronómico que han dado las islas, lo mejor es asarla ligeramente y cuando haya adquirido su punto, mezclarla con miel. Hay otras muchas formas de apreciar este embutido y entre ellas destacan los “huevos a la sollerica”, que en su versión rápida se fríen sobre rodajas de sobrasada y en su versión original se hacen sobre un puré hecho con guisantes, zanahorias y puerros. También forma parte de ensaladas en perfecta armonía con patatas cocidas; salteando a judías verdes o langostinos, se adapta muy bien a los risottos y pastas, sobre todo como relleno de raviolis, va muy bien en cazuela de rape y col, con conejo, con codornices, en guisos con cordero, como relleno de pavo asado o con magret de pato. Su empleo se alarga hasta los postres, en los que deja sentir, agradablemente, su contraste de sabores con frutas frescas gratinadas o con manzanas al horno.

Camayot, talec, butifarras, butifarrones, blanquet, son otras opciones en las que interviene como protagonista fundamental la carne de cerdo, que además se consume en variadas elaboraciones culinarias, entre las que merecen citarse por su calidad la “porcella asada” rellena con una pasta elaborada con las vísceras del lechón, huevos cocidos, manzanas, ciruelas y azafrán; los li-



CASERÍO, EL. Mahón [1962]. Papel cuché offset. 13 x 24.



ANTONIO ESTEVA OLIVER. Palma de Mallorca [1890].
Papel seda litografiado. 31,5 x 44,3.

britos de lomo, que son delgados filetes de lomo unidos imitando las páginas de un libro y entre cada dos se introduce queso y jamón, se rebozan en huevo batido y se fríen en aceite de oliva; la greixonera de pies de cerdo, los pies con salsa de almendras, los riñones a la cassolana, etc.

Entre las sopas destacan las mallorquinas, que no tienen caldo y que forman una especie de pastel. Son buenísimas las escaladas, la dorada, la torrada y la de pan cuit, que tienen una elaboración compleja,

que es recompensada por el sabor del plato.

La cocina mallorquina utiliza muy bien las hortalizas, con las que se hacen muchos platos que en general se elaboran con producto de temporada, por lo que su composición puede variar con las estaciones. El "tumbet" es una cazuela compuesta por pimientos, patatas fritas y berenjenas, colocados en capas superpuestas y regado cada piso con una salsa de tomate y ajos.

Las berenjenas, que son muy apreciadas, constituyen la base de muchas "greixoneras" (cazuelas) para lo que primero se enharinan, se fríen y se añaden huevos batidos y un "al-i-oli", tras lo cual se llevan al horno. Berenjenas con ajo, a la mallorquina, que llevan jamón y carne de ternera e incluso una alboronía muy curiosa, con tomate y pimentón. Las alcachofas y las cebollas rellenas con picadillo de carne, las menestras de guisantes tiernos o de patatas, apio y espárragos, los pasteles de coliflor, las acelgas rehogadas y una gran variedad de ensaladas completan la opción de los posibles primeros platos.

Entre los pucheros, el más tradicional es el "bullit", pariente próximo de los cocidos peninsulares; las habas secas, que cada vez se cocinan menos, se preparan en greixonera, con manteca de cerdo y se añaden yemas de huevo; el cuinat de ciurons está muy próximo al potaje de garbanzos

y con las lentejas se hace un guiso con caldo, que se presenta seco, porque se absorbe con la ayuda de unas rebanadas de pan tostado.

Hay gran variedad de pescados, algunos migrantes como el bonito, que se captura en verano y con el que se hacen muy variados platos, entre los que destaca la cazuela mallorquina, que es una cuidadosa preparación, en la que se utilizan rodajas gruesas de bonito asado y luego se cuece en una salsa hecha con vino, tomillo, orégano y perejil. Los pescados más frecuentes son el mero en salsa de vino, los salmonetes de roca, fritos, asados o en una preparación muy interesante que se hace en cazuela con una salsa en la que intervienen higadillos de pollo. El rape en variadas preparaciones y la "rajada" (raya) en cazuela son muy sabrosos. Se escabechan muchos pescados y con el bacalao hacen unas preparaciones muy tradicionales, con "pasteta" y miel, en la que se adivina la influencia árabe. Hay gran variedad, aunque no cantidad, de mariscos con los que se cocinan platos muy mallorquines como la langosta a la crema, los calamares rellenos, las escupiñas crudas, recién sacadas del mar, los dátiles de mar a la marinera, navajas, pagellides (lapas) con las que se elaboran unas excelentes sopas, unos maravillosos langostinos, cigalas y gambas que cuando están recién capturados, en aguas próximas, son una verdadera delicia y todos los demás mariscos mediterráneos.

La ensaimada mallorquina es, como dice María Jesús Gil de Antuñano, un fenómeno gastronómico, que se consigue con una masa azucarada hecha con harina y agua y con manteca de cerdo, conocida como "sain", que es la palabra que da origen a tan importante postre. La ensaimada recién hecha, un punto crujiente, emana un aroma que atrae profundamente y es la base del desayuno mallorquín al que es muy difícil renunciar por cualquier visitante. Se puede comer como tal o rellena de nata, de chocolate, de cabello de ángel, de mermelada de melocotón o incluso con sobrasada en una maravillosa combinación de los sabores dulce y salado.

Hay muchos más postres y entre ellos destacan "los ous moll", "cansaladilles", soplillos, "menjar blanc", las cocas (minutera, entrefina, de las monjas de la Concepción, de can Ángela de Benissalem, etc.), los sequillos, los "redonets" de Santa Clara y así hasta más de doscientos postres, de los que Ripoll da su receta.

Se hace un buen queso, que empezó siendo de



BELTRÁN. Mahón [1920]. Chapa en relieve. 29 x 39

leche de oveja y hoy es casi en su totalidad de vaca. Tienen muy buenos aceites, en los que predomina la variedad arbequina, que tiene su origen precisamente en esta isla, aunque haya adquirido el nombre de la plantación que el Señor de la Arbeca hizo en Lleida, y muy interesantes vinos en Benissalem y en Pla y Llevant, con propiedades gustativas y aromáticas muy

bien conseguidas. Hay también unos licores típicos: las hierbas, con manzanilla, hinojo, limonero, naranjo, toronjil y hierbaluisa, y el Palo de Mallorca con quina y genciana que proporcionan un intenso sabor.

LA INTERESANTE COCINA MENORQUINA

La influencia árabe, la inglesa, la francesa y la catalana han hecho una cocina autóctona muy original e interesante. En Menorca se dice que la mahonesa fue inventada para que el cardenal Richelieu pudiese saborear mejor la lubina, la raya, el dentón, el rodaballo o cualquiera de los pescados a los que realmente resalta en sus sabores. Los menorquines preparan tradicionalmente el pescado de una forma compleja, que consiste en freírlo primero y someterlo después a un proceso de cocción en salsas, en las que intervienen muy diferentes componentes, pero entre los más asiduos están los ajos, las anchoas y las alcaparras. La tendencia a elegir los sabores suaves ha hecho que estas preparaciones hoy sean casi exclusivas de los hogares, y con frecuencia de carácter festivo.

Hay muchas elaboraciones típicas hechas con el pescado como materia prima principal y algunas muy curiosas como las escupiñas, que se asan en su concha, una vez picadas y mezcladas con pan rallado, mantequilla, perejil y huevos cocidos, recordando en su presentación a la tradicional de las vieiras. Los calamares, de los que dice Pedro Ballester que “como bien oliente es el rey de los guisos menorquines y su perfume el mejor de los aperitivos del cual participan todos los que visitan la casa”, se hacen con un sofrito y después cociéndolos a fuego lento con unas patatitas. Aunque la caldereta de langosta es el más famoso de todos los platos marineros, la realidad es que se puede hacer con muchos y variados pescados, dejándose notar la influencia francesa y su cierta similitud con la bullabesa. La oliagua, que es muy original y consiste en un caldo hecho con aceite, agua, ajo y perejil que se vierte sobre pequeñas rebanadas de pan tostado, enriquecidas con col, tomate o huevos.

Hay muy buenas hortalizas, casi todas producidas en huertos familiares, y entre ellas destacan las berenjenas, los pimientos, los tomates y las cebollas, con los que se elaboran diversos platos, utilizándolas en crudo en ensaladas, asadas a la plancha o fritas en preparaciones similares al pisto.

Así como en Mallorca el animal emblemático es el cerdo, en Menorca lo es el vacuno, con cuya leche se elabora un excelente queso, que toma el nombre de la localidad de Mahón (Maó). Es una de las más logradas preparaciones de la industria láctea española, es aromático, sabroso, que se presenta en variadas texturas, por los diferentes niveles de curación, que hacen que se pueda disponer desde un producto casi fresco hasta elaboraciones muy curadas, con periodos de maduración superiores al año. Estas últimas son tan buenas que se dice que los italianos venían hasta esta isla para llevarse los mejores ejemplares, que preferían al mejor queso de Parma. La raza productora original es la menorquina, de la que todavía queda un considerable censo y que tiene la particularidad de producir una excelente carne. Un plato ancestral muy interesante es el “bonet”, de clara influencia árabe, que se hace con carne de ternera, garbanzos, albaricoques, cerezas y hojas de mejorana. Con lengua de vaca, enlardada y guisada con vino blanco y alcaparras, que son el condimento más apreciado en la isla, hacen un guiso muy original.



MANUEL BELTRÁN Y
CÍA. Mahón [1890]. Chapa
litografiada en relieve.
16,20 x 16,20.

El conejo fue muy abundante, hasta el punto de constituir una carne de abastecimiento habitual. Hoy se sigue consumiendo, a veces sustituido por el de granja, constituyéndose en protagonista de variados platos, como la pixotera de conejo que se acompaña con tocino de cerdo, frutas, sobre todo peras, especias y garbanzos colocados en capas y sometiendo el conjunto a una cocción lenta, que un momento antes de terminar se alegra con una cucharada de canela molida. La capirotada se hace cortando pequeñas tajadas y cociéndolas en una salsa hecha con almendras y pan tosta-

do. El arroz es muy frecuente en las mesas de esta isla, en donde hacen una elaboración especial denominada piñata que se elabora horneando carne, previamente guisada, que a continuación se guisa lentamente con el arroz. Es también muy curioso el arroz con pulpo frito, al que previamente se le ha "atupado" (ablandado), e interesante el arroz con bacalao.

Entre los postres el más típico es el flaó, que comparte historia con el cuscusó y el menjar blanc y sitio, en las pastelerías, con muchas preparaciones de la repostería internacional y especialmente de la inglesa. No son muy variadas ni abundantes las frutas, pero merecen una mención especial los higos, que son sabrosísimos.

Se elaboran en pequeña cantidad, pero cada vez con más prestigio, unos curiosos vinos y especialmente uno blanco, elaborado con malvasía que aspira a conseguir la denominación de origen con el nombre de "Vi de la terra de la illa de Menorca".

Es un magnífico licor el gin de Menorca, que se elabora partiendo de alcohol etílico y con bayas de enebro como único saborizante, lo que proporciona una bebida seca, de alta graduación, muy aromática y elegante, que ha adquirido justa fama.

LAS ESPECIALIDADES DE IBIZA

La escasez tradicional de alimentos en Ibiza dio lugar a la leyenda de ser tierra de buenas cocineiras, que por su imaginación culinaria eran muy apreciadas por las casas mallorquinas. Afortunadamente hoy las circunstancias son diferentes y el turismo ha convertido en historia las periódicas situaciones de hambre en estas islas, pero sigue manteniéndose el prestigio de sus platos basados en la creatividad.

Cereales, huertas familiares, algo de olivar, de almendro y de garrofa eran la base de la cosecha que se complementaba con la cría de ovejas y cabras y alguna parcela de cereal, a lo que se unía la pesca de algunas especies ictícolas como un importante complemento alimentario.

La sopa ibicenca, muy típica, es parecida a la de ajos en su preparación inicial, pero la enriquecen batiendo un par de huevos y poniendo en contacto con la superficie una lata especial, sobre la que se depositan unas brasas, que hacen un efecto similar al del horno para formar un gratinado superficial. Con pescado y pimientos colorados hacen un muy típico y sabroso arroz.

La cocina ibicenca tradicional de pescado aprovecha las especies de más difícil comercialización, con las que hacen especialidades muy apreciadas. Un ejemplo de aprovechamiento es la cazuela de "bull d'anfós", que se hace con el estómago, la base carnosa de las agallas y el hígado del mero, que han de lavarse muy bien con agua y sal para eliminar la posibilidad de un sabor amargo de fondo. Se pone el pescado en una cazuela con cebolla, tomates, perejil picado, unos dientes de ajo, unas hojas de laurel y aceite. Con un trozo del hígado del mero, un pimiento rojo, dos yemas de huevo, una rebanada de pan frito, almendras y caldo de la cocción se hace un majado, al que se le añade vino. Se lleva todo a una cazuela y se deja hervir lentamente hasta que el plato esté en su punto. No es fácil de encontrar, pero si lo consigue no se le olvidará nunca. Hoy la especialidad más prestigiosa y buscada es la caldereta de langosta, que se hace cociéndola con calamares rellenos de un picadillo hecho con mejillones, pescado blanco y yemas de huevo cocido, que se introducen al horno y se riegan en el momento de servir el plato con una copa de aguardiente. El tercer plato típico ibicenca de la cocina marinera es el rape a la casolana en el que, por su prolongada cocción, el

pescado pasa a ser secundario y la salsa gana tanto en sabor que es la protagonista. Debe comerse mojando en ella pedazos de pan tostado. La “salsa mossona” es un plato típico de Navidad que se hace con almendras, avellanas y piñones majados con una rebanada de pan frito, un hígado de gallina frito, pimienta negra, nuez moscada y canela. Es magnífica acompañante de guisos de carne o pescado, pero simplemente extendida sobre rebanadas de pan es un excelente aperitivo y un magnífico entremés.

Son también muy típicas las “mandonguilles” (albondiguillas) que se sazonan con variadas hierbas aromáticas y sobre todo con mejorana, que las da un interesantísimo sabor.

Entre los postres destaca el flaó, que es una masa de harina y aceite de oliva, que se rellena con queso fresco, huevos y azúcar y se aromatiza con anís; la greixonera, que se hace con bizcochos bañados en leche, huevos y azúcar, cuajando el conjunto en el horno, y los sorprendentes macarrons de Sant Joan, que se hace con macarrones cocidos en leche, aromatizados con piel de limón y canela y recubiertos de azúcar y queso. Para terminar una comida son muy recomendables unas hierbas ibicencas, que son un licor anisado en el que se han puesto en maceración hinojo, tomillo, romero, hierbaluisa, espliego, ruda, eucalipto, manzanilla, enebro, orégano, menta, hierbabuena, hojas y piel de naranja y limón, salvia, anís estrellado y matalahúga.

LAS PARTICULARIDADES DE FORMENTERA

La aridez del suelo de esta isla hace que las producciones de alimentos sean muy limitadas a pesar de disfrutar de un clima muy favorable. La isla está escasamente habitada e históricamente estuvo durante mucho tiempo abandonada y a veces ocupada ocasionalmente por musulmanes. La actividad fundamental es el turismo y una primitiva explotación de ganado ovino y caprino. La población, apenas 8.000 habitantes, que en su mayoría tiene sus orígenes en Ibiza, está dispersa formando pequeños núcleos.

Una fuente tradicional de proteínas fue el apro-



MARIPOL. Ibiza [1930]. Papel sobre cartulina. 31,5 x 41,5.

vechamiento de los huevos y las crías de las aves acuáticas. El pescado seco, el “peix sec” que se curaba por un sistema parecido al que en la península se seguía con el bacalao, era un ingrediente frecuente en los guisos de esta isla. En la actualidad, junto con la caldereta de langosta, el plato más emblemático es la “borrida de rajada”, que se parece muy poco a la “bourride” provenzal, ya que ésta es una sopa y nuestra elaboración es un guiso que se hace con almendras, ajos y huevos. También son muy apreciados el pulpo frito y encebollado y los “coques”, que es un extraño ensamblado de pimientos rojos, pescado frito y aceitunas negras.

Con leche de cabra, mezclada a veces con la de oveja, hacen un queso que lleva el nombre de la isla y se consume casi siempre fresco. Se caracteriza por la intensidad de su sabor lácteo y por la elegancia de su aroma.

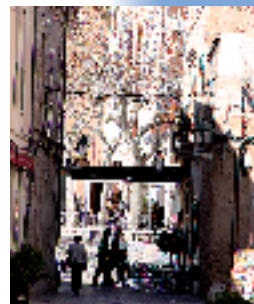
ISMAEL DÍAZ YUBERO

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com

Rutas con sabor



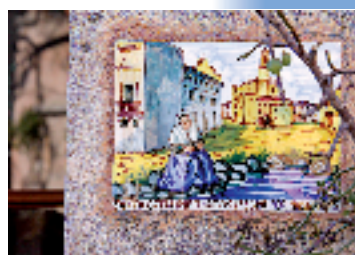
Ciudadela. Menorca.



Pollença. Mallorca.



Palma de Mallorca.



Valldemosa. Mallorca.



Calle comercial en la Dalt Vila. Ibiza.



Atardecer desde el Café del Mar en Sant Antoni de Portmany. Ibiza.



Playa de las Salinas. Ibiza.





Es Mercadal. Menorca.



Alaior. Menorca.



Mahón. Menorca.



Alcudia. Mallorca.



Formentor. Mallorca.



Manacor. Mallorca.





DE LAS COCINAS BALEARES

No sería ni propio ni prudente hablar de cocina balear, sino de las cocinas baleares, ya que, por ejemplo, mientras que la isla de Mallorca, desde su conquista por Jaime I, siempre permaneció unida a la corona española y por tanto influida por los usos peninsulares, especialmente los catalanes, en materia de yantares y conduxos, Menorca e Ibiza pasaron por la experiencia de invasiones y ocupaciones inglesas y francesas, además de sucesivos asaltos piratas que de una y otra forma dejaron una peculiar impronta gastronómica, diferenciada de la meramente española.

Genuinamente mallorquinas son las *sopes*, que pueden ser líquidas, con pescado, carne, setas y otras hortalizas, y las más propiamente mallorquinas que son sólidas, secas o trin-

chantes, con verduras, col y rebanadas de pan empapadas en el caldo de la cocción, además de pimentón, tomate y ajo; el *frit mallorquí*, en múltiples variantes de carne o pescado; el *aufegat*, con carne muy especiada; distintos platos a base de langosta y sepia; las muchas sopas de pescado, y la *espinagada*, típica de Sa Pobla, con un relleno de anguila y espinacas envueltos en pasta de empanada; las cazuelas de bonito; los salmonetes con salsa mora o a la plancha (a la *llauna*); las empanadas, sobre todo la de pescado de Sant Joan; el *tumbet*, pastel de patatas, berenjenas, salsa de tomate y pimientos, las berenjenas rellenas de carne o pescado; los huevos al estilo Sóller, fritos sobre sobrasada y cubiertos con una memorable salsa de verduras y leche; la gallina rellena con salsa de granada, y las cocas, que según vayan rellenas de

verduras, carnes, salazones, cabello de ángel o frutas cocidas pueden ser aperitivo o postre.

Respecto a la culinaria de Menorca, hay que subrayar el *oli-aigua*, plato humilde en ingredientes (tomate, agua, un poco de aceite y a veces higos), pero verdaderamente delicioso; la caldereta de raramente gustosa langosta; las berenjenas a la menorquina, que se preparan fritas, al horno, con carne o pescado y también de postre, y hasta con miel; la caldereta de dátiles de mar; el *bonet* de ternera menorquina; la capilotada de conejo, de esencia medieval y renacentista; las perdices a la menorquina; la *pixotera* de conejo, y una genuina dulcería entre la que destacan los *pastissets*, los *carquinyols*, típicos de Es Mercadal, el *flaó*, la *greixonera*, los *panallets* y los *rubiols*.

En la cocina ibicenca brillan con luz



Raya a la menorquina.



Café Balear. Ciudadela (Menorca).

propia el *guisat de peix*; el *peix sec*; la *borrida de rajada* o raya; el potentísimo *sofrit pagès*, plato de productos de corral; los *macarrons* al estilo de Sant Joan, obligados en tradición para la Noche de San Juan; el atún en cazuela o *tonyina a l'eivissenca*, con piñones, pasas, huevos, especias, zumo de limones y vino blanco seco, y el *estufat de tonyina*, que es estofado de atún. Ingrediente fundamental, de tradición greco-romana, en la culinaria de Ibiza son las *tàperes* o alcaparrras. En dulcería, también son referencias el *flaó* de queso y yerbabuena, la *greixonera* y las *orelletes*, saborizadas con limón y azúcar.

UN CULTO PORCINO

El cerdo fue durante siglos la base alimenticia de un grandísimo porcentaje de españoles, pero en el caso de las islas esa dependencia nutricional y gastronómica alcanzó cotas de verdadero culto. Del cerdo autóctono balear, el *porc negre*, se hacen la sobrasada, la ensaimada, las *llonganisses*, los *botifarrons* negros y blancos, el *blanquet* o el *camallot*, todos ellos emblemáticos productos, pero entrando en platos

de mesa y mantel merecen sitio de preferencia la *porcella rustida*, que es asado de lechón; la *cassola de matances*, a base de costillas; el *camallot*, que lleva magro de cerdo, papada, tocino, hígado y sangre; la *greixonera*, con fundamento de patas, morro y oreja de puerco, o los *ronyons*, riñones fritos y aliñados.

CAMINOS DE ENSAIMADA Y NOTAS DE POLONESA

Más de tres cuartas partes del pasaje de cada avión que despegan del aeropuerto de **Palma de Mallorca**, donde empieza la ruta, lleva una ensaimada bajo el brazo. El rito y el prestigio del producto, cuyos ingredientes básicos son huevos, harina, azúcar y manteca de cerdo, y terminado en forma de espiral en sentido contrario al de las agujas del reloj y con una fina capa de azúcar glass por sobretodo, viene de muy antiguo y entronca con las culturas gastronómicas judía y musulmana. Los judíos consumían un postre muy similar, la *bulema*, y los árabes hicieron lo propio con la *bulema* dulce, pero ni unos ni otros pudieron disfrutar, por prescripción religiosa, de la jugosa manteca de cerdo en que

funde la harina, *saim* en catalán, de donde procede el nombre del soberbio caracol de masa. Pero cumplido el ceremonial de tomarse una ensaimada in situ y proveerse de otra para el regreso, hay que entrar con paso firme en la capital de la isla, y recorrerla haciendo las correspondientes paradas en la hermosa Catedral gótica, intervenida en parte por el controvertido artista plástico Miquel Barceló; en el *Palau de L'Almudaina*, en la Lonja, en cada uno de sus impactantes patios, las muestras más sorprendentes y pulidas del gótico civil español (especialmente *Sa Llotja*), y en los Baños árabes.

Para regalar lo más prosaico, hay que empezar con la cata de las sopas mallorquinas, que pueden ser de col, de pasta, de pescado, de carne y, cómo no, de cerdo, que aquí llaman *porcella*, seguir con unas buenas rebanadas untadas en *sobrasada*, y profundizar en un plato de nísalos locales, conocidos como *esclatasangs*. Como plato principal, la zarzuela de pescado y marisco, que a más a más de ser imprescindible referencia culinaria, puede convertirse en homenaje a los personajes de la película *El verdugo*, ya que éste fue su único sus-



Restaurante Es Baluard. Palma de Mallorca.

tento conocido durante su corta peripecia en la isla. Y de postre, un trocito de ensaimada. Para el riego placentero del condumio, vinos de las denominaciones de origen *Binisalem* y *Pla i Levant*.

Como local hostelero, y tras el cierre a finales del pasado año de *Koldo Royo*, merece la pena visitar el restaurante **Es Baluard**, local donde la oferta de interesante nueva cocina no ha quitado protagonismo a fórmulas tan tradicionales como las sopas mallorquinas o la coca de cebolla.

De la capital, a la villa de **Algaida**, en la comarca del Pla y afamada por su fábrica de vidrio. A la mesa, se puede y debe empezar con una *sopa de brou casolà*, seguir con un singular bacalao a la mallorquina y terminar con un postre potente y golosón, que es la tarta de queso tierno con mermelada o/y con un *assortiment de formatges mallorquins Coinga, Grimalt, Sa Talaia i Ballester*. Para hacer la digestión, nunca vendría mal acercarse hasta la cumbre del Randa, magnífico mirador sobre la Mallorca interior.

Siguiente alto en **Manacor**, espacio de calas paradisíacas (Moreia, An-

guila, S'Estany d'En Mas), donde también fabrican un hermoso vidrio hueco, muebles y perlas cultivadas de fama universal. En la pitanza, *co-carrois de ceba*, que es plato de pastas saladas, rica sobrasada de *porc negre* y, a lo postrero, el postre típico local, que llaman *sospir*, y que es un bizcocho suave y aromático, o el llamado *pastís* de pobre. Para amenizar el proceso digestivo, merece la pena darse una vuelta por las indescriptibles cuevas del Drac, ubicadas a unos doce kilómetros de la localidad de referencia y también testigos de uno de los episodios mas hilarantes (en clave de humor negro, claro) de *El verdugo*, con una vetusta pareja de la Guardia Civil en barca, requiriendo los servicios del novato ejecutor.

Nueva parada en **Pollença**, reposo para los sentidos frente a su bahía y culto a la gastronomía local en forma de *porcella amb anfós*, que es mezcla exquisita de carne de cerdo y de pescado, con perejil, ajo y limón; las *sopes mallorquines* elaboradas con pan moreno mallorquín, verduras y carne; el *pa amb oli*; el *tumbet*; el arroz brut, las *coques de trempó* y *verdures*; el frito de ma-

tanza o de freidura; pescados gustosísimos como el cap-roig, el denton, la llampuga y el llobarro; el popular arroz de pescado y la caldereta de langosta. Al postre, la *greixonera de brossat*. Lugar digno de visitar y gozar es el restaurante **Cli-via**, donde la fruta de mar es tratada con singularísimos gusto y empaque.

Penúltima etapa de la ruta es **Inca**, junto a la sierra de Tramuntana, donde hay que empezar la visita dando una vuelta por sus tradicionales y originales bodegas, *cellers*, en las que el caldo reposa en grandes cubas, que llaman *bótes congnyades*. A la hora del yantar hay que probar dos interesantes preparaciones autóctonas: las berenjenas rellenas, que llaman *albergínies farcides*, y el típico *frit*, a base de carne en taquitos y fritura de patatas, berenjenas y pimientos. Para los más golosos y para echar a la mochila, unos pastelitos conventuales, llamados *congreys*, o los *concos* que hacen las monjas Jerónimas.



Es Molí de Foc. Sant Climent (Menorca).

Fin del camino en **Valldemosa**, enclave de origen árabe y peculiar arquitectura, donde se halla la bella Cartuja de Jesús Nazareno, del siglo XV, que fue refugio de los enamorados Frédéric Chopin y George Sand, en el lluvioso invierno de 1838-1839. Tras la visita a la celda donde moraron los amantes, donde Chopin compuso su famosa *Polonesa en do menor*, hay que regalarse con una típica coca de patata, un bacalao con pisto y una delicia a base de turrón, que responde al nombre de *gató* de Valldemosa. A la tarde, y como resumen en mística incipiente, se pueden tomar unas copitas de vino en una cueva, fresca y amena, que se llama **Sa Cova des Vi**.

ENTRE TAULES, NAVETAS Y TALAIOTS

La ruta comienza en **Mahón o Maó**, capital de la isla desde la dominación británica, mal que le pueda seguir pesando a la *semper fidelis* Ciutadella. De ese pasado quedan en Mahón cosas como la ginebra y el reloj que el gobernador Richard Kane mandó instalar en la fachada del ayuntamiento, mientras que sobre otro pasado mucho más remoto y a las afueras se alza un conjunto arqueológico, el *Talati de Dalt*, con taula, salas hipóstilas y talaiot. En Mahón, la gastronomía es cosa a muchísimo considerar, de manera que hay que empezar con el siste-

ma digestivo a punto para dar cuenta de embutidos como la *carn i xulla*, el *botifarró* y el *camaïot*, para seguir con platos tan localistas como el oliagua con tomate, las berenjenas rellenas a la menorquina, la caldera de pescado y marisco, el atún a la mahonesa y los calamares rellenos al horno. A los postres, *bunyols*, *pastissests*, *flaó* de Menorca, amargos, crespellines, *crespells*, *formatjades* y *robiols*. Si queda sitio y en todo caso para el morral peregrino, unas piezas de queso Mahón, de pasta prensada blanca amarillenta, elaborado con leche de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y/o parda alpina. De un salto, a sólo tres kilómetros,

¿Mahonesa o mayonesa?

Hace siglos que Mahón, Maó o Mó, en dialecto local, y en todo caso capital oficial de la isla de Menorca, reivindica la paternidad de una salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite de oliva o grasa vegetal, sal y algún líquido ácido, vinagre o zumo de limón, tan común a diferentes pueblos de la cuenca mediterránea. Gran parte de los investigadores franceses sostienen que el nombre apropiado debe ser mayonnaise o mayonesa, e incluso hay quien sostiene que el nombre deriva del duque de Mayenne, quien en el año 1589 perdió una batalla decisiva como consecuencia de la indigestión provocada por la salsa en cuestión. Si así fuera, el nombre debería haber quedado en mayonnaise o mayonesa. Un chef de la talla profesional intelectual de Proper Montagné sostiene que la apelación derivaría del nombre del pueblo de su inventor, un cocinero de la villa de Mayons. Otros aluden a un origen desde la voz mayeu, que en francés arcaico significaba yema de huevo.

Sin embargo, y aquí entrará definitivamente Mahón, es prácticamente seguro que el nombre de la salsa tiene que ver con alguna de las peripecias militares del cardenal Richelieu. Grimod de la Reynière (1758-1837), quien ostenta el honor de haber sido el primer crítico y pe-

riodista gastronómico de la historia, afirma que la batalla en cuestión habría sido la que precedió a la toma de Bayona por las tropas al mando de este personaje, de lo que se inferiría el nombre "bayonesa", pero es mucho más probable que el nombre venga de la toma de Mahón por las huestes del cardenal, en 1756. Así lo sugieren, por ejemplo, Armand Lebault,

en su libro *La table et le repas à travers les siècles*, donde nos dice: "... mayonnaise ou plutot mahonnaise que le duc de Richelieu compos à Port-Mahon". Surprenant que le terme n'apparaît qu'au XIX^{ème} Siècle" (...mayonesa o, más bien, mahonesa que el duque de Richelieu elaboró en Puerto Mahón. Sorprende que el término no aparezca sino hasta el siglo XIX), y el *Dictionnaire Encyclopedique Quillet* dirigido por Raoul Portier, publicado en París, en 1938: "Origine incertaine. Passe por être la corruption de mahonnaise, de Mahón, cap. de l'Île de Minorque, prise par le Maréchal de Richelieu en 1756" (De origen incierto. Pasa por ser una corrupción de mahonesa, de Mahón, capital de la isla de Menorca, tomada por el general de Richelieu en 1756). Todo apunta a que Mahón podría decir ya alto, claro y con la cabeza muy alta, mahonesa.



Un gin original, su pomada y su pellofa

La isla de Menorca estuvo bajo dominación británica hasta en tres etapas intermitentes, entre 1712 y 1802. La población local intuyó la posibilidad de negocio fabricando una ginebra que los soldados ingleses demandaban por uso y costumbre. Así nació el gin menorquín, un espirituoso de graduación alcohólica de unos 40° que, a diferencia de la ginebra clásica elaborada con cereales, se fabrica con uva mediterránea y bayas de enebro, destilando el producto en antiguos alambiques o alquitaras de cobre, envejeciéndolo en barriles de roble curado con ginebra para que el gin no tome el color de la madera, y embotellando en botellas de arcilla, al estilo holandeses. Lo que comenzó elaborándose para satisfacer una demanda foránea se convirtió con el tiempo en bebida local profundamente arraigada en historia y costumbres, hasta que en 1997 se aprobó el reglamento de la Denominación Geográfica Gin de Menorca.

El gin menorquín se toma solo, raramente, y con generosidad en sus variantes de pomada, con hielo picado y limón exprimido, o pellota, con si-fón y cáscara de limón, aunque la oferta incluye otros cócteles típicos menorquines, Sa Persiana, Martini de Mahón, Pink Xoriguer, Mahón Mandes o Mahón Messenger.

el peregrino se llega a **Sant Climent**, delicioso núcleo rural en el que hay que parar en el restaurante **Es Molí de Foc**, ubicado en un viejo molino menorquín y con una oferta culinaria sorprendente, entre la que destacan su bacalao gratinado con *all i oli* de peras y salsa de gambas, y el pollo de corral con cigalitas y picada de higaditos con frutos secos. En los alrededores, es obligada la visita a la taula de Talatí, el asentamiento en Mussuptà, y las taulas de Binimaimut.

Siguiente parada en **Alaior** con dos iglesias barrocas, de San Diego y Santa Eulalia, numerosas fábricas de queso mahonés y patria chica de la popular marca de helados *La Menorquina*. Platos señeros de la localidad son los humildes y gustosos *oliaigos* y las perdices con col, *perdius amb col*. En capítulo de postres cabe citar la coca de boniatos, las ciruelas escaldadas y el tradicional *flaó*. Para el camino y el recuerdo, galletas de Alaior.

De Alaior a **Es Mercadal**, al pie del monte Toro, máxima elevación de la

isla. En tal situación, hay que empezar saboreando sus embutidos, que, además de en la multiubicua sobrasada, se expresan en forma de *carn-i-xua*, *botifarrons* y *cuixot*. Ya a la mesa, la oferta incluye unos ricos calabacines rellenos, patatas al horno con pescado y calamares, conejo con cebollas y alcaparras, un potente carnero a la menorquina, que va al horno con sobrasada, y el *oliaigo* con higos. De final y aprovisionamiento, dulces de tradición antigua como los *carquinyols*, los *amargos*, a base de pasta de almendra, y el *torró cremat*.

Fin de trayecto en **Ciutadella de Menorca o Ciudadela**, monumento histórico-artístico nacional, con hermoso casco antiguo abrazado por la muralla y magníficas vistas portuarias.

La gastronomía de Ciutadella es mezcla y sabia síntesis de herencias medievales islámica y catalana, junto a toques de clara influencia francesa, platos de pescado, marisco y carne. Para empezar, calabazas rellenas a la menorquina y/o habas



"Rostit humit" de cordero lechal mallorquín con salsa de miel, naranja y romero. Restaurante Es Balaard. Palma de Mallorca.



Sa Cova des Vi. Valldemosa.

ahumadas. Luego, un arroz que puede ser con tomate, pulpo, bacalao, conejo o setas. En mariscos no hay que dejar de probar los autóctonos *escopinyes*, y en pescados hay que dar cuenta de la típica caldereta de langosta, del perol de sepia al horno, del pescado al horno a la menorquina y de los calamares rellenos con patata y boniato, mientras que en carnes conviene detenerse en las trenzas de cordero, el conejo con caracoles y el frito a la menorquina, el pollo con salsa de almendras o pimientos, la perdiz con col o el conejo con cebolla, a la vinagreta o al horno. Y a los postres, a gozar del mejor ejemplo de la síntesis gastronómica antes aludida, con cosas tan ricas como el islámico *cuscussó*, los pudins de inspiración británica, el autóctono *oliaigua* con higos y el cristiano peninsular queso tierno con miel. Como local de referencia, atención al **Café Balear**, sitio marítimo, honrado y cabal, donde se puede elegir entre la soberbia parillada de pescado o el tierno entrecot de ternera menorquina. En la sobremesa, despedida y cierre, un paseo por los alrededores, donde se emplaza la naveta de Tudons, el monumento funerario primitivo más señero de la isla.

RUTA DEL PAGÈS Y DEL FLAÓ

El viaje comienza en **Sant Antoni de Portmany** o **San Antonio Abad**, a orillas de la bahía de Portmany, que cuenta con un interesante casco histórico y sensuales calas de aguas transparentes. A la mesa, cosas tan apetitosas como *amanida* (ensalada) *de crostes*, *frita de polp*, el típico guiso de pescado conocido como *bullit de peix*, el *sofrit pagès* o la imponente *borrida de rajada*, con base de raya y patatas. De postre, el clásico *flaó* o la más original *greixonera*, un suave pudín saboreado con canela. Local a mucho considerar, el restaurante **Es Rebots de Ca'n Prats**, y sus particulares *amanida de crostes*, arroz de matanzas y bacalao *amb all i oli*. Primera escala en **Eivissa** o **Ibiza**, donde hay que empezar paseando por el recinto amurallado *Dalt Vila*, Patrimonio de la Humanidad, por el barrio de la *Penya* y sus alrededores de *hippismo* irredento, para después detenerse un rato en la Catedral del siglo XIII y remodelación del XVI. A la hora del condumio son de todo punto fundamentales las propuestas de coles a la ibicenca, que es una casi olla podrida, con sus ber-

zas, su morro, su oreja y su pata de cerdo; el *guisat de peix* y el *peix sec* (respectivamente un guiso y un pescado seco que se toma en ensalada), el atún a la ibicenca o *tonyina a l'eivissenca*, y la *frita de porc* o *matances*, que es notable fritura de cerdo. Todo ello bien regado con caldos de la indicación geográfica *Vino de la Tierra de Ibiza*, tintos elaborados con uva monastrell. Restaurante absolutamente recomendado es **Ca n'Alfredo**, con trayectoria desde 1934, y referente absoluto de la cocina *verité*, donde en caso alguno hay que dejar pasar de largo el *tournedó* con *foie-grass* y salsa de vino rancio. De postre, en cualquier lugar y para el fardelillo peregrino, *orelletes*, a base de huevos, harina, licor de anís, azúcar y aceite de oliva.

De Ibiza a **Sant Joan de Labritja**, antes **San Juan Bautista**, lugar encalmado y ajeno al bullicio capitalino, con una cueva natural en sus alrededores, *Ca na Marca*, que ofrece espectáculo festivo de luz y sonido. A la hora que convenga se puede empezar a abrir boca con unas *cocarros*, pequeñas empanadillas de espinacas o acelgas y piñones, y una ensalada de *crostes*, a base de pan duro desmenuzado, con tomates, pescado seco, aceite, sal y ajo, y así entrar de lleno en la especialidad local, los *macarrons* al estilo de Sant Joan.

El trayecto ibicenco concluye en **Santa Eulària des Riu**, con bien empaquetado casco antiguo y mercadillo *hippy* en la playa de *Es Canars*. A la mesa y al mantel hay que poner todos los sentidos en el memorable *sofrit pagès*, elaborado con carne de cordero y pollo, sobrasada, botifarrón, patatas, ajo, laurel, azafrán, comino, perejil, almendra tostada y manteca de cerdo. Al postre y a la memoria del paladar, *flaó* o *flahón*, tarta de queso con hierbabuena y azúcar.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR