vinetur

4 citas gastronómicas para un sabroso marzo en Menorca

miércoles 2 de marzo de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



Un concurso de cocina, unas jornadas gastronómicas y dos ferias constituyen sobrados y deliciosos motivos para una escapada culinaria a la isla balear

Menorca sigue haciendo honor a su condición de Región Europea de Gastronomía 2022. Y en su tercer mes de mandato, dará la bienvenida a la primavera con cuatro interesantes eventos. El 6 de marzo, en Ciutadella, el I Concurso Nacional de Cocina aplicada a la Vaca Vermella Menorquina. Durante dos fines de semana –del 11 al 13 y del 18 al 20 de marzo– la 4ª edición de las Jornadas Gastronómicas Vedella Vermella. El 19 y 20 de marzo, en Alaior, la Fira del Camp. Y el 26 y 27 de marzo, en Ferreries, la III Fira del Pa i Companatge. ¡Menudo festín menorquín!



No cabe la menor duda: este 2022 Menorca está... ¡Para comérsela! Los más de 50 actos previstos para celebrar su mandato como Región Europea de Gastronomía hacen que cada mes se sucedan las tentaciones culinarias para satisfacción de los paladares más exigentes. Y marzo no iba a ser una excepción. Cada uno de sus cuatro fines de semana hay un motivo que justifique una escapada menorquina en la que, además, poder disfrutar del turismo activo en su privilegiada naturaleza –no en vano es Reserva de Biosfera desde hace casi tres décadas–, de los cielos estrellados de un Destino Starlight, de sus mil y una calas y playas... y de deportes por tierra, mar y aire. Pero volviendo a la mesa, estas son sus 4 tentadoras citas de marzo.

1– I Concurso Nacional de Cocina aplicada a la Vaca Vermella Menorquina.

Se celebrará el domingo 6 de marzo en el Mercado Municipal de Ciutadella, a partir de las 10:30 horas, y será abierto al público. Se presentaron 40 candidatos de los que han resultado finalistas estos ocho chefs. Cuatro son de la península: José Carlos López (Huesca, que regenta el 'Origen Restaurant' en Puigcerdà, Girona), Carlos Adeva (Espacio Gastronómico 'Suite 22', Valladolid), Andrés Rengel (cocinero y docente del Mediterráneo Culinary Center, de Valencia) y Christian Mor (Huesca). Y otros cuatro, menorquines: Daniel Mesquida (Ciutadella), Juan Carlos García (chef de 'The Tapas GastroBar', en Es Mercadal), José Maria Borrás (cocinero del restaurante Paco Roncero, dos 2 estrellas Michelin) y Paula Florit (del restaurante 'Ses Culleres', Maó). Todos ellos deberán elaborar en una hora y media su particular receta, servida en 7 raciones, con la carne de Vaca Vermella como materia prima destacable o única.

El jurado estará integrado por los chefs Pepa Muñoz, Koldo Royo, Silvia Anglada, Miquel Mariano y José Cortés (presidente de ASCAIB), además del presidente de l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de Baleares, Beb Al-lès. Y el concurso está dotado de tres premios de 1.000 €, 500 € y 300 €, además de trofeo y diploma. Paralelamente habrá un mercado de producto local.



2– 4ª edición de las Jornadas Gastronómicas Vedella Vermella Menorquina.

Se celebrarán durante los dos fines de semana siguientes: del 11 al 13 y del 18 al 20 de marzo. Los restaurantes participantes ofrecerán menús cuyo ingrediente esencial es esta rica y sabrosa carne de ternera autóctona. Por ahora están confirmados una decena de restaurantes de seis municipios. Maó: Restobar Mo y El Grill. Ciutadella: Aquàrium Port Ciutadella y Racó des Palau. Ferreries: Meson Rias Baixas y Loar Ferreries. Es Mercadal: Hotel Jeni & Restaurante y Molí d'es Racó. Sant Lluis: Sa Pedrera des Pujol. Y Es Migjorn: Es Chic.

Entre las delicias que podrán degustarse tendremos platos como: 'Cachopo Lago Resort', 'Paella de chuletón', 'Chuletón (1 kg) de Vedella Vermella Menorquina', 'Cachopo de Vermella Menorquina, de queso y sobrasada', 'Entrecot de Vedella Vermella con salta de queso de Menorca' o 'Hamburguesa de Vermella Menorquina en papillot crujiente, con queso de Son Piris y cebolla caramelizada con reducción de

Binitord'. Una auténtica vuelta culinaria a la isla. Más información en: https://www.gastronomiamenorca.es/jornadas



3– Fira del Camp.

El tercer fin de semana de marzo –sábado 19, de 10:00 a 20:00 h y domingo 20, de 10:00 a 14:30 h– Alaior acogerá en su polígono industrial de La Trotxa esta importante cita relacionada con el campo y el producto agrario menorquín. Este año están previstas 72 paradas donde adquirir embutidos, quesos o las típicas pastas, entre otros productos. La Fira cuenta con el aliciente añadido del 34º Concurso Morfológico de Ganado Bovino Frisón, una raza vacuna –de gran importancia en la elaboración lácteo-

quesera– que ha ido mejorando su calidad llegando a obtener un merecido reconocimiento a nivel europeo. En ella participan unos dos centenares de vacas pertenecientes a casi una cuarentena de fincas ganaderas de esta isla balear.



4– III Fira del Pa i Companatge.

Tendrá lugar en Ferreries el último fin de semana de marzo –sábado 26, de 10:00 a 16:00 h; y domingo 27, de 10:00 a 14:00 h– con el pan como gran protagonista... acompañado de esos fiambres con los que se suele comer. Los visitantes podrán disfrutar de música y baile, talleres de elaboración de pan, catas, juegos... y –¡cómo no!– de un mercado donde adquirir estos productos.



Más información en: www.menorca.es y https://menorcaregiongastronomica.com