vinetur

Tour gastro-turístico por los 8 municipios de Menorca

lunes 21 de marzo de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



Más allá de sus mil y una playas y calas, de su privilegiada naturaleza (Reserva de Biosfera desde 1993), de sus espectaculares cielos estrellados (Destino Starlight) o de su singular Cultura Talayótica, Menorca también cautiva al visitante por sus ciudades y pueblos. Y al margen de sus dos grandes referentes –Maó y Ciutadella– hay otros seis menos conocidos pero con señas de identidad propias dignas descubrir: sus atractivos patrimoniales

y naturales... ¡y sus platos! En el año que Menorca ejerce como Región Europea de Gastronomía, nada mejor que un 'tour culinario' por sus 8 municipios, para admirarlos y degustarlos. ¡Buen provecho!

1– Maó. Atesora el puerto natural más grande del mundo después del mítico Pearl Harbour norteamericano, un casco histórico plagado de edificios que son fiel legado de los pueblos que dejaron huella en la isla y cuenta con una amplia oferta cultural, con galerías como Hauser & Wirth, inaugurada en pasado año en la Isla del Rey. A nivel gastronómico dos son los productos que la identifican: Uno es el Queso Mahón-Menorca, amparado en todas sus variantes (curado, semicurado, tierno, artesano) por una Denominación de Origen, e ingrediente de muchas recetas tradicionales. El otro, el Gin Xoriger, la ginebra más antigua que se produce en España. Introducida en el siglo XVIII por los británicos, sigue destilándose con el método tradicional: en alambique de cobre con fuego de leña. Mención especial merece su Mercat des Peix, con puestos donde degustar tapas, pinchos, vinos y todo tipo de productos menorquines.



2–Ciutadella. Destaca por su puerto, su casco histórico y es el centro del ocio y restauración. Su Mercado Municipal ofrece pescado y marisco fresco y en la Plaza de la Llibertat hay puestos de carnicería y producto fresco de Menorca, además de ser punto de encuentro para tomar el aperitivo. Entre sus platos típicos sobresalen las 'Berenjenas al horno', la 'Sepia con cebolla' y el pescado de roca procedente de las barcas que faenan en el puerto.



3–Ferreries. Atesora un valioso patrimonio natural y paisajístico lleno de itinerarios y miradores. Destaca el Camí Reial, el Barranc d'Algendar y el Castillo de Santa Águeda, además de acoger dos de las playas más bellas: Cala Mitjana y Cala Galdana. Uno de los platos estrella es el 'Lomo con col', un clásico invernal, y es conocida por la calidad y cantidad de hornos de pan, organizando una anual Feria del Pan (26-27 marzo).

4–Es Migjorn Gran. Uno de los pueblos más pequeños pero con un caso urbano que conserva todo el estilo y carácter mediterráneo. Desde allí se accede a playas vírgenes de arena blanca y agua cristalina, como Atalis, Binigaus, Cala Escorxada, Cala Fustam y Trebalúger, y a dos playas urbanas: Sant Adeodat y Sant Tomàs. Son platos típicos el

'Pollo con gambas', la 'Sopa de guixes' (legumbre típica) o las 'Tronxus (pencas) de acelga rebozadas'. También destaca por su repostería: rubiols, rissats, pastissets, pudings de almendra o patata... y el cuscussó cuit, uno de los dulces navideños más antiguos de la gastronomía menorquina, de origen árabe.

5–Es Mercadal. En el corazón de la isla, junto a su cima, el Monte Toro (358 m), con excelentes vistas panorámicas 360º. Acoge un importante museo, el Centro Artesanal de Menorca, con muestras de diferentes oficios, y tiene una amplia y variada oferta de restauración. Entre sus productos culinarios destacan los dulces como los carquinyols (pasta con almendras molidas). Al norte, perteneciente a este mismo municipio, **Fornells** conserva su fotogénico aire de coqueto puerto de pescadores. Su generosa bahía es ideal para la práctica de deportes náuticos: kaiak, vela, submarinismo... Presume de la torre defensiva mejor conservada de la isla, en cuyo interior hay un espacio museográfico, y permite subir a su mirador con vistas. Su plato estrella es la 'caldereta de langosta' y varios restaurantes tienen vivero propio.

6–Alaior. Un referente del Arte Contemporáneo tras la inauguración en 2021 del LÔAC, que exhibe obras de artistas como Miró, Miquel Barceló, Antonio López, Marina Abramovic o Jaume Plensa. Sus bellas y empinadas calles conducen al punto más alto de la villa donde se alza la iglesia de Santa Eulalia. A nivel culinario cautivan sus 'Caracoles con alioli de patata' o las 'Raoles d'endivia' (especie de buñuelos de escarola) amén de dulces como las galletas d'Alô (bollos) o el xocolata de neu.

7–Sant Lluís. Bello pueblo de casas encaladas fundado por los franceses bajo su etapa de dominio. Sobresale en el interior su bello Molí de Dalt) y es la puerta de acceso a playas como Binisafúller, Biniancolla y un turístico y blanquecino pueblo de pescadores: Binibeca. Sus platos típicos son el 'Oliaigua d'espàrrecs' (variante de una típica sopa templada menorquina, hecha con hortalizas) o el 'Perol de ratjada' (raya), un pescado muy apreciado en toda la isla.



8–Es Castell. Fundado por los ingleses con el nombre de Georgetown. Entre sus atractivos patrimoniales destacan el Castell de Sant Felip (siglo XVI) y el Museo Militar de Menorca, y llama la atención un pintoresco puerto de pescadores, Cales Fonts, primer lugar de España por donde ver amanecer, como pone en valor su mirador: la 'Puerta de Eos'. El pescado es el producto estrella del municipio al igual que los arroces, en sus diferentes variantes.

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

