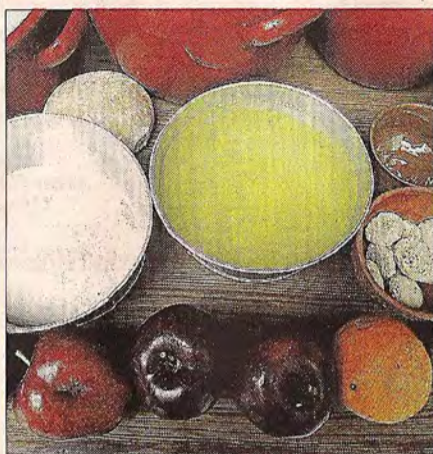


# El Discreto Encantado de la Vida

## LA COCINA DE RAMON LLULL



► De la mística a la música i el menjar, el taller dirigido por Tomeu Arbona a favor de Amics de Tilloli entusiasmó al casi centenar de personas que acudieron ayer al Monestir de la Concepció de Palma

► **Elaborando 'pa negre'.** La puesta en escena para la elaboración del 'pa negre' no pudo ser mejor. Tomeu Arbona lo hizo en una mesa antigua y luego utilizó para amasar un 'ribell de test' también antiguo.

El patio del azufaijo del Monestir de la Concepció de Palma sirvió ayer de marco para el taller de cocina dirigido por Tomeu Arbona, del Fornet de la Soca, *De la Mística a la música i el menjar*.

Este acto, de carácter benéfico, fue organizado por Amics de Tilloli, al que acudieron casi un centenar de personas, atraídos por la singularidad de las recetas, amenizadas con piezas de música medieval.

En esta experiencia gastroarqueológica, de cocina y música coetánea de Ramon Llull, se fundieron la música del cuarteto Montis Lucani y la cocina relacionada con la época de Ramon Llull y posterior.

En este encuentro, Tomeu Arbona realizó platos provenientes de recetarios como por ejemplo *Llibre del Sent Sovi*, *Llibre de tota manera de confits* y *Llibre del Coc de Robert de Nola*.



Arriba, aspecto del patio donde se llevó a cabo el taller de cocina. Sobre estas líneas, el cuarteto de música medieval Montis Lucani.

### ► RECETAS

Tomeu Arbona elaboró recetas vinculadas a la época en que vivió el pensador Ramon Llull

### ► MÚSICA

Melodías medievales del cuarteto Montis Lucani fueron interpretadas durante la elaboración

ció la cesión del patio del azufaijo a las monjas Agustinas Hermanas del Amparo por su connotación mística y espiritual.

Por otra parte, los asistentes también acudieron por su afición a la música medieval. Kepa Arteché, portavoz del grupo musical, señaló que «nosotros acompañamos la elaboración de los platos con piezas de diferentes manuscritos de los siglos XII al XIV; algunas cantigas a Santa María y piezas del *Llibre Vermell de Montserrat*».

• Amalia Estebán (texto y fotos)

En completo silencio, sólo roto por las armoniosas piezas de los músicos, el público no perdió detalle de la puesta en escena del trabajo de Tomeu Arbona, que fue elaborando de forma pausada, *pa negre*, *poemes farcides de carn*, *coca de bledes i taronja*, *flaó de gallina amb llet d'ametlles*, *menjar blanc d'ametlla* y *brossat amb flor de taronger*.

Los asistentes disfrutaron de una velada sumamente interesante, ya que Arbona tras la elaboración de cada pasta o dulce, desgranó un interesante comentario. Este agrade-

