

Sociedad y Cultura

**MASSIVE ATTACK****Será cabeza de cartel del 'Mad Cool'**

► La célebre banda británica de trip hop **Massive Attack** formará parte destacada del cartel del festival Mad Cool 2018. El combo fundado en 1987 en Bristol por **Grant 'Daddy G' Marshall** y **Robert '3D' del Naja** volverá así a actuar en Madrid después de 8 años.

**REVISTA 'MONGOLIA'****Se niegan a pedir perdón a Ortega Cano**

► Tres responsables de la revista *Mongolia* comparecieron ayer ante el juez por una demanda interpuesta por **José Ortega Cano** por presunta vulneración de su derecho al honor y anunciaron que no le pedirán "perdón" porque estarían negando su "propia identidad: el humor y la sátira".

**COMPLEJO ASTRONÓMICO DE LA HITA**
Una bola de fuego sobrevuela Cuenca

► Una gran bola de fuego, tan brillante como la luna llena, sobrevoló en la madrugada de ayer la provincia de Cuenca, según ha informado el Complejo Astronómico de La Hita, en la provincia de Toledo, que ha registrado el fenómeno.

**CHRISTIAN CLAVIER****Protagoniza 'Con los brazos abiertos'**

► Después del éxito internacional de la comedia francesa "Dios mío, ¿pero qué hemos hecho?", Christian Clavier protagoniza "Con los brazos abiertos", una comedia que se ríe de la hipocresía con la que los europeos acogen a las "moletas" personas sin hogar que pueblan sus calles.

CONTRALUZCOORDINA
P. G./G. R.**BOCAS****«Entiendo que tengo un don de Dios»****DANAY SUÁREZ**

RAPERA, CON CUATRO NOMINACIONES A LOS GRAMMY LATINOS

El pan del Fornet de la Soca es uno de los mejores de España

► El 'forner' Tomeu Arbona ha recibido la Estrella Dir-Informática, una distinción otorgada por Panàtics y Pan de Calidad que han elaborado La Ruta del Buen Pan a nivel español

Bartomeu Font Sbert
PALMA**GASTRONOMÍA**

■ El *forner* **Tomeu Arbona**, del Fornet de la Soca de Palma, está de enhorabuena. Como también lo están aquellas personas que se decantan por la calidad y el buen hacer. El pan que elabora ha sido elegido como uno de los mejores de España y, también, de Balears, ya que es el único de la comunidad autónoma que forma parte de la Ruta del Buen Pan de España. La iniciativa parte de las plataformas Panàtics y Pan de Calidad,

que se han dedicado a visitar 450 panaderías de España durante más de 5 meses de manera anónima. Los especialistas han analizado el pan, la corteza, la miga, las harinas usadas, además de la presentación del producto.

El resultado es una lista de 80 panaderías de entre las que figura el Fornet de la Soca. "Me orgullece mucho -apunta Arbona- porque para nosotros el pan es un producto de resistencia ya que hemos apostado por usar trigos antiguos y hemos dejado de lado los aditivos y mejorantes que se usan en el pan industrial".

Tomeu Arbona elabora 5 tipos de pan: el de *xeixa blanc*, el more-



Tomeu Arbona posa con el premio de la Ruta del Buen Pan, la Estrella Dir-Informática. B. SASTRE

no de *xeixa*, el de *sègol* (centeno) el de *blat vestit* (espelta) y el de 4 harinas (*blat mort*, *blat vestit*, *xeixa* y *sègol*). Su elaboración implica un proceso de fermentación largo, de 24 horas en frío, que incluye amasarlo durante 3 horas varias veces. "De esta manera sacamos lo mejor del trigo y conseguimos que el pan se conserve durante más tiempo, hasta 5 días". Esta filosofía también implica apoyar a los productores locales. De hecho, la ha-

rina proviene de agricultores mallorquines como **Biel Torrens**, de Can Caló; y de **Guillem Lull**, de Blats Antics de Mallorca.

Arbona recibió el premio el lunes en una ceremonia celebrada en el hotel Miguel Ángel de Madrid. "Cuando me lo comunicaron me emocioné porque en hacer pan de trigos antiguos de forma permanente, no ha sido fácil: hemos tenido que resistir mucho y esforzarnos mucho por darlo a co-

nocer".

Pese a valorar iniciativas locales como el sello identificativo 'Pa d'aquí', sostiene que no debería permitirse que las panaderías que agrupan esta marca puedan vender hasta un 30% de pan congelado. También reclama la incongruencia que la Administración apoye a los pequeños comercios y de licencias a empresas que fomentan el pan industrial, que no favorecen la economía de la isla.

Rodríguez y James cocinaron a dúo

CHEFS(IN)



► EL CHEF VASCO RESIDENTE EN EIVISSA **Íñigo Rodríguez**, de El Hotel Pacha y el chef francés residente en Menorca, **Patrick James**, del restaurante Pan y Vino, cocinaron ayer a 4 manos en una nueva edición de los cursos de cocina organizados por la agrupación Chefs(in) y que tienen lugar en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears. **Pep Guerrero** fue el artista invitado para dibujar las portadas de los libros de recetas que se entregan a los alumnos asistentes. REDACCIÓN PALMA

Ricardo Vallejo de Shamrock gana Tapalma

TAPALMA



► EL COCINERO DEL RESTAURANTE DEL Passeig Marítim se proclamó campeón Tapalma Oro con *Pícnic*, y Tapa Temática con *Quelypizza Marinera*. En la modalidad cóctel, **Víctor Abal**, del restaurante MG Little Italy del Arenal se alzó con el mejor combinado con *Deseo de Otoño*. Tapalma empezó ayer y todas las propuestas se podrán probar hasta el próximo domingo en los 35 restaurantes participantes. B. FONT PALMA