

Sociedad y Cultura



EFE

EL CONSORCIO**Publica un recopilatorio de 50 éxitos**

► El Consorcio, formado por **Estibaliz Uranga** y sus hermanos **Amaya** e **Iñaki** y **Carlos Zubiaga** publica este viernes el recopilatorio *El consorcio eres tú. Más de 50 grandes éxitos*, en el que han incluido tres temas inéditos, así como un documental que acercará al público su vida cotidiana.



REUTERS

PERSONA DEL AÑO**'Time' elige a las denunciantes de abusos**

► Las integrantes del movimiento #MeToo, que en los últimos meses han lanzado una intensa campaña contra los abusos sexuales, fueron elegidas este año como Personas del Año de la revista estadounidense *Time*. En su portada figuran la actriz **Ashley Judd** y **Taylor Swift**.



REUTERS

ARI BEHN**Dice que Spacey le tocó la entrepierna**

► El exmarido de la princesa **Marta Luisa de Noruega**, **Ari Behn**, se ha sumado a la lista de denunciantes de **Kevin Spacey**. En declaraciones a una radio, el escritor aseguró que el actor le puso la mano en la entrepierna cuando conversaban tras una función en Oslo.



DIARIO DE MALLORCA

NURIA ROCA**Vuelve a Cuatro con un espacio de citas**

► **Nuria Roca** regresa siete años después a Mediaset, donde "más a gusto" se ha sentido haciendo televisión, con un formato de citas para ella inédito, de forma que *Singles XD* supone "un reto" que le "pone las pilas". Arranca el 12 de diciembre en Cuatro.

CONTRALUZ

COORDINA
Pilar Garcés**BOCAS**

«Estados Unidos es un lugar tan lleno de ira que asusta»

JULIANNE MOORE
ACTRIZ

Tomeu Arbona

Cocinero y repostero. La afición por la repostería y la cocina son actualmente su profesión. Hoy presenta el nuevo libro 'Cuina tradicional de Mallorca. Intimitat original', a las 18 horas, en el Centre de Cultura Sa Nostra. El panadero y creador del Fornet de la Soca ha conseguido otro nuevo tesoro de la arqueología gastronómica.

“Una mirada holística de la cocina repercutiría en beneficio del paisaje”

► “No se busca la excelencia en la gastronomía tradicional y este es el gran pecado”, afirma Tomeu Arbona

B. Font
PALMA

■ Este libro es, a la vez, su trabajo más íntimo y personal, y lo ha confeccionado codo con codo con el fotógrafo **Bartomeu Sastre**. Una obra que ha culminado pese a levantarse cada día a las 3 de la madrugada y disponer de muy poco tiempo libre.

¿Es duro el oficio de panadero?

Ⓡ Lo es, pero yo no lo siento así. Pese a que lo único que no me gusta es tener que levantarme tan temprano, e ir a contracorriente con todo, no ha habido ningún día que me haya despertado con desgana, al contrario, lo hago con ilusión para ir a trabajar.

¿Cuándo dedica tiempo al ocio?

Ⓡ Normalmente los domingos, pero se hacen cortos. Esto nos pasa a los autónomos. Además, me tengo que disciplinar mucho para desconectar y que es muy fácil estar siempre pendiente del trabajo, y más en un oficio tan laborioso en el que nuestra meta es hacerlo muy bien.

¿Y aún así ha tenido tiempo para escribir?

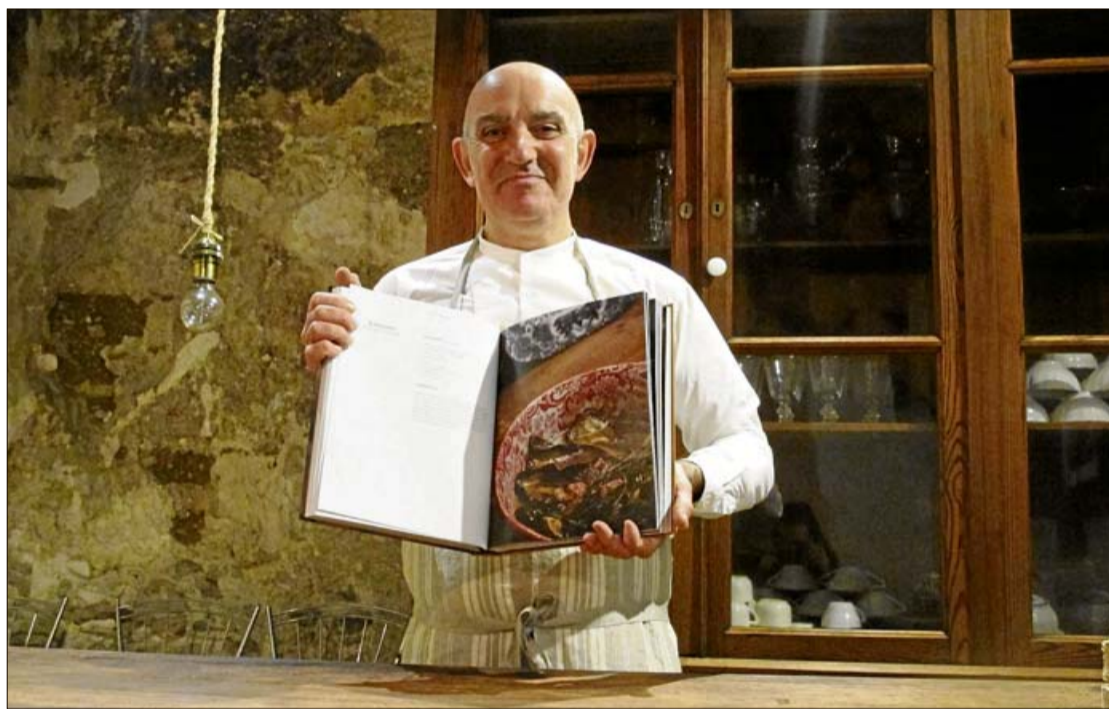
Ⓡ Hemos estado trabajando en esta nueva obra durante un año y medio, y eso que dije que no volvería a hacer otra publicación.

¿Qué encontraremos en este nuevo libro?

Ⓡ Una recopilación de unas 200 recetas de mi familia, de recopilaciones familiares, cuadernos de anotaciones, elaboraciones de libros antiguos, con la peculiaridad que la gran mayoría todavía permanecen vivas en muchas casas.

La fotografía vuelve a ser fundamental...

Ⓡ Transmiten la esencia de las recetas. El trabajo de Bartomeu Sastre es clave porque hace sentir



Tomeu Arbona con su nuevo libro, 'Cuina tradicional de Mallorca. Intimitat original'. B. FONT

aquello que quiere transmitir el repostero o cocinero. Es un honor trabajar con él porque siendo tan joven demuestra un compromiso altísimo con el trabajo y con la calidad artística. Además, hemos tratado las recetas en su entorno más original, por lo que nos hemos tenido que desplazar a diferentes ubicaciones, alargando todavía la fecha de finalización.

El libro remite a un Tomeu Arbona más íntimo.

Ⓡ Se puede decir que es el reflejo de mi memoria gastronómica, que está ligada a lo que me contaban mis padres y abuelos relacionado con la cocina. Fue una gente que vivió una guerra, tiempos difíciles, familiares que tuvieron que emigrar... Por ello, la comida estaba muy ligada a la tierra y se le daba un valor reverencial. De hecho, constituía el único placer posible.

¿A qué se dedicaban sus padres?

Ⓡ Tenía un negocio en Palma, se

llamaba Almacenes Aragón. Fue la primera tienda que vendía mobiliario para hoteles, al principio del boom turístico. Mi padre también era buscavidas, le llamaban 'en Pep des Sacs' porque hacía negocios con sacos ya fueran de café o de otras materias. Aunque vivíamos en Palma, siempre tuvimos mucho contacto con diferentes posesiones donde residían familiares y amigos. Además, el interés que tenían mis padres se basaba comprar buenos productos. Eran capaces de ir a Valldemossa, a Son Olesa, para comprar aceite. Además, siempre tenían contactos que les proveían de buenos alimentos, ya que se había empezado a pervertir el producto, como por ejemplo el pan. Buscaban ingredientes buenos y especiales, por ello comíamos como si estuviéramos en 'foravila'; era una comida de aprovechamiento. Basta decir que cuando yo iba a la escuela, merendaba de un 'cocarroi' del tamaño

de un zapato, mientras que mis compañeros de curso almorzaban bocadillos de pan de molde.

¿Es usted un salvador del patrimonio gastronómico de Mallorca?

Ⓡ Soy, simplemente, un gran amante de nuestra gastronomía, que lo único que pretende es poner en valor nuestros productos tradicionales tan bien hechos como sea posible y así los enseñó con orgullo en nuestro mostrador del Fornet de la Soca.

¿Cuántas personas trabajan en su obrador?

Ⓡ Seis.

Puede que un día decidan abrir su negocio siguiendo su filosofía.

Ⓡ No me importaría. Me gustaría que hubiera muchos establecimientos como el Fornet de la Soca, que hicieran una opción radical por la cocina y la repostería tradicional. Es algo que hace muchísima falta porque, en general, no se

busca la excelencia y este es el gran pecado. Así como la alta cocina bebe de las raíces, no hay gente que se arriesgue por hacer una cocina tradicional radicalmente honesta, de calidad y excelente. Puedes encontrar bares y restaurantes que hacen unos platos buenos pero que no están acompañados de una idea completa, como puedes encontrar en islas como Sicilia o Creta.

¿Cómo puede hacerse?

Ⓡ La cocina tiene que mirarse con una mirada global. No se trata solamente de un chef, se debe dar importancia al productor, a quienes hacen harina o una buena sobrasada. Hay que tener una mirada holística de la cocina para que repercuta en beneficio del paisaje. Si hay más trigo sembrado, daremos vida a un campo, ahora mismo, desolado. Y aunque nacen pequeños empresarios campesinos, lo hacen con muchas dificultades. En una sociedad como la nuestra, en la que damos de comer a millones de personas cada día, tengamos que llevar la comida de fuera y tengamos los campos abandonados, me parece una falta de conciencia y de una visión tan corta y poco previsora que comportará un daño terrible.

Díganos dos recetas del libro que le hayan marcado especialmente.

Ⓡ Me emociona mucho un estofado dulce de pavo y lechona con ensaimada. Es una conjunción de sabores que en nuestra casa sólo preparamos una vez al año, concretamente en Navidad. Es una receta propia de casas señoriales.

¿Y la segunda?

Ⓡ Tengo un recuerdo que me ha impactado toda la vida, son unos fideos de matanzas que se hacían a la posesión de Son Seguí de Pas-satemps (situada entre Santa María y Santa Eugenia), donde mis tíos vivían y hacían de agricultores. Los preparaban con caldo de 'calderó', a base de hervir las cortezas y el corazón del cerdo para hacer los butifarrones. Este lugar me marcó mucho... de hecho, las dos fotos del libro en las que aparezco siendo un niño fueron tomadas allí.

En 7 años ha escrito 3 libros. ¿Habrá alguno más?

Ⓡ Tengo dos en mente, uno sobre el pan y otro, que será una colaboración, sobre una especie de guía turística que se hizo finales del siglo XIX. Un grupo de intelectuales se propusieron recorrer la isla en barca y hacían un diario de lo que visitaban y comían. Yo me encargaré de esta última parte, concretamente de las recetas.