

MALLORCA, LA NUEVA BABEL DE LA GASTRONOMÍA

Todas las cocinas del mundo están presentes en una isla cada vez más cosmopolita, también en gastronomía y oferta culinaria de prestigio.

Hace unos años no podríamos haber hablado de esto ya que en Palma, bueno en realidad en toda Mallorca, no había buenos restaurantes de comida internacional. Cuando llegué, allá por el 2002, había un par de buenos japoneses, algún italiano y muchos chinos, pero chinos en los que te ponían tenedor, cuchillo y pan, no hace falta decir nada más.

Este mes Manjaría va dedicado a las cocinas del mundo. Aunque la cocina mediterránea es famosa y apreciada en el mundo entero, nos gusta variar de vez en cuando. Cuando llegué a Mallorca buscando algo distinto descubrí un restaurante libanés, que en su momento estaba en S'Escorxador, ahora está en Santa Catalina, y éste sí que era auténtico 100% y lo sigue siendo. Comida muy buena por cierto, igual que la que comía en Beirut cada vez que iba, allá por los años 90. Aparte de éste, si quería comer comida buena que no fuera la mediterránea o española, aprovechaba cuando tenía que ir a Londres - iba al restaurante con el tupper, me lo llenaban y luego nos lo comíamos aquí para cenar, incluso a veces hasta lo congelaba para que lo pudiéramos comer después. También, y para variar, solía frecuentar un restaurante vegetariano, que me priva, en el centro de Palma; esto también era original y diferente sin ser de ninguna nacionalidad en especial. Sigue igual de bueno y además hay que tener en cuenta que cambian el menú cada día, algo genial.

Como cualquier capital europea

Pero vaya cómo ha cambiado Palma en estos últimos años, y yo pienso que para bien. Ahora la oferta es casi como en cualquier capital europea. Hay buenos restaurantes italianos, japoneses, mexicanos, tailandeses, peruanos, fusión asiáticos, franceses, un vietnamita, un coreano, israelí,



El boom de los coffee lovers y los pequeños cafés independientes llegó a Palma.

argentinos, libanés, ruso, griegos, venezolanos, de Túnez, de Brasil, hasta algún buen chino, etc., etc. Lo que aun echo en falta es un buen restaurante turco, pero ojo, llegará! Recuerdo también ir a tomar

un vino a algún pueblo, Santa María por ejemplo (pueblo dentro de la DO Binissalem además), pedir un blanco en uno de los bares de la carretera, y decirme la camarera que no había... Yo, oriunda de Valladolid, me quedaba a cuadros... Una vez hasta me trajeron un jerez y me preguntaron que si era eso... *Oh my God!* Incluso en Palma por la zona de La Lonja alguna vez tuve que salir del bar a la calle a tirarlo a una alcantarilla... Si quería beber un blanco decente tenía que ir a algún sitio en plan *guy* frecuentado por turistas, ahí sí que había vino blanco decente por copas. Caro, pero lo había. En fin, que vaya cómo han cambiado las cosas de un tiempo a esta parte. Hoy en día con tantas bodegas por toda la isla hay buena cultura de vino y fácilmente se encuentra uno bueno! Ahora además con esto de la moda del vermut hasta te puedes tomar el aperitivo antes de comer, cosa que cuando llegué era impensable, pero que he hecho toda mi vida estudiantil en mi tierra. Pena que por cuestiones de trabajo el vermut me lo tenga que tomar antes de cenar en vez de antes de comer (de toda la vida ha sido siempre al medio día y los domingos al salir de misa, en familia).



Rest. Griego Dionisos



Rest. Mexicano Xólotl



Rest. Caribeño / Venezolano Es Candela



Pero vaya cómo ha cambiado Palma en estos últimos años, y yo pienso que para bien. Ahora la oferta es casi como en cualquier capital europea. Hay buenos restaurantes italianos, japoneses, tailandeses, peruanos, fusión orientales, franceses, un vietnamita, un coreano, israelí, argentinos, libanés, ruso, griegos, venezolanos, de Túnez, de Brasil, hasta algún buen chino, etc., etc. Lo que aun echo en falta es un buen restaurante turco, pero ojo, llegará!

El fenómeno de los mercados *Trendy*

Los mercados de abastos de Palma también han experimentado este cambio siguiendo a las grandes ciudades y tanto el Mercado del Olivar como Santa Catalina están abarrotados de gente comiendo y tomando algo al mediodía. Pere Garau aún no ha sufrido este fenómeno y sigue teniendo sus dos bares de toda la vida donde almorzar, pero no en plan "trendy". Y en cuanto al café, tres cuartos de lo mismo. Cuando vivía en Londres siempre que venía a España me gustaba el hecho de que te podías tomar un buen café en cualquier bar, hasta en los del aeropuerto, hablo de los 80-90. Con el tiempo, fue cambiando y hasta hace unos años era difícil encontrar un buen coffee. Pero resulta ser que el boom de los *coffee lovers* y los pequeños cafés independientes de Londres y otras ciudades, llegó a Palma y se pusieron de moda los baristas y los sitios donde tomarte un buen café, cada semana de un país. Esto

venía acompañado de gente joven, barbas y bicicletas. Lo mismo pasa con las zonas. Antes había la zona de La Lonja para ir a tomar algo y punto. A no ser que quisieras "ir de copas" y te ibas por el Paseo Marítimo. Ahora? Que si Santa Catalina, las Ramblas, Paseo Mallorca, la zona de Blanquerna, la Ruta Martiana, S'Escorxador... da gusto. Vivas donde vivas hay una zona que te pillará y en cada una puedes encontrar restaurantes, bares de copas, un café con cafés especiales, panes y bollería artesanal y auténtica; lo mismo que en Madrid, en London, etc., que hay mil zonas para salir y todas están bien. Pienso que este cambio, en parte, hay que agradecerse-lo a los extranjeros, pero no a los que se meten en el hotel del todo incluido, sino a aquellos que vienen unos días a Palma a disfrutar de la ciudad, porque suele ser gente viajera, entendida y con exigencias, tanto de variedad como de servicio, y hay que dársele - Ahí, de rebote, nos beneficiamos todos.

Pili Arévalo (Valladolid 1963)

La autora de este artículo reside en Palma desde hace más de 10 años. Auténtica *globetrotter* e incansable foodie además de cocinera, sus cenas temáticas son ya leyenda! Su pasión es la gastronomía por la que siente auténtica curiosidad y devoción. Ha residido en Londres durante más de 20 años y ha viajado por casi todo el mundo, desde Lisboa a México, pasando por Japón, Venezuela, Filipinas o la India. Una privilegiada observadora de los fabulosos cambios en materia gastronómica de nuestra ciudad.



COCINAR EN CASA

Ya no tienes excusa, aquí se encuentra de todo!

El hecho de que la gente prueba otros tipos de cocina da pie a querer cocinarlo en casa. Con esto y el hecho de que cada vez hay más nacionalidades viviendo en Mallorca, surgen nuevos comercios especializados en comidas de otros mundos. Me encanta ir por Pere Garau y entrar en los supermercados orientales, donde algunos tienen hasta su carnicería dentro. Aunque las etiquetas y todo está en chino, japonés, vietnamita, etc., los de la tienda siempre te ayudan. También me encontré con otra tienda, Afro Latina, en la calle Manacor, con un montón de cosas interesantes, entre ellas las especias y en formatos de mayor tamaño que el consabido tarrito. Entro en ellas y lo miro todo, me pierdo. En Santa Catalina hay una con productos internacionales... Así como un supermercado con gran

variedad de productos ingleses en Costa den Blanes. Y sin ir más lejos Ikea, con sus productos suecos, que aunque parezca mentira tiene cosas riquísimas, como la tarta Dime... Os invito a que cuando veáis una tienda de comida extranjera entréis, os sorprenderéis porque seguro que algo compraréis. Recuerdo entrar en una rusa/búlgara que había por Avda. Argentina, donde descubrí el queso *fetta* a granel, en grandes bloques - Una delicia y nada que ver con el que compras envasado... Aquí se encuentra de todo y ya no hace falta tener que traerlo de fuera. Conozco muchos de estos ingredientes y rarezas, y siempre que voy, cargo, y si hay cosas nuevas, me arriesgo y lo compro, aunque a veces me pasa que llevo a casa y no hay quien se coma eso!



RESTAURANTES ALTERNATIVOS

Flexi-vegetarians, lo mas cool!

Y hablando de restaurantes alternativos, decir que en Palma cada vez hay más vegetarianos, veganos, de comida cruda, etc. La verdad es que da gusto ver que cada vez hay más gente concienciada con la comida alternativa. A veces, aunque no seas vegetariano, te apetece simplemente porque son cosas que no haces en casa y, a la vez sabes que es *healthy* y, además, ecológico (creo que todos o casi todos los restaurantes alternativos son ecológicos a su vez). Zumos, sopas y cremas de verduras, pasteles de legumbres o cereales con verduras, etc., un sinfín de variedades con ingredientes que muchos ni sabemos lo que son, pero el caso es que está tan bueno. Algunos, hasta ofrecen un "shot" verde (equivalente a un chupito concentrado de algo verde o germinado) que te da como un subidón de vitaminas. Yo personalmente no como carne o pescado todos los días y a veces digo si llevo dos días siendo vegetariana! Aunque no por principios, sino porque muchas veces opto por zumos, verduras de temporada y cereales, y seguro que como yo hay muchísimas personas, somos los *flexi-vegetarians*!