

# Illa de sabors

La cuina mediterrània de Mallorca omple el gust i l'olfacte del visitant 'bon vivant'.

**M**és de mil restaurants poblen Mallorca, en una oferta que abasta totes les cuines imaginables. Les ètniques, les més internacionals i, naturalment, la pròpia, que es pot trobar en estat pur en alguns indrets, amb plats genuïns com el frit de matances –ara n'és la temporada–, el frit de xot, les sopes mallorquines, la sèpia a la mallorquina, el tombet, el llom amb col, les albergínies farcides i una infinita varietat d'altres plats. Uns altres restaurants reinterpreten la cuina tradicional en un format d'alta cuina per a paladars exquisits. Amb una forma o una altra, però, l'essència és la mateixa.

La cuina mediterrània mallorquina és configurada per plats que parteixen de verdures, llegums, carn, peix i l'oli d'oliva tan estimat. Alguns productes propis són protegits per marques que eviten la competència deslleial i les imitacions. Les denominacions d'origen, per exemple, protegeixen l'oli i el vi. Per un altre costat, la marca d'indicació geogràfica assegura una producció correcta de la sobrassada, d'acord amb el saber acumulat durant segles. La mateixa marca empara el que probablement és més que un producte de la cuina mallorquina, que s'ha convertit en una icona coneguda

arreu del món; una menja el nom genèric de la qual ha esdevingut el nom propi que identifica la manera més preuada d'acompanyar una cafè amb llet al matí: l'ensaïmada. Totes aquestes marques persegueixen el mateix objectiu: dotar cada producte d'un segell de qualitat assegurada perquè el consumidor pugui tenir absoluta confiança en allò que compra i que consumeix.

Si l'ensaïmada té el mercat guanyat, el vi va seguint el mateix camí. Mai com ara no se n'havia produït tant i de tanta qualitat. Ni tampoc no se n'havia consumit tant. Els residents, els turistes i els estrangers residents demanen, com més va més, vi mallorquí als restaurants. I la producció de qualitat s'ha disparat. Justament per això, el Consell de Mallorca, a través del Departament d'Economia i Turisme, ha editat per primera vegada la *Guia dels vins de Mallorca 2008/2009*, que ens parla de més de 300 marques amb una acurada informació de cadascuna.



■ La *Guia dels vins de Mallorca 2008/2009* no és a la venda; s'ha editat adreçada especialment als professionals com ara distribuïdors, restauradors, sommeliers, etc, però també per als interessats en general. Per a més informació, [www.infomallorca.net](http://www.infomallorca.net).