

Sociedad y Cultura

GASTRONOMÍA



El Forn i Pastisseria Reina Maria Cristina explica cómo preparan estos típicos dulces de Pascua. BARTOMEU FONT

Empieza la temporada de 'rubiols' y 'crespells'

Bartomeu Font Sbert
PALMA

► Los más demandados, los rubiols de brossat

■ Aunque todavía no haya llegado Pascua, la producción de rubiols y crespells se triplica en estas fechas. Buen ejemplo de ello es el Forn i Pastisseria Reina Maria Cristina. Margalida Serra regenta con sus hijos Jaume Torrens y Antònia Torrens este popular establecimiento de Palma, ubicado muy cerca de la plaza de Toros.

Jaume Torrens comenta que los preparan durante todo el año, pero que durante estas fechas la demanda aumenta considerablemente. Los preparan de brossat, de confitura de albaricoque, de cabell d'àngel y de crema; ahora bien, los más solicitados son los de brossat, al que le añaden un poco de ralladura de limón en el *farçiment*. También preparan unos rubiols de menor tamaño, que rellenan con chocolate o con albaricoque, que especialmente se demandan para picar o para eventos. La tradición pastelera de la familia Torrens-Serra



Margalida Serra y sus hijos, Jaume Torrens y Antònia Torrens, regentan el popular establecimiento, ubicado cerca de la plaza de Toros.

BARTOMEU FONT

viene de lejos. Este mismo local era el Forn Can Fonollar, que hace 47 años pasó a manos del poble Jaume Serra Socies, quien ya era panadero en su localidad natal; un negocio que heredó su hijo y

nuera, y que ahora regentan sus nietos.

Los ingredientes para hacer rubiols son harina fina, que se pasta con un poco de aceite de oliva, y se le añade huevo, manteca y zumo de naranja. Para

hacer crespells usan la misma fórmula, eliminando el zumo de naranja, añadiendo más *sàim* y sin relleno). Curiosamente en Menorca también elaboran rubiols y tienen la misma forma de media luna, pero al contrario que en Mallorca los hacen de pasta salada y rellenos de carne, aunque también hay variantes con espinacas y pescado. Los crespells pueden tener formas muy diferentes. En esta pastelería los hacen de forma redondeada, parecidos a una flor. Curiosamente, en la isla menorquina los crespells tienen forma redondeada y van rellenos de mermelada, con un agujero en medio por donde se ve la confitura.



BARTOMEU FONT

El Txoco, el nuevo proyecto de los hermanos Bazán

► Los hermanos Bazán han presentado su nuevo proyecto culinario, El Txoco. Anibal, Sergio y Ariel (Daruma y El Laterio) cuentan con el chef Igor Rodríguez como jefe de cocina. Los pintxos y las tapas son los protagonistas de este espacio ubicado en el barrio de Santa Eulàlia, cuyo nombre significa *rincón* en euskera.



BARTOMEU FONT

Vinos Valduero maridados con Estrella Michelin

► Las bodegas Valduero ofrecieron, el martes, una cata maridada con los platos de Enrique Pérez, chef de El Doncel (Sigüenza), y Óscar García, chef de Baluarte (Soria), ambos con una Estrella Michelin. La cita se celebró en el restaurante El Náutico, gracias a la organización de su distribuidor en la isla, Rullan Navarro.



BARTOMEU FONT

Maricel: Renueva el mejor desayuno del mundo

► En el hotel de 5 estrellas de Cas Català (Calvià), el chef Rafa Sánchez ha renovado el popular desayuno, emblema culinario de la casa. La propuesta de Hospes Maricel incluye 10 minipastos en los que destaca el producto local y las influencias tropicales, después de su paso por la República Dominicana.



BARTOMEU FONT

Bodegas Vivanco, revolución exitosa

► Santi y Rafa Vivanco ofrecieron el miércoles una entretenida y emotiva charla en la que repasaron los 14 años de historia de Bodegas Vivanco. Su apertura en el año 2004 supuso toda una revolución en la Rioja. En la cita, organizada por Magatzems Moyà -su distribuidor en Mallorca-, se ofreció una cata exclusiva.