

Una ruta por las delicias de la isla, que este año ha sido distinguida como Región Gastronómica Europea

Menorca, directa al paladar

LAURA CANO, **Mahón**
Menorca se ha coronado este año como Región Gastronómica Europea 2022 por ser un enclave estratégico para la gastronomía y el turismo biosostenible. A la isla balear no le gusta nada llamar la atención; de hecho, siempre ha sido la menos mediática de sus islas hermanas, pero su buen hacer, el carácter de sus gentes, un producto de calidad y, sobre todo, las apuestas y las ganas de emprender han logrado que despunte como el destino gastronómico del año en España. Cristina Lozano, embajadora del proyecto, se asocia con restauradores locales para iniciar una ruta por la Menorca más selecta y explica qué es lo que ha hecho a la región ser merecedora de este reconocimiento. La acompañan dos jóvenes, pesos pesados del mundo de los fogones, Thomas Straker, apodado como El rey de las mantequillas por *The Times*, y Kitty Coles, una estilista de comida que reside en Mallorca.

Los quesos de Binibeca. A unos 11 kilómetros al sur de la localidad menorquina de Mahón, en Binibeca, un pueblecillo de casitas encaladas, cinco generaciones de la misma familia (los Pons) elaboran los quesos y embutidos más premiados de la región. De hecho, fueron los pioneros en la isla en producir de manera artesanal quesos de cabra en todas sus variedades —que se pueden adquirir en la misma finca o en la tienda de San Luis—.

Los quesos de Binibeca cuentan con la denominación de origen de Quesos Mahón-Menorca y su elaboración está ligada al paisaje menorquín: verdes prados delimitados por pared seca donde es fácil ver vacas pastando tranquilamente y en libertad en los llocs (fincas menorquinas). El queso de la isla se sigue elaborando con un proceso artesanal transmitido de padres a hijos.

Restaurantes que reinterpretan los clásicos.

En Es Fornells, pueblo de pescadores y cuna de la caldereta de langosta, espera Sa Llagosta. El restaurante, con el mando en los fogones de David Coca, atesora un Sol Repsol y prepara los crustáceos y pescados de temporada más sabrosos de la isla. Smoix (en Ciudadella) y Ses Forquilles (Mahón) han sido los otros elegidos para continuar con el recorrido culinario más selecto.

Smoix cuenta con otro Sol Repsol y un delicioso pescado fresco. Era una antigua fábrica de calzado, ahora reconvertida en hotel-restaurant, con una filosofía que es toda una declaración de intenciones: “Entendemos que la gente no busca dormir en una habitación que no hable del sitio donde estamos, por eso cada una de las cinco que ofrecemos está pensada pa-

ra resumir Menorca por los cuatro costados, conscientes de la necesidad de regalar descanso, relax, buen ambiente y discreción a nuestros huéspedes”. Cocina tradicional con un toque México fusión.

Casi dos décadas avalan a Ses Forquilles, el restaurante capitaneado por Marco Collado y Oriol Castell que son los encargados de dar vida a la cocina de este imprescindible menorquín. Ofrecen “cocina viajada”, que dicen ellos, una filosofía de fidelidad al producto de proximidad y su apertura en un enclave con mucho encanto (el hotel boutique de Cristine Bedford, con acceso independiente desde la céntrica calle de San Fernando), les augura una brillante continuidad.

Bodegas Binifadet. Esta viña comenzó en 1979 elaborando vi-

nos para el propietario, y con los años fue ampliándose con los terrenos colindantes hasta llegar a ser otra de las paradas obligatorias de cualquier viajero ávido de conocer la Menorca más genuina. En 2004, Bodegas Binifadet comenzó comercializar unos vinos excepcionales, gestados en un suelo calcáreo que le aporta un toque muy peculiar, ligeramente salado, que realza increíblemente los otros sabores presentes.

El éxito fue fulgurante, tanto que Ferran Adrià decidió incluir su *chardonnay* en la carta de elBulli. El silencio, las puestas de sol y empezar con un vino fresquito como el Merluzo (un blanco joven) hacen de una visita a estas bodegas la experiencia perfecta. ¿La buena noticia? También es restaurante.

El hotel donde hay que alojarse. Que Cristine Bedford es el hotel de Menorca, no tiene discusión. En 2021 abrió sus puertas y fue tal la acogida que este año se ha convertido, por méritos propios, en uno de los lugares más especiales para alojarse en Mahón.

Decorado por el reconocido interiorista Lorenzo Castillo, con infinidad de detalles, adquisiciones personales y ese toque british que a Cristina Lozano Vallejo (una de sus dueñas y alma del proyecto) le ha fascinado siempre de las casas inglesas de huéspedes, al cruzar la puerta uno se percata que este lugar es mucho más que un hotel boutique al uso.

El acierto del planteamiento de Lozano ha sido la ilusión, el amor por la isla y sus gentes y el respeto a la arquitectura típica de la zona. “Me he sentido muy acogida por los menorquines, me han ayudado mucho”, comenta la empresaria. Atentos a su agenda, las visitas de arte, los retiros, conciertos los jueves y un amabilísimo equipo de profesionales encantados de contarte todos los planes y secretos de la isla.



David Coca (izquierda) y Thomas Straker, en una imagen cedida por el restaurante Sa Llagosta. / FEDE DELIBES

Los Pons elaboran en Mahón los quesos y embutidos más premiados de la zona

Bodegas Binifadet comercializa unos vinos gestados en un suelo calcáreo

Gina Lollobrigida se presenta a las elecciones de Italia como candidata al Senado

La actriz, de 95 años, concurre por un partido de corte comunista y euroescéptico

LORENA PACHO, **Roma**
La actriz italiana Gina Lollobrigida, de 95 años, ha decidido volver a probar suerte en la política y se presentará como candidata al Senado en las próximas elecciones generales que se celebrarán en el país transalpino el 25 de septiembre. La diva ha asegurado que se ha lanzado a esta aventura electoral porque está cansada de contemplar cómo “los políticos discuten entre ellos sin llegar nunca a

ningún lado”. “Mientras tenga energía, la utilizo para cosas importantes, especialmente para mi país”, ha explicado.

La estrella del cine, que ha anunciado su candidatura apenas un mes después de su 95º cumpleaños, concurrirá con una nueva lista electoral, denominada Italia Soberana y Popular, que aglutina a varias pequeñas formaciones como el Partido Comunista, Acción Civil o Patria Socialis-

ta. Su ideología es, entre otras, antisistema, comunista y euroescéptica. Los líderes del experimento político son Marco Rizzo, secretario del Partido Comunista y Antonio Ingroia, un controvertido antiguo juez italiano, que también es el abogado personal de Lollobrigida. Este la asiste en la guerra judicial que la actriz tiene abierta con su único hijo, Milko Skofic, y su nieto, Dimitri, por la gestión de su fortuna. Ambos acu-

san al secretario personal de la diva, Andrea Piazzolla, de 34 años, de dilapidar su patrimonio aprovechándose de su avanzada edad y de su estado psicológico. Además, los familiares llevan años tratando de inhabilitar a la estrella del cine por ceder gran parte de sus propiedades a su asistente, que está siendo juzgado por derrochar el patrimonio de la intérprete.

En todos estos años de bata-

llas en los juzgados, Lollobrigida siempre se ha defendido alegando que se encuentra “completamente lúcida”, para saber qué hacer con sus bienes. En medio del cruce de acusaciones, un juez ordenó hace un par de años que el patrimonio de la actriz fuera gestionado por un administrador especial hasta que se resolviera el contencioso. El abogado Ingroia está tratando de devolver a la actriz las riendas de la plena gestión de su ingente fortuna.

“Esta candidatura no debe parecer anómala porque Lollobrigida está, independientemente de algunas medidas judiciales que ya hemos impugnado, perfectamente lúcida”, ha declarado el letrado a los medios. Y ha agregado: “En su lucidez siempre ha sido una embajadora de Italia”.