

ERIA DE GASTRONOMÍA SUPERÓ AYER CON ÉXITO UNA JORNADA INAUGURAL QUE  
 IÓ TRANQUILA Y LOGRÓ ANIMARSE POR LA NOCHE CON LA PRIMERA SESIÓN DE  
 EGUSTACIÓN Y LAS PRESENTACIONES EN DIRECTO DE LOS COCINEROS. LAS  
 DADES CONTINÚAN HOY A PARTIR DE LAS 12 HORAS Y HASTA LA MEDIANOCHE.

# Un buen entrante

ada de Cuiart se desarrolló entre una mañana técnica y una noche festiva que  
 r a numeroso público tentado por las recetas de los restaurantes menorquines

JAVIER

F. SABORIT

**D**espués de un tímido arranque la primera edición de la muestra gastronómica Cuiart consiguió anoche llenar el pabellón inferior del recinto ferial, en especial a partir de las 21.30 horas, cuando se iniciaron las presentaciones en directo de los cocineros y numeroso público se acercó hasta el Polígono de Maó para pasar una noche de viernes diferente, degustando las recetas de diez restaurantes menorquines.

La primera jornada de la feria se desarrolló entre las ponencias de los expertos invitados —Jaume Font Estival, Tolo Carrasco y Juan Pablo Felipe—, y las actividades, mucho más populares, de la tarde, que comenzaron a las 19 horas con la inauguración oficial por parte del director general de Comercio, Francesc Tutzó, y los representantes de las patronales PIME y CAEB, Joan Vicenç Gomila y Nicolás Bordoy respectivamente. La coordinación entre ambas organizaciones y entre las consellerías de Comercio, Agricultura y Turismo para organizar la feria —que apoyan las firmas Catchot y Sintés Cuines—, fue uno de los hechos destacados por Tutzó, quien señaló que la muestra intenta au-

nar la promoción de los productos de la Isla, la divulgación de su cocina y su proyección turística. La celebración de un evento de estas características era una reivindicación reiterada de las asociaciones empresariales del sector de la restauración.

Los asistentes pudieron probar diez recetas de los restaurantes Marivent, Casino Sant Climent, S'Àncora, Es Molí d'es Racó, Sa Pedrera d'es Pujol, Gregal, Club Marítim, Las Vegas, Liorna e Itake. Los sabores fueron de lo más variado, desde mero con chanfaina sobre verduras frescas a la parrilla pasando por una brocheta menorquina con crema de limón o el secreto de ibérico con crema de maíz y mermelada de tomate.

En total 800 raciones regadas con vinos de la tierra, pan y café incluidos, y derecho a expresar el grado de satisfacción sobre los platos y el funcionamiento de la feria a través de las encuestas que realizaban las azafatas. Mientras tanto, en el área de 'show cooking' los cocineros presentaron en directo sus creaciones: 'palangana d'anfós' a cargo de Ramon Cuadras, cordero de Menorca en tres cocciones de Daniel González, y 'esqueixada amb cullera' y 'oliago de lluç amb tomàtic' de Miquel Àngel Muñoz. ■



on por la tarde y la afluencia de público fue en aumento