

Dins, el restaurante de Santi Taura, se instalará en Palma

El chef 'llosetí' abrirá en el hotel Llorenç, que se construye en La Calatrava

El cocinero Santi Taura trasladará su restaurante Dins (dos soles Repsol) a Palma, concretamente al barrio de La Calatrava. Con esta decisión Dins deja el restaurante Santi Taura, ubicado en Lloseta, para iniciar el vuelo en solitario.

Dins estará ubicado en el Hotel Llorenç, establecimiento que se está construyendo en la plaça Llorenç Villalonga y que abrirá sus puertas en torno al próximo mes de octubre o noviembre.

Santi Taura afirma que, en esencia, Dins seguirá igual, «sólo

cambia el escenario, que duplicará el número de plazas respecto a Lloseta, unas 30-35 personas, y que abrirá todos los días». El cocinero está madurando la idea de tener carta para que el cliente pueda elegir platos sueltos, ade-

más del menú degustación, pero el concepto será el mismo, «una cocina más señorial, exclusiva», con platos y productos de la gastronomía balear.

Taura añade que cuando traslade Dins a Palma pasará más tiempo en este restaurante que que en el Santi Taura de Lloseta «donde tengo un buen equipo» y que seguirá allí, en el mismo local «en lo que era la casa de mi abuela». El llosetí llevará toda la oferta gastronómica del hotel, y que adelanta que está planificando unos desayunos

que no serán estandar.

No es este el único proyecto en el que se embarca Taura. Para el año próximo el Hotel Llorenç tendrá un hermano menor, Vicenç, en Cala Sant Vicenç.

Lydia E. Corral



Santi Taura en 2016 en Madrid Fusión.

El restaurante abrirá sus puertas en torno al próximo mes de octubre o noviembre, adelanta el cocinero

Cerdeña acogerá un congreso sobre la empanada

La ciudad de Cagliari (Cerdeña) acogerá del 22 al 24 de abril un congreso sobre la empanada en la que participarán el *pastisser* Tomeu Arbona, del Fornet de la Soca, y el misionero Miquel Mascaró, de Sant Honorat, ermita en la que se encuentra una Mare de Déu de la Panada.

El congreso está promovido por la antropóloga italiana Veronica Matta, quien en su recorrido por la cuenca mediterránea analizando y estudian-

do los diferentes tipos de empanadas, recaló en Mallorca, visitando el Fornet de la Soca donde Tomeu Arbona le explicó como se elaboran en Mallorca, el plato salado más característico de Pascua.

Ligadas con la cocina judía, las empanadas llegaron a la isla de Cerdeña entre los siglos XVII y XVIII a través de los *xuetes* que huyeron de Mallorca. En la isla italiana la empanada es como la ensaimada en Mallorca, una tradición muy

presente, ya que su consumo está muy arraigado, según explica Tomeu Arbona.

En el congreso que se celebrará en Cagliari participarán cocineros y gastrónomos de zonas de la cuenta mediterránea donde se consumen empanadas.

L.E. Corral



Mare de Déu de la Panada, en la ermita de Sant Honorat (Algaída).

Empiezan las semifinales y los talleres del concurso Protur Chef

El 2º Concurso Nacional de Escuelas de Cocina Protur Chef 2018, inició ayer tarde su primera jornada con la primera semifinal, seis concursantes de las mejores escuelas de cocina del país presentaron sus recetas para lo que dispusieron de dos horas en cocina central y media hora en escenario para elaborar sus platos.

El jurado está dirigido por el prestigioso cocinero mallorquín Tomeu Caldentey, primer mallorquín en conseguir un estrella Michelin y conducido por

Koldo Royo, el concurso contó ayer con un jurado de lujo. Cocineros con estrella Michelin, Marc Fosh el único británico en conseguir una estrella Michelin, Cati Pieras del restaurante Daica (Llubí), Silvia Anglada de Tast de Na Silvia (Ciudadella de Menorca), periodistas gastronómicos y sumilleres. Durante la tarde se realizaron un taller de sushi y uno de queso fresco, así como un show cooking a cargo del Tomeu Caldentey.

Hoy sábado, será el día central de Protur Chef, ya



Participantes en el concurso Protur Chef Kids.

que además de proseguir con las semifinales del concurso, se celebrarán de Chef Kids, el mercado gastronómico, talleres para niños y mayores, catas, con-

ferencias (como la de Susi Díaz, una estrella Michelin) o un showcooking a cargo de Paco Roncero (dos estrellas Michelin).

R.D.



Entre los talleres celebrados ayer hubo uno de sushi.

Es dietari secret (o no) de Madò Pereta



Antoni Serra Mir, metge

He passat unes setmanes de niris per sa salut des meu nebot Joan Carles Bestard que han estat horribles. Com que es punyetero sempre té calor, va vestit molt a la fresca i sua pes garrons, va agafar una bronquitis d'aquestes de cavall i un bon dematí se mos aixecà amb 39 de febre. Tota sa casa, tota sa família mos aixecàrem i partírem a les totes cap a sa PalmaPlanas. Quin trastorn!

Sa sort va ser que trobàrem el doctor Antoni Serra Mir, cap de Medicina Interna de sa Quirón de Palma. És un metge bo de bon de veres. Un metge des bons. Un metge que estudià, com molts, a Barcelona. Un metge de raça. Un metge pobler que cuida es seus pacients al màxim. Va ser un des primers de sa seva promoció. Entre els anys 82 i 86 va estudiar a Sant Sebastià per treure's s'especialitat de medicina interna. En acabar va tornar a Mallorca per fer feina a s'antiga Clínica Femenia, just devora es bosc de Bellver. Arribà a ser tan conegut pes seus bons diagnòstics i resultats que l'any 87 va començar a fer feina a sa Policlínica Miramar on destacà tant com a bon metge que va ser director mèdic des del 95 fins a 2006, i el 2003 l'elegiren batle des seu poble, sa Pobla. Va ser un batle excel·lent que se preocupà des problemes de salut i també des socials i des cada dia des poblers. És un pobler de socarria! Un mallorquí que estima sa seva terra i sa seva gent, ses seves arrels. Un metge que mira pes pacients sense limitacions ni presses. Un metge com cal!

Va ser es primer gerent de s'Hospital d'Inca i ara és es cap de Medicina Interna de sa PalmaPlanas. Quina sort que es meu nebot topàs amb ell. Gràcies doctor Antoni Serra Mir. Metges com vós són es que mos fan falta. Si no hi fóssiu vos haurien d'inventar. Aaah i el tenim a Mallorca!