

El Concurs de Salsa Mahonesa se celebrará el 28 de mayo

caballo de raza menorquina que se celebra en Es Mercadal.

La séptima edición del Ramón Cavaller, será en el Sol Elite Falcó a partir de las 10'30 horas de la mañana. Como jurado estarán presentes Koldo Royo, Rodrigo Mestre, Gerhard Schweiger, además de la presencia de periodistas del Grupo Lecturas. También podría estar presente la escritora mallorquina Caty Juan del Corral y el restaurador vasco José Mari Arzak.

JAPONESES

La delegación que visitó Menorca el pasado lunes, presidida por Shiro Tauri y su director ejecutivo Kinya Kobayashi, siguieron con atención las evoluciones de los alumnos del IES María A. Cardona, y su profesor Joan Capó, que además de la salsa mahonesa original, la que lleva como ingredientes aceite de oliva de Mallorca, yemas de huevo y sal, también elaboraron una serie de mahonesa creativas a base de puré de sobrasada y calabacín; salmón marinado; puré de fresas; queso menorquín; y de mango.

En Japón se producen anualmente unas 240.000 toneladas de salsa mahonesa, lo



que representa 1'8 kilos por persona al año y con una facturación de 250.000 millones de pesetas.

Los once empresarios pertenecientes a la "Japan Mayonnaise Asociaton", representan el 90% de la producción de salsa mahonesa en el país nipón, que sustituye el aceite de oliva por el de soja, además de añadirle un buen número de especias tales como la mostaza y coriandro, además de ketchup y vinagre, por lo que resulta muy diferente a la elaborada en Menor-

ca, o en Europa, además de ser siempre de producción industrial por lo que mostraron su extrañeza al concer que, en España, esta salsa suele prepararse manualmente en muchos hogares.

Promover el conocimiento del lugar de origen de la salsa de moda en Japón, fue el objetivo principal de este viaje a Menorca, donde también fueron agasajados con una degustación de productos típicos de la isla como el queso, sobrasada y cuixot, caramelos, amargos, carquinyols y licores,

mostrándose gratamente sorprendidos por la calidad y sabor del Gin Xoriguer. Desde Mallorca, miembros del IDI, portaron vinos de Binissalem, aceite de Soller -de gran calidad-, vinagres, aceitunas, y otros productos elaborados en nuestras islas, que despertaron la curiosidad de estos empresarios del sector alimentario japonés.

Suscríbese a
estius

MENÚ DIARI

PIZZERIA • CAFÉ • TRATTORIA

DILLUNS TANCAT. DIMARTS I DIMECRES OBERT A MIGDIES.
DIJOURS, DIVENDRES, DISSABTES I DIUMENGES OBERT TOT EL DIA.

Pizzas per endur-se i a domicili

Tel. 971 48 15 97

Avda. Conqueridor, 71 • Ciutadella

