



Pep Pelfort y Josep Portella, dos de los participantes, ayer en la presentación en Alaior. ● FOTO GEMMA ANDREU

Con la cocina de las abuelas en la memoria

► «**Quaderns de Folklore**» inicia una serie sobre las recetas tradicionales en los pueblos

R.P.A.

Una nueva edición de los «Quaderns de Folklore» ya está en la calle. Es el número 113 y cuenta con una peculiaridad, es la primera entrega de un proyecto más amplio, que según explica uno de sus responsables, el historiador Josep Portella, tiene por objeto «reunir una muestra del recetario actual de la gente mayor». En otras palabras, una recopilación de recetas del pasado trasladadas a la realidad de hoy en día para que puedan ser un referente en el futuro. Ayer se presentó en Alaior la «Sa

La receta

Albergínies al forn: *Un plato propio del verano. Ingredientes: berenjena sin pelar, pan rallado, perejil y aceite. Para el sofrito: ajo, cebolla, pimiento verde y tomate. Se ponen las berenjenas en una olla y se hierven. Después, se abren por el medio y se quita la pulpa, que se mezclará con el sofrito. Al ponerlas en el horno se añade el pan rallado, perejil y aceite por encima.*

cuina de ses àvies. Alaior», la primera entrega de una iniciativa que pretender llegar hasta los recetarios de cada uno de los municipios. «La suma final será bastante representativa de la cocina del siglo XX y el actual», apunta Portella.

La peculiaridad de esta iniciativa es que con el propósito de fomentar «la relación cultural intergeneracional» han sido los propios nietos quienes han entrevistado a sus abuelos para a través de unos cuestionarios transformar después la información recogida a su propio lenguaje.

Para esta nueva edición de los «Quaderns de Folklore», sus editores, el Collectiu Folkloric de Ciutadella, ha contado con la inestimable colaboración de los jóvenes de Alaior. En una primera etapa, en 2014, trabajaron para el proyecto alumnos de primero de bachillerato de Josep Miquel Guàrdia, dirigidos por el profesor David Font. En 2016, colaboraron dos cursos de sexto del CEIP Dr. Comas Camps, con la participación de los profesores Sebastià Ameller y Julià Hernández. También ha aportado su grano de arena Pep Pelfort, del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca.