

# El Discreto encanto

de la vida

## Un foro para la reflexión

El intenso programa de TaPalma 2022 arrancó por la mañana con una mesa redonda sobre 'gastroonomía circular, en la que participaron José María Toro, experto gastronómico; el chef José Cortés y el director de T'Estim Mallorca, Guillem Febrer. Otra mesa redonda abordó la presencia de la tapa a ni-

vel internacional, con Igor Rodríguez, presidente del jurado de TaPalma y chef de El Bandarra; Tito Verger, ganador de TaPalma 2021, la chef María Salinas y Ana Mediavilla, presidenta del Concurso Nacional de Pinxos y Tapas de Valladolid. A lo largo de la mañana también se abordaron en el Palau de Congressos aspectos como 'La puesta en marcha de un negocio', y se escuchó la opinión de profesionales de distintos ámbitos; y 'La

sobrasada de Mallorca y sus valores nutricionales', cuestión esta sobre la que disertaron Andreu Palou, presidente del Consejo Regulador de la IGP Sobrassada de Mallorca, y Sebastià Galmés, investigador de la UIB. Sobre la dedicación a la hostelería se habló en la última mesa redonda, con los chefs con Estrella Michelin María José San Román (Alicante) y Luis Veira (A Coruña), y Jorge Brazález, ganador de *Masterchef 5*.



José María Toro, José Cortés y Guillem Febrer, en una mesa redonda moderada por Beatriz Díez Mayans.

El chef Tito Verger, del restaurante Rosa del Mar, se alza por segundo año consecutivo con la tapa de oro de TaPalma, en esta ocasión con su propuesta *Pulguita de otoño*. El auditorio Illes Balears del Palau de Congressos de Palma acogió ayer el concurso Tapas y Cócteles TaPalma 2022, en el que se repartieron más de 4.000 euros en premios.

El jurado de la tapa de oro de TaPalma estuvo formado por los chefs Igor Rodríguez, Luis Veira, María José San Román, Claudio Lemos y Koldo Royo, así como el crítico gastronómico Luis Cepeda y la directora de comunicación de la DO Oli de Mallorca, Lydia E. Larraye. La tapa de plata en la categoría reina fue para el chef Albert Martín, del restaurante Arume Sake Bar, que presentó la tapa *Ca l'Amar*. El bronce fue para Jaume Comas, del restaurante Cor Barra i Taula, que ha presentado la tapa *Otoño*.

### Tarde de premios

En la categoría de Tapa Temática, con Sobrassada de Mallorca, el restaurante Los Maños, representado por el chef Andrés Moreno, ha conseguido el oro gracias a *Panellet de Sobrassada*. La plata en esta modalidad se la lleva Enrique Erazo, del restaurante Tasca y Arroces El Puente, con *Crujiente de Manzana Mar y Tierra*, y el tercer puesto ha sido para Luis Trives, del restaurante La Moderna, por su creación *Coulant de Sobrassada*.

En cuanto al concurso de cócteles, la ganadora del Cóctel de Oro es Mayret Molina, de Weyler Bonaire, por su cóctel *La Manzana de Ortiz*, quien también consiguió un accésit. La plata ha recaído sobre Fernando Calderón, de Katagi Blau, gracias a *TaPalma-Ito*. El bronce se lo ha llevado Davide Fiore, barman de Xalest Restaurant, gracias a su creación *Nirvana*. También se entregaron dos accésits, uno en la mejor tapa maridada con Mahou, cuyo ganador fue el restaurante Shaka con la tapa *Xocolata amb Xurros*, del chef Matias Provvidenti; y a la mejor tapa elaborada con Oli de Mallorca, para el restaurante Maleva por su tapa *Terra*, elaborada por Sebastián Cortés.



Foto de todos los premiados en los tres concursos celebrados en el Palau de Congressos.

# TAPAS PARA SORPRENDER

El chef **Tito Verger** se alza con la **Tapa de Oro de TaPalma 2022** por segundo año consecutivo en una edición en la que destacaron todas las propuestas



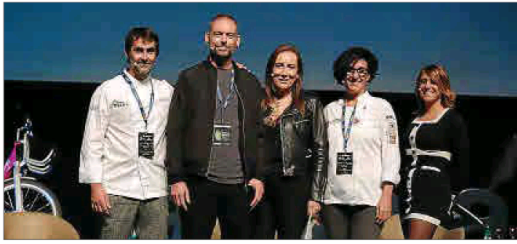
El 'Coulant de sobrassada' se llevó un bronce.



A la izquierda, el jurado de la tapa de oro. Derecha, las autoridades en TaPalma.



Los concursantes lo dieron todo ante un jurado exigente.



Igor Rodríguez, Tito Verger, Ana Mediavilla, María Salinas y Beatriz Díez Mayans participaron en la mesa redonda sobre la presencia de la tapa a nivel internacional.



Antoni Martorell, María José San Román, Jorge Brazález y Luis Veira, tras la mesa redonda que cerró el foro celebrado por la mañana.

► **Mejor tapa.** La 'Pulguita de otoño', del chef Tito Verger, del restaurante Rosa del Mar, cautivó a un exigente jurado que valoró, además del sabor, la originalidad, técnica y presentación.



► **Mejor tapa temática.** El chef Andrés Moreno, del restaurante Los Maños se alzó con el primer premio de la Tapa Temática, en la que el ingrediente protagonista fue la sobrasada de Mallorca. 'Pannellet de sobrasada' cautivó por su compleja elaboración y fusión en los ingredientes y elegante presentación.



► **Mejor cóctel.** La joven barman Mayret Molina, del restaurante Weyler Bonaire, fue la ganadora del primer premio de cóctel, con su refrescante propuesta 'La manzana de Ortiz'.



» Viene de la página anterior

Ha sido el concurso se acercaron La presidenta del Consell de Mallorca, Catalina Cladera, y el alcalde de Palma, José Hilá, así como numeroso público que animó a todos los participantes. El evento fue presentado por Beatriz Díez y organizado por AgenciaCom y Restauración CAEB, con el patrocinio del Ajuntament de Palma, la Fundació Mallorca Turisme y Baleària, y contó con la colaboración de estudiantes de restauración de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

La ruta TaPalma 2022 comienza mañana, día 23, hasta el domingo 27, con la participación de un total de 46 establecimientos.

Julían Aguirre Fotos: P. BOTA y J. AGUIRRE

Entrevista **Tito Verger** • Ganador de TaPalma 2022

# «Con la cocina he ligado»

Nunca tuvo del todo claro a qué quería dedicarse profesionalmente, pero sin embargo triunfa entre fogones. Tito Verger, a sus 45 años de edad, se adjudicó anoche su tercer oro en la categoría estrella del concurso TaPalma.

¿Cómo empieza a cocinar?

—A cocinar empecé hace unos 17 años. Dejé los estudios, trabajé en una imprenta con mi padre, luego en almacenes, de repartidor, en un rent a car y en muchas cosas más, hasta que un día dije, me dedico a la cocina. Soy autodidacta y no tenía ni idea de cocinar, pero soy muy creativo.

¿En qué se ha inspirado a la hora de elaborar 'Pulguita de otoño'?

—Me he inspirado en el otoño, en los bocadillos que me llevo de excursión, que voy mucho, y también en las navidades.

¿Cómo es su cocina?

—Está muy basada en tapas, delicadas, con sabores fuertes y transgresores. Me gusta sorprender a mis comensales.



Tito Verger alza por tercera vez el premio estrella de TaPalma. Foto: JA



«Me gusta la cocina tradicional con técnicas de vanguardia, sin perder el sabor auténtico»

¿Prefiere cocina tradicional o de vanguardia?

—Soy de las dos. La tradicional con técnicas de vanguardia y sin perder el sabor auténtico.

¿Alguna vez le han devuelto algún plato?

—Sí, pocas veces, pero sí, alguna vez se han quejado y hay que saber escuchar, pero no siempre la razón la tiene el cliente. Hay mucho listillo, gente que pone pegos por cualquier cosa, otros que disfrutan mucho de tu cocina y gente que realmente sabe.

¿Piensa, en un futuro, poner su propio negocio?

—El futuro lo veo donde estoy, que es el restaurante Rosa del Mar, y no se me pasa por la cabeza poner mi propio negocio.

¿Se presentaría a algún reality show culinario en la tele?

—No. Bueno, no lo descarto. Confieso que en los concursos me pongo muy nervioso.

¿A la hora de ligar ha utilizado la cocina como arma secreta?

—Sí. Se liga (risas). Para conquistar a alguien prepararé una lubina con un puré de aceite de oliva.

¿Que es para usted la cocina?

—Mi vida y mi hobby.

J. Aguirre

## Un sueño cumplido

Esta es la primera vez que el mediático cocinero y exfutbolista Jorge Brazález, ganador de *Masterchef 5*, visita Mallorca por motivos gastronómicos, antes había estado en la Isla, pero eso fue durante su etapa de futbolista.

Al frente de su propio restaurante, Roto, en Eivissa, y a punto de abrir otro local en Formigal, Brazález no descarta la posibilidad de poner en marcha algún proyecto en Mallorca. Reconoce que ha habido un antes y un

después tras pasar por los fogones de *Masterchef*. «fue un cambio importante en mi vida que me hizo alejarme del fútbol y aparcar otros planes para entrar en otro mundo, en el que ahora estoy haciendo de empresario y también de chef, así que estoy muy contento de que se haya alargado el éxito, me siento muy agradecido y soy muy respetuoso con todo lo que ha venido». Jorge Brazález reconoce que en su familia «siempre se ha pres-



Jorge Brazález.

tado una especial atención a la comida, a comer sano, y eso lo he vivido desde muy pequeño, yo he ido elaborando los guisos y siguiendo las tradiciones que en mi casa he visto, así que yo siempre he sido de comer equilibrado, porque lo he visto en casa, y no solo lo he hecho durante mi vida como futbolista.

Presente ayer en una mesa redonda sobre la tapa, Brazález destaca que «yo soy de Granada, y Granada es famosa por las tapas, y allí son gratis. Aquí hay más nivel, pero allí, al regalártela con la bebida... pues soy muy fan de la tapa». J. Aguirre