

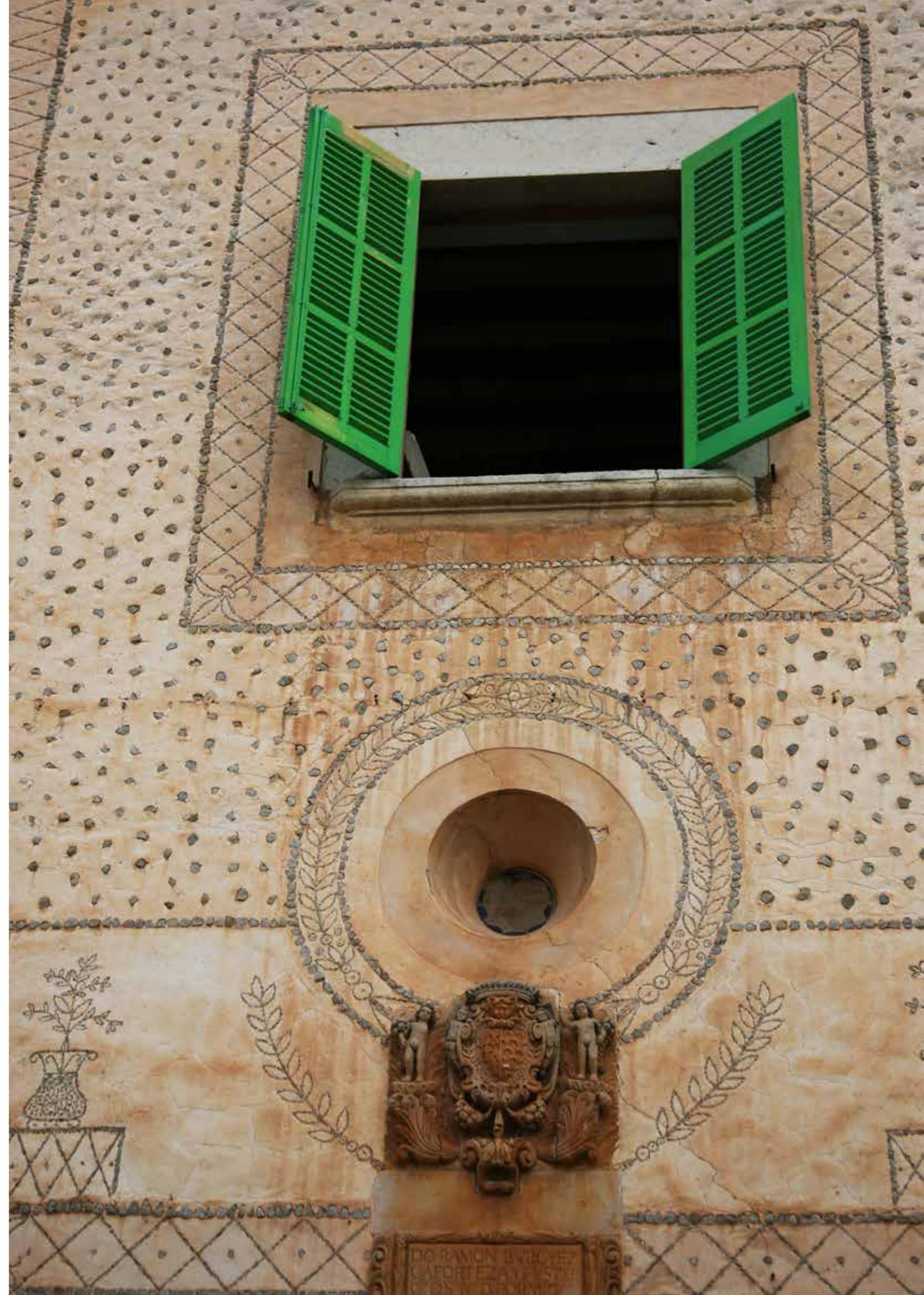
PROTEGER LA SIERRA DE TRAMONTANA (PARTE 2)

Los proyectos más sostenibles de las Islas Baleares



La Sierra de Tramontana, columna vertebral de la isla de Mallorca, se extiende a lo largo de la costa noreste y está incluida en el Patrimonio Mundial de la UNESCO. Y la belleza y los productos de sus espacios rurales se combinan, como aliados, con el consumo responsable y la sostenibilidad.

TEXTO: **MANENA MUNAR**
FOTOS: **MANENA MUNAR/VIRGIN**
www.laventanademanena.es





La Sierra de Tramontana

Al subir por las sinuosas carreteras de la Sierra de Tramontana, se atraviesan pinares infinitos, se adivina el mar y se encuentran "posesiones" de ensueño. Sin embargo, la mejor de las sorpresas está por venir, cuando de repente, enmarcada entre la sierra, aparece la postal más onírica del recorrido.

Son Bunyola es el nombre y el sueño hecho realidad de Richard Branson, fundador de Virgin Limited Edition, quien, enamorado de Mallorca, escogió esta finca del S. XVI, la restauró bajo baremos

extremos de sostenibilidad, eficiencia energética y protección del entorno, para finalmente inaugurarla en 2023.

Jöelle Bouwes, gerente de Ventas del hotel, derrocha pasión al enseñar las vistas espectaculares que se contemplan desde la terraza de Son Buyola y que llegan hasta el mar, pasando por las 520 hectáreas que comprenden la Posesión, por las que se extienden campos de almendros, vides, y esos olivos de los que se obtendrá el propio aceite en la almazara de la finca. Habla Joëlle sobre las 26 habitaciones y

3 villas con piscina climatizada. Habla de las noches de flamenco, música en vivo y wine tasting, de practicar yoga y de la posibilidad de recorrer los caminos en bicicleta o caminando. En fin, un paraíso de confort y entretenimiento. Sin obviar la excelente cena que tuvo lugar en un apartado del restaurante Sa Terrassa con los mejores productos de la zona, acompañados por vinos excelentes.

La finca pública de Galatzó ha recuperado el aljibe y la alberca de su sistema hidráulico tradicional

Entre leyendas y chascarrillos

Camino de la finca pública Galatzó, Adriana Blascikova, guía titulada y enamorada de Mallorca, amenizó el viaje, contando episodios de la historia mallorquina y anécdotas de personajes famosos. Entre ellos, están Michael Douglas, quien pasó la pandemia de Covid en la isla con su familia; Agatha Christie, quien iba todos los años y se alojaba en el Hotel Isla de Oro, convertido en Pino de Oro en su no-



Son Mut Nou, o la plantación de higueras más importante del mundo



Restaurante de Andreu Genestra en el Hotel Zoëtry



Hotel Son Bunyola de Richard Branson

vela Problema en Pollensa, publicada en 1935, o Rafa Nadal, oriundo de Manacor, de quien remarca esa grandeza que le viene de la sencillez con que se mueve en su vida cotidiana.

La Sierra de Tramontana vuelve a presentarse y esta vez lo hace en forma de finca pública, apelada Galatzó. Lo primero que destaca de la finca es su espléndido entorno, rodeado de montes y vegetación. Al segundo vistazo llama la atención la Posesión de Calvià, que compró el ayuntamiento homónimo para realizar lo que ha venido a ser un ejemplo de aprovechamiento del medio, en proyectos financiados con el Impuesto de Turismo Sostenible.

Prueba de ello es el magnífico refugio para excursionistas, construido en lo que fueron las antiguas porqueras. Allí

pueden comer y dormir los huéspedes, mientras pasan el día descubriendo la belleza de la sierra de Tramontana, bien caminando, en bicicleta o a caballo.

La tercera mención sobre Galatzó se remonta a siglos atrás y está llena de leyendas sobrecogedoras. El protagonista

En la plantación de higueras de Monserrat Pons, Son Mut Nou, se elabora sobrasada vegana con pulpa de higos secos, pimentón y especias

de ellas se llamaba Ramón Burgués Zaforteza, conocido por el Comte Mal, pues el noble era malo a más no poder. Lo testimonian la s'Argolla donde se supone que amarraba a sus cautivos, o esa piedra en forma

de corazón de la que se dice ser el mismo corazón del malvado conde. Éste es el motivo por el que era difícil encontrar trabajadores para la finca. Hoy, las terribles leyendas sólo son un atractivo más para visitar o alojarse en uno de los lugares más hermosos de la sierra.



Tortilla de patata y chocolate blanco, de Andreu Genestra

Comer mallorquín

Comer en el establecimiento de Joan Marc, en la población de Inca, es saborear la cocina mallorquina en toda su variedad y frescura, convertida en platos deliciosos. Algunos de ellos son el calamar de potera con fideos secos de xeixa y alioli, el lomo de cerdo negro con col o la suave royale de portobello con duxelle y avellanas. Por algo su propietario y chef, Joan Marc, fue jefe de cocina de restaurantes de la categoría del Hotel Son Brull, al lado de Marc Fosh; el Racó de Can Fabes o Sant Pau, antes de abrir el suyo propio en su Inca de origen.

Son Mut Nou, el sueño de Monserrat Pons

Si algo resultó tan interesante como sorprendente en esta ruta mallorquina fue el conocimiento de Monserrat Pons. Boticario

de profesión y entusiasta del árbol bíblico de la higuera, a lo largo de su vida ha ido coleccionando higueras del mundo entero, hasta contar con 3.250 ejemplares de casi 1.500 variedades, pertenecientes a unos 60 países, en su propia finca de Son Mut Nou, Marina de Lluçmajor.

Joan Marc apuesta por la mallorquinidad en su cocina de forma sencilla, pero con pasión

Una finca dedicada, por cierto, a la conservación y estudio de recursos fitogenéticos de las higueras, la mayor del mundo en este ámbito. Árboles que Monserrat mimaba, de los que lo sabe todo, y cuyos frutos derivan en rica mostaza, paté, cerveza, vino, mermelada o el característico pan de higo mallorquín. Productos de los que se valen los mejores restaurantes, como el de Andreu Genestra en el Hotel Zoëtry, la cocinera Maca de Castro en Port d'Alcudia, Carne Ruscallada y el Celler de Can Roca, entre otros.

Y no sólo esto. Monserrat ha creado un museo de higueras elegidas que cuentan historias ancestrales. Siam Fig es la que utilizan los monjes budistas para hacer su incienso, cuenta con un injerto boliviano de la higuera donde fue fusilado Che Guevara, y están aquellas variedades que dieron sombra a Miguel Hernández o Antonio Machado. Monserrat mantiene que el patrimonio de las higueras no se puede perder y por ello ha creado un banco de germoplasma único en su especie.

Cocina de la tierra

En un espacio independiente del Hotel Zoëtry de Hyatt Inclusive Collection, que ocupa la legendaria finca Sa Torre en Lluçmajor, el chef mallorquín Andreu Genestra ha instalado su restaurante homónimo. El aperitivo paisajístico, antes de entrar en el local, es un paseo por la Posesión, guiado por el padre de Andreu, que hace las veces de cicerone y, tras mostrar el molino y la iglesia neogótica, llega al momento álgido de la visita, cuando sus ojos brillan orgullosos del huerto donde él mismo cultiva frutos, hierbas y hortalizas que abastecen el restaurante de su hijo.

Cocina de la tierra es la máxima que Andreu Genestra sigue con rigor en sus fogones, de los que sale lo mejor de la alta cocina sostenible, que le ha valido la estrella verde Michelin y dos soles Repsol. Tras haber estado en lugares insígnies de gastronomía como puedan ser el Bulli o Mugaritz, Andreu volvió a casa con la premisa de aplicar su conocimiento y técnica culinaria en los productos de su tierra, y situarlos en el lugar que se merecen.

Se trata de poner en práctica la economía circular, priorizando a los productores cercanos, que si bien no tienen grandes plantaciones, anteponen calidad a cantidad de producción. Como ejemplos de productos autóctonos, Andreu habla



Iglesia Neogótica en el Hotel Zoëtry

del cerdo negro, el aceite de los olivares de la Tramontana o la algarroba que posee un gran valor energético. No obvia la importancia de los higos y sus productos, que él mismo compra puntualmente a su vecino Monserrat Pons.

Al término de la conversación, comienzan a salir a la mesa, emplatadas con originalidad y belleza, auténticas delicias, ya sean el churro de aceitunas y vermut o el bombón de pan moreno mallorquín. El pato mejillón, los pimientos asados con guiso de ternera y anguila o el rape de pino y tomate verde son algunos de los segundos y exquisitos platos, a los que sigue de postre el tocino de chiri-vía. Platos que componen uno de los cuatro menús degustación Mediterránea y que es un privilegio disfrutarlos. ●

<https://www.caib.es/go>
<https://www.illesbalear>
<https://www.iberia.com>