

DISFRUTE



Fotos: Kopp (4), Nabo Basols (1).

El restaurante Fera de Palma es un lugar para entendidos. Su idílico jardín en el centro de la capital de Mallorca es uno de los aspectos más destacados que el palacio de la ciudad, lujosamente renovado, ofrece a sus huéspedes.

El sabor de los limones frescos

Una isla con mil caras y otras tantas sorpresas: Así es Mallorca. La belleza balear al sureste de Barcelona, en el Mediterráneo, no sólo atrae por sus playas de arena blanca y hoteles con encanto, sino también por su fértil interior y su apasionante gastronomía.

S magínese que puede oler la fragancia de los limones frescos. Respire hondo, apenas puede esperar a saborear el trago que tiene delante: amarillo ácido, con un blanco

Un sorbo, el líquido toca los labios, el fresco aroma de los cítricos llena la boca: sabe a verano, sol y vacaciones... un placer que te hace feliz.

El pequeño toque de frescura con el gran efecto se encuentra en una mesa puesta en blanco inmaculado, en

un idílico jardín en el centro de Palma, la capital de Mallorca. Sobre él se disponen con sencilla elegancia limones mallorquines, aceite de oliva aromático, mantequilla umami elaborada según la receta secreta del chef y pan recién horneado. Son a la vez los precursores y los principales protagonistas de un menú que Simon Petutschnig conjura para sus comensales.

Estoy en Fera, un restaurante en pleno centro histórico (Carrer de la Concepció, 4). Un lugar que deja huella, tanto arquitectónica como culinariamente.



El chupito de limón muestra lo que el cítrico puede ofrecer.



En Mallorca crecen limones naturales durante todo el año.

risch. En un palacio urbano lujosamente renovado, las habitaciones son una simbiosis de tradición y modernidad. Obras de arte balear y contemporáneo de artistas como Lio Utzon, Toni Garau y Katharina Pfeil han encontrado aquí su lugar y crean un ambiente fascinante para los huéspedes.

Pero la verdadera sorpresa es el jardín. Un refugio verde en medio del animado barrio de La Lonja. Los sonidos de la ciudad se desvanecen, la gente y los coches se convierten en un lejano y brillante recuerdo en un caluroso día de verano. La paz y la tranquilidad reinan en este exuberante oasis, gracias al ambiente único que la interiorista Sheela Levy ha creado con obras de su colección de arte. Es pura relajación después de un largo día por las callejuelas y calles de Palma. En

Palais es un proyecto emblemático del matrimonio Sheela

e Ivan Levy. También es el escenario perfecto para Simon Petutschnig. El hecho de que el chef tenga que subir al sótano del edificio histórico es una petitesse arquitectónica. En la cocina, a los pies de sus comensales, el hombre de Estiria, con los ojos despiertos bajo la gorra negra de béisbol bordada con una "F" de Fera, crea platos de raíces mediterráneas y asiáticas. Un maridaje sin límites. El menú incluye pan de Son Naava, remolacha en varias texturas, polenta con alcachofa, ostras Gillardeau con lima o mejillones Jokob y lubina. Y por supuesto: aceite de oliva.

"Siempre que es posible, utilizamos productos regionales", explica.

me explica el chef. Algunos de ellos tienen incluso la certificación Demeter, como el aceite de oliva Son Naava o el vino Montesión. Ambos con certificación Demeter y, literalmente, únicos en la isla. La palabra clave "regional

nal", merece la pena echar un vistazo a los mercados de Palma. Allí tengo una primera impresión de la variedad de la que se nutren los austriacos. Los aromas de los expositores se respiran en el aire, frescos y con olor a mar, a marisco y a pescado; a pocos pasos, el queso picante y el jamón tradicional le dan a uno el gusto de las tapas. Ya sea en el centro, en el mercado del Olivar (Placa de l'Olivar) o en el barrio de moda de Santa Catalina (Av. De Jaume III, 21), junto al puerto. Son los lugares ideales para tomar un tentempié a la hora de comer. Lo mejor es asegurarse un sitio en una mesa de bar, muy cerca de los pequeños restaurantes.

MÁS INFORMACIÓN

Sello Demeter: El sello Demeter es sinónimo de productos procedentes de la agricultura biodinámica. Es una de las formas más antiguas y estrictas de agricultura ecológica y existe desde 1928. El sello está reconocido internacionalmente. Viaje: Con Discover Airlines, Lufthansa o Swiss y otras compañías aéreas desde muchos aeropuertos directamente a Palma de Mallorca.

Mejor época para visitarla: La mejor época para visitarla es entre mayo y septiembre. Pero también merece la pena visitarla de octubre a finales de marzo.

Viajar por la isla: una buena opción y barata

La mejor forma de ir de A a B en Mallorca es la desarrollada red de autobuses. El mayor proveedor es tib (www.tib.org) con sus autobuses rojos y amarillos que recorren toda la isla. También hay una amplia selección de empresas de alquiler de coches disponibles a la llegada al aeropuerto.

Alojamiento: Hay una gran selección de hoteles en el casco antiguo para todos los bolsillos, ya sea en el Hotel Born (www.hotelborn.com), el Hotel Almudaina (www.hotelamu.daina.com) o el Nakar Hotel Palma (<https://nakarho.tel.com>).

DISFRUTE

nomías en los salones. La oferta es tentadora: desde albóndigas rellenas de pescado o carne hasta el legendario pastel de albaricoque mallorquín, la Coca de Albaricoques. Acompañada del clásico agua de mesa o del primer vino del día.

Hablando de vino, es más que una razón para explorar el interior de la isla y un extraordinario programa de contrastes.

A unos 45 minutos en coche o una buena hora en autobús de el animado casco antiguo de Palma, me encuentro en el verde centro de la isla, cerca de Porreres. El tranquilo pueblo se encuentra a la vista del Puig de Randa, la única montaña interior de Mallorca, también conocida como el Ta- berg por su aspecto, rodeado de

Campos con muros de piedra de cantera y

fértil suelo rojo ferruginoso.

Este es el mundo de Carlos Feliu, y es la historia de un hombre que vive su visión. Los Feliu han vivido en su tierra durante muchas generaciones. Carlos y su hermano Xavier Feliu comparten la finca familiar Can Feliu (canfe- liu@canfeliu.es). Mientras Xavier se encarga del graturismo ecológico, Carlos dirige la bodega con una almazara anexa. La finca cuenta con la certificación Demeter y, por tanto, es única en la isla. Me reúno con este hombre de pelo rizado que habla inglés con fluidez en su viñedo cerca de Porreres. Porreres es una región vinícola especial de Mallorca con su propio microclima y manantiales naturales. A Carlos Feliu le brotan flores silvestres, hierbas e incluso maleza entre las viñas. "Por supuesto", responde Carlos Feliu. No hay pesticidas. Utiliza depredadores naturales contra las plagas. Cuando le preguntan por qué



Carlos Feliu es viticultor. Su finca, en la que también tiene una almazara, cuenta con la certificación Demeter y, por tanto, es única en la isla.

En el restaurante Fera, Simon Petutschnig prepara experiencias culinarias exclusivas para sus comensales.



Una delicia: aceite de oliva Son Naava, mantequilla umami con magdalenas de aceitunas.

El ingeniero agrónomo Feliu explica por qué la asociación Demeter ha certificado su empresa con la máxima etiqueta ecológica: "Es la forma correcta. Preparamos la tierra, plantamos las vides, vigilamos a los jóvenes... y después vendimamos las uvas suavemente a mano. Siempre digo que cuando hay alegría, el trabajo está hecho". La familia Feliu y sus huéspedes llevan disfrutando de esta armonía entre naturaleza y personas desde 2003, y su alojamiento vacacional está muy solicitado, al igual que su vino y su aceite de oliva. Especialmente el aceite de oliva Son Naava. "Junto con Ivan (Levy), nos decidimos por esta alta calidad", explica Carlos Feliu. Además de su propia marca "Bull- fish", produce el aceite de oliva Son Naava y el vino Montesión por encargo de su amigo y socio Ivan Levy. Con éxito. El aceite elaborado con aceitunas arbequinas de los campos de Levy fue galardonado con la medalla de plata del Premio Zurich del Aceite de Oliva en 2023.

Si el viaje es demasiado largo o el tiempo demasiado corto para

Si viaja hacia el interior, también podrá disfrutar del vino y el aceite de oliva en Fera. Lo mismo ocurre con su restaurante hermano Yara -también propiedad de los Levy- en el puerto deportivo de Puerto Portals (Puerto Portals, Local 1, Puerto Nous), a sólo 15 minutos en coche del casco antiguo de Palma. Aquí también, Simon Petutschnig elabora con esmero finos platos asiático-mediterráneos en las mesas de los gourmets, que también disfrutan de una sensacional vista del puerto deportivo.

Lo que queda es el recuerdo de una cocina isleña variada y diversa que ofrece algo para todos los gustos. Llevo en mi equipaje un limón fresco de la isla: su aroma me trae el sabor de la isla a casa.