

Diseñando un zapato

El profesor Juan José Cervera, de la Coco School de Alicante, impartió un taller de diseño de calzado a los alumnos de la EASDIB

Intenso taller de diseño de calzado el que realizaron, durante todo el día de ayer, más de 30 alumnos de la Escola d'Art i Superior de Disseny de les Illes Balears. Clases de teórica, por la mañana, y práctica, por la tarde, que impartió el profesor Juan José Cervera, de la Coco School de Alicante. Los asistentes conocieron la nomenclatura y las partes del calzado, los procesos de fabricación, materiales, tipos de calzado, hormas, etc. Bases a tener muy en cuenta a la hora de crear y que, aunque los alumnos no pudieron poner en práctica, sí aprendieron a crear un zapato.

Un trabajo minucioso que lleva mucho tiempo pero que en cuestión de unas horas pudieron materializar en un prototipo. Enseñanzas que muchos seguirán desarrollando para en un futuro pisar fuerte.

● **Julián Aguirre (texto y fotos)**



Juan José Cervera impartió el curso de diseño a los alumnos de la Escola.



Más de 30 alumnos asistieron al curso donde aprendieron las bases de la creación de un zapato.



Las cocineras de Cuina Furtiva, ayer en el mercado del Olivar.

Cocina furtiva para «comerse el barrio»

El barrio de Canamunt, en el casco antiguo de Palma, es uno de los más vivos y dinámicos de Ciutat, merced a una asociación de vecinos formada por gente inquieta y creativa, que disfruta organizando actividades participativas y dotarlo de consistencia social.

Dentro de esta dinámica, el domingo la Plaça Nova de Ferreria será punto de encuentro de un centenar de vecinos que, plato y cubiertos en mano, se dispondrán a disfrutar de un menú que permanecerá en secreto hasta llegar a la mesa. Para elaborarlo se han desplaza-

do desde Valencia dos cocineras del blog Cuina Furtiva que, ayer, estuvieron comprando los ingredientes en el mercado del Olivar. En su propuesta gastronómica, «es tan importante el producto como su presentación, para lograr que sea un evento colectivo en el que todos tienen que arrimar un poco el hombro», explica Miquel Ferrer, uno de los promotores de la comida popular.

Sin duda, la propuesta ha creado expectativas en el barrio, pues en pocas horas se han agotado todas las plazas.

● **Lola Olmo**

Foto: Miquel À. Cañellas

El pimentón 'tap de cortí' se presenta en Berlín

Hay que felicitar a los empresarios que, con sacrificios y arriesgando, dan a conocer fuera de nuestras fronteras, productos que producen y elaboran en nuestras Islas. Queso, sobrasada, aceites, galletas...

Uno de los últimos en viajar es el tap de cortí de Especies Crespi que ha desembarcado esta semana en la ITB de Berlín. Nuestro mejor pimentón ha dado sabor y color a platos elaborados por los cuatro cocineros, uno por isla, que viajaron a la importante feria turística. Y es que los destinos también se eligen por su oferta gastronómica y sus productos.

Mientras en Berlín preparan la temporada turística, en este espacio, que cocinamos producto de temporada, el calendario dice que estamos en Cuaresma, unas fechas para disfrutar del bacalao, ya sea seco y desalado o el skrei, una variedad de bacalao fresco, de sabor intenso y carne blanca y prieta, presente en

nuestro mercado de enero a abril. Con él prepararemos el plato de hoy.

Bacalao a la mallorquina

Dividir el lomo de bacalao en cuatro raciones, secar bien y salpimentar. Poner los lomos del bacalao, con la parte de la piel hacia arriba, y las dos tacitas de aceite en una cazuela o sartén profunda al fuego y dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos. Escurrir y reservar.

Mientras, pelar las cebollas y cortarla con la mandolina en aros muy finos. En el mismo aceite de haber cocido el bacalao dejamos rehogar la cebolla hasta que esté transparente. Retirar la mitad de la cebolla, escurriendo muy bien, y reservar.

Añadir a la cazuela el tomate y los ajo pelados y bien picaditos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Cuando la salsita esté bien confitada añadir las hierbas aromáticas picaditas, dar unas vueltas y



pasar la picadora. Añadir el vino blanco, pasas y piñones y dejar cocer suavemente hasta reducir a la mitad la salsa.

En cazuela de horno disponer una capa de la cebolla que habíamos reservado, colocar encima los lomos de bacalao, y pintar con la salsa. Meter en horno precalentado 10 minutos. Servir bien caliente, acompañado de las pasas y piñones. Como acompañamiento, unas habitas salteadas con menta y un vinagre aromático.



BACALAO A LA MALLORQUINA (4 personas)

- 600 gr. de bacalao skrei
- 2 cebollas grandes
- 4 tomates de ramellet
- 4 dientes de ajo
- 2 tazas de vino blanco
- 2 tacitas de aceite de oliva suave
- 50 gr. de pasas
- 40 gr. de piñones
- unos brotes de perejil, mejorana e hinojo
- una pizza de nuez moscada
- una pizza de 4 especias
- pimienta blanca y sal