

Gastronomia | Carme Gasull | Actualitzat el 02/07/2020 a les 07:35

Maria Solivellas: «Intentem inocular en les 'bodegues' que experimentin, els intentem convèncer que elaborin vins més sostenibles»

L'estiu es presenta certament incert després de mesos de confinament i restriccions de mobilitat a causa de la Covid-19. La pandèmia ha canviat els nostres hàbits de consum i busquem més seguretat a l'hora de menjar, beure i viatjar. Què fan, com i des d'on algunes dones de la gastronomia per afrontar-ho? Com veuen el futur?



Maria Solivellas, xef i copropietària del restaurant Ca Na Toneta, a Caimari, a la Serra de Tramuntana - Mallorca. | Ca Na Toneta

Se'ns va ocórrer fer un canvi de format. Tenim un racó de tenda de vins i un pati amb un aforament interessant. A més, estem sota mínims de personal i no volíem arriscar més del compte. I vam pensar en oferir més vins a copes dels habituals juntament amb coses bones per menjar per compartir. Vàrem obrir Vinya Toneta el passat 18 de maig i estem felices, supercontentes?, explica **Maria Solivellas (@mariasolivellas) (Palma, 1970), xef i copropietària del restaurant Ca Na Toneta (@canatoneta), a Caimari, a la Mallorca rural.**

¿Es tracta d'un concepte informal, més semblant al 'celler del segle XXI' que estàvem obrint a Palma, -Fonda Toneta, que ara tenim aturat i que obrirem per la tardor, si tot va bé- que el restaurant familiar?, detalla. **¿Quan va començar tot el tema de les fases durant el procés de desconfinament, vaig pensar: Jo em guiaré per la lluna!** Així que, **cada setmana canviem de fase llunar, convidem a una 'bodega' i oferim els seus vins a copes**, les referències habituals i també vins experimentals, en rama, esbossos que estan en un moment molt interessant?, afegeix aquesta cuinera autodidacta, abans productora teatral.

Es van estrenar amb Selva Vins (<https://www.selvavins.com/cat/index.html>) (@selvavins), el projecte personal del viticultor Carlos Rodríguez Furthmann, 'el celler més proper a nosaltres, a Selva, a dos quilòmetres de Caimari, on fan vins naturals amb varietats locals; bastant jove però molt alineat amb nosaltres?', relata. Després van convidar l'enòloga Caty Ribot (@catiribot.avior), propietària de Galmés i Ribot (<http://www.galmesiribot.com>) (@galmesiribot), 'un celler de Santa Margalida que ha tret una nova línia de vins naturals meravellosos, Avior, que pràcticament vam presentar nosaltres?', relata.

Francesc Grimalt, del celler de Felanitx 4 kilos vinícola (<http://www.4kilos.com>) (@4kilosvinicola) i 'el dúo sacacorchos', Bàrbara Mesquida Mora (<http://www.mesquidamora.com>), de Mesquida Mora (@mesquidamora), a Porreres, i Mireia Oliver, de Can Majoral (<http://www.canmajoral.com>) (@vinscanmajoral), a Algaida, com me les anomena riallera, també han passat per Vinya (Ca Na) Toneta. La darrera visita del mes de juny ha estat la de Carlos Oliver Moragues, de la Bodega Oliver Moragues (<https://olivermoragues.com>) (@olivermoragues), de nou a Algaida.



L'equip de Ca Na Toneta amb Francesc Grimalt de 4 Kilos Vinícola. Foto: Ca Na Toneta

?Aquesta és ?sa' línia de vins que nosaltres defensem de sempre. I fa 24 anys que tenim obert! Sempre hem apostat rotundament pels vins locals, una cosa molt rara en una illa amb molta ?riojitis'. A nosaltres mateixos no ens agradaven en excès els vins

mallorquins?, recorda la cuinera balear. No parla de casa seva on el 90% de la carta ho eren. ?La vàrem anar refinant amb els anys?, afegeix Solivellas.

I ja en fa 10 que van començar a treballar amb vins naturals, ?una espècie de secta que t'atrapa?, confessa. **?Intentem inocular en les ?bodegues' que experimentin, els intentem convèncer que elaborin vins més sostenibles?**, manifesta aquesta cuinera compromesa i ètica amb el territori. No prediquen al desert. **?La producció de vins ecològics a Mallorca és gairebé un 50% de la producció total?**, afirma Solivellas.

?La intenció era generar sinergies, donar visibilitat, fer pinya... i el que ha succeït ha interessat molt al públic. Tenim llista d'espera, clients que repeteixen perquè volen tastar els vins de cada celler. S'ha generat ?algo' molt particular?, el client té una sensibilitat especial i ens ha transformat una mica?, expressa satisfeta.

Tan particular com entaular-se a Ca Na Toneta, on ja era habitual acompanyar les menges-paisatges que sortien de la cuina amb els vins de la terra triats en comunió amb la ?cambrera de líquids' Evelyn de las Alas (@delasalasrotas), escollida **?Sommelier de l'Any al 2019 per l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de Balears**. Encara recordo *la sopa de tomàtiga amb escabetxo de bacora i tàperes; la coca de farina de blat xeixa de ceba confitada, figues i sobrassada; els calamarins a la bruta amb trempó i all i oli d'alfabagura; l'amanida de porcella amb salsa de pera i les figues, ametlles i fonoll, o el camp mallorquí a l'estiu del 2017*.



Tomàtiga rosada de S'Hortolà (@shortola_mallorca), calamar a la bruta, pebre envinagrat i oliva pansida (exemple del que serveixen amb els vins a copes).

?Aquest estiu em plantejava seguir la mateixa estructura de sempre: un menú degustació de 8 plats -que és com em sento més còmoda- amb opció de maridatge. L'espai i l'entorn on estem, la Serra de Tramuntana, és gairebé una narració i el menú degustació, com un guió per seguir-la?, explica pels que no l'han visitada.

?En el fons tota aquesta transformació no ens ha suposat res, no ens ha costat gens, som exactament els mateixos que érem, tenim molt clar què volem i on estem, no hem hagut de fer cap exercici rar?, assegura subratllant com els ha ajudat a adaptar-se el moviment. És el cas del celebrat Bar Na Toneta, el restaurant efímer instal·lat a l'hotel Casa Bonay de Barcelona a finals de l'any passat, per exemple.

?Havia canviat tot l'equip de cuina i ara estic tota sola fent entre 35 i 40 serveis... I sóc feliç! Com començant de zero però amb tota l'experiència. M'agrada!?, exclama. Tot i reconèixer que, de moment, es guia més per la part emocional que empresarial. **?Faig els tancaments de caixa de reüll. No poso el focus als diners, m'interessa estar positiva?.**

Li sap greu expressar-ho però ho fa. I fa bé. ?A Mallorca no hi ha hagut gaire casos de contagi per la Covid-19, no hi hagut el patiment de Madrid o Barcelona, et senties com a protegida dins l'illa. Personalment, ha estat un luxe asiàtic estar confinada a casa meva, a la muntanya, al paradís; sempre ha estat així i ara més que mai. També ha estat un exercici brutal, he passat per mil fases i estats, però des d'un lloc privilegiat. Tinc quilòmetres per caminar i m'he sentit bastant lliure. Ha estat molt fàcil, he ?disfrutat' molt, he estat afortunada?, admet l'activista alimentària.

També que, des del confinament, s'ha tornat molt selectiva, amb tot i tothom. ?Intento no fer res que no em vingui de gust i m'interessa una determinada gent, no estar amb tothom. Aquesta situació ens ha ajudat a afinar molt?. Tant que no descarta que el nou projecte continuï tota la temporada. **?Vàrem iniciar Vinya Toneta pensant en un mes, però, de moment seguim, i ?a lo millor' es queda tot l'estiu.** Vam ser de les primeres (ella i sa germana Teresa, responsable de la sala) en arrencar a l'illa, havíem de generar seguretat, i el pati d'una casa, a la Serra de Tramuntana, la genera. La gent de Palma està com fascinada?, assegura.

?Ara no estic fent cap pla, m'adaptaré al que vingui. Nosaltres depenem dels turistes i, de moment, no sabem si (re)obrirem Ca Na Toneta ni en quin format?, explica la restauradora. ?Coses ?guapes' del confinament? Ara, les petites coses em semblen meravelloses. Aquesta sensibilitat de valorar les coses simples que abans no valoravem és una sensació que m'encanta i que m'agradaria que em quedés?, desitja. Desitjar és poder.

[despiece]

Ca Na Toneta

Horitzó 21. Caimari (Mallorca)

Telèfon: 971 515 226

<http://www.canatoneta.com/ca/> (<http://www.canatoneta.com/ca/>)

[/despiece]