

Cuit, cocciones con sabor auténtico mallorquín

OFF-SITE

Por MARTA GARRETA 31 DICIEMBRE 2018

COMPARTE LA NOTICIA



Miquel Calent es hoy en día un referente de la cocina moderna mallorquina porque, precisamente, ha dirigido antes su mirada a la tradición, a la importancia del producto, a esos platos que él adjetiva “de pobre”, de una sociedad agrícola, ingeniosos y sabrosos. Entendiéndolos y mostrándolos con emplatados modernos para que la gastronomía mallorquina saque pecho, saludable, empoderada.

No es tarea fácil la de este enamorado de su tierra que empezó a cocinar en Campos, ayudando de pequeño a su abuela (la padrina Calenta) los viernes por la tarde, después del colegio, para provisionar al célebre bar El Tren de los famosos “variados”: un batiburrillo de tapas (frit, callos, sepia con cebolla, ensaladilla) amontonadas en una cazuela de barro, coronada por los fritos (croqueta o calamar a la romana). La conexión de Miquel con la padrina y su cocina es tal que adoptó como apellido profesional el apodo de la casa de su abuela, Can Calent. Y cuando abrió su primer restaurante en 2010, en Campos, mantuvo ese nombre como estandarte, consiguiendo rápidamente un Sol Repsol.



Ese relevo generacional ha impregnado su trayectoria profesional, que le ha llevado no sólo a investigar las raíces de los platos tradicionales sino divulgarlos a nivel nacional e internacional en conferencias, como a nivel editorial, con el libro *Aguiant amb el caçoner*. Tiene un programa en IB3tv, la televisión balear, cuyo título *Fred o Calent* ya indica que semana a semana, Calent guiará a través de la tierra y sus tradiciones culturales y gastronómicas a todo aquel que quiera acompañarle en sus incursiones por las islas Baleares.

Su segundo restaurante, Cuit, corona el centro de Mallorca desde el ático del Hotel Nakar. Con comedores amplios y luz que entra a raudales, ofrece una carta corta con *hits* que le han acompañado en su carrera y revisiones de platos tradicionales con emplatados estéticamente perfectos. Lo que manda en esos fogones, no nos engañemos, es el sabor, y sus platos son un recorrido más que recomendable para entender la cocina mallorquina y su vinculación a los frutos que da la tierra.

Probamos una ligera **ensalada de setas**, **crema de queso** y **verdura de invierno** para abrir el apetito, con contrastes interesantes. El **tartar de calamar en salmuera**, **hinojo marino** y **su aire** tiene delicados matices, una antesala a la potencia del hit de Cuit, las **Patatas de pobre con yema de huevo y trufa negra**. Comprensible: untuoso, sabroso, potente, puro confort en boca. No menos celebrado es el **arroz meloso de la Padrina Calenta**, una oda al arroz que ella prepara con lo mejor de la huerta y la proteína que se tenía en las casas para consumo familiar. El meloso, en su justo punto, y la cocción del arroz, también. Los postres, son justamente tratados dentro de este compendio, a destacar el **Bizocho de pistachos**, **crema de limón** y **helado especiado** (hecho en casa) o la **Espuma de aceite de oliva**, **pan dulce** y **sorbete de cacao y canela**. Ambos postres rinden homenaje a productos, frutos y especias de la tierra, y se combinan de forma menos compleja de lo que en un principio puede parecer.



Calent, junto a nombres como Santi Taura, Andreu Genestra o Marta Roselló, imprime a la cocina mallorquina contemporánea una personalidad propia, un orgullo de pertenencia, y no hay nada más enriquecedor que conocer una cultura a través de bocados.

De lunes a sábado, está abierto desde las 15h hasta las 16h para el almuerzo, y de 19h hasta las 23:30h para cenar. Los domingos cerrado. Y ojo a los sábados, ¡su *brunch* en el *rooftop* del hotel tiene mucho adeptos!