



Nobleza obliga

Experiencias Morneta ● Sonia Valenzuela ● Aniversario de la 6A ● En casa ● Arte Visión ● Esperanza Aguirre en Mallorca



oy comienzo desde uno de los lugares más mágicos de Mallorca, más elegantes y más ligado a la nobleza milenaria de la Isla. Cuando se dice «nobleza obliga», no nos referimos a una frivolidad, es todo lo contrario, pues significa que los que han tenido la responsabilidad de heredar estas propiedades históricas lo hacen con la obligación de mantenerlas y mejorarlas, si es posible, para que la historia siga viva. Muchos señores de Mallorca no han podido conservarlas, pues hacerlo es casi un milagro, más con las leyes que en la actualidad no benefician en nada, ni protegen su carácter cultural e histórico; otros sin embargo han sido capaces de sacarles un rendimiento como ha hecho el hoy propietario de Morneta, que sin que su casa pierda la nobleza de siempre la ha puesto en valor dignificando, todavía más, su historia. Estar con ellos es estar con los de toda la vida, viajados, eso sí. Son de hecho la mejor representación de la nueva generación de nobles mallorquines, una nobleza que implica una tradición que quizás junto con la italiana sea de las más antiguas de Europa. Esto también es un patrimonio de los mallorquines que quizás se debería valorar más, aunque para hacerlo hay que conocerles mejor. Con los jóvenes es más fácil, no hay duda, pero es que «nobleza obliga» a evolucionar con los tiempos.

Morneta. Morneta está impregnada de un aura de misterio y leyenda con casi mil años de tradición en la isla de Mallorca y alrededor de tres mil años de historia las tierras que la rodean. Los frondosos jardines, los patios

Experiencias Morneta

Fotos: **Alejandro Crespi**



Julie Becker, Asun Prats, Marta Blasco, M^a Antonia Mascaró, Gema Amarelle, Jérémie Cosson, Lucia Doglio, Nicolás Morell, Kevin Becker, Cristina Lonardoní, Cati Matas y Marcos Iriondo, frente a la fachada de la 'possessió'.



Los participantes en una de las regias salas de la casa.



Biel Coll y Pau Queralt, de Mel Vici, con el grupo invitado.



En las colmenas de Morneta con Biel Coll y Pau Queralt.



Gemma Salvador y Eugenia Marcote, de Llanatura, con el grupo.



Un brindis ante un menú delicioso en el precioso comedor de Morneta.

» Viene de la página anterior

empedrados, los arcos góticos del celler del s. XVI, los mecanismos originales de la tafona del s. XVIII y el espacio singular del aljibe del s. XVI de la finca son algunos de los escenarios para crear momentos y memorias inolvidables, experiencias basadas en su historia, gastronomía, tierra mallorquina y sus productos. La semana pasada, **Nicolás Morell** y su esposa presentaron una de estas experiencias a un reducido e importante grupo de organizadores de eventos en Mallorca. No faltaron Mallorca-Leads, que es una plataforma que ofrece servicios de asesoría y consultoría para la organización de eventos en Mallorca que fue quien convocó para presentarles las experiencias de primera mano. Se comenzó con **Gema Salvador** y **Eugenia Marcote**, las creadoras de Llanatura, que persiguiendo un mañana más sostenible convierten un residuo en recurso aprovechando lo que nos da la naturaleza a su ritmo, y lo integran con la artesanía. Una maravilla también fue conocer los orígenes de Ca'n Verdura, que se remontan a seis generaciones atrás, trabajando y cultivando los viñedos de Binissaleu entre *possessions i cellers*, vinos con carácter mallorquín, variedades autóctonas como Mantonegro, Callet y Moll, en definitiva, vinos de Binissaleu. **Biel Coll** y **Pau Queralt** son de Alaró y amigos desde la infancia. Ambos comparten un profundo amor por el campo mallorquín y, desde hace un tiempo, también comparten la misma profesión, la apicultura, y el negocio dedicado a la venta de miel y de abejas: Mel Vici. Su proyecto surgió con la intención de repoblar de abejas los campos de Mallorca para posteriormente producir miel. Empezaron con unas pocas colmenas y en la actualidad ya están sobre las doscientas. La miel es fruto de las floraciones de los campos de Mallorca: naranjo, cardo y mielato de encina en primavera, algarrobo y brezo en otoño. Pau y Biel realizan todo el ciclo de manera artesanal, desde la recogida de la miel de la colmena a la extracción, el envasado, el etiquetado y parte de la venta. La cocina tradicional es la pasión de las pasiones y que las familias Morell y Gual de Torrella hayan dejado escudriñar su antiguo libro de recetas familiares, para estudiarlo e inspirar esta experiencia para los cinco sentidos, es realmente todo un honor para **Marc Fosh** y su equipo, que han conseguido devolver a la casa y a la familia los auténticos 100 años de su cocina señorial y las recetas propias en forma de libro. Recoge las recetas que antaño se cocinaban en la casa para que los señores y ocasionalmente sus in-

El retrato de Sonia

Fotos E.M.



El retrato de Sonia Valenzuela ya luce en uno de los salones de su casa.



José María Fayos, con el retrato de su autoría.

Aniversario 6A

Fotos: Jaime Verd



Los artistas Pep Coll, Joan Soler, Pep Llambias y Luis Maraver.



Marià Fortuny con la galerista de 6A.



Jaime Oleza y Beatriz Losada.



Neus Cortés, siempre elegante.



Kris Peeters y Naco Fabrè.

vitados, un regalo de la cocinera de las familias, **Guillermo Salvà y Lladó** que dejó para la posteridad. La evolución de los ingredientes que se utilizan en las recetas las convierten en algo excepcional y explican la bonanza vivida o bien la decadencia, la carestía, los cambios de la dieta y las preferencias de los señores.

Un auténtica joya. En fin, una auténtica gozada que lo fue más gracias a Otro Cantar, que decoró como solo ellos saben cada etapa de la experiencia, a Aico, que con su vídeo que recoge a la perfección una experiencia que no se puede compartir, solo vivir. **Alejandro Crespi** inmortalizó con su cámara esos instantes donde

se ve magia por todas partes. Si go con más nobleza de la de verdad.

Retrato. Nuestra amiga **Sonia Valenzuela** recibió la pasada semana su retrato para que se quede ya en casa, y permanezca en la historia de la familia para siempre. El pintor y afamado re-

trata **José María Fayos**, que del rey Felipe para abajo ha fotografiado a lo más granado de la sociedad española, recibió el encargo de Sonia hace unos meses, al mismo tiempo que le encargaba el retrato de sus tres hijos varones, los que tuvo con **Mariano**

Continúa en la página siguiente »