

Mira Menorca



Els cuiners han preparat diferents plats, com els calamars a la menorquina i els alumnes de l'IES Maria Àngels Cardona han col·laborat amb les postres. Foto: CARITAS

Sonia Marqués

Cuiners i cuineres de Menorca s'han unit de nou en l'acció solidària de preparar menús que aquesta Nit de Nadal arribaran a famílies i persones que acompanya Caritas Menorca, en l'acció conjunta, per novena vegada en aquestes dates, de l'entitat social i l'associació gastronòmica Fra Roger.

«Sopar de la Nit de Nadal per a tots» dur com a lema aquesta acció, i que ha comptat amb el suport de l'Escola de formació en restauració Ca n'Aguedet i diferents restaurants i empreses col·laboradores, que s'han bolcat en aquesta tasca. Els preparatius es van fer dilluns a la cuina de Ca n'Aguedet, en un menú inspirat en receptes tradicionals menorquines: patates farcides, els típics calamars a la menorquina i pomes al forn amb crema i caramel. Plats que han fet possible les mans de 10 cuiners de restauració.

ACCIÓ SOLIDÀRIA

Aquest vespre, els àpats del sopar es repartiran de mans dels voluntaris de les parròquies

rants de l'Illa, amb la participació de cinc empreses proveïdores, els voluntaris de Caritas Menorca i Fra Roger, i el suport també dels alumnes de cuina de l'IES M^a Àngels Cardona de Ciutadella. Ells, amb el professor i cuiner de Mon Restaurant, de Ciutadella, Felip Llufrú, han preparat els 350 plats de postres d'aquests

350 menús que arriben per Nadal al màxim de llars

► **Caritas Menorca i Fra Roger** s'han tornat a unir per fer arribar plats festius a persones i famílies que acompanya l'entitat social

menús per a la Nit de Nadal. Els cuiners i restaurants que han participat aquest any són Miquel Mariano Vadell (president de Fra Roger); Sílvia Anglada i Toni Tarragó (Es tast de na Sílvia); Doro Biurrun (Sa Pararreta d'en Doro); Josep Maria Borràs (Santa Mariana); Joan Bagur (Rels Restaurant); Pau Sintes (Cristine Bedford), el millor jove xef europeu 2022; Víctor Bayo (xef de cuina), Tolo Carrasco (Ses Voltes Espai Gastronòmic) i Francesc Aguiló (Binifadet).

Les matèries primeres i la intenció, per altra banda, han vingut per part d'AgroMenorca, Sa Cooperativa del Camp, J.J. Carreras, Cafra i Menaje Menorca.

Aquesta acció és possible també gràcies als voluntaris de les parròquies de tota Menorca que faran arribar aquests plats festius aquesta nit a 350 persones, a llars de Maó, Ciutadella, Ferreries, Es Castell i Sant Lluís. Perquè, si no tothom, almenys, el màxim de persones possible a Menorca pugui celebrar un Nadal com mana.



Els cuiners en acció. Foto: CARITAS

