



Concurs

INNOVACIÓ ALIMENTÀRIA AMB L'OLIVA DE LA SERRA DE TRAMUNTANA



TRAMUNTANA **XXI**



Edita: Tramuntana XXI

Coordinació de la Setmana Gastronòmica de la Serra
de Tramuntana: Marta Ferriol i Margalida Mulet

Mallorca, desembre de 2020

Amb la col·laboració de:



Departament de Cultura, Patrimoni
i Política Lingüística
Consell de Mallorca



Innovació alimentària amb l'oliva de la Serra de Tramuntana

En el marc de la I Setmana Gastroòmica de la Serra de Tramuntana es va llançar el concurs "Innovació alimentària amb l'oliva de la Serra de Tramuntana". L'objectiu era posar en valor un dels productes més emblemàtics de la Serra, amb el cultiu del qual es configura part important del paisatge que ha fet de la Tramuntana Patrimoni de la Humanitat.

Per això es va convocar a escoles de cuina a presentar elaboracions innovadores a partir d'aquest producte. Els ingredients del producte elaborat havien de ser 50% oliva cultivada a la Serra de Tramuntana o derivat (oli, fulles d'olivera...), i l'altra 30% de producte balear. A més, es demanava als participants que recollissin l'històric del producte (proves, idees, fotos, etc.) i expliquessin perquè s'havien decidit per aquest producte, ingredients i pels procediments de cocció utilitzats.

L'acte d'entrega de premis va tenir lloc a la Cooperativa Agrícola de Sóller, que va cedir els productes per a l'elaboració de les receptes. El jurat estava format per Miquel Gual, president de la Cooperativa Agrícola de Sóller, Maria Solivellas, xef de Ca na Toneta i Joe Holles, president de Tramuntana XXI.

- 1er premi: Amadip Esment amb la seva recepta "Galetes amb olives i taronja de Sóller" i "Codonyat de poma i olives negres". Guardonats amb un lot de productes de la Serra amb un valor de 300€
- 2on premi: Mater Misericordiae Palma amb la seva recepta "Paté d'olives i bolets escabetsats de la Serra de Tramuntana". Guardonats amb un lot de productes de la Serra amb un valor de 150€
- 3er premi: IES Calvià amb la seva recepta "Saltejat de bolets i oliva negra de la Serra de Tramuntana amb vinagreta dolça de clementina de Sóller i oli d'oliva verge extra de Sóller". Guardonats amb un lot de productes de la Serra amb un valor de 150€



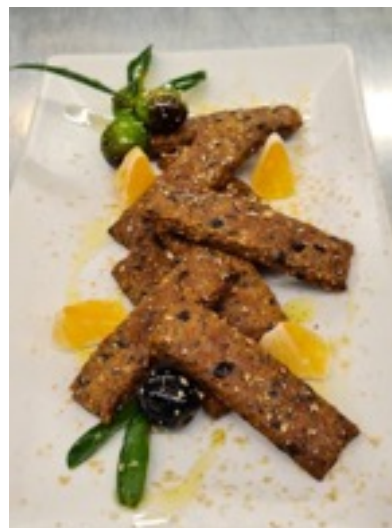


Guanyadors



0110G463544

GALLETAS CON ACEITUNAS Y NARANJA DE SÓLLER



INGREDIENTES (para 30 unid. aprox.)	CANTIDAD
Aceituna negra (Sóller)	50 gr.
Almendra molida (Mallorca)	40 gr.
Harina floja (Mallorca)	100 gr.
Aceite de oliva (Sóller)	50 gr.
Queso Son Cánaves (curado de oveja, Lluçmajor)	40 gr.
Huevo	1 unid.
Zumo de clementina (Sóller)	20 gr.
Ralladura de clementina (Sóller)	4 gr.
Levadura en polvo	10 gr.
1. Deshuesar las aceitunas, picar finamente con el cuchillo y reservar. 2. Rallar la piel de la naranja, hacer el zumo y reservar. 3. Rallar el queso con un rallador fino y reservar. 4. Separar la clara de la yema, incorporando la yema a la masa y reservar la clara. 5. En un bol mezclar todos los ingredientes y amasar hasta conseguir una masa homogénea.	



6. Reservar en refrigeración durante 30 minutos hasta que adquiriera una consistencia dura.
7. Estirar con ayuda de un rodillo con 5mm de grosor x 1cm de ancho x 7cm de largo.
8. Colocar en una bandeja de horno y pintar con la clara de huevo.
9. Cocer en el horno a 180° C, durante 10 minutos aproximadamente.
10. Es importante cocer durante 5 minutos y después darle la vuelta y cocer 5 minutos más.

MEMBRILLO DE MANZANA Y ACEITUNAS NEGRAS



INGREDIENTES	CANTIDAD
Manzana (Montuiri)	250 gr. pelada
Clementinas (Sóller)	100 gr.
Ralladura de clementina (Sóller)	4 gr.
Hojas de olivo (Sóller)	12 unid.
Aceituna negra (Sóller)	50 gr.
Azúcar	200 gr.
Pectina	6 gr.

1. Pelar y cortar las manzanas en gajos.
2. Colocar los gajos en una bolsa de cocción al vacío.
3. Añadir las hojas de olivo junto con la ralladura y zumo de la clementina.
4. Cerrar la bolsa con la envasadora al vacío a la máxima presión.
5. Cocer en el horno vapor a baja temperatura, a 75°C durante 1 hora.
6. Dejar enfriar en el abatidor de temperatura durante 1 hora.
7. Deshuesar las aceitunas.
8. Mezclar las aceitunas con la manzana confitada, el azúcar y la pectina.
9. Triturar y cocer en el fuego durante 10 minutos.



10. Colocar en el molde y dejar enfriar durante 24 horas.



INFORME DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS RECETAS

Para nosotros que formamos parte del equipo de Esment Escola, esta iniciativa ha sido muy positiva, para nuestros docentes y alumno/as presentarnos a un concurso es motivo para aprender y seguir disfrutando de lo que nos gusta que es la cocina.

Nos pareció muy buena idea debido a la situación complicada que vivimos, para nuestros alumnos/as de formación Dual que algunos de ellos están en ERTE. La participación en este concurso, les ha dado la posibilidad de volverse a poner delante de los fogones y poder seguir desarrollando sus competencias técnicas en cocina y transversales y personales en este trabajo junto a sus compañeros.

A continuación, les redactamos las diferentes actividades, así como todas las fases del trabajo que hemos llevado a cabo para la presentación de nuestras recetas al concurso “INNOVACIÓ ALIMENTÀRIA AMB L’OLIVA DE LA SERRA DE TRAMUNTANA”,

- Desde la Escuela hicimos una demanda de voluntarios/as, con los/las alumnos/as en segundo y tercer año de su formación, con la comunicación del evento y la entrega de las bases del concurso. Se presentaron los/las siguientes alumnos/as: Gina Barsaya, Sergio Muñoz, Bryan Hernany, David Merchan y Alberto Ramírez.
- Llevamos a cabo la presentación de las propuestas con los/las alumnos/as a través de una tormenta de ideas, para nosotros es muy importante el trabajo en equipo y la opinión de nuestros alumnos/as a la hora de empezar cualquier proyecto, pensamos que les ayuda a tener más pasión por lo que van a desarrollar. Empezamos con las técnicas de cocina y pastelería que se pueden aplicar, los productos de Mallorca, principalmente de la Serra de Tramuntana dándole especial importancia al aceite de oliva, las aceitunas y los cítricos de la Serra.
- Basándonos en nuestra forma de merendar tan auténtica que es nuestro pa amb oli, hicimos una cata básica con pan, aceitunas, aceite de oliva, tomate, quesos, almendras, manzanas, peras, naranjas, mandarinas, clementinas y granadas. Los/as alumnos/as se decidieron por las combinaciones del queso con aceitunas negras y manzana, junto con otra combinación que también sorprendió que era clementinas o mandarinas con aceitunas trencades y pan.
- Las propuestas a desarrollar fueron: crujientes de aceitunas con crema de queso, membrillo de aceitunas, gató de almendras con aceitunas, licor de



aceitunas, brownie con aceitunas dulces, galletas de queso con aceitunas, pan moreno con aceitunas y naranja y mahonesa de aceitunas.

Una vez llevado a cabo la lluvia de ideas y las propuestas de cocinado, el trabajo de los/las alumnos/as se estableció en las siguientes fases:

Fase 1: EXPLORAMOS.

Buscar la base de los aromas a utilizar en nuestras elaboraciones en el tronco y las hojas del olivo. Para ello se preparan: aceite, vinagre y jarabe de hojas de aceituna, vinagre, aceite y jarabe de piel de tronco del olivo. Manzana y calabaza cocinada al vacío con hojas de aceituna. Aceitunas negras maceradas en anís dulce. Se cocinan al vacío a baja temperatura exceptuando el licor que se macera con las aceitunas, hojas de limonero y de naranjo, durante 7 días. Nos centramos principalmente en la aceituna negra por ser más dulce.

Fase 2: EXPERIMENTACIÓN.

Nuestro objetivo en esta fase era empezar a analizar las recetas base, intentando aportar a cada una de ellas las combinaciones que más nos gustaron, teniendo en cuenta que la mayoría se decantó por el sabor más dulce de la aceituna negra. Se empezaron a realizar y degustar las siguientes recetas.

- Alioli con aceitunas negras.
- Gató de almendras con aceitunas negras y naranja.
- Brownie con licor de aceitunas negras.
- Barra de pan de xeixa con aceitunas negras y mandarinas.
- Crujientes con aceitunas negras.
- Membrillo de manzana con hojas de olivo y aceitunas negras.
- Galletas con aceitunas negras, naranjas y queso mahonés.

Una vez degustadas las elaboraciones, se produjo una grata sorpresa al realizar una prueba con las aceitunas trencades en la receta de las galletas de almendra y queso, el sabor amargo desapareció conservando solo el sabor salado y dulce. Por otra parte, todos esperaban impacientes el brownie con aceitunas y licor de aceitunas y el gató sin embargo no gustó a nadie. La mayor aceptación se la llevaron el alioli, membrillo, el pan de xeixa y las galletas.

Fase 3: CONSENSO.

En esta fase hay que decidir el producto que más nos gusta y empezar a perfeccionarlo, volviendo atrás en los aromas, sabores y posibles resultados. Finalmente, el equipo consideró que el alioli era un producto simple y demasiado



explotado. El pan ya existe mucha variedad en el mercado. Pero la mezcla entre las galletas y el membrillo era una buena fórmula para pensar en un producto para desayunos o meriendas, con lo cual, nos pusimos a perfeccionar cada una de las recetas. Realizamos varias fórmulas basándonos en los sabores y las combinaciones que más nos gustaron en la cata inicial.

Empezamos realizando varias fórmulas de galletas:

- Con dos grasas: unas con manteca de cerdo y otras con aceite de oliva.
- Con los dos quesos: Mahonés y Son Cánaves (queso de oveja curado).
- Con las dos clases de aceitunas trencades y negra de Sóller.
- Con sal y azúcar y con sal solamente.
- Con zumo de clementina o mandarina y su ralladura.
- Para el acabado final: se pintaron con clara o huevo para dar brillo final o rebozadas en almendra.
- Para su cocción: se controlaron las temperaturas que iban desde 170°C a 200°C y los tiempos que iban de 6 a 10 minutos cocidas por una sola parte o por las dos.

Se elaboran dos tipos de membrillo partiendo de calabaza y manzana cocinada al vacío y confitada con hojas de olivo y zumo de mandarina. Se utilizaron dos gelificantes, las colas de pescado y la pectina, triturando el conjunto con las aceitunas negras y cocinando todo con azúcar.

Fase 4: DECISIÓN FINAL:

El equipo se decide por las galletas con el queso Son Cánaves y las aceitunas negras, con el acabado de clara de huevo. Las elaboradas con el queso mahonés curado, tienen un gusto más amargo.

Las elaboradas con las aceitunas verdes, su color es el dorado normal de cualquier galleta que nos encontramos en el mercado. Los acabados con huevo, las hacen muy oscuras y las rebozadas en almendra pierden algo de almendra al manipularlas mucho. Las más sencillas y bonitas son las pintadas con clara de huevo.

Para el membrillo, el equipo opta por la receta del que está elaborado con la manzana que aporta un poco de acidez y con la pectina, que le aporta más cremosidad.

El membrillo de calabaza, sorprendentemente, queda más insípido y más duro al incorporar las colas de pescado.

- Se realiza la última prueba de las galletas con el aceite de oliva y las aceitunas de Sóller, zumo y ralladura de clementina.
- Se realiza la última prueba con la manzana cocinada al vacío con zumo de clementina y las hojas del olivo. Después se tritura todo con las aceitunas negras.



Fase 5 PRESENTACIÓN FINAL:

Se realizan las presentaciones de los productos, con los elementos de decoración y la elección de la vajilla para presentarlos. Se redactan las recetas y se hacen las fotos respectivas. Por último, el equipo decide presentar los dos productos combinados entre sí, las galletas rellenas con el membrillo de manzana y aceitunas negras.

Adjuntamos en un documento aparte la propuesta final que son: las galletas rellenas con membrillo y las respectivas recetas de los dos productos. También queremos adjuntar un enlace con nuestro álbum fotográfico de las fases.

<https://drive.google.com/drive/folders/1g9QgWV3adS7AfbumVrnVE8TEw9qcZ2E>

Por último, nos gustaría agradecerlos en nombre de la escuela y de nuestros alumnos, la oportunidad que nos habéis brindado para participar en este tipo de iniciativas, que nos hacen disfrutar de nuestra pasión y crecer como profesionales y como personas.

PATÉ D'OLIVES I BOLETS ESCABETXATS DE LA SERRA DE TRAMUNTANA.

Formació Dual Mater Misericordiae

El producte que presentam és un paté d'olives negres i esclata-sangs escabetxats.

Els ingredients principals i bàsics per a l'elaboració del paté, les olives i els bolets, l'oli, la llima i la mandarina, provenen de la Serra de Tramuntana.

Les olives utilitzades han estat elaborades per la Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu, de Sóller.

L'oli utilitzat també prové de Sóller (Oli Sóller, Denominació d'Origen Protegida).

Els bolets, així com la llima i la mandarina per fer l'escabetx, també provenen d'aquest poble de la Serra.

A continuació es detallen els ingredients utilitzats i les quantitats per elaborar 200 grams de paté, així com les passes a seguir per elaborar-lo:

Ingredients

 Olives negres	100 grams, sense pinyol
 Esclata-sangs	100 grams
 Oli d'oliva	215 ml
 Vinagre de poma	60 ml
 Romaní	1 branca
 Alls	2 grans
 Sucre	30 grams
 Pebre vermell	5 grams
 Pell d'una llima i d'una mandarina	
 Dues fulles d'olivera	

Elaboració

Per l'escabetx dels bolets:

1. Netejar els bolets , eliminant restes de terra i possibles impureses.
2. Netejar la llima i la mandarina i reservar la pell, que haurem llevat amb l'ajuda d'un ganivet.
3. Posar en una cassola 200 ml d'oli d'oliva, la branca de romaní, les dues fulles d'olivera, la pell de la llima i la mandarina, els dos grans d'all aixafats i el pebre vermell.
4. Posar la cassola a foc lent fins que faci el primer bull, i seguidament afegir els esclata-sangs. fins que l'oli torni bullir.
5. Esperar que l'oli torni bullir, afegir el vinagre i esperar uns 7 o 8 minuts fins que s'evapori i només en quedi l'essència.
6. Afegir els 30 grams de sucre i remenar perquè es fongui.
7. Deixar refredar.
8. Una vegada l'escabetx estigui fred, picam els bolets amb un ganivet fins obtenir trossets ben petits.

Per la pasta d'olives negres:

1. En primer lloc, llevem el pinyol a les olives i reservem 100 grams
2. Posam les olives en una maquina trituradora i trituram.
3. Passem la pasta d'oliva resultant per un colador fi amb l'objectiu d'eliminar restes de pell i aconseguir una pasta fina i homogènia.

Muntatge del producte final

1. En un recipient de vidre prèviament esterilitzat posem una primera capa de pasta d'olives negres.
2. Seguidament, posam una capa de bolets picats.
3. Anem fent capes fins omplir el pot, acabant amb una capa de pasta d'olives.
4. Posem una fulla d'olivera a mode de decoració i afegim uns 15 ml d'oli per protegir millor el paté.
5. Ens assegurem que tanquem bé el recipient i aconseguim l'envasat al buit bullint el pot cobert d'aigua durant 20 minuts, i deixant refredar posteriorment dins la mateixa aigua, amb la finalitat d'augmentar el seu temps de conservació.



Setmana gastronòmica de la Serra de la Tramuntana

Del patrimoni culinari al paisatge cultural

CONCURS

“INNOVACIÓ ALIMENTÀRIA AMB L’OLIVA DE LA SERRA DE TRAMUNTANA”

Alumnat 2n CFGM Cuina i Gastronomia (Dual) (HOT21E)

CURS 2020-2021

IES CALVIÀ

Marcos Barceló Chacón

Margalida Castell Riera

Leydi Laura Díaz Trejos

Marina Guasch Plaza

Yerko Esteban Marincovic Aguirre

Jéssica Pérez Ncara

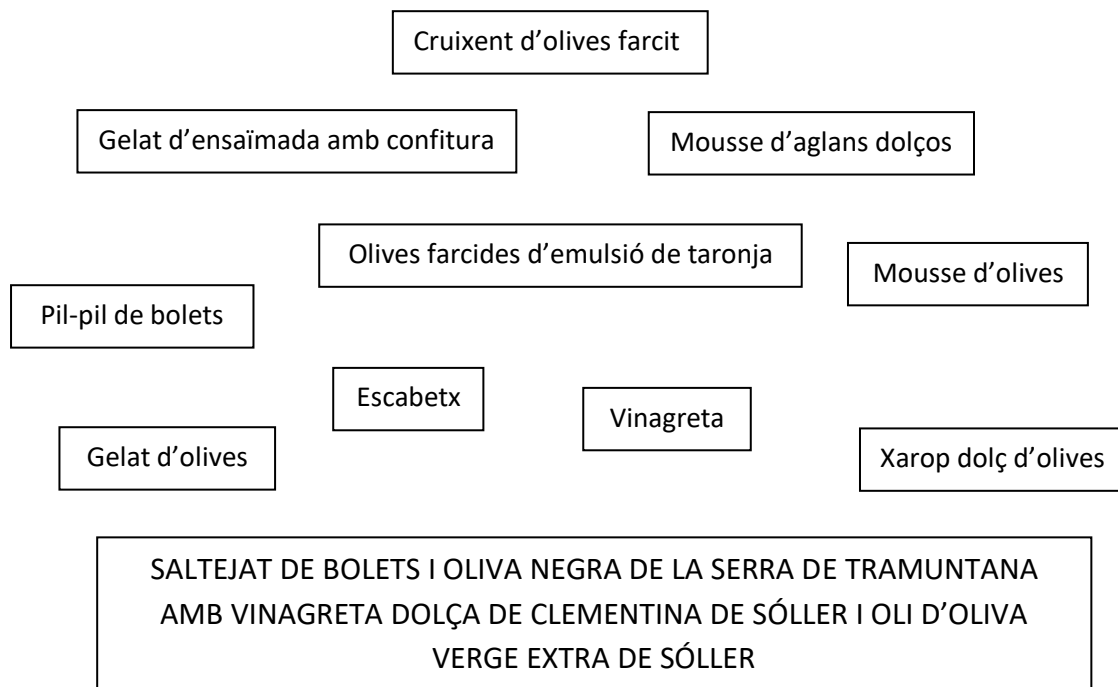
Brando Stiven Rueda González

Fabiola Angie Santana Regalado

Adrián Viñas Dones

Introducció

Per poder arribar al producte final en primer lloc férem una pluja d'idees on sortiren moltes propostes.



Anàrem descartant aquelles propostes que no complien els requisits del concurs i aquelles que per qüestió de temps no podríem perfilar correctament. Finalment ens decidirem per elaborar un saltejat de bolets i oliva negra amb vinagreta dolça de clementina i oli d'oliva verge extra. D'aquesta manera, complíem els requisits marcats pel concurs que eren:

- *“Els ingredients del producte elaborat han de ser 50% oliva cultivada a la Serra de Tramuntana o derivat (oli, fulles d'olivera...), i l'altre 30% de producte balear. Es valorarà que el 30% del producte balear sigui de la Serra de Tramuntana.”*

Com que la cooperativa de Sóller ens va donar productes per poder realitzar la nostra elaboració i fer proves, decidirem utilitzar les olives negres, l'oli d'oliva verge extra, les clementines fresques i la confitura de clementina.

A continuació es mostra la fitxa de la recepta i algunes imatges del nostre producte:

FITXA DE RECEPTA

PRODUCTE: SALTEJAT DE BOLETS I OLIVA NEGRA DE LA SERRA DE TRAMUNTANA AMB VINAGRETA DOLÇA DE CLEMENTINA DE SÓLLER I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DE SÓLLER

INGREDIENTS:

Producte	Quantitat	Unitat
Esclata-sangs	0,05	KG
Picornells	0,05	KG
Gírgoles	0,05	KG
Camesgrogues	0,05	KG
Oliva negra de Sóller	0,1	KG
Oli d'oliva verge extra de Sóller	0,1	L
Sal	cs	
Pebre blanc	cs	
Fenoll	cs	
Suc de clementina de Sóller	0,1	L
Oli d'oliva verge extra de Sóller	0,2	L
Confitura de clementina de Sóller	3	c/s
Clementines de Sóller	2	unitats

PROCÉS D'ELABORACIÓ:

1. Netejar, trossejar, salpebrejar i saltejar breument els bolets.
2. Partir per la meitat les olives negres de Sóller, retirant el pinyol.
3. Per una altra banda, realitzar una emulsió inestable freda (vinagreta) amb la confitura de clementina de Sóller, el suc de clementina de Sóller i l'oli d'oliva verge extra de Sóller.

DECORACIÓ I PRESENTACIÓ:

1. Escaldar diverses vegades les clementines de Sóller. Tallar finament i transversalment les clementines i deshidratar en el forn a 70°C fins que resulti cruixent.
2. Disposar l'emulsió, els bolets i les olives en un pot de conserva.
3. Decorar amb el cruixent de clementina de Sóller.

FOTOS:



OBSERVACIONS / AL·LÈRGENS:

El nostre producte no conté cap al·lergen alimentari.



TRAMUNTANAXXI