



# LA | OTRA | MALLORCA

---

UN VIAJE DE LUJO A FINALES DE INVIERNO

Dicen que la mejor forma de esconder algo es hacerlo a la vista de todo el mundo. Así, de tan fácil, luminosa, liviana, la otra Mallorca se despliega imperceptible a la vista del forastero apresurado. Labriega y barroca, sufrida y rica a la antigua usanza, la isla reconvierte hoy palacios y possessions en alojamientos singulares; los caminos agrícolas en senderos para bicicletas, los olivos en paisaje, la sobrasada en lujo, el arte antiguo en contemporáneo, y el mar en fondo de un cuadro más amplio.



## AQUÍ LE LLAMAN 'SEMBRAR OLIVOS', O 'SEMBRAR ALMENDROS', Y LA ISLA ESTÁ LLENA DE AMBOS, CON ALGUNA PALMERA AQUÍ Y ALLÁ

En el fragor del veraneo puede pasar desapercibida. No así en invierno, cuando azul, verde y engalanada de flores muestra su intimidad. Es la otra Mallorca, plácida, acogedora, con regusto al pasado.

Las hay azulencas o grisáceas, como las de Provenza, verde-carro al estilo de Lisboa, y hasta barnizadas, pero las persianas que originalizan y dan color a Mallorca son las verdes-verdes, más próximas al restallante color de sus naranjos que al de sus cipreses y sus olivos.

A paño con sus fachadas, las persianas mallorquinas adquieren especial protagonismo en invierno porque, cerradas y encuadradas por sillares de arenisca y alféizares obrados en piedra, parecen guardar con celo unos interiores hechos para el disfrute, más allá del tamaño y la relevancia de las viviendas. Y en cualquier caso, palacios, casas de campo o viviendas urbanas comparten gusto y materiales, como las paredes de piedra seca que constituyen una seña de identidad de la isla.

Durante siglos los *margers* (bancaleros) han construido para personas y ganados, modelado terrazas, canalizado torrentes y levantado centenares de kilómetros de muros, marcado la isla

con la armonía y la precisión de su trabajo. Todo ello sin cemento o argamasas, piedra a piedra, a veces con remates sencillos de gran belleza.

Casas sobrias en los pueblitos al pie de la Sierra de Tramuntana -algunas con *portal forà* (portada) de arco de medio punto, ligeramente atenuado con dovelas de piedra vista- apretujadas, alrededor de imponentes iglesias góticas y barrocas. Casas solariegas en medio de la *possessió* (finca), casi todas alejadas de la costa para evitar los saqueos de la piratería berberisca y rebautizadas con el nombre o linaje del propietario precedido de la partícula *Son*, forma contraída de *açò d'en*, que denota propiedad. Viviendas rurales fortificadas por la sierra de Levante. Y por la costa de sol y playa abigarrado urbanismo del turismo de masas, única visión de la isla para muchos de sus visitantes y de cualquier modo motor de su Big Bang económico. En Palma palacios, a veces camuflados en la aglomeración urbana y que dan razón del poderío de unas clases dominantes amantes del bienestar. Callejuelas enrevesadas hablan de su pasado árabe e iglesias notables de su impronta cristiana. Presidiéndolo todo, orgullosa, notable, desafiante, la catedral. Amurallada frente al mar, con contrafuertes como la



MALLORQUINES AL CIEN POR CIEN: LA OBRA DE MIQUEL BARCELÓ EN LA SEO DE PALMA Y TELAR DE IKAT EN LLOSETA



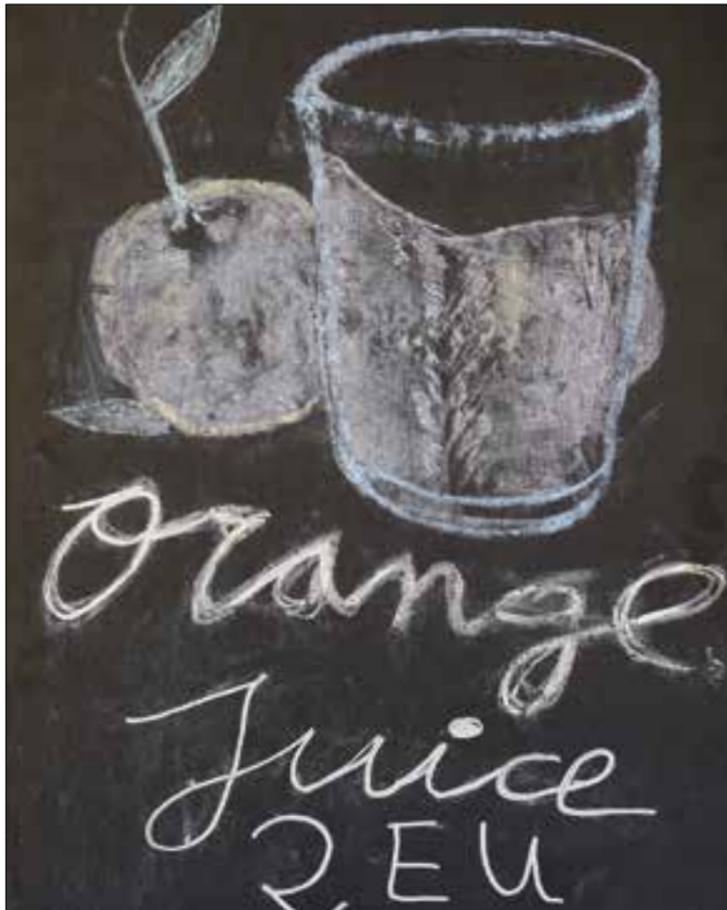
SELVA, BINIAMAR, CAIMARI, BINIBONA. A LOS PIES DE LA SIERRA DE TRAMUNTANA SE PRESERVA UN MUNDO ANTIGUO CASI INTACTO

## BARCAS DE VELA LATINA AGUARDAN LA LLEGADA DEL BUEN TIEMPO EN LAS CALAS DE MIGJORN, ALEJADAS DEL GRAN TURISMO

gran mezquita de Djené y un enorme rosetón, el mayor de Europa, que por la mañana, cuando le da el sol, decora el interior con manchones rojos, verdes, amarillos, violetas y azules. Y a la derecha del altar mayor la capilla pintada por Barceló, más biológica que mística, inquietante, intenta dialogar con su entorno gótico. Formando todo ello un singular paisaje, que más que a una isla parece corresponder a una porción de continente. Porque Mallorca se extiende en unos llanos anchos, abiertos, generosos, flanqueados por la Sierra de Tramuntana y la de Levante, tradicionalmente tierra de cereales y ahora también de naranjos, limoneros, viñas, olivos y algarrobos, siempre verdes y frondosos. Un festín para la vista en febrero, cuando las flores blancas de los almendros contra un cielo azul, como las vio Van Gogh, compiten con la nevada Tramuntana. Palmeras que anuncian la cercanía de Oriente, y rebaños de ovejas, tan visibles como en Escocia. Y de vez en cuando, vestigios del pasado agrícola, como los molinos de viento y de agua. Al pie de Tramuntana, a pico, el mar. Profundo, vasto, con todos los colores del verde que cantaba Rai-

mon, sobre todo a la luz del atardecer. El resto visión alpina. Y, enfrente la otra costa, la de la maquinaria turística y también la de las mil calas que jalonan, algunas de ellas todavía silvestres como la que abraza el parque natural de Mondragó, en Santanyí. Un lugar esplendoroso que permite imaginarse cómo era aquella isla que sedujo a griegos, árabes y cartagineses. Se dice en Mallorca que la condición de isleño, en este caso mediterráneo, hace que el mar y lo que encierra se perciban y entiendan de modo distinto a como se hace en la Península, donde la costa es un concepto lineal y no circular. Porque Mallorca es también y sobre todo mar. Por él llegó y se fue todo, lo bueno y lo malo. Antes o además, los conquistadores fueron marinos y marinos siguen siendo los transportes que cada día abastecen no sólo a los isleños, sino a los 12 millones de visitantes que cada año comparten territorio con ellos. Antaño, los mallorquines se alimentaban de las verduras y hortalizas de sus huertas, aves de corral, leche de ovejas y cabras, y algunos embutidos autóctonos como sobrasada, *butifarró*, *camaiot* y *blanquet*. Los platos se hacían con el





## LOS PALACIOS SEÑORIALES DE PALMA ALBERGAN HOTELES DONDE SE DISFRUTA DE ESPACIOS Y SILENCIOS DOMÉSTICOS

*pa amb oli* (pan con aceite), las *sopes* (sopas escaldadas), el *frit mallorquí* (fritura de patatas con hígado, pimientos e hinojo) y otras combinaciones con verduras y cereales. Una *greixonera* con *tumbet*, uno de los más típicos platos de la gastronomía isleña, está hecho con berenjenas fritas en aceite de oliva, pimientos rojos, finas láminas de patata y salsa de tomate. Otro de los platos mallorquines más populares es el lomo con col o *esclatasang* (variedad del níscolo) y las berenjenas rellenas. Desde siempre, su geografía facilitó un intenso comercio de los mallorquines con los pueblos del Magreb, las señorías italianas y los dominios del Gran Turco. Luego, la ocupación francesa de Argelia a mediados del XIX no sólo acabó con los ataques piratas a la isla, sino que propulsó la emigración de más de 200.000 isleños hacia aquel territorio. Otros se fueron hacia las Américas, huyendo de la pobreza secular. Y muchos de quienes permanecieron en la isla acabaron en el contrabando, gran negocio mallorquín desde tiempos del corsarismo. A principios del siglo XX empezó el tráfico de cigarrillos a gran escala y continuó el del café, nylon, licores, suelas de zapatos..., procedentes siempre de la costa argelina, desde donde se llegaba a las calas de Mallorca en una noche de navegación. En pa-

raleo a este universo, un nuevo paisaje comenzó a dibujarse desde mediados del siglo XIX. En 1838 comenzaron a navegar los primeros barcos de vapor entre Barcelona y Palma y poco después se publicaron guías que dieron a conocer a los europeos las singularidades de la isla. En 1900, las islas ya eran un destino emergente, que simboliza el Gran Hotel -edificio modernista del arquitecto Lluís Domènech i Montaner-, y a principios de la década de los 60 estalló el fenómeno. En poco más de tres décadas, de medio millón de visitantes pasó a casi siete y ahora supera los doce millones. Atrás parecieron quedar otras formas de vivir, pero la naturaleza y la condición humana no hacen tabla rasa de la armonía. El inmenso cielo, especialmente azul y luminoso de Mallorca, el Mediterráneo que la envuelve, su montaña y sus llanos, sus pueblos y, desde luego, sus gentes, tienen sus leyes. Y eso permanece, a veces escondido, recóndito, sólo al alcance de los curiosos, como el verdadero lujo. Para encontrarlo, sólo hace falta dotarse de curiosidad, un mapa de mano y, a ser posible, de algunas lecturas, como quizá hizo George Sand cuando escribió, 'Un hiver à Majorque' que fue editado en la 'Revue de deux mondes', en 1842. El resto, el de la otra Mallorca, está servido.

## LA SOBRASADA MALLORQUINA HA ENCONTRADO SU LUGAR EN EL CONTEXTO DE UNA COCINA DE PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

### HOTELES

**Hotel Palacio Ca Sa Galesa.** Comodidad, privacidad y atención personalizada en este palacio del siglo XVI junto a la Seo de Palma. Doce habitaciones y varias estancias en la planta noble para uso del huésped. Carrer Miramar, 8. Palma. Tel.: 971 71 54 00. [www.palaciocasagalesa.com](http://www.palaciocasagalesa.com)

**Cases de Son Barbassa.** En el Parque Natural de Llevant, un agroturismo de diseño y con historia, en una finca rodeada de plantaciones de almendros, olivos y algarrobos. Elaboran su propio aceite que el huésped será invitado a degustar. Cala Mesquida. Capdepera. Tel.: 971 56 57 76. [www.sonbarbassa.com](http://www.sonbarbassa.com)

**Monnaber Nou.** Una magnífica *possessió* en pleno funcionamiento, al pie de la Sierra de Tramontana, a disposición del visitante. Interesante cocina mallorquina y mediterránea. Predio Monnaber Nou. Campanet. Tel.: 971 87 71 76. [www.monnaber.com](http://www.monnaber.com)

**Can Cera Hotel.** Un soberbio patio mallorquín acoge al visitante en este palacio discreto y elegante de doce amplias habitaciones. San Francisco, 8. Palma. Tel.: 971 71 50 12. [www.cancerahotel.com](http://www.cancerahotel.com)

**S'Hotelet de Santanyi.** Con sólo cinco *suites*, esta antigua casa junto a la Iglesia del pueblo es el lugar perfecto para descubrir las playas y calas ocultas del sur de Mallorca en cualquier época del año. Plaça Major, 23. Santanyi. Tel.: 971 65 35 85. [www.hotelesantanyi.com](http://www.hotelesantanyi.com)

**Can Simoneta.** Colgada de un acantilado sobre la bahía de Canyamel, esta antigua finca ha sido bellamente renovada combinando habitaciones en refugios secretos entre los pinos con otras en posiciones dominantes. Passeig de Gràcia, 38-40. Tel.: 971 81 61 10. [www.cansimoneta.com](http://www.cansimoneta.com)

### RESTAURANTES

**De Tokio a Lima.** Con dos terrazas al emblemático Paseo del Borne, fusión de cocina japonesa-peruana mediterránea. A la última. Luxury Boutique Hotel Can Alomar. Sant Feliu, 1. Palma. Tel.: 971 59 20 02. [www.boutiquehotelcanalomar.com](http://www.boutiquehotelcanalomar.com)

**Simply Fosh.** En el marco del Hotel Convent de la Missió, es el restaurante donde el chef Marc Fosh da rienda suelta a su cocina mediterránea de sabores limpios y productos de temporada. Carrer de la Missió, 7. Palma. Tel.: 971 72 01 14. [www.simplyfosh.com](http://www.simplyfosh.com)

**Es Molí den Bou.** Cocina creativa y sencilla, una interpretación de la gastronomía mallorquina al buen criterio de su propietario y chef, Tomeu Caldentey Soler. Una estrella Michelin. Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa. Liles, s/n. Sa Coma. Tel.: 971 56 96 63. [www.esmolidenbou.es](http://www.esmolidenbou.es)

**Restaurante Andreu Genestra.** Dentro del Hotel Predí Son Jaumell, a cargo del joven y talentoso chef galardonado en la Guía Michelin España & Portugal 2015. Carretera de Palma a Manacor. Capdepera. Tel.: 971 49 58 33 10. [www.andreugenestra.com](http://www.andreugenestra.com)

**Aromata.** Versión del anterior, simplificada, para el centro de Palma. Centro de Cultura Sa Nostra. Carrer de la Concepció, 12. Palma. Tel.: 971 49 58 33. [www.aromatarestaurant.com](http://www.aromatarestaurant.com)

**Es Racó d'es Teix.** El único restaurante de Deià con

cocina de estrella Michelin elaborada por el chef y propietario Josef Sauerschell. Sa Vinya Vieja, 6. Deià. Tel.: 971 63 95 01. [www.esracodesteix.es](http://www.esracodesteix.es)

**Restaurante Ca Na Toneta.** En el pequeño pueblo de Caimari, al pie de la Sierra de Tramuntana, las hermanas Solivella sirven deliciosas verduras ecológicas del huerto familiar. Atención a los horarios. Horitzó, 21. Caimari. Tel.: 971 51 52 26. [www.canatoneta.com](http://www.canatoneta.com)

**Restaurante Joan Mar.** Del chef y propietario Joan Marc Garcias Amer, mereció una Michelin Bib Gourmand en 2013 por su cocina asequible de alta calidad. Pl. del Blanquer, 10. Inca. Tel.: 971 50 08 04. [www.joanmarrestaurant.com](http://www.joanmarrestaurant.com)

**El Restaurant de Santi Taura.** Ofrece un menú degustación único para todos los comensales y que cambia semanalmente. Reservar con anticipación. Joan Carles I, 48. Lloseta. Tel.: 656 73 82 14. [www.restaurantsantitaura.com](http://www.restaurantsantitaura.com)

