

# El Discreto encanto

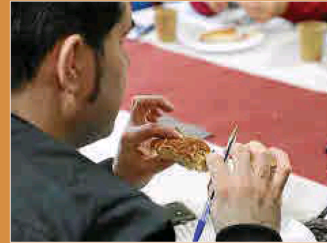
de la vida



## TRES MOMENTOS

### Un jurado exigente para ensaimadas de primera calidad

Compuesto por los ganadores de las anteriores ediciones y *forners* jubilados y especialistas en ensaimadas, el jurado tuvo que probar el producto entregado por los diez finalistas en una extensa cata de casi dos horas.



Sobre estas líneas, algunos de los instantes de la cata, en la que se valoraban diferentes aspectos. A la derecha, las tres ensaimadas ganadoras.



**Finalistas.** Los representantes de los diez hornos finalistas, los tres ganadores y los jueces del concurso.

## La mejor ensaimada es... menorquina

La **Pâtisserie Can Pons**, de Es Mercadal, se proclama campeona del **IV Campeonato Mundial**, el **Forn des Pla de na Tesa** es segundo y el **Forn de Ca'n Pau de Lluçmajor** tercero

La mejor ensaimada del mundo es menorquina. Con motivo del Día de les Illes Balears se celebró en el Parc de la Mar la final del IV Campeonato Mundial de Ensamadas, organizado por Hijos de Ramón Oliver. El jurado, compuesto por los ganadores de las anteriores ediciones y *forners* jubilados y especialistas en este producto, tuvo que escoger entre las ensaimadas elaboradas por los diez finalistas, que lograron pasar la primera fase a la que se presentaron más de

30 hornos. Entre ellos se encontraban dos procedentes de Barcelona, dos de Madrid, tres de Menorca y el resto de Mallorca.

Tras una extensa cata en la que se valoró la calidad de las ensaimadas tradicionales y clásicas, es decir, lisas y de una masa previa a cocción de un peso aproximado de 250 gramos, el jurado consensuó los tres ganadores de este año. La Pâtisserie de Can Pons, de Es Mercadal, se hizo con el primer premio (1.000 kilos de harina); en segundo lugar quedó el

**Más de un centenar de personas se concentró frente a la carpa donde se realizó la cata y pudieron probar las ensaimadas**

Forn des Pla de na Tesa, de Marratxí (cuyo premio fueron 500 kilos de harina), y, en tercer lugar, el Forn de Ca'n Pau, de Lluçmajor, que fue agasajado con 250 kilos.

«La verdad es que estoy muy sorprendido, supercontento, no me lo esperaba», declaró Tolo Pons, quien, junto a su esposa María José, decidió hace 20 años adquirir un horno de Es Mercadal y adentrarse en el negocio. «Para mí es un gran orgullo. La ensaimada es un producto que se vende en todas las Illes y es muy agradecido con cualquier cosa que le pongas». Tolo aseguró que no hay grandes secretos para hacer una ensaimada, «aunque cada *forner* le da siempre su toque

personal. Eso sí, hay muchos factores que controlar, como el sabor y la calidad del *saim* o el tiempo de fermentación».

El certamen logró concentrar a más de un centenar de personas frente a la carpa donde se llevó a cabo la cata y la elección de los ganadores. Al concluir el concurso, el numeroso público pudo acercarse y probar una pequeña porción de alguna de las ensaimadas finalistas.

**P. Bergas**  
(texto y fotos)