

ESTILO DE VIDA

Mouji y su familia ecológica VIVIR A LO NATURAL

ELLA Y SU MADRE, ITALIANA. SU MARIDO, ISRAELÍ. Y SUS HIJOS, CASI ESPAÑOLES. JUNTOS VIVEN EN IBIZA, Y HAN CONVERTIDO EN MODO DE VIDA EL APROVECHAMIENTO NATURAL DE LOS FRUTOS DEL CAMPO, PUES REGENTAN, ADEMÁS, UN RESTAURANTE DE MENÚ ECOLÓGICO.



Antes de que comience el ajetreo del restaurante, Mouji y su familia se sientan a comer y disfrutar de la materia prima que ellos mismos cultivan. Un factor que tiene mucho que ver con el éxito de su restaurante.



“Tenemos nuestra propia huerta con la que elaboramos platos sabrosísimos.

Si la isla de Ibiza ya resulta un paraíso, recorrer su interior es toda una delicia. Y allí, tierra adentro, en el norte, concretamente en San Lorenzo, en una finca amplia y luminosa que con sus colores blancos y azules es un claro exponente de la cultura mediterránea, descubrimos a una familia cuyo modo de vida podría calificarse de natural. Porque natural es su simpatía, su manera

de recibir, su comida, pues regentan un restaurante fresco y ecológico llamado *La Paloma*, su huerto, su decoración... todo parece orquestado sin artificios ni superficialidades. La familia representa todo un crisol de culturas. Sus dueños, Prausa y su hija Mouji, italianas; el yerno y marido Amit, de origen israelita; y los hijos y nietos Jai y Liana, ya casi españoles por los cuatro costados,

son los responsables de que la vuelta al restaurante sea casi obligada, por la cordialidad con la que tratan a sus clientes. La aventura comenzó hace siete años, cuando Mouji, cuya pasión era recorrer al mundo, recaló en la isla de Ibiza y se enamoró no sólo de su paisaje sino también de Amit, que ya vivía aquí. Por eso echó anclas en esta tierra y se quedó a vivir en ella. “Me fascinó su



Prousa, su madre, es la niñera de la huerta. Disfruta enormemente con este cometido. A la izquierda, una de las encantadoras mesas exteriores del restaurante... ¡imposible sentirse mal a gusto!



Practicamos la permacultura, aprovechando el agua del rocío y de la lluvia”.

paisaje, su aire fresco, sus aromas y el mar azul y traslúcido que la rodea, nadar es algo que me apasiona. Además conocí a Amit. La decisión estaba tomada: a partir de entonces esta isla sería mi destino”, nos cuenta una sonriente Mouji mientras compartimos con toda la familia mesa y mantel. *La Paloma* no es un restaurante al uso, más bien habría que definirlo como un espacio multifuncional

e interactivo, en el que todo resulta sorprendente. Los productos vegetales y hierbas aromáticas que abastecen su cocina crecen en su propia huerta. “La cultivamos con criterios ecológicos y de permacultura. Es decir aprovechamos el agua del rocío de la mañana y de la lluvia. No utilizamos abonos artificiales y cada temporada plantamos los productos propios de la estación”, nos cuenta Mouji.

Por esta razón la carta resulta siempre sorprendente, ya que sólo se utilizan productos frescos recién recolectados en la huerta o comprados cada día en las mejores carnicerías y pescaderías de la isla. Los risottos, en todas sus variedades, hechos por Prasuna son de lo más demandados por los clientes, que frecuentemente se acercan a sus mesas pintadas de color azul y que recuerdan ▶▶

ESTILO DE VIDA



Y como prueba de la naturalidad de sus elaboraciones, el menú. Ensaladas, cremas de verduras, platos bio... todo un alarde de huerta y ecología, sin olvidarse de la carne y el pescado. A la izq., en el centro, Jai y Liana, los hijos de Mouji. Debajo, Prousa, su abuela, vigilando y ultimando los detalles de la cocina. Se toma muy en serio su trabajo.



al cielo y mar mediterráneos. La pasta fresca, también elaborada por ella, se aromatiza con hierbas del huerto y con queso parmesano traído directamente de Italia. La *mozzarella* y la *ricotta* se elaboran también en *La Paloma*, y como aliños, el más puro de los aceites de oliva virgen y aceto balsámico de Módena envejecido en barrica de roble. Pero la carta no se nutre sólo de recetas italianas, uno de los chefs es especialista en platos mediorientales y de la más tradicional cocina mediterránea. Los domingos desde las 12 de la mañana hasta las cuatro de la tarde el restaurante despliega todas sus exquisiteces sobre un amplio buffet, y el sírvase usted mismo se pone en marcha. Ensaladas, pastas, risottos... se ponen al alcance de los más madrugadores a modo de *brunch*, mientras que los más perezosos pueden saborear un almuerzo en toda regla hasta bien entrada la tarde. Pero las actividades de la familia no terminan entre los fogones, también organizan exposiciones ▶▶



“Vivir de esta manera es un privilegio. Disfrutamos el sol, el aire, la naturaleza, el mar... Nadar me apasiona”.

ESTILO DE VIDA



Mouji se ocupó personalmente de la decoración. La pasión que siente por el Mediterráneo se deja notar en los azules de mobiliario, puertas, detalles. El resultado es fresco y brillante. Abajo, Amit, recibe el espontáneo abrazo de su hijo mientras intenta servir los platos.

CONCERNOS A FONDO

¿Su sueño?

El primero, que se cumpla el de Prasuna, mi madre, abrir *La Paloma Vegetariana*. El segundo, que más que un sueño es un deseo, resultar ser una buena madre y ver crecer a mis hijos Jai y Liana felices.

¿Su plato favorito?

El risotto en todas sus variedades. ¡Una delicia!

¿Lo que más le gusta?

Es una elección difícil, me gustan muchas cosas. Cenar a la luz de las velas con mi marido Amit, nadar en el mar azul de esta maravillosa isla, cantar...

¿Lo que más detesta?

La hipocresía, la falsedad, que la gente no se muestre tal y como es y trate de engañar a los demás.

¿Comida o cena?

Prefiero la cena en el jardín, bajo la luz de la luna y con muchas velas encendidas alrededor.

¿Su estación?

La primavera por su sol, sus horas de luz, sus flores, sus aromas, porque la temperatura me permite disfrutar de prolongados baños en el mar y, sobre todo, porque todavía no hay mucha gente y la isla está muy tranquila.

¿Su hobby?

Cantar, cantar y cantar... No lo hago en plan profesional, pero sí cuando nos reunimos con amigos. Disfruto muchísimo.



▶▶ y venden rosas... La responsable es Orvietta, una amiga de la familia que posee la rosaeda más antigua de la isla, en la que cultiva más de mil variedades distintas de esta romántica flor. Durante el verano la vida en casa de Mouji resulta frenética. El turismo llena la isla y es necesario contratar personal para atender las incesantes demandas del público. Los recién llegados pasan a formar parte de la familia casi como un miembro

más, y las horas de la comida y la cena, aunque tardías, se convierten en momentos de relax y tertulia. En el invierno Ibiza vuelve a la calma, los visitantes regresan a sus lugares de origen, el restaurante se cierra por vacaciones durante el mes de febrero y la familia, que es la única que atiende *La Paloma* durante este tiempo, repone fuerzas, idea nuevos platos, rebusca recetas nuevas y originales y disfruta del *dolce fare niente*, haciendo gala de su ascendencia italiana. *Restaurante La Paloma, Can Pou, 4, San Lorenzo, Ibiza. Precio por persona: 25-30 €. Tel.: 971 32 55 43.* □ TEXTO: C&C / FOTOS: MAITE GALLARDO.

(Ver páginas de datos y direcciones)