



● Foto de familia de autoridades, parientes y compañeros de los dos maestros homenajeados por la Escola d'Hoteleria. Foto: EHIIB

Dos pioneros de la docencia

LA ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS RINDIÓ, A TÍTULO PÓSTUMO, UN MERECIDO Y EMOTIVO HOMENAJE A DOS PIONEROS DE LA DOCENCIA EN COCINA Y RESTAURACIÓN: EL CHEF BARTOMEU ESTEVA ('MESTRE TOMEU') Y EL BARMAN JOAN VILLALONGA

REDACCIÓN

La Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB) celebró un merecido tributo póstumo a dos pioneros de la docencia en Cocina y Restauración: el cocinero Bartomeu Esteva (*mestre Tomeu*) y el barman Joan Villalonga. El aula magna de la EHIB acogió un emotivo acto de homenaje al que asistieron familiares, colegas y antiguos alumnos de los dos protagonistas, ambos fallecidos el pasado verano. El director de la escuela, Francesc Sastre, destacó la gran labor académica ejercida por los dos homenajeados. En el caso de Tomeu Esteva, subrayó el hecho de que abandonara su exitosa carrera en la industria para dedicarse a la formación. "Dejó los fogones de los grandes hoteles y las ambiciones monetarias para instruir a jóvenes que luego han sido destacados profesionales, algo que es digno de reconocimiento", resaltó Sastre. En cuanto a Joan Villalonga, que fue profesor de la EHIB, destacó su larga carrera profesional de más de 30 años, "empezando desde abajo", y su papel protagonista en la divulgación de la alta coctelería, especialidad que vuelve con fuerza.

Por su parte, el cocinero Toni Pinya, discípulo y amigo de *mestre Tomeu*, se emocionó al recordar el primer plato que aprendió con él, un mero a la mallorquina,

allá por 1967. Pinya destacó el hecho de que su maestro valorase la comida únicamente por su calidad y no por su coste: "Tanto le daba un *pancuit* como una langosta con salsa tártara". También con auténtico afecto, Antonio Barea, presidente de la Asociación de Barmans de Baleares, elogió la profesionalidad y generosidad de Joan Villalonga como compañero y docente.

En marzo de 1932, cuando sólo tenía 12 años, Tomeu Esteva obtuvo su primer trabajo en fogones como aprendiz del Gran Hotel de Palma. De ahí pasó, en 1936, al Gran Hotel de Camp de Mar y, un año después, a la brigada de cocina del hotel Mediterráneo. En 1945, el hotel Alhambra le fichó como jefe de cocina y diez años más tarde entró de chef en el Bahía Palace (luego Melià Mallorca). A partir de 1967 se decantó por la enseñanza y entró como profesor en la Escuela Sindical de Hostelería. Por su parte, Joan Sastre fue jefe de bar del prestigioso hotel Bellver desde su inauguración, ejerció como profesor de Bar y Coctelería de la EHIB y ocupó el cargo de vicepresidente nacional de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles.

Preinscripción matrícula EHIB: 971 172 626. Hasta el 30 de junio.



Homenaje a dos pioneros

► La Escola d'Hoteleria recordó ayer en un emotivo acto al chef Tomeu Esteva y al barman Joan Villalonga

Guillermo Soler
PALMA

GASTRONOMÍA



■ Aunque, desgraciadamente, dos grandes pioneros de la gastronomía balear en los inicios del turismo mallorquín, Tomeu Esteva y Joan Villalonga, el primero chef y el segundo barman, hace unos meses que nos dejaron, su memoria se mantiene entre los que les conocieron y trataron, junto a sus respectivas familias, y especialmente en los que fueron sus numerosos y respectivos alumnos. Testimonio que se vio ayer en la Escola d'Hoteleria de Balears en la UIB, con motivo del homenaje que a ambos se les hizo, ya que, mientras Tomeu Esteva asesoró en lo que pudo la puesta en marcha de dicho centro, y varios alumnos suyos entraron en su claustro de profesores, Joan Villalonga se convirtió en profesor de su especialidad, Bar y Coctelería, en sus aulas.

Con la imagen de ambos juntos, presidiendo el acto, asistieron al mismo sus respectivas familias, destacando Magdalena, la hija de Tomeu Esteva; y Catalina Crespi, viuda de Joan Villalonga. Presidieron el acto, Joana Maria Barceló, consellera de Trabajo y Turismo; el director del centro, Francesc Sastre; Antoni Piña, alumno del llorado cocinero en la desaparecida Escola Sindical de Hostelería; y Antonio Barea, muy vinculado por profesión y amistad al que fue alma de la Asociación de Barmans de Balears, y quien le ha sustitui-



Familiares de los homenajeados y organizadores, bajo la imagen de Villalonga y Esteva. WILLY

do en su presidencia al fallecer en agosto pasado. Junto a alumnos de la Escola y compañeros, asistieron representantes de diversas asociaciones empresariales de Bares y Restaurantes de la isla, antiguos alumnos y compañeros, así como Pepe Dioni, presidente nacional de la Federación de Barmans, y Angel Marrero, presidente de la Asociación de Canarias.

En la presentación del acto de homenaje a Tomeu Esteva y a Joan Villalonga, el director de la Escola d'Hoteleria, Francesc Sastre, recordó que el primero "se inició como pinche en su profesión, hacia 1936, cuando Mallorca co-

menzaba a recibir los primeros turistas, viviendo posteriormente, al frente de las cocinas de los hoteles Alhambra y Bahía Palace, el inicio del gran turismo. Aunque, al convertirse en el director de cocina de la Escola Sindical de Hostelería, en la que se jubiló en 1985, el turismo de masas era lo que dominaba en la isla, con todas sus consecuencias".

En cuanto al segundo, convertido en jefe de bar en el hotel Bellver, desde su inauguración, en la década de los 70 del pasado siglo, destacó Sastre "su gran profesionalidad y trayectoria, trabajando a la vez por la dignificación

de su profesión, a la vez que maestro, en esta escuela en que nos encontramos".

Toni Piña puso en su recuerdo como alumno de Tomeu Esteva, con el ánimo emocionado, una faceta importantísima de un hombre enamorado de su profesión y que no tenía ningún temor en ofrecer sus conocimientos culinarios y de la vida a sus alumnos, o, a quien se los pidiera. También con nostalgia y emoción, Antonio Barea recordó, en su trabajo como botones de la incipiente Asociación de Barmans de Balears, el tesón y la voluntad de Villalonga en hacer de la profesión de barman casi una religión.



La Escola d'Hoteleria rinde homenaje a los maestros Tomeu Esteva y Joan Villalonga

La Escola d'Hoteleria de les Illes Balears rindió ayer un cumplido homenaje a los maestros Tomeu Esteva y Joan Villalonga. El acto estuvo presidido por la consellera de Turisme i Treball, Joana Barceló. Abrió el emotivo acto el director de la Escuela, Francesc Sastre, al que siguieron en sus parlamentos Antoni Piña, profesor de cocina del IES Juníper Serra, y el presidente de la Asociación de Barmans de Balears, Antonio Barea.

Durante el mismo acto de homenaje a estos dos maestros mallorquines de cocina y coctelería, la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears acordó convocar, anualmente, el premio de cocina *Mestre To-*

meu Esteva y de coctelería *Mestre Joan Villalonga*, para los alumnos de este centro, creado por el Govern de les

► PREMIOS

Convocados los premios de cocina *Mestre Tomeu Esteva* y de coctelería *Mestre Joan Villalonga*

Illes Balears y la Universitat en el año 1995, con el objetivo de formar a los futuros profesionales del sector y desarrollar el conocimiento y las habilidades de los trabajadores en activo.

Mestre Tomeu Esteva (Andratx, 1920-2010) es considerado 'maestro de maestros' de la gastronomía local. Empezó a trabajar en el Gran Hotel de Palma. El año 1967 inició sus trabajos como profesor de la Escuela Sindical de Hostelería de Balears, donde ejerció como maestro de los mejores cocineros de la Isla.



Antoni Piña, Joana Barceló, Francesc Sastre y Antonio Barea, durante el acto de homenaje a Tomeu Esteva y Joan Villalonga.

Mestre Joan Villalonga (Binissalem, 1935-2010). Empezó sus trabajos el año 1950 como ayudante de camarero en el Hotel Miramar. También trabajó en otros hoteles, como el Bellver, hasta que en el año 1977 se incorporó a la Escola d'Hoteleria como pro-

fesor hasta que se jubiló. Durante 25 años fue presidente de la Asociación de Barmans de Balears. Durante su mandato, la coctelería en Balears experimentó un importante aumento en su calidad.

• **Mateo Cladera**
(texto y fotos)