

Catalina Riera y Núria Riera, de Ca n'Alfredo, se incorporan a la Ruta Mare Nostrum como Embajadoras de Patrimonio

La Ruta Mare Nostrum es una iniciativa dedicada a la preservación y difusión del patrimonio gastronómico mediterráneo. «Nos alegra este reconocimiento», explica Núria Riera



Las responsables del histórico restaurante Ca n'Alfredo, **Catalina y Núria Riera, madre e hija**, han sido incorporadas a la Ruta Mare Nostrum como Embajadoras de Patrimonio dentro del denominado **Consejo de los 30 Custodios, una iniciativa dedicada a la preservación** y difusión del patrimonio gastronómico mediterráneo.

Con este nombramiento, la organización reconoce la trayectoria de una de las sagas más emblemáticas de la restauración ibicenca y su labor en la conservación y transmisión de la cocina tradicional de las Pitiusas. **En el anuncio de la incorporación, la Ruta Mare Nostrum destaca el papel de Ca n'Alfredo como referente de la hospitalidad ibicenca** y subraya la profesionalidad de Joan Riera, figura histórica de la hostelería de la isla.

Para Núria Riera, el reconocimiento supone un respaldo al trabajo desarrollado durante décadas en defensa de la gastronomía local. **«Nos alegra mucho que nos hayan nombrado como Embajadoras Custodio del patrimonio gastronómico de Ibiza.** Que nos consideren como una suerte de guardianas del patrimonio nos hace mucha ilusión. De alguna manera ese es nuestro trabajo: mantener este legado cultural porque la gastronomía no deja de ser un patrimonio de nuestra cultura», señala.

La restauradora destaca que gran parte del conocimiento culinario tradicional se ha transmitido históricamente de forma oral, **pasando de generación en generación dentro de las familias** y los establecimientos gastronómicos.

«Es un patrimonio que ha ido pasando de generación en generación de manera oral y que ahora, gracias a las nuevas tecnologías, nuestra generación tiene la posibilidad de que este traspaso pueda quedar plasmado **tanto audiovisualmente como en publicaciones y en redes sociales**», explica.

En este sentido, considera que la difusión de las recetas tradicionales contribuye a reforzar el conocimiento y la conservación del patrimonio gastronómico ibicenco.

«Gracias a esto todo el mundo puede conocer **la receta del bullit de peix o de la burrida de ratjada e intentar hacerla en su casa.** Aquí no tenemos secretos y compartimos cualquiera de nuestras recetas. Ojalá todo el mundo pudiera elaborar nuestras recetas», afirma.

CUSTODIOS

La incorporación de Catalina y Núria Riera **se suma a la de otros destacados representantes de la gastronomía y la hostelería de Ibiza** que ya forman parte de la Ruta Mare Nostrum.

Entre ellos figura Alicia Reina Escandell, **directora de Migjorn Ibiza Suites & Spa y presidenta de la Asociación Española de Directores de Hotel**, distinguida como Custodia Internacional de Honor por su labor en favor de una hospitalidad vinculada al conocimiento, la sostenibilidad y el compromiso con el territorio.

También han sido reconocidos chefs de referencia de la isla como **Óscar Molina Ruiz, del restaurante La Gaia, incorporado como Embajador Custodio**; Pere Tur, del restaurante Sa Nansa, nombrado Embajador de Patrimonio por su defensa de la cocina tradicional ibicenca; Álvaro Sanz, distinguido igualmente como Embajador Custodio por su trayectoria al frente de Estragón; Manuel Antón Morales, de Can Mussonet, incorporado como Embajador de Patrimonio; y David Grussaute, chef de UNIC, reconocido como Embajador Custodio por su apuesta por el producto local y la pesca artesanal.

Con estos nombramientos, la Ruta Mare Nostrum **continúa configurando una red de profesionales y establecimientos vinculados a la defensa del patrimonio gastronómico mediterráneo**, una iniciativa que en Ibiza cuenta ya con una amplia representación de cocineros, restauradores y profesionales de la hostelería comprometidos con la preservación de la identidad culinaria de las Pitiusas.

ESCRITO POR:

PERIODICO DE IBIZA.ES