

DE LA TAULA A LA PELL

Text: Roser Perera Fotos: Laurent Sansen

La fruita i els productes de Lleida constitueixen, a més de la base d'excel·lents àpats, una autèntica cura per al cos i la ment, mitjançant massatges relaxants. Tot seguit descobrim les propietats cosmètiques, dietètiques i terapèutiques d'aquests productes de les Terres de Ponent.

Mentre el cuiner prepara un succulent plat de figues cobertes de xocolata amb mel sobre gelatina a la menta, a tu et fan un succulent massatge de mel amb xocolata i figues a la menta fresca. No és una pel·lícula, és real i, a més, és un plaer. Se'n pot gaudir a Lleida. És una iniciativa única que s'anomena "De la taula a la pell". És organitzada pel Restaurant El Oasis i el Centre d'Estètica Maribel Morato de Lleida i s'adreça a tots aquells qui es volen relaxar sense renunciar a un bon àpat. Els productes i la fruita de Lleida en són la base i constitueixen una autèntica cura per al cos i la ment. Les propietats cosmètiques, dietètiques i terapèutiques de la fruita de Lleida i d'altres aliments són ben conegudes i ara se'n pot gaudir en exclusiva a Lleida.

El menú degustació del restaurant El Oasis consta de 6 plats amb ingredients que després Maribel Morato integra als massatges i als tractaments de la pell al seu centre. Per tant es presenten dos plaers dels quals podem fruit: menjar i rebre un massatge.

De la "carta" del centre d'estètica Maribel Morato podem escollir, per exemple, el "Regal de mel amb xocolata i figues a la menta fresca". Un tractament que comença amb un bany de benvinguda. Un ritual de la Polinèsia que consisteix en un massatge des dels peus fins als genolls amb una infusió de fulles de menta que refresquen i activen la circulació. Aquest "aperitiu" deixa pas a unes friccions per tot el cos amb una mescla de polpa de figa amb mel que actua com a exfoliació natural de la pell alhora que la reafirma i la hidrata. La mel és un aliment ric en





La fruita de l'Horta de Lleida i els productes de la terra són la base d'aquests suggeridors massatges que ens proposa Maribel Morato.



“Regal de mel amb xocolata i figues a la menta fresca”, un dels tractaments que exfolia la pell, la reafirma i la hidrata.

fructosa, sals minerals i vitamines i en cosmètica s’usa perquè aporta a la pell el seu poder suavitzant, calmant i rejuvenidor. Tot seguit, atenció al massatge de xocolata tèbia per tot el cos que estimula i revitalitza. L’olor que desprèn la xocolata et trasllada a la infància..., al plaer..., a la felicitat! És un somni fet realitat: el de submergir-se sota una capa de xocolata. Un massatge molt eficaç contra l’estrès, la tensió i el mal humor.

Aquest tractament de benestar, sensorial i antiestrès té un seriós contrincant: el massatge de melmelada d’oli d’oliva Denominació d’Origen Garrigues a l’aroma de carxofa i bardana al bany de fruites de Lleida. Comença amb l’anomenat Shirodhara, una teràpia de l’Índia que consisteix a fer caure de l’interior d’una tenalla petita un constant raig d’oli tebi en un punt del front amb l’objectiu de deixar la ment en blanc, en estat de relaxació. Aquesta tècnica serveix també per tractar l’insomni, l’ansietat i la falta de concentració. Així doncs, s’ha aconseguit la relaxació de la ment es treballa el cos aplicant l’essència de plantes depuratives i anticel·lulítics com ara la carxofa i la bardana. Ara és el torn del massatge amb melmelada d’oli d’oliva, que estimula la renovació cel·lular i és un gran aliat contra l’envelliment a més, també, d’hidratar. L’utilitzaven els egipcis, els grecs i els romans i a més de reparar i calmar les pells amb problemes ajuda a alleugerir el dolor muscular i de les articulacions. El final o “les postres” d’aquest tractament arriben per mitjà de la poma de Lleida, ja que s’aplica per tot el cos un puré de poma que té propietats astringents, elimina les impureses i reafirma la pell.

El programa pioner “De la taula a la pell” ofereix més plats de cuina amb fruita de Lleida i de massatges amb productes trets directament de la natura, un retorn als orígens, a les receptes de les àvies i a les matèries primeres originàries que tornen a estar de moda. Sembla exòtic, però és d’allò més autòcton. Productes de la terra, conreats per pagesos de tota la vida, als quals es dona la doble funció d’agradar al paladar i cuidar la pell i, si voleu, l’esperit. És divertit i és un plaer. La pell, el cos i la ment segur que ho agrairan.●



MENÚ DEGUSTACIÓ EL OASIS RESTAURANT

- Figues cobertes de xocolata napats amb mel sobre gelatina de menta.
- Xarrup de iogurt especiat sobre mel i albercoc amb pell de taronja confitada.
- Iogurt amb raïm i melmelada de pera a l’aroma d’alfàbrega fresca.
- Carpaccio de carxofa amb olivada, oli DO Garrigues, sobre poma vaporitzada.
- Sushi de fruites de Lleida amb cremós de cafè.
- Fondue de xocolata amb fruites de Lleida.

MENÚ DEGUSTACIÓ GRAN GOURMET CENTRE D’ESTÈTICA MARIBEL MORATO

- Regal de mel amb xocolata i figues a la menta fresca.
- Iogurt amb albercoc, espècies i mel a l’aroma de taronja.
- Iogurt al raïm i melmelada de pera amb alfàbrega fresca.
- Melmelada d’oli d’oliva a l’aroma de carxofa i bardana al bany de fruites de Lleida.
- Sal de la Mar Morta empolvorada amb arròs, soja, poma i iogurt de cafè.
- Bany d’or amb dolç de xocolata a la fruita de Lleida.

Centre d’Estètica Maribel Morato. Av. Madrid, 32. Telèfon 973 28 27 57.

D’INTERÈS

Indrets on practicar “De la taula a la pell”

– El Oasis Restaurant. Av. Les Garrigues, Bloc La Caixa. Telèfon 973 20 62 76.

De la mesa a la piel

Mientras el cocinero prepara un succulento plato de higos cubiertos de chocolate con miel sobre gelatina a la menta, a ti te hacen un succulento masaje de miel con chocolate e higos a la menta fresca. Es una iniciativa única que se llama "De la mesa a la piel". Está organizada por el restaurante El Oasis y el Centro de Estética Maribel Morato de Lleida y está indicada para todos los que quieren relajarse sin renunciar a un buen ágape. Los productos y la fruta de Lleida son la base y constituyen una auténtica cura para el cuerpo y la mente. El menú degustación del restaurante El Oasis consta de 6 platos con ingredientes que después Maribel Morato integra a los masajes

y tratamientos de la piel en su centro. De la "carta" del Centro de Estética Maribel Morato podemos elegir, por ejemplo, el "Regalo de miel con chocolate e higos a la menta fresca". Un tratamiento que empieza con un ritual de la Polinesia que consiste en un masaje desde los pies hasta las rodillas con una infusión de hojas de menta que activa la circulación. Después se hacen unas fricciones por todo el cuerpo con una mezcla de pulpa de higo con miel que actúa como exfoliante natural de la piel a la vez que la reafirma y la hidrata. Y un buen masaje de chocolate tibio por todo el cuerpo, muy eficaz contra el estrés, la tensión y el mal humor. Este tratamiento tiene un serio contrincante: el

masaje de mermelada de aceite de oliva Denominación de Origen Garrigues al aroma de alcachofa y bardana al baño de frutas de Lleida. Empieza con el Shirodhara, una terapia de India, para dejar la mente en estado de relajación. Después se trabaja el cuerpo aplicando la esencia de plantas depurativas y anticelulíticas como son la alcachofa y la bardana. Ahora es el turno del masaje con mermelada de aceite de oliva, que estimula la renovación celular y es un gran aliado contra el envejecimiento. Como punto final se aplica un puré de manzana de Lleida por todo el cuerpo que tiene propiedades astringentes, elimina las impurezas y reafirma la piel. ●



From the table to the skin

While the chef prepares a succulent dish of chocolate-covered figs with honey on mint jelly, you receive a succulent massage of honey with chocolate and figs with fresh mint. "From the table to the skin" is a unique initiative organized by the restaurant El Oasis and the Centre d'Estètica Maribel Morato in Lleida and is indicated for those who wish to relax without renouncing a good feast. The products and the fruit of Lleida form the base and constitute a genuine cure for the body and mind.

The taster menu of the restaurant El Oasis consists of 6 dishes with ingredients which afterwards Maribel Morato, in her centre, integrates

into massages and skin treatments. From the "menu" of the Maribel Morato centre of aesthetics one can choose for example "the gift of honey with chocolate and figs and fresh mint". A treatment which activates the circulation, firms and hydrates the skin, and which is very efficient against stress, tension and bad humour. Another of the treatments is the massage of preserve of Garrigues Denomination olive oil scented with artichoke and burdock in a fruits of Lleida bain marie. It is ideal for cell renewal, a great ally against ageing, it eliminates impurities and firms the skin. Products of the land with a double function: to please the palate and care for the skin, and even the spirit. ●