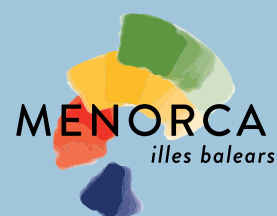


H



MENORCA



**FERIA SÓLO PARA PROFESIONALES**  
**SOLICITA TU ENTRADA A TU**  
**PROVEEDOR DE CONFIANZA**  
**¡VEN A VISITARNOS!**

RECINTO FERIAL IDI MAHÓN

**22.23.24**  
**MARZO**  
**2023**



E

C



**HORECA**  
**BALEARES —**  
**MENORCA**  
**LA FERIA DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

**DISTNURA**  
distribuciones



**HORECA**  
**BALEARES —**  
**MENORCA**

**¡VEN A VISITARNOS!**

**22 al 24 de marzo · Recinte Firal de Menorca**

## Mercè Pons

La planta baja del recinto ferial de Menorca, en Maó, acoge desde hoy y hasta el viernes el mayor escaparate del sector gastronómico de la Isla. La **Feria Horeca Balears** desembarca en Menorca con la clara voluntad de consolidarse como una cita del calendario de eventos. El éxito alcanzado en sus ediciones gemelas celebradas ya en Mallorca y Eivissa avalan este objetivo.

Organizado por Todo Eventos de las Islas, con el patrocinio de la Fundació Foment del Turisme de Menorca y el Ayuntamiento de Maó, la feria Horeca Balears Menorca reunirá a los profesionales del sector de la hostelería, la restauración y el turismo, con el fin de propiciar un acercamiento de todos los participantes del canal, incluyendo desde productores hasta distribuidores, empresas de servicios, hoteles, restaurantes y administración pública. Ya lo clava el chef Koldo Royo cuando asegura que «nada mejor que una feria pro-

# Llega la **Feria Horeca**, el escaparate de la restauración

► **Desembarca en Menorca** el primer salón profesional dedicado a la hostelería y el turismo, tras el

fesional como Horeca para recuperar ese contacto personal, presencial y cálido, el imprescindible reencuentro con otros colegas de profesión, con nuestros proveedores de confianza y con los nuevos que toda-

vía no conocemos».

Esta primera edición de la feria profesional Horeca Balears Menorca contará con la participación de cuarenta expositores (que

representan más de cien marcas) procedentes de la Isla, pero también de ámbito nacional. La cifra es más que halagüeña teniendo en cuenta que es el pistoletazo de salida de este evento en la Isla. Habrá representación del sector de la alimentación y las bebidas, distribuidores de maquinaria y mobiliario, servicios de decoración y empresas dedicadas a tecnología aplicada a la restauración y la hostelería.

Además de la zona expositiva, el salón contará con conferencias y coloquios. También habrá catas y degustaciones, así como demostraciones y presentaciones de nuevos productos. Asimismo, se rendirá homenaje a Miquel Mariano, Josep Caules, María Herre-

## CON LUPA

**A por la mejor pizza, el bocata más gourmet y la receta más sabrosa con pescado de descarte**

► La feria Horeca se convertirá en el escenario perfecto para dar con la mejor pizza, el bocata más gourmet y el plato más sabroso cocinado con pescado descartable. Y es que el escenario acogerá tres concursos. Por un lado, hoy tendrá lugar el primer campeonato Mejor Bocata Gourmet. Los participantes deberán elegir entre cuatro tipos de panes y elaborar un delicioso bocadillo. Es un certamen patrocinado por Cor Gelat y Hellmann's.

Mañana será el turno de la mejor receta elaborada con pescado descartable. Patrocinado por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, este certamen pretende impulsar recetas con pescado que suele descartarse por las dificultades que supone su uso. La fase eliminatoria se celebra en cada una de las islas. En Menorca tendrá lugar mañana. Y las dos mejores recetas participarán en la gran final del día 19 de abril en Mallorca. Finalmente, el viernes se celebrará el primer Concurso Pizza Gourmet. Este campeonato está patrocinado por Scuola Italiana Pizzaioli y 5 Stazioni.

### ACTIVIDADES

La feria se completará con un programa de coloquios, degustaciones y homenajes



**Jovimar**  
Mobiliario

## HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Diseñamos, fabricamos y distribuimos productos para hostelería y restauración, con aire mediterráneo.

Visítenos en la Feria  
**HORECA MENORCA, Stand C12**

● Comerciants i Botiguers, 15 POICI CIUTADELLA © 971 38 04 71  
● Sa Dragonera, 9 POIMA MAÓ © 971 35 74 53  
● Av. Indústria, 41 ALAIOR © 971 37 13 03



# mayor ación

éxito en Mallorca y Eivissa



ra y Juan Sandoval por su trayectoria en el mundo de la hostelería menorquina.

Esta cita profesional pondrá el foco en la sostenibilidad como un valor necesario para garantizar el presente y futuro del territorio y la economía. «En esta primera edición, además de la zona expositiva y las actividades paralelas, queremos que Horeca tenga un calado especial, es por ello que el hilo conductor será el turismo sostenible», señalan desde la organización. No hay duda de que Menorca ya ha hecho camino en este sentido, de ahí que el sector esté concienciado en la importancia de aplicar acciones sostenibles en la gestión de su negocio. Ser una Isla que ha sido declarada reserva de biosfera por la Unesco supone dar un valor añadido a la actividad empresarial del territorio.

Todo Eventos de las Islas señala que Menorca se ha situado como uno de los destinos turísticos nacionales de mayor calidad y destaca por su importante crecimiento en cuanto a número de visitantes. Es por ello que es necesario «contar con un foro de exposición y conferencias donde mostrar los productos que se comercializan en el sector de la hostelería, la restauración y el catering». Esta feria será ágora donde debatir las necesidades que se plantea el sector propiciando la dinamización del tejido social y económico de los productos y servicios orientados a este canal.

No hay duda de que este escaparate es una forma eficaz de ganar cuota de mercado y poder construir o consolidar una imagen de la marca en el mundo de la hostelería y la restauración. En esta feria se producirá una interacción directa entre el comprador y el vendedor, para que, una vez realizados los contactos, el comprador haya descubierto productos a incorporar en su cartera de referencias y el vendedor haya conseguido un nuevo cliente.

## Los salones de Mallorca y Eivissa dejan buen sabor de boca con 22.000 visitantes

**M.P.F.**

La feria Horeca Baleares inicia su andadura en Menorca tras haberse consolidado en Mallorca y Eivissa. En el caso de la mayor de las islas, la sexta edición celebrada a principios de febrero, concluyó tras el paso de 16.000 visitantes, superando las cifras de las ediciones anteriores. Los profesionales de la hostelería y la restauración pudieron visitar más de 130 expositores que representaban a unas 500 marcas de trascendencia para el sector. El evento contó con la participación del chef con más estrellas Michelin de España, Martín Berasategui, al que se le rindió un homenaje en reconocimiento a su trabajo. También se homenajeó a Maria Gilbert, una cocinera de 85 años que en su canal de youtube publica recetas de gastronomía balear. Guillermo Reus fue laureado a sus 84 años de edad por su

trabajo con el producto local. Y se reconoció el *savoir faire* del cocinero y director de la feria Koldo Royo.

Por su parte, a mediados de marzo se celebró la segunda edición de la feria Horeca en Eivissa que logró reunir a más de

6.300 visitantes profesionales. En este caso, los asistentes pudieron conocer las propuestas de cien expositores que representaban a más de 300 marcas. Hay que indicar que el objetivo de la organización era celebrar esta feria en 2020 y combinarla con Menorca donde iba a recalar en 2021.

No obstante, la irrupción de la pandemia truncó el calendario. La primera edición de Eivissa se celebró en 2022. Y el éxito cosechado llevó a cambiar el rumbo marcado para celebrarla anualmente en

vez de ser una cita bienal. Esta feria pitiusa rindió homenaje al chef Carles Abellán.



**Imágenes de las ediciones Horeca celebradas en Mallorca y Eivissa.**

Fotos: J. AGUIRRE/EL PALADAR

  
PROXIMIDAD Y CALIDAD  
**agromenorca**

Producción y comercialización de productos horto-frutícolas con el sabor inconfundible que confiere el sol y la sal de Menorca.

*Visite nuestro estand en Horeca, sus clientes se lo agradecerán!*

Tel. 971 369 521 • c/ S' Era Alta, 11 • POIMA - MAÓ



M.P.F.

Una gran oportunidad. Un escaparate para nuestro negocio. Nos aportará visibilidad. Estas son algunas de las reflexiones que hacen los distribuidores que desde hoy y a lo largo de tres días vestirán su espacio con las mejores galas. Formar parte de la Feria Horeca es mucho más que ir a la caza de clientes. Supone establecer relaciones y guiar el ojo a posibles compradores. Es ágora donde exhibir novedades. Pero, sobre todo, un lugar donde mostrar músculo isleño.

«Es una gran oportunidad para conectar con nuevos clientes y exponer productos», señala el gerente de **El Paladar**, Kiko Muñoz, quien agrega que «creo que una feria conjunta con la mayoría de proveedores de Menorca es mejor para todos, los clientes encuentran todo en un mismo evento y también los proveedores podemos darnos a conocer a más clientes». Y recuerda que aunque muchos proveedores celebraban su feria anual, «limita mucho a los clientes que no pueden ir a todas, de este modo es más fácil para cada una de las partes».

**Sa Cooperativa del Camp** se presenta a la feria como una central de compras y distribución del producto local con la ventaja de obtener de un único distribuidor todo cuanto uno necesite. «Tiene todo el sentido asistir y estar presentes porque nuestro nicho de mercado pasa por el canal horeca», señala Tolo Mercadal, director comercial y de expansión de la entidad. Y agrega que «nuestra apuesta es tener una presencia notable y mayor dentro de este canal», de ahí que dé gran valor a la feria «porque necesitamos consolidar lo que tenemos y abrir expectativas -pequeñas- de crecimiento». Además de ello, Mercadal apunta a la visibilidad que puede dar este evento al producto que distribuyen.

**Agromenorca** es otra de las empresas que participan estos días en la feria Horeca. «Nos parece muy interesante por estar especialmente dirigida al profesional», señala Ramón Sintés, máximo responsable de la empresa. «El objetivo es dar a conocer todos nuestros atributos a cualquier cliente existente o potencial, como son los grupos hoteleros, grandes superficies, restauración y pequeño comercio» y aunque ya cuenten con una cartera de clientes de este sector, «es más profesional y directo establecer relaciones o con-

# A la caza de clientes, ima

► Este evento reunirá en la planta baja del recinto ferial de Menorca a **40 expositores**



**El Paladar Jamonería&Delicatessen.** Desplegará toda su artillería para que el producto gourmet y delicatessen ocupe un lugar destacado. Contará con espacios dedicados al jamón, a la carne de la marca Okelan, a vinos de la mano de Enotecum y a productos italianos de Valcoiberia. Además, dispondrá de otros puestos para los proveedores Quesos Iberconseil, Conservas Ortiz, Conservas Casa Sautoña, Aceitunas Olivias By Tast, Conservas Orto Mediterráneo, Chocolates Simon Coll, Vinos Adhuc Tempus, Conservas El Anzuelo, Precocinados Salanort, Conservas Espinaler y Vinos Vintae.



**Agromenorca.** Esta empresa productora y distribuidora de producto de Km 0 presentará un amplio abanico de frutas, verduras y hortalizas, incluido todo lo que ahora se produce en sus fincas, como las fresas. Agromenorca se nutre de la producción de la finca de Torelló Amagat que al año produce cerca de un millón de kilos, esto añadido a la producción de Agroilla. Cuenta con el certificado Global Gap, cuyos exhaustivos controles y auditorías permiten garantizar métodos de buenas prácticas, respeto por el medio ambiente y trazabilidad.

tactos con nuevos clientes que busquen garantías, compromiso y seriedad en sus proveedores», concluye.

Por su parte, Jorge Martínez, desde **Distnura** señala que a través de

Hijos de Ramón Oliver, han participado siempre en la feria mallorquina, de ahí que su presencia en la cita menorquina también iba a estar garantizada. Consideran que estos

eventos «te dan visibilidad, que el cliente te vea, tener presencia, más que cerrar ventas».

Por su parte, José Carlos Camps, director de marketing de **Destile-**



**rías Xoriguer**, también se posiciona en la misma línea. «Es una oportunidad para dar a conocer todo nuestro portfolio y para que Menorca siga avanzando en canales de promoción para el sector de la hostelería».

Desde **Jovimar** valoran muy positivamente esta celebración, ya que «da a conocer un gran sector como es el de la hostelería y la restauración dentro de Menorca y también en Balears».

«Contentos de que se organice esta primera feria», señala Raúl Riudavets, desde **Línea Frío**. Por eso, «queremos apoyarla con nuestra presencia». Y agrega que «las ferias «permiten establecer un contacto más directo con el cliente».

Por su parte, José Juan Carreras, de la empresa **J.J. Carreras Alimentación** también apunta a la importancia de la imagen y la presencia en este tipo de eventos. Propone su celebración con carácter bienal para poder presentar mayor número de novedades y sacarle máximo provecho al evento.

**AC Conductos** es una empresa mallorquina dedicada a la limpieza integral de cocinas y sistemas profesionales. Asiste porque «genera expectativas, no hay empresas con sede en la Isla que realicen estos trabajos». Ya cuenta con una cartera de clientes de la Isla.

## LIMPIEZA TÉCNICA DE COCINAS INDUSTRIALES



ESPECIALIZADOS en la LIMPIEZA DEL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS DE LAS COCINAS INDUSTRIALES

CONDUCTOS

CAMPANA

TURBINAS

www.acconductos.com



Visítanos en la  
Feria Horeca Menorca,  
stand B6

# gen y mayor visibilidad

► **Buscan darse a conocer**, afianzar relaciones, presentar novedades y exhibir músculo local



**Jovimar.** Jovimar es la mayor tienda de mobiliario tanto de interior como de exterior de Menorca, con más de 5.000 metros cuadrados de espacio expositivo. Presentará en la Feria Horeca sus novedades que fabrican y diseñan con un estilo más mediterráneo. En concreto, el público podrá conocer mobiliario de restauración, como por ejemplo, mesas con diferentes pies y tableros, así como material para hostelería, incluyendo tumbonas y parasoles con unos precios realmente competitivos.



**Cooperativa del Camp.** Se presenta en esta feria como una central de compras y distribución del producto local. Para ello, su espacio contará con una exposición de productos, aunque se hará especial hincapié a informar y divulgar las ventajas de acudir a Sa Cooperativa, cómo contactar y qué tipo de producto comercializan. Se dará a conocer el trabajo que lleva realizando la entidad durante sus diez años de actividad.

**Carreras Alimentació.** Esta empresa desplegará toda su magia para presentar distintas líneas de producto. De la mano de Montesano, dispondrá jamones y lomos de cerdo con distintos tipos de presentación. Dará a conocer las sabrosas lubinas de Aquanaria. Y un *sushi man* cocinará platos para degustarlas. Contará con un espacio dedicado a la espectacular carne menorquina de wagyu y habrá otro *corner* para la marca foodVac, especialista en productos de quinta gama cocinados a baja temperatura. Finalmente incluirá un área con productos de su central de compras Selec Mardis.



**Destilerías Xoriguer.** Acude a la cita con todos sus productos, tanto los que son de elaboración propia como los de su distribuidora. Y es que, aunque la singularidad de su sabor ha convertido el Gin Xoriguer en el principal producto de la destilería, no es el único. Así, además del gin también presentará la pomada y sus licores, todos ellos de elaboración propia. También dará a conocer los productos de su distribuidora, tales como vinos, aceites y mermeladas.



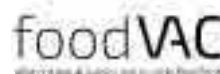
## Los expositores

- AC Conductos
- Agromenorca
- Aguapura Aguaviva
- Aquamark
- Artic Water
- Café Arabo
- Caviaroli
- Comercial Florit
- Cor Gelat
- Destilerías Xoriguer
- Distnura
- Eliseo Llabrés
- El Paladar
- Enrique Peñalver
- Formació Professional de les Illes Balears
- Garda
- Grup Sastre
- Grupo Suinla
- Ille Higienio
- I-Menorca Serveis Informàtics
- Institut de les Qualificacions Professionals de les Illes Balears (IQPIB)
- Insula Distribucions
- JDE Profesional
- J.J. Carreras Alimentació
- Jovimar
- JS Technology Menorca
- Juice Solutions
- Juvimar SL
- Laduc
- Línea Frío
- Made in Menorca
- Marabans Coffee&Tea
- Menorquina de Bebidas
- Panamar Bakery Group
- Sa Cooperativa del Camp
- Tonislar
- Torrelsa Cafés
- Vinum
- World Ozone
- Ybarra Alimentación

### MARCAS EXPOSITORAS



**J.J. CARRERAS**  
ALIMENTACIÓN  
*Justamente lo mejor*





**AC Conductos.** Esta empresa es especialista en servicios de limpieza integral en el ámbito profesional. Presentará dos novedades importantes para el sector. Por un lado, una máquina alemana (Vito Oil) que recicla el aceite de una freidora, lo que permite alargar su vida. Por otra parte, traerá el tanque desengrasante Spectank de la casa Ecofluvia (en la imagen), de la que es distribuidora. Permite quitar la grasa de distintos elementos reduciendo entre un 70 y un 80 por ciento el consumo de agua, un menor uso de productos químicos y un ahorro en mano de obra.



**Distnura.** Esta empresa de distribución trae a la feria una amplia representación de sus marcas más consolidadas como CBG, Gallina Blanca, Campofrío, Heura, Abarrotes, Euroambrosias, Biopastis y Sosa. Uno de los *corners* contará con una «Paella experience» con la elaboración de paellas en vivo. Y dispondrá de otra zona de showcooking. Otro stand se dedicará en exclusiva al mundo del vino con firmas tan destacadas como Pinord, Felix Solis, Rimarts, Pirola, Dinastía Vivanco, Martin Codax, Tobia, Montebaco, Mascaró y Moya. Contará con una zona de cafetería para probar una amplia variedad de cafés Marabans. Además, destaca el área de Ybarra.

**Línea Frío.** Esta empresa dedicada a la venta y reparación de maquinaria de hostelería y climatización es distribuidora oficial de marcas punteras en el mercado de la restauración, tales como Rational, Jospet y Fagor. Presentará, entre otros productos, un horno a la brasa combo con parrilla vasca (de la marca Jospet), un horno mixto y un Variocooking Center, que es la revolución en la cocina moderna en la hostelería (ambos de la firma Rational), mientras que de la marca Fagor dará a conocer una línea de cocción Kore 900 y una sección de lavado.



*El camp i la seva gent  
la nostra raó de ser*

**CENTRAL DE COMPRAS  
Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO LOCAL  
SA COOPERATIVA**

Departamento comercial: [info@sacooperativa.com](mailto:info@sacooperativa.com)

QUESO EMBUTIDO CARNE FRUTA VERDURA

Facebook: @sacooperativa Instagram: @sacooperativadelcamp  
[sacooperativadelcamp.com](http://sacooperativadelcamp.com)



*¡Te esperamos en HORECA!*



**José Luis Córcoles** | Director comercial de Horeca Baleares

M.P.F.

El director comercial de Horeca Baleares, José Luis Córcoles, espera con ganas y con grandes expectativas que el recinto ferial abra sus puertas a los profesionales del sector de la hostelería y la restauración. No hay antecedentes de un evento de este calado en la Isla, de ahí que la organización haya puesto toda la carne en el asador para que resulte un éxito.

**¿Cómo podemos definir la feria Horeca?**

—La feria Horeca es el encuentro del mundo de la hostelería y la restauración a nivel profesional, entre los distribuidores y el cliente, que en este caso, son restaurantes, hoteles, cafeterías y colectividades. Es una reunión anual que en Balears, debido a la idiosincrasia de ser islas, se necesita que los profesionales no se desplacen sino que sean las empresas las que formen el escaparate para conocer novedades, saber como evoluciona el sector y, sobre todo, tener un sitio donde intercambiar experiencias, sinergias. Es una gran reunión de los profesionales de la hostelería.

**¿Cuáles han sido los ingredientes del éxito de las citas celebradas en Mallorca y Eivissa?**

—En Mallorca se ha consolidado como la feria profesional más importante de Balears. Hay que tener en cuenta que somos la primera comunidad en cuanto a turismo. La hostelería es un mundo muy estresante y el profesional no tiene tiempo de dedicarse a los proveedores en su día a día. Por eso, la feria es un punto de inflexión donde el distribuidor ve a su cliente, donde no solo se hacen negocios sino que se divierten y se fidelizan relaciones. Somos lo que el sector no tiene en su cotidianidad. Por eso estas ferias tienen tanto éxito. Y por

# «El espíritu de la feria es su utilidad»

► Define el evento como «una gran reunión» entre profesionales

eso han crecido tanto. En Eivissa ha crecido casi el doble y nos hemos quedado sin sitio en el recinto ferial. En Mallorca ya hace tres ediciones que no damos cabida a más empresas.

**¿Y qué expectativas hay para Menorca?**

—Es la primera edición y hay que ser consecuentes con el crecimiento sostenido. Cuando acabe, haremos un reflexión y veremos si hay que crecer un poco más o no. El espíritu de la feria es ser útil para el sector. Y mientras lo seamos, la feria tendrá futuro. No sabemos a nivel de público cómo irá, esperamos que sea un éxito. Pero lo importante no es solo la cifra de visitantes sino que el que venga salga sabiendo que le ha sido útil para su negocio. La verdad es que el sector la ha cogido con muchas ganas e ilusión. Porque hasta el momento no ha tenido un sitio donde reunirse a nivel profesional.

**Será, entonces, la primera experiencia de este calado en la Isla.**

—El Consell está haciendo una labor importante con la Fira Arrels. Pero el público es otro. Es una feria de promoción donde se reivindica el producto local de forma muy férrea y esto es fantástico. Como feria profesional, Horeca será la primera experien-



Imagen de José Luis Córcoles, director comercial de Horeca Baleares.

cia, aunque los distribuidores han hecho ya un trabajo importante en mantener estas relaciones con sus clientes.

**¿Por qué se decidió desembarcar en Menorca?**

—Porque los profesionales nos lo pidieron. Querían vivir su pro-

pia experiencia y tener su marco de tres días de relaciones. Aquí, hasta ahora, los distribuidores hacían su evento individualizado, lo que genera costes importantes y hace que los profesionales tengan que ir rotando. Ahora, en un mismo sitio lo tendrán todo.

**¿El producto local tendrá un espacio destacado?**

—Se ha hecho mucho trabajo para que los distribuidores de Menorca tengan su presencia dentro de la feria. A veces vienen de fuera a presentar producto y restan protagonismo al trabajo que se hace desde el territorio. En Menorca, el producto local tiene un valor muy importante, forma parte de la identidad propia del territorio. Y esto se consigue a base de muchos años de trabajo. Desde Horeca invitamos a cocineros, hemos querido que empresas locales tengan facilidades para participar y que las administraciones tengan presencia para promocionar al pequeño productor. Queremos que la feria sea una referencia de promoción no solo de producto profesional sino de que la sociedad avance de forma coordinada en todos los aspectos, sin olvidarnos del sector primario.

**¿Cómo se presenta la temporada para el sector horeca?**

—Se presenta con mucha ilusión. Será una buena temporada, aunque con muchas incógnitas internas, como es el tema del personal, el alojamiento... A nivel externo, la pandemia nos ha demostrado que los planes se truncan. Lo que hace que lo tomemos todo con más cautela. Es un año en el que los profesionales se piensan mucho las cosas para ser más sostenibles y para que estas incertidumbres les afecten lo menos posible en su día a día y a su futuro.

**DISTRIBUCIONES XORIGUER MENORCA**

**DESTILERÍAS XORIGUER DESDE 1945**

PRESENTACIONES — CATAS — DEGUSTACIONES

HORECA MENORCA STAND D1/D2

# Ponencias, homenajes y muchas actividades más

## Hoy 22

► **A las 10.30 horas**, presentación de cocina del mar de la mano del restaurante Café Balear.

► **A las 11 horas**, José María Borrás: «Momentum más que una historia».

► **A las 12.30 horas**, Patrick James: «Cassoulet» de habitas con *cuixot* de Menorca.

► **A las 13 horas**, Manuela Morán y Guadalupe: Cocina de Ecuador con producto de Menorca.

► **A las 13.30 horas**, Pablo Carrizo: Nuevos sabores de las Islas.

► **A las 14 horas**, reconocimiento a los cocineros María Herrera, Miguel Mariano, Josep Caulés y Juan Sandoval por su trayectoria en el mundo de la hostelería.

► **De las 14 a las 17 horas**, Pri-



mer campeonato «Mejor Bocata Gourmet», patrocinado por Cor Gelat y Hellmann's.

## Mañana 23

► **A las 11.30h**, Hostelería por el clima, a cargo de Restauración de

CAEB y Coca Cola.

► **A las 12.30h**, Mixability 2.0, experiencias gastronómicas por Ki-

ke Bayano.

► **A las 13 horas**, Miren Aierbe, *culinary advisor* de Florette: Los vegetales de IV Gama en la restauración gourmet.

► **A las 13 horas**, Juan Carlos García: Tapas de Gastrobar.

► **A las 14 horas**, Primer Campeonato «*Millor elaboració de peix descartable*», patrocinado por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

► **A las 17 horas**, Menorquina de Bebidas y Grupo Varma.

## Viernes 24

► **A las 11.30 horas**, Marta Tejado Chef: Cocina saludable de mercado.

► **A las 12 horas**, Tomás Cano: Cocina con producto balear.

► **A las 13 horas**, Edu Torres de Molino Roca: Demostración de arroces.

► **A las 13.30 horas**, Masterclass de Pizza por Stefano Cossignani.

► **A las 14 horas**, Primer campeonato «Mejor Pizza Gourmet», patrocinado por la Scuola Italiana Pizzaioli y 5 Stagioni.



SELECCIONAMOS  
EN **ORIGEN**

www.elpaladar.es

DISTRIBUCIÓN | TIENDAS | CATERING Y EVENTOS | TIENDA ONLINE

MENORCA · MALLORCA · IBIZA

Hostelería • Jamones • Servicio de corte • Productos gourmet

