

HORECA BALEARES MENORCA



**12.13.14
MARZO
2024**

**FERIA SOLO PARA
PROFESIONALES**

**SOLICITA TU ENTRADA
A TU PROVEEDOR
DE CONFIANZA**

¡VEN A VISITARNOS!



Ajuntament de Maó



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I MEDI NATURAL
B

LA FERIA DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Abriendo boca a la **temporada**

► Hoy se inaugura la segunda edición de **Horeca Baleares Menorca**, una cita ineludible para el sector de la hostelería ► Habrá ponencias, concursos y **más de 40 stands** con las últimas novedades en alimentación, maquinaria y servicios

R.S.M.

La **Feria Horeca Baleares** regresa hoy martes al recinto ferial de Menorca, en Maó, un evento que durará tres días y que resulta indispensable para el sector de la hostelería y la restauración de la Isla.

Desde hoy y hasta el jueves 14, esta segunda edición de la feria contará con más de cuarenta stands participantes que mostrarán a los asistentes las últimas novedades en alimentación, maquinaria y servicios. Además, los profesionales de la hostelería podrán disfrutar de todo un conjunto de actividades, como showcooking, demostraciones y catas.

Se trata de crear un espacio de reunión, en un ambiente propicio, para establecer acuerdos comerciales y descubrir las innovaciones más recientes del sector.

En el escenario Horeca Baleares tendrá lugar una amplia y variada propuesta de conferencias, homenajes, reconocimientos y concursos, como el de «Mejor Pizza Gourmet», «Cuina amb peix popular» o «Mejor Bocatá Gourmet».

Asimismo, el evento contará con la presencia de conocidos participantes del mundo de la gastronomía que

compartirán con los asistentes sus proyectos más recientes y su visión de la creación culinaria. Algunos de ellos son Javier Hoebeek, Jaume Vicens Cifre, Kike Bayano, José María Borrás, Jordi Cantó o Stefano Cossignani.

La feria pretende, también, reconocer a aquellos profesionales que, por su trayectoria, personifican los valores de trabajo, esfuerzo e innovación constante. Por eso, se llevará a cabo un acto de homenaje al chef con estrella Michelin Albert Adrià, por su trayectoria como chef creativo y empresario pastelero desde sus inicios, pero que poco a poco fue evolucionando hacia otros campos de la cocina; así como un reconocimiento a Antoni Juaneda, Bep Al·lès, y a la familia Borrás, por su contribución al desarrollo, divulgación y esfuerzo durante todos estos años.

Las actividades comenzarán esta misma mañana con un showcooking por parte del IES M^a Àngels Cardona, seguido de las intervenciones de Javier Hoebeek (restaurante gastronómico), Kike Bayano (fusión líquida) y Jaume Vicens Cifre (cocina emocional de la Tramuntana), para dar paso al homenaje y reconocimientos y terminar con el concurso del mejor bocadillo estilo gourmet.

Mañana miércoles será el turno de José María Borrás,

Jordi Cantó, Ugo Chan, y Alberto Ramírez. También se realizará la presentación de la Guía Bartenders Menorca y se llevará a cabo el concurso de cocina a base de pescado.

Para finalizar, el jueves se contará con Stefano Cossignani (Pizza school), mientras que Jara Febrer y Carlota Hawthorne hablarán sobre los sabores y valores de la custodia agraria. Asimismo, se elegirá la Mejor pizza estilo Gourmet y se podrá ver otro showcooking de la mano del IES M^a Àngels Cardona.

2023, un éxito

La primera edición de Horeca Baleares Menorca consiguió reunir a unos 3.000 visitantes y a 300 marcas en 2.000 metros cuadrados de exposición con más de cuarenta stands, bajo la dirección del chef Estrella Michelin Koldo Royo, asesor gastronómico de Horeca Baleares.

Según los organizadores de la feria, la conclusión de la primera edición es que fue muy positiva para las marcas que participaron, las cuales expresaron su entusiasmo con la llegada de este evento a la Isla.

Como los concursos celebrados en Mallorca y en Ei-