

EL GOVERN COLABORA A TRAVÉS DE LA CONSELLERIA DE COMERCIO Y FERIAS Y CONGRESOS

PIME y CAEB lanzan la primera muestra gastronómica de la Isla

Cuinart Menorca 2007, que abrirá sus puertas el día 13 de abril, nace con la vocación de perpetuarse como plataforma de promoción de la cocina insular

M.J.F.

Maó

Los días 13, 14 y 15 de abril abre sus puertas en el Recinto Ferial de Menorca, ubicado en el Polígono Industrial de Maó, la primera edición de la muestra gastronómica y de productos agroalimentarios Cuinart Menorca 2007. La iniciativa, que reunirá a una treintena de empresas locales, surge de la colaboración entre la Asociación de Bares y Restaurantes de PIME,

LA MUESTRA CONTARÁ CON LA PRESENCIA DE "COCINEROS DE GRAN PRESTIGIO"

la Asociación de Restauración de CAEB, la Dirección General de Comercio y el organismo Ferias y Congresos del Govern balear.

La muestra, que ocupará una superficie de 2.500 metros cuadrados, "está enfocada desde el punto de vista de la calidad", según palabras de Pedro Massa, director gerente del Recinto Ferial, y nace con la clara vocación de perpetuarse como un eficaz medio de promoción de la cocina menorquina a nivel nacional. "No ha de quedarse aquí, ha de



ORGANIZACIÓN. Nicolás Bordoy, Pedro Massa y Joan Vicenç Gomila, ayer en el Recinto Ferial

tener una continuidad", apuntó al respecto Nicolás Bordoy, de CAEB.

Por su parte, Joan Vicenç Gomila, de PIME, remarcó la vocación turística del evento. Como "parte importante de la oferta turística", los profesionales vinculados al sector de la restauración "abrimos una línea para incentivar las visitas a Menorca en otras épocas de año, no sólo en

verano", comentó.

Para lograr la continuidad y convertirse en reclamo turístico, los organizadores han elaborado un programa con un presupuesto de 100.000 euros que constará de diversas actividades como talleres, "show cooking", ponencias o intervenciones a cargo de "cocineros de gran prestigio". Especial relevancia tendrá para lograr el éxito de esta apuesta

empresarial la web www.cuinartmenorca.com, que ya está en funcionamiento. "La tenemos que ir alimentando para que sea el escaparate de la gastronomía y los productos agroalimentarios de la Isla", enfatizó Massa.

Pero, sin duda alguna, el principal atractivo de estas jornadas será la posibilidad de saborear los menús degustación que prepararán, por sólo quince euros,

diez restaurantes de la Isla en cada una de las cuatro sesiones previstas -una el viernes, dos el sábado y otra el domingo-. Eso sí, el aforo será limitado a 800 raciones por sesión. Las reservas se pueden realizar a través de la web. A modo de complemento los promotores han organizado dos concursos de cocina: el premio a la mejor receta y el premio popular. ■

PROGRAMA

VIERNES, DÍA 13

- De 10 a 13 horas y de 17 a 19 horas. Exposición de productos agroalimentarios.
- De 20 a 23 horas. Primera sesión de degustación.
- De 22.30 a 24 horas. Degustación de cócteles y actuación musical.

SÁBADO, DÍA 14

- De 13 a 16 horas. Exposición de productos agroalimentarios y segunda degustación.
- De 13.30 a 15 horas. Talleres de cocina y "show cooking".
- De 20 a 23 horas. Exposición de productos y tercera degustación.
- De 22 a 24 horas. Concurso de coctelería.
- A partir de las 23 horas. Actuación musical.

DOMINGO, DÍA 15

- De 13 a 16 horas. Exposición de productos agroalimentarios y cuarta degustación.
- De 13.30 a 15 horas. Talleres de cocina y "show cooking".
- A las 16 horas. Entrega de premios del concurso "La mejor receta de Cuinart".

Manos Unidas recauda 3.000 euros en Es Mercadal

■ El resultado de la elaboración y venta de comida por parte de los voluntarios de Manos Unidas de Es Mercadal ha sido de 3.000 euros que serán entregados a esta institución eclesial para contribuir a la escolarización de todos los niños del mundo.

23 MAR. 2007

113