

# Los mejores cocineros de Menorca expondrán sus recetas en Cuinart

El sector de la restauración invadirá el recinto ferial de Maó del 13 al 15 de abril

J.L.G.L.L.

3.200 degustaciones. Cuarenta recetas diferentes con los productos más típicos de la isla. Los mejores restaurantes de Menorca. Éstos son los principales ingredientes que presenta Cuinart Menorca, una cita gastronómica de gran calado que visitará el recinto ferial de Maó del 13 al 15 de abril.

El evento cuenta con un presupuesto cercano a los 100.000 euros, gracias al respaldo de Fires i Congressos del Govern y las firmas participantes, que aportarán la financiación a partes iguales. La cita cuenta con el apoyo de PIME y CAEB, que aglutinan a la mayor parte de los representantes del sector menorquín de la restauración.

Cerca de 40 restaurantes de la isla participarán en una iniciativa que, según explicó el gerente del Recinto Ferial -Pedro Massa-, «está pensada para mostrar a la gente la calidad de la gastronomía de Menorca, queremos mostrar los principales rasgos de la cocina de la isla».

Para participar como espectador en la feria hay dos vías: la compra de un ticket de un euro que permita pasear por los cerca de 2.500 metros cuadrados que ocuparán los stands de las firmas participantes o la reserva de plazas -previo pago de quince euros- en cada una de las degustaciones de platos que se



Nicolás Bordoy, Pedro Massa y Vicente Gomila presentaron ayer el evento. Foto: J.L.G.L.L.

El evento, que cuenta con el apoyo del Govern, Pime y Caeb, tiene un presupuesto de 100.000 euros

coordinarán durante las 72 horas de la feria.

En total habrá cuatro catas: una por la noche del viernes 13, dos durante el sábado 14 -mediodía y noche- y una el domingo 15 en horario nocturno. En cada una de las citas gustativas se probarán diez nuevas recetas.

Aunque las degustaciones se convertirán en el eje central de la feria, los organizadores también han apostado por ofrecer acti-

Unos 40 restaurantes de la isla estarán presentes en la feria como organizadores y participantes

vidades complementarias. Show cookings, talleres de cocina y alguna sorpresa -se está negociando con cocineros de renombre para que puedan visitar la isla- conforman un completo menú ideado para que la gente no dude a la hora de acudir al recinto ferial de Maó.

Vicente Gomila, presidente de la asociación de bares y restaurantes de PIME, explicó que «queremos demostrar que la coci-

na de Menorca es un atractivo más de nuestra oferta turística, estamos un poco cansados de los tópicos sobre sol y playa».

Por su parte, Nicolás Bordoy -de CAEB- comentó que «la intención es que la feria sea un punto de partida que nos lleve a realizar un camino completo a través de distintos eventos posteriores». Aunque la restauración no será el único protagonista de la cita. El sector agroalimentario insular también se ha volcado con la feria y estarán presente product que- seros y vitivinícolas.

Ya lo saben, si quieren conocer los secretos de la Menorca gastronómica no lo duden. Esta es su oportunidad.

23 MAR 2007

{ } { } { }

L'últim «xip» de l'hora

per Carlos Torrent

