

## La 'IV Mostra de Gallines' se celebrará la semana que viene en el polígono de Cuitadella

C.T.

La cuarta edición de la Muestra-Concurso morfológico de la Gallina de Menorca se celebrará entre los días 17 y el 20 de mayo en el polígono industrial de Cuitadella dentro de la III Mostra de Races Autòctones de les Illes Balears.

Según nos confirmó el presidente de la Associació de Gallos y Gallines menorquinas, Joan Mercadal Benejam, cada año celebran dos muestras en la isla, la de mayo en Cuitadella y la de diciembre en Es Mercadal, en las cuales se otorgan tres premios en cada categoría.

La organización del concurso corre a cargo de Asso-game y de Ibase, en unas instalaciones a cargo del Ajuntament de Cuitadella.

La recepción de los ejemplares se realizará en la tar-

Al año se celebran dos muestras de gallinas de raza menorquina; En mayo en Cuitadella y en diciembre en Es Mercadal

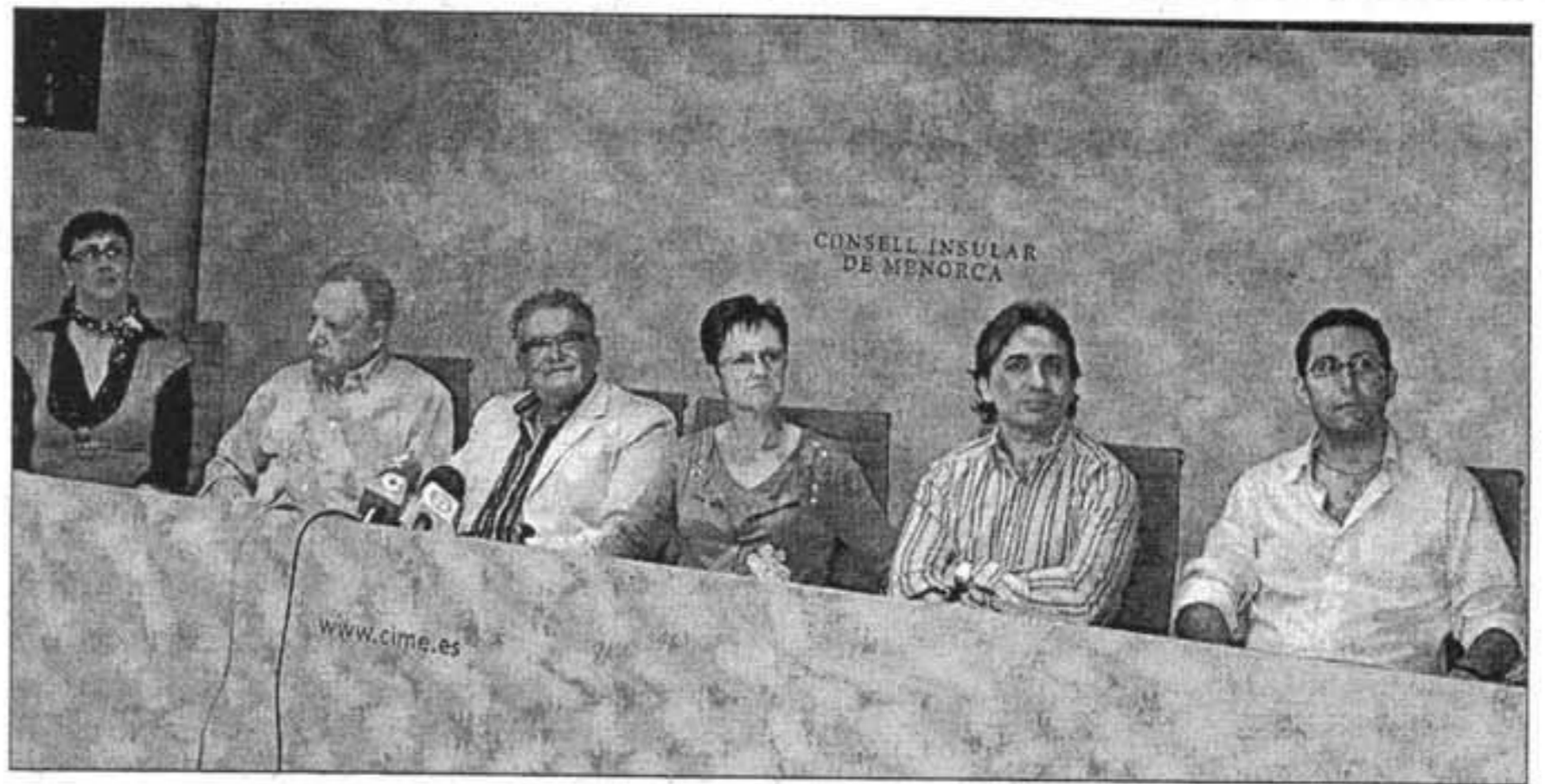
de del día anterior al certamen, el miércoles 16.

La Asociación de Gallinas de Raza de Menorca está ubicada en la actualidad en el llamado 'cementerio dels ases', detrás de Santa Rita, un espacio cedido por el Ajuntament.

El presidente Joan Mercadal asegura que, en la actualidad, incuban 500 huevos de raza de estas aves tan características que dan fe de su lenta pero eficaz recuperación.



La Associació mantlene 500 huevos de esta gallinázea.



Presentación del programa de recetas menorquinas 'Entre Fogons' en la sede del Consell Insular. Foto: LC

## Nuevo programa de cocina para promocionar los productos menorquines

A finales de mayo empezarán las emisiones de los espacios culinarios

LAIA COSTAS

El departament d'Economia del Consell ha impulsado la producción de 10 programas de cocina menorquina para promocionar los productos agroalimentarios y el sector de la restauración.

El programa se llama 'Entre Fogons'. Las emisiones empezarán durante este mes en la Televisió Menorquina y cada semana se emitirá un capítulo de la serie.

Se han seleccionado 10 restaurantes, uno para cada programa. Cada capítulo tiene dos partes

diferenciadas, en la primera el cocinero del restaurante seleccionado explica una receta hecha con productos agroalimentarios menorquines, en la segunda, el presentador Silve Pons conversa con el cocinero y experto en gastronomía Josep Borràs sobre las cualidades de los productos usados en la receta. Cada programa dura aproximadamente 15 minutos.

Además del Consell Insular, las asociaciones de restauradores de PIMEy CAEB han colaborado en esta iniciativa.

El presupuesto del pro-

yecto asciende a 23.000 euros y ha sido cofinanciado por el Consell Insular y el programa europeo Leader Plus.

Tuni Allès, consellera d'Economia, explicó que esta iniciativa se enmarca en el compromiso del Consell con el sector agrario de Menorca y que enlaza con la filosofía de crear sinergias con otros sectores, en este caso el de la restauración y la potenciación del turismo gastronómico.

Silve Pons agradeció la disponibilidad de los restauradores para la grabación de los programas,

teniendo en cuenta que muchos cocineros no están acostumbrados a trabajar frente a las cámaras. Por su parte, el experto Josep Borràs se mostró sorprendido por la calidad de los jóvenes cocineros que tienen un gran conocimiento de técnicas, nutrición, salud e ideas innovadoras que unen a la tradición de los productos menorquines.

'Entre Fogons' une el carácter tradicional de la gastronomía menorquina, las nuevas tendencias culinarias y el impulso al sector primario y al de la restauración.

L'últim «xip» de l'hora

per Carlos Torrent

