

## DIA DE LES ILLES BALEARS

### SEMANA DE LES ILLES BALEARS EN LA ESCOLA D'HOTELERIA DE LES

#### ILLES BALEARS (EHIB)

24 a 28 de febrero de 2014

- Lunes 24 de febrero:
  - 11.30h. Inauguración de la Semana Gastronómica de les Illes Balears en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.
  - 12:00h. Inauguración de las exposiciones de fotografía gastronómica '*Menja't les Illes*' creada por el chef Tomeu Caldentey y fotografiada por Nando Esteva y la internacionalmente premiada serie '*Carpintería de mariscos*' de Nando Esteva.
    - Exposición '*Menja't les Illes*'. Por un lado, en desarrollo del proyecto audiovisual promocional *Arte, Gastronomía y Baleares*, elaborado para la Agencia de Turismo Balear (ATB) con motivo de la celebración de la World Travel Market 2013 de Londres, se expondrán 5 piezas creadas y concebidas por Tomeu Caldentey (Estrella Michelin), Chef de "Es Molí d'en Bou", y fotografiadas por Nando Esteva, acompañadas de un video-arte explicativo de todo el proceso de elaboración.
    - Exhibición de 6 instantáneas adicionales de la colección *Carpintería de mariscos*. Esta colección es una serie de 6 fotografías de gran fuerza expresiva en la que se combinan imágenes de crustáceos y moluscos con herramientas de carpintero. Nando Esteva contó con la colaboración del restaurante Tristán y del chef alemán Gerhard Schwaiger. Esta

colección ha obtenido los siguientes premios internacionales: Mención honorífica PX3 (Prix de la Photographie) de París; Plata en la categoría fotografía gastronómica de los prestigiosos premios internacionales de fotografía "One Eyeland; y Mejor fotografía gastronómica en los premios IPA 2012 de Los Ángeles, EEUU.

- **Concurso interno de cocina *Sobrasada de Mallorca. Pasión por la tapa***, organizado por el Departamento de Cocina de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears y el Consell Regulador de la DO Sobrassada de Mallorca.

- **11.00h** Ponencia para los alumnos de cocina y restauración de la EHIB sobre la sobrasada de Mallorca y su aplicación y proyección en la cocina, impartida por Antonia Torres y Cristina Sales, técnicas del Consell regulador de la DO Sobrassada de Mallorca.
- **15:00h** Concurso de cocina *Sobrasada de Mallorca. Pasión por la tapa* en el Restaurante Miramar para los alumnos de cocina y restauración de la EHIB. Asistencia abierta al público y medios de comunicación.

- **Martes 25 de febrero:**

- **Concurso interno de mesas temáticas.** Desde el martes 25 de febrero, permanecerán expuestas en el hall de la EHIB las mesas temáticas presentadas por los alumnos de cocina y restauración en el marco del concurso organizado por el Departamento de Restauración de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

- **Miércoles 26 de febrero:**

- **13.00h.** Ponencia *La mesa mallorquina y mexicana* de Fray Junípero Serra, a cargo de D. Antonio Contreras Mas, miembro de la Academia del Vi i de la Cuina de Mallorca.
- **14.00h.** En el Restaurante Miramar de la EHIB se servirá el Menú Degustación Fray Junípero Serra, temático mexicano. Tras un primer menú ofrecido el pasado año recuperando recetas mallorquinas de la época de Fray Junípero, llega el momento de descubrir y disfrutar de aquellos platos que conoció en su andadura por tierras mexicanas.
- **18.00h-21.00h.** **Chefs(in)** organiza, en colaboración con la EHIB, el **Curso A4MANOS, Carne: Cocinar con tiempo y cocinar con prisa**, con los Chefs Miquel Gelabert (Restaurant Can March, en Manacor) y Tomeu Martí (Restaurante Arume, en Palma).

- **Jueves 27 de febrero:**

- **12.00h.** **Concurso de Coctelería para las Escuelas de hosteleria de les Illes Balears** organizado por el Departamento de Restauración de la EHIB. En el Aula Magna de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears, tendrá lugar un concurso abierto a todas las Escuelas de hostelería de Baleares con el objetivo de acercar el maravilloso mundo del barista y la coctelería a todos aquellos que quieran disfrutar de este día en la EHIB.
- **13.10h-14.00h.** **Emisión en directo, desde la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears, del Programa de radio "Radiodiari Migdia", de Radio Nacional de España, RNE.** Presentado por Mateu Ramonell.

- **13.30h-15.30h Recorrido gastronómico Illes Balears, *De Tapas por Balears*.** En el Aula Magna de la EHIB, y tras la celebración del concurso de coctelería, la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears y demás Escuelas de hosteleria de les Illes Balears invitadas, ofrecerán tapas temáticas con los productos y creaciones de nuestras islas. Se podrá disfrutar de la **exposición y promoción de producto de Illes Balears** (*vinos, quesos, aceites, almendras, sobrassada, panes, galletas...*)

- Durante toda esa jornada se estará celebrando el **concurso interno de stands a cargo de los alumnos de Alojamiento de la EHIB.**

- **Viernes 28 de febrero:**

- **12:30-14.00h. Emisión en directo, desde la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears, del programa de radio 'Mallorca en la Onda' de Onda Cero Mallorca.** Presentado por Elka Dimitrova.

- **14.00h-15.30h. Gran Bufet de les Illes Balears en el Aula Magna de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears** preparado por los alumnos de Alta Cocina de la Escuela. Servicio a cargo de los alumnos de Alta Cocina y los alumnos de Cocina y Restauración de la EHIB. Bufet temático que, en esta ocasión, se centrará en los productos, recetas y platos típicos de la gastronomía de nuestras cuatro islas.

- **Sábado 1 de marzo:**

- **Participación de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears, junto con 14 chefs de las Islas, en el *Peccata Minuta Ses Voltes* organizado por **Chefs(in)**.** Se trata de una ruta de tapas *gourmet* en lugares emblemáticos de nuestras islas que, en este caso, se desarrollará en la zona de Dalt Murada y Ses Voltes del Parc de la Mar de Palma.