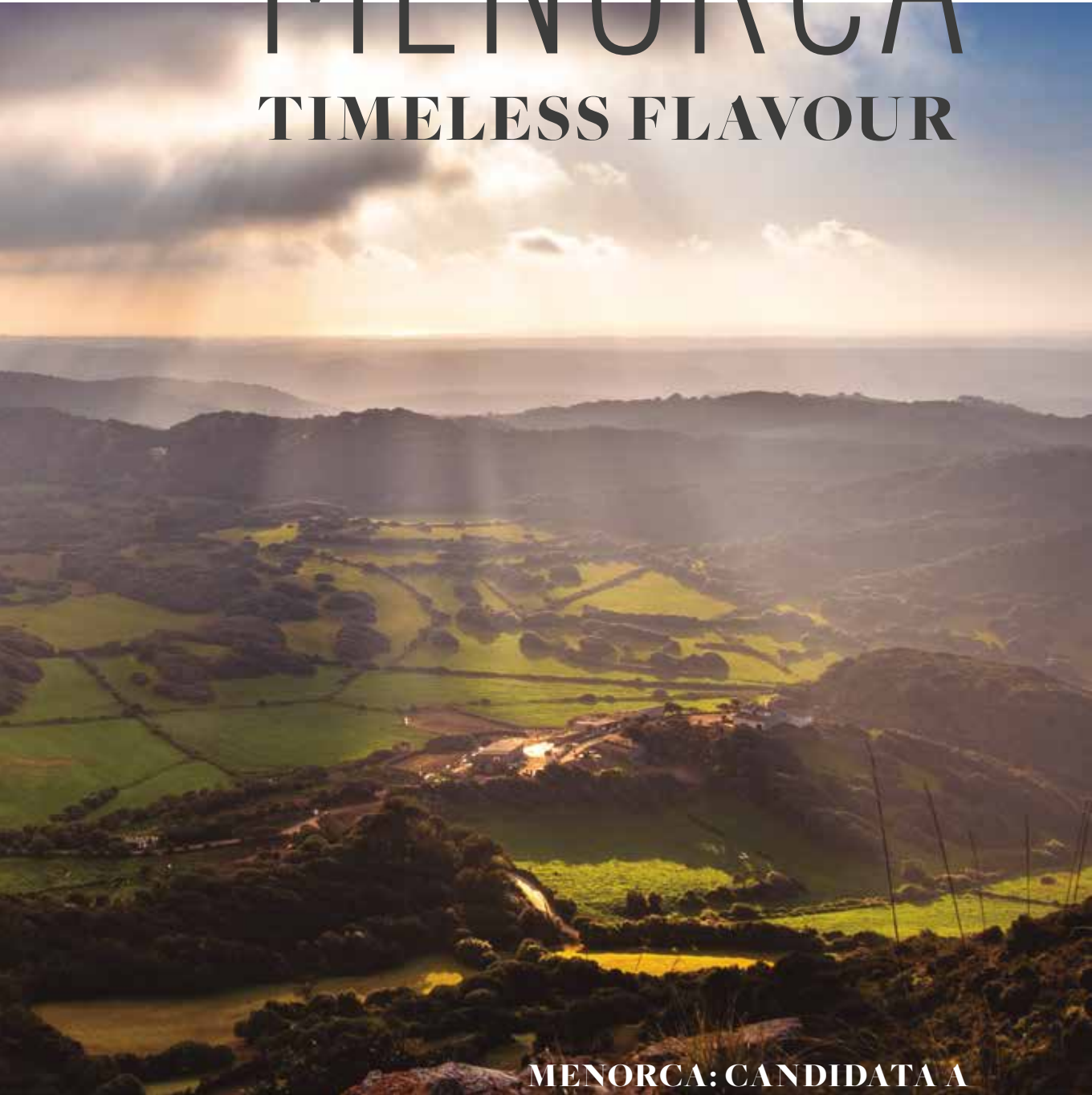


MENORCA

TIMELESS FLAVOUR



**MENORCA: CANDIDATA A
REGIÓN EUROPEA DE LA GASTRONOMÍA 2022**



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
MENORCA CANDIDATE 2022



- 14 -
UN ENTORNO
EXCEPCIONAL PARA
UNA REGIÓN
GASTRONÓMICA

- 64 -
LA GASTRONOMÍA
COMO CATALIZADOR
DEL TURISMO LOCAL

- 84 -
ACTIVIDADES E
INICIATIVAS QUE
REFLEJAN NUESTRO
COMPROMISO

- 110 -
PLAN DE
MARKETING Y
COMUNICACIONES

- 28 -
NUESTRA HISTORIA,
UN VIAJE CULINARIO
EN EL TIEMPO

- 72 -
UN FESTIVAL
CULINARIO DURANTE
TODO EL AÑO

- 106 -
MENORCA, TIMELESS
FLAVOUR: COMITÉ DE
SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN
Y SUCESIÓN 2022

- 112 -
COLABORACIÓN
CON OTROS SOCIOS
DE LA PLATAFORMA
REGIÓN EUROPEA DE
LA GASTRONOMÍA

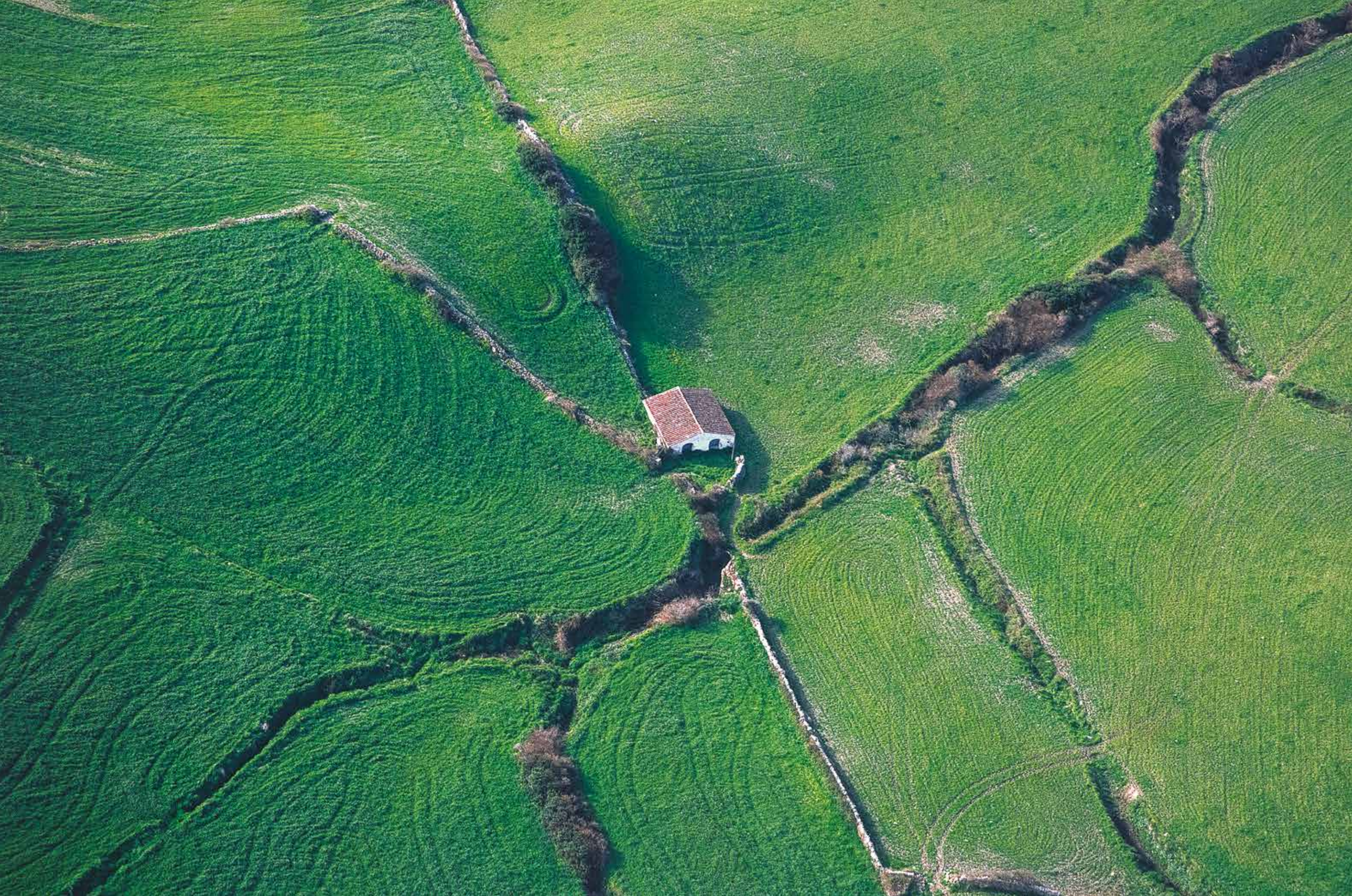
- 38 -
LA GASTRONOMÍA
MENORQUINA: RAÍCES
Y EXCELENCIA

- 78 -
NUESTRO
MANIFIESTO

- 108 -
MARCO
FINANCIERO
DEL PROYECTO

- 114 -
ESTRUCTURA
DE GOBERNANZA

ÍNDICE DE CONTENIDO





Región Europea de la Gastronomía 2022. Reconocimiento y legado

A pesar de cubrir poco más de 700 kilómetros cuadrados, Menorca es la cuna de productos agroalimentarios de reconocida calidad, como el queso de Mahón-Menorca y los vinos menorquines. Estos productos son de vital importancia para la economía local y, sobre todo, para la cultura gastronómica de esta exuberante isla, tan próxima a la comida y cultura mediterráneas.

Como ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, me gustaría expresar todo mi apoyo personal y en nombre del Ministerio a la candidatura de Menorca a Región Europea de la Gastronomía

2022 por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Arte y Turismo (IGCAT, por sus siglas en inglés).

Tal reconocimiento no solo destacaría la importancia de nuestro rico patrimonio culinario y productos agrícolas, ganaderos y pesqueros, sino que también representaría nuestro firme compromiso de preservarlos. Estoy convencido de que podemos difundir aún más la excelente calidad de la gastronomía menorquina, al mismo tiempo que fomentamos un desarrollo sostenible centrado en este valioso patrimonio.

Luís Planas

Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación
(Gobierno de España)

La gastronomía de Menorca: uniendo a las personas

La gastronomía es uno de los tesoros más preciados de la isla, una riqueza culinaria profundamente arraigada a la historia e idiosincrasia de Menorca. Nuestra gastronomía, mediterránea en esencia, —como no podría ser de otra forma— está abierta a todo tipo de influencias de otras partes del mundo y es líder en innovación.

Un patrimonio que Menorca ha atesorado y enriquecido con los años, pero que a su vez ha sabido compartir con los visitantes, convirtiéndolo en una de las principales atracciones de la isla como destino turístico.

La gente de Menorca se involucra y nuestra sociedad tiene un espíritu dinámico. Por tanto, la candidatura

de la isla a Región Europea de la Gastronomía 2022 es el fruto de un proceso arduo y riguroso en el que han participado con entusiasmo sus principales actores económicos y sociales.

Menorca es famosa por su excelente calidad de vida y por ser un referente global en sostenibilidad y temas medioambientales. A través de un programa muy completo, la isla quiere compartir y destacar el trabajo realizado, así como enaltecer uno de sus principales legados: la gastronomía.

Como presidenta del Gobierno de las Islas Baleares, quiero brindar todo mi apoyo a la candidatura de Menorca

a Región Europea de la Gastronomía 2022 y desear mucho éxito a los organizadores y a todos aquellos que han participado en este proyecto.

Francina Armengol

Presidenta del Gobierno de las Islas Baleares

Menorca: orgullosa, trabajadora y comprometida

Menorca es una isla reserva de la biosfera cuyo principal reto y anhelo es convertirse en un referente internacional de sostenibilidad y equilibrio entre la actividad humana y el entorno natural, con nuestra cultura y patrimonio como valores más preciados.

Gracias a nuestra tradición culinaria histórica y nuestras profundas raíces rurales, Menorca ofrece una gastronomía rica y una amplia variedad de productos de gran calidad. La gastronomía menorquina gira en torno a los productos que brinda su tierra y el mar Mediterráneo que la rodea. De esta forma, la isla ofrece una cocina con una identidad local propia, sencilla y basada en la cotizada dieta

mediterránea, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Hoy en día, la gastronomía menorquina se ha revalorizado gracias al excelente trabajo coordinado entre todos los actores empresariales y sociales, que han trabajado mano a mano con agricultores y productores, entre otros. De esta forma, hemos podido dar a conocer nuestra larga tradición culinaria, incluyendo platos tradicionales como la caldereta de langosta, oliaigua, tomate y patata al horno, platos de pescado y calabacín y berenjena rellenos. También nos ha permitido impulsar una cocina más innovadora, pero siempre basada en nuestra filosofía tradicional de trabajo

conjunto para preservar y promover nuestra cultura culinaria y el uso mayoritario de productos «Kilómetro Cero».

Menorca es una isla pequeña cuya grandeza radica en su unidad, riqueza y espíritu de grupo. Gracias a nuestro esfuerzo colectivo estamos evolucionando en un área clave de nuestra cultura, a través de nuestras tradiciones menorquinas, en un ámbito de especial importancia y protagonismo: la gastronomía menorquina. Este esfuerzo refleja nuestro pleno compromiso de demostrar que los productos *Made in Menorca* son de altísima calidad y que estamos realmente orgullosos de ellos.

Susana Mora

Presidenta del Consell Insular de Menorca



Menorca: un modelo gastronómico transversal

En los últimos años, España ha transmitido tres valores fundamentales al mundo de la gastronomía. En primer lugar, una visión global que concibe la gastronomía como más que un mero placer y deleite, desde otros puntos de vista igualmente importantes como la salud, la cultura, las relaciones sociales y la economía. Hemos pasado de considerar la gastronomía como una satisfacción sensorial a un concepto mucho más amplio, que incluye la ciencia, el arte y la cultura. En segundo lugar, la socialización de la gastronomía nos ha hecho interiorizar completamente que la gastronomía no debe estar reservada a unos pocos privilegiados, sino que debe incluir a todos los ciudadanos que forman la sociedad de hoy en día. Y por último, la libertad en la gastronomía. Los profesionales de la cocina —no solo los cocineros— necesitan darle tiempo y espacio a su creatividad y capacidad de innovación. Nosotros, los comensales, los otros grandes

protagonistas del mundo de la gastronomía, también tenemos libertad para elegir.

Además, la gastronomía ha contribuido enormemente a mejorar la calidad de vida, lo cual supone un ahorro para el servicio sanitario nacional, genera ingresos gracias al consumo y el turismo, y representa un factor que cambiará sustancialmente el futuro de la población europea en los próximos años. Nosotros, los europeos, debemos ser conscientes de que la alimentación, la comida, el placer y la cultura gastronómica son los cimientos para crear una sociedad moderna, innovadora y preparada para el futuro. Por ello, creo que una plataforma como la Región Europea de la Gastronomía es de vital importancia para la gastronomía y que, desde un punto de vista transversal, puede representar un factor clave para las sociedades modernas del siglo XXI. Se trata de un concepto transversal porque juega un papel decisivo en

ámbitos que van desde la educación al medio ambiente, el desarrollo de una identidad cultural, nutrición y salud, diversidad y sostenibilidad, satisfacción sensorial y emocional, innovación y creatividad, patrimonio y cohesión social, turismo y economía.

Menorca representa un modelo único de gastronomía transversal precisamente en todos estos ámbitos. Por la diversidad de su materia prima, el talento de sus cocineros, agricultores y productores, su naturaleza excepcional, su extraordinario legado culinario, su perspectiva multidisciplinar de las relaciones sociales, desde el arte hasta la ciencia, por el compromiso y entrega de los menorquines en fomentar su economía y turismo desde la sostenibilidad y preservar la esencia de la isla como su más valioso patrimonio. Por todos estos motivos, considero que no hay mejor candidata que Menorca a Región Europea de la Gastronomía 2022.

Rafael Ansón Oliart

Presidente de la Real Academia de Gastronomía española

Menorca, patrimonio gastronómico del Mediterráneo

Menorca y Gerona —ciudad de El Bulli hasta su cierre, donde pronto abrirá sus puertas elBulli1846— tienen mucho en común: nuestras costas las baña el mismo mar, el Mediterráneo; a ambas las acaricia el mismo viento, la tramontana; la orografía del Ampurdán coincide con la del interior de Menorca, y ambas son puntos de encuentro entre personas, arte y culturas. Sus influencias culinarias y recetas más antiguas han sido transmitidas hasta el día de hoy, donde aún se utilizan en las casas y restaurantes. Este legado, perfeccionado con armonía y destreza, integra los mejores ingredientes del mar que navegamos y las tierras que cultivamos.

Durante mis viajes a la isla de Menorca, no solo constaté la increíble variedad de estilos de cocina y la asombrosa personalidad de los cocineros locales, sino que también fui

testigo de la diversidad de materias primas utilizadas y el enorme respeto que existe por la cocina local. Su forma de trabajar está ligada a la tierra, a proteger la calidad y respetar el legado de las anteriores generaciones de cocineros y sus abundantes platos, a los agricultores, pescadores y ganaderos locales. Sin embargo, más allá del virtuoso trabajo de estos profesionales de la cocina, sentí el enorme grado de sensibilidad y concienciación de sus habitantes por la sostenibilidad y el control del turismo como modo de preservar la riqueza de los ingredientes y recursos naturales de la isla.

Este cuidado y orgullo en defender y preservar lo autóctono, al mismo tiempo que se protegen y miman los recursos, son los mejores cimientos para construir una cocina que merezca ser un referente en el Mediterráneo. El encanto de su cocina sutil, distinguida

y reconocible, por no hablar de la importancia de su condición de Reserva de la Biosfera y de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, son factores que fascinan a los visitantes. Por tanto, creo que el título de Región Europea de la Gastronomía 2022 sería clave para la consolidación y difusión de la identidad gastronómica menorquina.

Ferran Adrià

Presidente de elBullifoundation



01

**Un entorno
excepcional
para una
región
gastronómica**

ESPAÑA COMO MODELO DE BUENA COMIDA Y FELICIDAD



España es un referente gastronómico internacional y protagonista indiscutible del mercado gastronómico global. Los productos agroalimentarios son un pilar para España, un país que destaca como productor y exportador en una variedad de actividades agrícolas y que brilla en la industria cárnica y pesquera. Al mismo tiempo, la competencia de precios se ha transformado en competencia por la calidad, lo cual ha posicionado un gran número de productos españoles en los niveles más altos del mercado internacional.

La distribución de alimentos, tanto en el comercio mayorista como minorista, se ha vuelto más profesional, desde los supermercados a las tiendas gourmet. Además, fuera de esta cadena gastronómica, la industria de la restauración ha crecido, se ha diversificado y reinventado a través de un sinfín de modelos empresariales distintos, algo apreciable tanto en el bar más modesto como en el restaurante más sofisticado.

Asimismo, la gran diversidad culinaria regional, cuyo encanto radica en el uso de recetas tradicionales, coexiste con la alta cocina. Esta última lidera la escena internacional gracias a la revolución desencadenada por Ferran Adrià en El Bulli, que a su vez fue precedida por el movimiento de la Nueva Cocina Vasca y que ha sobrevivido a día de hoy a través de varias generaciones de cocineros cuyos platos son contemporáneos y creativos. Por último, respecto al turismo, España es, sin lugar a dudas, gastronómicamente atractiva.

Estos factores confluyen para garantizar una auténtica supremacía de la marca *Made in Spain* dentro de la gastronomía internacional.

El sector gastronómico está compuesto por la producción agrícola, ganadera y pesquera, junto con la industria de la alimentación y bebidas (con las bodegas españolas como protagonista) y su distribución a través de supermercados, hipermercados, tiendas

Las recetas tradicionales coexisten con la alta cocina

de especialidad y los HORECA. La suma de estas actividades representa una producción con un valor de 388 mil millones de euros y permite llegar a la siguiente conclusión: la gastronomía, es decir, esta cadena de valor, representa el 33% del PIB de España.

Además, constituye 168 mil millones de euros en valor añadido bruto, 14% del PIB, y da trabajo a 3,73 millones de empleados: el 18% del empleo total en España.

El 15% de los visitantes internacionales vienen a España por motivos gastronómicos. La gastronomía genera el 15,5% del gasto realizado por los turistas internacionales

La exportación de productos agroalimentarios españoles representa el 16,8% del comercio exterior total de España. En cuanto al turismo, el 15% de los turistas internacionales visitan España por motivos gastronómicos. Además, un 15,5% del gasto realizado por los turistas internacionales lo genera la gastronomía.

En el subsector de la alta cocina, España cuenta con 206 restaurantes con estrellas Michelin, una cifra que podría ser mucho más elevada dado el alto nivel de los restaurantes españoles, pero que históricamente solo han superado países como Japón, Francia, Italia y Alemania. Por otra parte, la calificación a nivel nacional de la Guía Repsol distingue con Soles Repsol a 524 restaurantes. Asimismo, la importancia internacional de España puede apreciarse por su presencia en listas como *The World's 50 Best Restaurants 2019*, donde obtuvo un récord de 7 restaurantes entre los 50 mejores del mundo (seguida por los EE. UU., con 6), 3 restaurantes de entre los 10 primeros (seguida de Dinamarca, Francia y Perú, con 2 cada uno) y 13 restaurantes entre los 120 mejores del mundo.

Desde una perspectiva cualitativa, hay que tener en cuenta que el atractivo de la gastronomía española radica en la calidad de sus productos, su diversidad regional, la mejora continua de su imagen, una creciente apreciación del público general por la cocina y los cocineros, la visibilidad internacional de sus cocineros y su capacidad creativa para diseñar platos. También destacan sus modelos empresariales innovadores, la importancia de la dieta mediterránea (esencia de la cocina española) como referente de una dieta saludable, el reconocimiento de la tapa («de moda» en la escena global) como modelo culinario *Made in Spain* y el impacto positivo de la gastronomía en la Marca España.

Aunque la gastronomía está fuertemente arraigada a la economía española y brinda muchas oportunidades, también supone una serie de retos que deben considerarse para mantener y aumentar la competitividad de las actividades que la forman. Esto requiere el fomento de la innovación y consolidar su liderazgo en diversos subsectores, unas ideas que este informe analizará desde el punto de vista cuantitativo y cualitativo.





Un entorno excepcional para una región gastronómica

LAS ISLAS BALEARES COMO MODELO DE DIVERSIDAD CULINARIA

El archipiélago de las Islas Baleares lo forman Mallorca, Cabrera, Menorca, Ibiza y Formentera. Cubren un territorio de un total de 4992 km², una región pequeña si se compara con otras comunidades autónomas. Su población es 1.187.808 habitantes. A pesar de compartir los mismos orígenes, con el paso de los siglos cada isla ha definido su propia identidad y gastronomía en torno a los productos naturales locales, las distintas influencias recibidas de las culturas que las han poblado y su actividad comercial.

Hoy en día, la gastronomía ibicenca es la más cosmopolita e internacional, con la mezcla cultural más pronunciada y una fusión magnífica entre los ingredientes y técnicas locales e influencias asiáticas, latinoamericanas y europeas. Puesto que Ibiza depende del turismo estacional, las especies locales como el pollo de payés (un pollo de corral de carne firme y sabor pronunciado) solo se comen en casa.

Sin embargo, hay algunos restaurantes en los que podremos encontrar guisos típicos de marisco, como el *bullit de peix*, la *borrida de rajada* y la *salmorra ibicenca*, y dulces como el *flaó*, la *greixonera*, los *orelletes* y el *macaron de Sant Joan*. Igual que en Mallorca, Ibiza produce ingredientes tradicionales como la almendra o el algarrobo, pero la industria agrícola mengua con cada generación.

Formentera —una extensión de la tradición y cocina ibicenca— tiene una despensa de ingredientes idénticos y diferenciados a la vez, como el *peix sec* (pescado seco) usado en su ubicua ensalada campera, la sal líquida, los higos secos, el queso fresco de cabra y oveja, la miel y el *bescuit* (un pan horneado a fuego lento con una textura similar a una tostada, que debe mojarse antes de comerse). Es uno de los ingredientes más peculiares de su ensalada campera.



Por su parte, Mallorca aún conserva una identidad culinaria única que incluye otras influencias. Prueba de ello es el sector agrícola, su industria de procesamiento de productos primarios y su *marketing* de valor añadido, así como su gama de restaurantes de diferentes clases y categorías.

Sus productos estrella incluyen la sobrasada, la ensaimada, el vino, el aceite de oliva y las almendras. Estos productos se sirven en los restaurantes junto a frutas y verduras, el pescado de sus costas y la carne de su ganadería local, transformando las recetas locales en versiones modernas. De esta forma, es posible disfrutar de

platos como el *frit mallorquí*, el *trepó*, los *escaldums*, el *tombet*, los caracoles rellenos, el cochinillo asado, el *arròs brut* y las sopas mallorquinas. A veces, estos platos se preparan siguiendo la receta tradicional, mientras que en otras ocasiones se reinventan con un toque moderno y contemporáneo, pero sin perder la esencia de sus orígenes.

Cada isla ha definido su identidad gastronómica en torno a su despensa local, las diversas influencias culturales de asentamientos históricos y su continua actividad comercial

MENORCA, TIMELESS FLAVOUR

Menorca es una isla de contrastes con una personalidad muy distinguida. Situada en el corazón del Mediterráneo occidental, esculpida por el viento y el mar, Menorca cuenta con un rico patrimonio natural. Su historia se remonta más de cuatro mil años, gracias al extraordinario legado de las diversas culturas que en ella se asentaron a lo largo de los siglos.

La adaptación de especies de plantas y animales a esta isla rocosa y apartada de la península ha dado lugar a un mundo natural único. Sus condiciones climáticas y geología de contrastes han permitido que florezca una gran biodiversidad, mimada por los agricultores locales, que han cultivado cuidadosamente estas tierras año tras año. El uso ancestral de estas tierras ha dejado una marca imborrable sobre el territorio y ha dado forma a un paisaje fuertemente humanizado, el cual se ha convertido en uno de los pilares de la identidad de la isla. Este paisaje refleja la armonía en la que coexistían, hasta hace solo unas décadas, la actividad humana y la tierra y el entorno natural, especialmente en



la agricultura y la ganadería, actividades que continúan a día de hoy.

Visitar una reserva de la biosfera implica todos los sentidos. Ofrece la posibilidad y la responsabilidad de contribuir a la conservación de su importante legado.

Menorca seduce a todo aquel que la visita. Su poderoso hechizo atrapa a aquellos dispuestos a apreciar todas sus cualidades. La cocina menorquina es el resultado de su historia, clima y orografía: una diversidad gastronómica que, paradójicamente, desconoce la mayoría de sus visitantes.

Porque la cocina de la isla es el queso de Mahón. Pero también esclatasangs, alcaparras, hinojo marino, oliaigua, azafrán, manzanilla, sal flor de Fornells y miel de sulla. Menorca es ensaimada. Pero también rubiols, crespells, coca, congret, panet de mort y carquinyols. Menorca es caldereta. Pero también cega amb coc, perdius amb col, caragols amb cranca, pilotes a la menorquina

y *conill ab pixotera*. Menorca es sobrasada. Pero también *camot*, *vermella*, *cuixot*, *carn i xua*, *butifarró*, cordero y caracoles. Menorca es langosta. Pero también *cap roig*, *cárdidos*, *molls*, *corns*, ortiga de mar, rape, ostras del puerto de Mahón, *espardenyas* y *raors*. Menorca es ginebra. Pero también cerveza artesana y vinos de gran calidad a partir de variedades de vid locales y no locales.

Afortunadamente, una de las virtudes de Menorca es la evolución imparable de sus productos agroalimentarios y su revolución artesanal. Productores, agricultores, distribuidores, pequeños empresarios y restauradores están comprometidos con la red que han creado, que se está consolidando rápidamente y que seguirá cultivando un gran éxito en el futuro. A su vez, los restaurantes menorquines también muestran interés por las tendencias internacionales. Aparte de los cocineros y emprendedores que buscan la tradición e identidad local, otros ofrecen una cocina abierta a la fusión y las influencias externas, sin renunciar a las materias primas y técnicas locales, hábilmente integradas en sus platos. En la última década se ha extendido un movimiento que constata el orgullo por la identidad local, que venera las materias primas autóctonas, las tradiciones heredadas y las recetas menorquinas. Este movimiento se debe principalmente al trabajo de generaciones de cocineros, pequeños empresarios, bodegueros, restauradores, políticos, artesanos, agricultores y emprendedores que perciben la diversidad menorquina como un tesoro especial.

ESTADÍSTICAS SOBRE MENORCA

MÁS DE 200 PRODUCTORES DE 20 CATEGORÍAS DISTINTAS



MENORCA MIDE 702 KILÓMETROS CUADRADOS, MENOS QUE UNA QUINTA PARTE DE MALLORCA

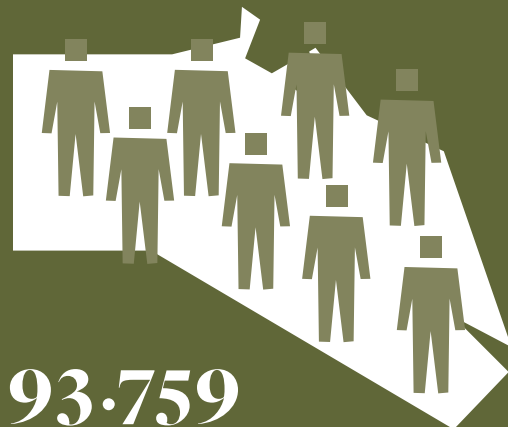


11.000 KM DE MUROS DE PIEDRA SECA, MÁS DE LA MITAD DE LA LONGITUD DE LA GRAN MURALLA CHINA

11.000 km



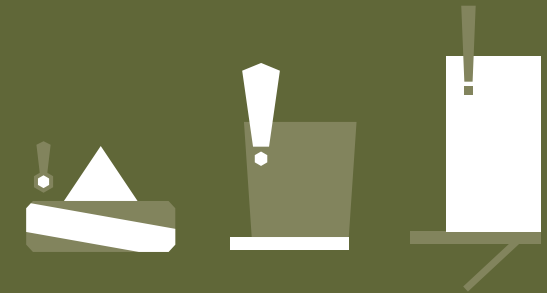
UNA POBLACIÓN DE 93 759. 130 HABITANTES POR KM CUADRADO



93.759

1.500

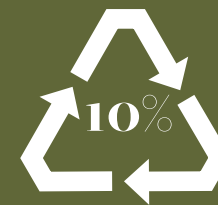
MÁS DE 1500 YACIMIENTOS ARQUEOLÓGICOS DE MÁS DE 4000 AÑOS DE ANTIGÜEDAD



DEBIDO A SU UBICACIÓN ESTRATÉGICA EN EL MEDITERRÁNEO, HA SIDO ASENTADA POR ÁRABES, FRANCESES E INGLESES: UN VERDADERO CRISOL DE CIVILIZACIONES

66%

EN 1993, MENORCA FUE DECLARADA RESERVA DE LA BIOSFERA. 66% DE SU TERRITORIO ESTÁ PROTEGIDO



LA TASA DE RECICLAJE ES UN 10 % MÁS ALTA QUE LA MEDIA ESPAÑOLA

POC A POC (POCO A POCO) ES PROBABLEMENTE LA EXPRESIÓN QUE MEJOR NOS DEFINE



HAY 53 KM DESDE MAHÓN A CIUDADELA. 184 KM CAMÍ DE CAVALLS



216 KM DE COSTA. MÁS DE 100 PLAYAS Y CALAS

1.800 RESTAURANTES Y NEGOCIOS DE HOSTELERÍA

1.800

ESPERANZA DE VIDA MEDIA ENTRE LAS MÁS ALTAS DEL MUNDO. EN 2004, LA PERSONA MÁS VIEJA DEL MUNDO (OFICIALMENTE) MURIÓ CON 114 AÑOS

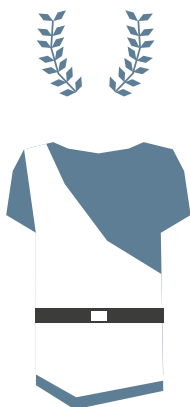
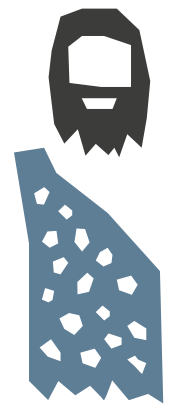




Nuestra historia, un viaje culinario en el tiempo



Desde la prehistoria hasta casi la actualidad, Menorca ha sido un punto de encuentro de diversas culturas, debido a su ubicación estratégica en el centro del Mediterráneo occidental y las características geográficas únicas del puerto de Mahón. Desde tiempos inmemoriales, Menorca ha sido una isla codiciada por distintos grupos que buscaban un puerto de parada y refugio. Todos ellos han dejado un legado histórico muy rico y han convertido Menorca en una tierra de importante patrimonio cultural, incluyendo su gastronomía.



DESDE LA PREHISTORIA A LA ANTIGUA ROMA

Se ha registrado presencia humana en la isla desde el comienzo de la Edad de Bronce (2000 a. C.), una época conocida como el periodo pretalayótico. Alrededor del año 1400 a. C., esta civilización levantó grandes construcciones de piedra llamadas talayots, cuyo nombre hace referencia al periodo más rico de la prehistoria de la isla, la época talayótica, en el que se levantaron lugares de culto llamados taulas. En el año 123 a. C., Menorca pasó a formar parte del Imperio romano, lo cual resultó en la transformación de los asentamientos talayóticos y el auge de tres ciudades contiguas a tres puertos importantes: Mago (Mahón), Jamma (Ciudadela) y Sanisera (Sanitja).

Tras la caída del Imperio romano, Menorca sufrió las invasiones sucesivas de vándalos y bizantinos, como en el resto del archipiélago balear, hasta ser conquistada por el mundo islámico a principios del s. X, unida primero al Califato de Córdoba y más tarde al Reino taifa de Dénia. A día de hoy, el

plato menorquín arròs de la terra aún se conoce como «arroz moro»: Su origen se remonta a la época púnica. A pesar del nombre, no se hace con arroz, sino con sémola de trigo. Este plato es muy representativo de la gastronomía de la isla y solía comerse los días después de la matanza del cerdo, servido con carne y parte de la cabeza del cerdo, dos cabezas de ajo y patata o boniato.

En 1287, tras casi 400 años de dominación musulmana, el rey cristiano Alfonso III «el Liberal» conquistó Menorca y la unió primero a la Corona de Aragón y más tarde al Reino de Mallorca. Desde el s. XIII al s. XVIII, periodo que abarca desde la época románica hasta la barroca, la isla comenzó a consolidar en gran medida sus tradiciones culinarias y crear las principales joyas de su patrimonio artístico y arquitectónico. La dominación francesa del s. XVIII, aunque breve, dejó una gran huella en la cocina e ingredientes de Menorca que se expandió con los años.

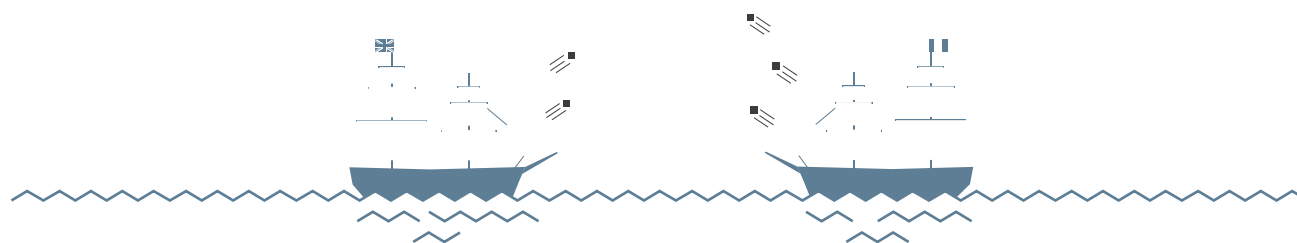


FRANCIA Y GRAN BRETAÑA



En el s. XVIII, como consecuencia de la guerra de sucesión española, España se vio obligada a ceder Gibraltar y la isla de Menorca a Gran Bretaña. Para Gran Bretaña, Menorca representaba un valioso enclave en el Mediterráneo que garantizaba su futura expansión. Menorca fue británica durante 100 años, interrumpidos por breves periodos de dominación francesa y española. Todos estos cambios tuvieron una gran influencia en la vida local, pues transformaron las condiciones económicas y, con ellas, las tradiciones y la cocina de la isla.

Prueba de ello es la forma menorquina de cocinar, como el uso de la mantequilla fría inglesa, poco habitual en esta zona; los ingredientes y bebidas —la ginebra menorquina es el mejor ejemplo de esta influencia— y muchos nombres y términos gastronómicos provenientes del inglés. Existen numerosos ejemplos: *grevi* (del inglés «gravy») para referirse al jugo de la carne asada; *xenc* (del inglés «shank»), parte delantera de la pierna del animal cuya carne es el principal ingrediente del *brou de xenc* (caldo de ternera); *pinxa* (del inglés «pilchard»), sardina habitualmente usada en las cocas;



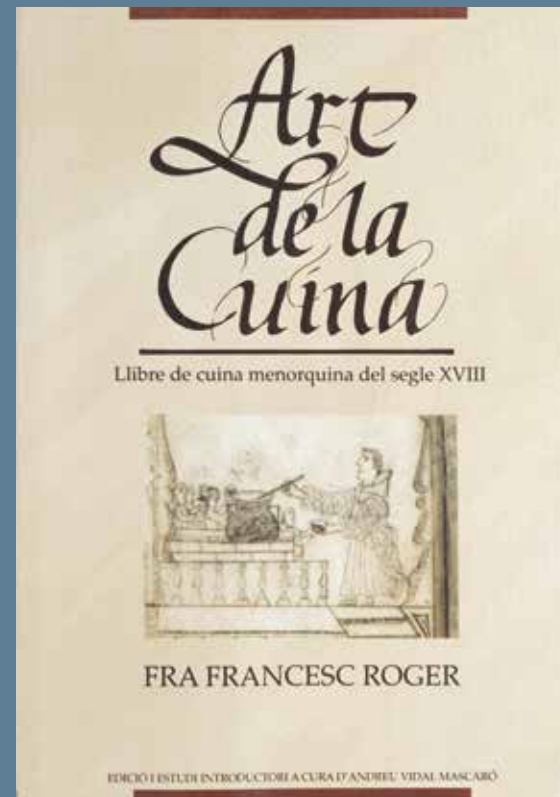
Muchos nombres y términos gastronómicos provienen del inglés

píquels (del inglés «pickles»), pepinillos en vinagre u otros encurtidos; *xells* (del inglés «shells») para referirse a los berberechos, y *punys* (del inglés «punch») para referirse al *sengri* (del inglés «sangaree»), un vino caliente y a veces especiado.

Resulta interesante cómo han surgido nuevos nombres, como la variedad de ciruelo conocida en la isla como *neversó*. De hecho, este nombre es la adaptación fonética de la frase en inglés «never saw» (nunca vi). Cuenta la leyenda que, durante su estancia en Menorca, el gobernador británico Richard Kane probó una de estas frutas y exclamó: «I never saw such plums before!» («¡nunca antes vi semejantes ciruelas!») Así se formó el nombre. La debilidad por las mermeladas y el placer por la repostería de todo tipo, hecha con una amplia variedad de ingredientes, son otras herencias de aquella época.

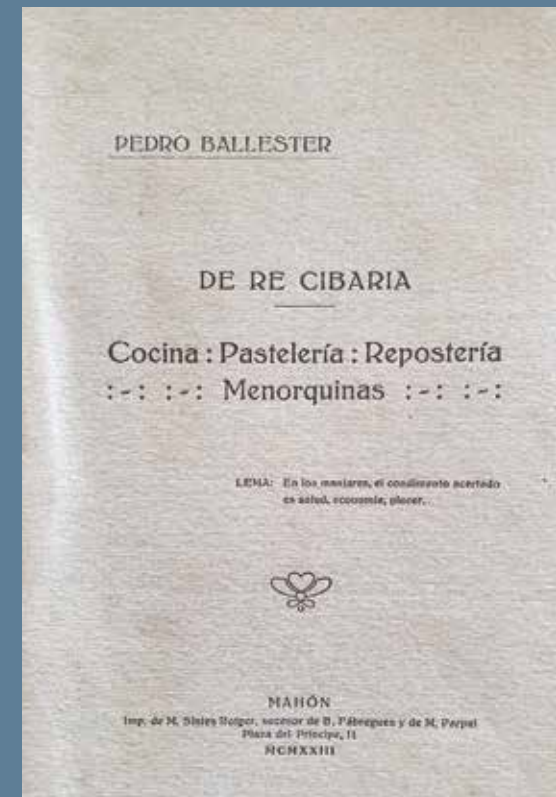
TRES LIBROS
QUE HAY QUE
LEER PARA
ENTENDER
NUESTRA
HISTORIA
CULINARIA

ART DE
LA CUINA
Fra Roger (s. XVIII)



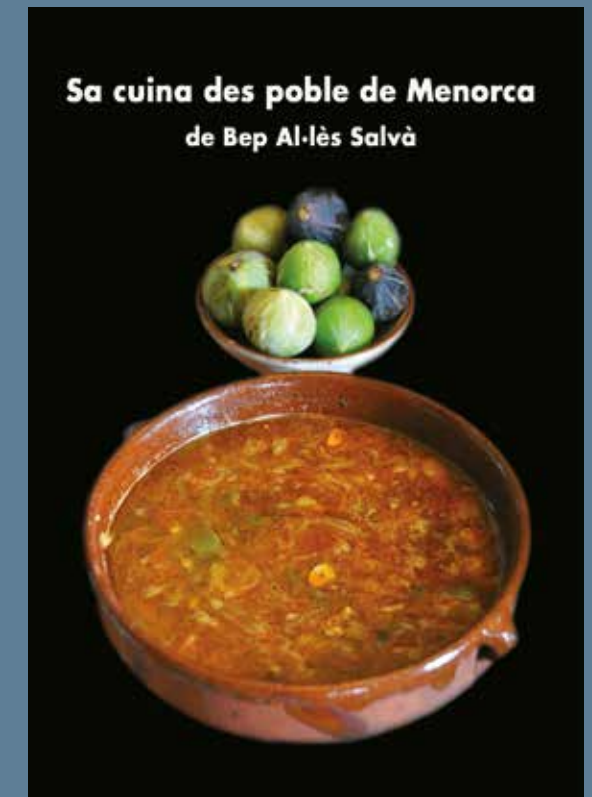
Se trata de la referencia escrita más antigua sobre la gastronomía menorquina y proporciona una valiosa información cultural. Francesc Roger fue un fraile franciscano que vivió, trabajó y cocinó para los demás monjes del monasterio de Sant Francesc en Ciudadela durante la primera mitad del s. XVIII. Su libro es el fruto de años de conocimiento y experiencia acumulada al trabajar como cocinero. Su manuscrito contiene más de 200 recetas, incluyendo ingredientes poco habituales para los libros de cocina de la época. Relata una cocina ejemplar que combina la sabiduría popular con la adaptación de recetas de la isla, así como el uso de productos americanos y europeos.

DE RE
CIBARIA
de Pedro Ballester (1923)



Primer libro de recetas moderno sobre la cocina y repostería menorquina. El libro detalla las costumbres y preferencias culinarias de los menorquines en la segunda mitad del s. XVIII y primera mitad del s. XIX. Se trata de un libro contemporáneo, pues la información sobre las recetas, ingredientes de temporada y hábitos alimenticios es aplicable a día de hoy. El autor, que curiosamente no estaba demasiado interesado en la gastronomía, trató el tema como un proyecto de investigación, ofreciendo análisis y conclusiones como si de un estudio se tratase.

SA CUINA DES
POBLE DE MENORCA
de Bep Al·lès (2012)



Un auténtico trabajo de campo: una recopilación de recetas de pescadores, cazadores, amas de casa, jubilados, libros de casas señoriales, notas escritas a mano y entrevistas a reposteros y panaderos. La primera mitad ofrece un amplio repertorio de recetas, de sofisticados desayunos a platos de arroz, legumbres, pescado, carne, sopas, guisos y pan. La segunda parte —formada por más 900 recetas— se centra en los postres y la repostería. Incluye postres de casas señoriales, conventos y monasterios, recetas familiares y recetas de anteriores generaciones de reposteros y panaderos.

EL PRESENTE, CONSCIENTE DE NUESTRO PASADO GASTRONÓMICO

Como se mencionó en la introducción, hay un creciente sentimiento de orgullo entre los menorquines por su identidad local, sus raíces y las tradiciones que pasan de una generación a otra, percibidas como factores diferenciadores en una sociedad cada vez más globalizada. La gastronomía es uno de nuestros puntos fuertes: un tesoro en manos de cada familia, cada hogar, cada *lloc* y cada restaurante. Los tiempos cambian y muchos jóvenes, por falta de costumbre o de tiempo, pueden verse inclinados hacia una alimentación más informal. A pesar de esto, **la comunidad menorquina está realizando un gran esfuerzo y trabajo de concienciación para salvaguardar sus valores, sus ingredientes y el legado local.**

La industria de la restauración refleja este movimiento. Sorprende que una isla tan pequeña tenga más de 1800 restaurantes. Siempre hay inauguraciones de restaurantes, nuevos cocineros e ideas en marcha. Hay una mayor oferta gastronómica y un mejor servicio, así como un creciente interés por la excelencia culinaria por parte de unos comensales cada vez más

activos, que conceden un gran valor a la gastronomía y la perciben como una actividad de ocio o cultural.

Los restaurantes menorquines también muestran interés por las tendencias internacionales. Aparte de los cocineros y emprendedores que buscan la tradición e identidad local, otros ofrecen una cocina abierta a la fusión y las influencias externas, sin renunciar a las materias primas y técnicas locales, hábilmente integradas en sus platos.

Lo que resulta interesante sobre los cocineros menorquines, comparado

con otras regiones, es el «buen rollo», la camaradería entre ellos, el sentimiento de comunidad y lucha por un objetivo común. Los dueños de los restaurantes persiguen una misma meta: promover la singularidad y personalidad de la cocina menorquina más allá de los estereotipos. Su cultura culinaria es fruto de las influencias recibidas de los pueblos que se asentaron en Menorca durante siglos, pero también del conocimiento artesanal de los agricultores y pescadores locales, así como de la riqueza de las temporadas y su entorno natural. Con el tiempo, estos factores

han dado pie a una colección de recetas de impecable armonía, un patrimonio gastronómico innegable, una memoria gustativa, una diversidad culinaria tan intrigante como placentera, una amplia gama de platos omnívoros y una gastronomía con un pasado grandioso, un presente espléndido y un futuro brillante. Menorca nunca había tenido una generación de cocineros tan altamente cualificados, con un talento tan extraordinario y tal grado de concienciación sobre el medio ambiente. Nunca habíamos visto cocineros menorquines tan excepcionales como hoy.



**La
gastronomía
es uno de
nuestros
puntos
fuertes.
Un tesoro
en manos
de cada
familia, cada
hogar, cada
lloc y cada
restaurante**



OB

**La
gastronomía
menorquina:**

**raíces y
excelencia**



OCHO RECETAS PARA ENTENDER LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA LOCAL



Caldereta (CALDERETA DE LANGOSTA)

El plato de marisco más representativo de la isla es la caldereta. Cocinada con las sabrosas langostas del Mediterráneo, también puede prepararse con pescado, anguila u otra variedad de marisco. Se trata de un plato de pescadores cuya receta mejoraron los cocineros. Los restaurantes Can Burdó y más tarde Es Pla convirtieron la caldereta de langosta en uno de los platos estrella de la isla. Popularizaron esta sencilla receta de pescadores entre los comensales extranjeros que visitaban la Bahía de Fornells, transformando un humilde guiso de *llagosta de pata rompuda* en una exquisitez. Un plato de origen modesto que permite a los pescadores ganarse la vida. Al probar una caldereta bien hecha estamos saboreando un plato sin aires de grandeza, cuya textura perfecta y sabor inconfundible nos reconcilia con los guisos marineros de cuchara. Los sabores concentrados del caldo, elegante y equilibrado, contrastan sutilmente con la potencia de la carne de la langosta. Un plato clásico con el que cada bocado se vuelve un placer hedonista.



Oliagua amb figues (OLIAIGUA CON HIGOS)

El plato más emblemático de la cocina tradicional y campesina menorquina, para comer a diario como desayuno, comida o cena. Ha sobrevivido incluso a antiguas emigraciones a Florida y Argel. Adaptado a los ingredientes de temporada (espárrago triguero y col, entre otros), su maridaje perfecto son los higos, aunque también acepta uvas, melón o incluso patatas fritas. Es parte del dicho que define el estilo de vida menorquín: «tranquilidad y oliagua». Es un plato popular de verano, cuando las verduras de la isla están más sabrosas, servido con pan tostado del día e higos dulces y frescos. La versión más sencilla se prepara con tomates, cebolla, ajo, pimiento verde, aceite y agua (de ahí el nombre *oli i aigua*), aunque existen variaciones: *oliagua broix* (con los mismos ingredientes, pero sin tomate), con col, con huevo, con espárragos e incluso una versión blanca a base de leche.



Repostería (POSTRES)

La tradición repostera se remonta muchos años e incluye elementos de la cultura musulmana, fusionados y mejorados con elementos de la cocina catalana, británica y francesa. Las recetas, transmitidas a rajatabla de una generación a otra, se preparaban según el calendario de festivales: *greixeres* durante el carnaval, *formatjades* en Pascua, ensaimadas con chocolate caliente durante las fiestas de verano dedicadas a santos patronos, buñuelos el Día de Todos los Santos y *tortada*, *nougats* y *cuscussó* en Navidad. En cuanto a recetas de masa salada, existe una gran variedad, entre ellas: *coques*, *rubiols* rellenos de carne o pescado (parecido a la empanadilla), bollos de pan rellenos de sobrasada, *flaons* (pasteles rellenos de queso y huevos), *formatjades* (bollos rellenos de carne, sobrasada...), etc. Por otro lado, la lista de recetas de masa dulce incluye los amargos (hechos con almendra y huevos), *carquinyols* (también con almendra, pero una masa más seca), *pastissets* (en forma de flor), *crepellines* (galletas secas, pequeñas y crujientes) y *crepells* (en forma de flor, a veces con un agujero en el medio y rellenos de requesón, mermelada, sobrasada, etc.).



Aubergínies plenes (BERENJENAS RELLENAS)

Esta variación del Iman Bayildi —presente en todo el Mediterráneo— se prepara con las deliciosas variedades locales de berenjena (blanca, rayada, morada o negra), con la diferencia de que aquí es casi siempre un plato vegetariano. También se disfruta en frío o en un *coc* (típico bollo de pan menorquín). A menudo asociado a las fiestas, este plato se remonta a la llegada de la hortaliza a la isla y se condimenta con mejorama, una hierba muy cotizada en Menorca.



Raoles d'endivia (BUÑUELOS DE ESCAROLA)

Las *raoles* –ya mencionadas en el *Llibre del Coch* de Mestre Robert del s. XV– se elaboraban con cucharas para conseguir bocados redondos de cualquier producto rebozado. Son el origen de la tempura, importada a Japón por misioneros. En Menorca se siguen cocinando con distintos ingredientes (pescado, carne, verduras, ortigas de mar) como cocina de aprovechamiento. Las más apreciadas se preparan con escalora, un producto humilde pero excepcional de la isla, a veces acompañada de virutas de pescado seco.



Calamars plens (CALAMARES RELLENOS)

Podemos imaginar el valor de este plato por sus orígenes relacionados con las antiguas artes pesqueras sostenibles y el hecho de que antiguamente se sirviese la noche de fin de año. Presenta variantes muy sutiles pero importantes según la localidad de la isla: con patata o boniato, con carne o solo con tentáculos y aletas, con o sin leche.



Caragols amb cranca (CARACOLES CON CANGREJO)

Un ejemplo clásico de la cocina menorquina elaborado con productos recolectados de forma tradicional. Este potente plato de mar y montaña se prepara tradicionalmente con las tripas, coral u otras partes del marisco picadas (como ocurre con otros guisos como la caldereta, la panadera, etc.). Antiguamente se elaboraba con *cranc pelut* (cangrejo moro), ahora especie protegida.



Tortada d'ametlla (TARTA DE ALMENDRA)

Pastel típico de celebraciones inspirado en la torta genovesa que procesa las yemas y claras por separado. Idéntica a la versión alicantina y presente en muchos otros lugares mediterráneos. La calidad y tamaño de los huevos de la gallina de raza menorquina local los hace idóneos para esta receta. Sobre la tarta se esboza una corona de merengue, frecuentemente utilizada en la isla y que triunfó en la corte rusa en el s. XIX, como lo fue la salsa mayonesa.

16

ingredientes

PARA ENTENDER
LA DIVERSIDAD
DE PRODUCTOS
LOCALES



01

Queso

La historia del queso en la isla se remonta a la prehistoria, como sugieren los rastros de utensilios de cerámica usados para hacer queso del año 2000 a. C.. Hay escritos del siglo V d. C. que mencionan el consumo de queso en la isla, así como documentos en árabe del año 1000 que mencionan específicamente la calidad excepcional de los quesos de Menorca. Ya un producto de exportación clave en el s. XIII, el queso se convirtió en un ingrediente estrella durante el periodo de dominación británica, cuando adoptó el nombre «Mahón», en referencia al puerto desde el que se exportaba. En 1985, consiguió el distintivo de «Denominación de Origen» y se creó un Consejo Regulador. Más adelante, en 1997, se amplió el nombre protegido

y hoy se conoce como «Mahón-Menorca».

La forma de hacer el queso de Mahón-Menorca (*formatjat*) no ha cambiado desde hace mucho tiempo. Todas las granjas menorquinas (llamadas *llocs*) siguen empleando los métodos antiguos. El proceso consiste en una serie de técnicas que han pasado de padres a hijos. Es el cumplimiento estricto de estas lo que define y permite obtener el auténtico queso de Mahón-Menorca, aunque los recientes avances tecnológicos han permitido realizar sutiles modificaciones. El queso de Mahón-Menorca madura en cámaras de curación donde la corteza se trata de forma tradicional: dándole la vuelta a los quesos y frotando la corteza con aceite y/o pimentón.





utilizando el *fogasser* (pañó de algodón) para darle forma. Ambos tienen en común los mismos procesos básicos, pero con diferencias que repercuten en las características del producto final.

Además de los quesos de Mahón-Menorca D.O.P., en la última década ha crecido el número de productores independientes que adoptan prácticas tradicionales. Trabajan con leche cruda de razas autóctonas de vaca, cabra y oveja, y elaboran quesos

que conservan el carácter y la personalidad de los métodos, granjas, temporadas y piensos tradicionales. Se ha innovado mucho en la elaboración de quesos, con variedades que hoy incluyen romero, cerveza, sobrasada, arándanos o *botifarró*. Las nuevas ideas de *marketing* han dado lugar a la producción de quesos en forma de corazón, con leche de oveja picante, leche de cabra, al vino, azules e incluso especialidades europeas como la *mozzarella* fresca, el provolone o el *caciocavallo*.

Los quesos de Mahón-Menorca D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) son quesos de pasta prensada y forma cuadrada con cantos y aristas redondeados, que capturan el sabor natural de nuestra isla, declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Para elaborarlos, empleamos leche de vacas menorquinas y un método de tradición milenaria (recogido en las regulaciones de la D.O.P.). Después, el viento, la humedad y la luz de Menorca se encargan de proporcionar a nuestros quesos su peculiar sabor, intenso e inconfundible, que se ha convertido en el atributo más valorado por los consumidores. El sabor de Menorca.

Dentro del marco de la Denominación de Origen Protegida, se distinguen dos tipos: Queso Mahón-Menorca: hecho con leche sometida a algún tratamiento de conservación, como por ejemplo la pasteurización, y se pueden utilizar moldes para darle forma; Queso Mahón-Menorca artesano: hecho con leche cruda de la propia explotación ganadera y

El número de productores independientes que adoptan las prácticas tradicionales ha crecido en la última década





02

Pescado y marisco

Desde la antigüedad, el pescado ha estado presente en la cocina menorquina, aunque su sabor y valor gastronómico no se apreciaba tanto como hoy en día. Las técnicas pesqueras modernas de mediados del siglo XX en adelante han permitido capturar peces con más propiedades organolépticas y nutricionales. Las especies humildes que constituían la dieta de los pescadores para subsistir se han convertido en pescados muy cotizados actualmente por el consumidor final, lo que ha aumentado el consumo y ha mejorado la calidad de vida de los pescadores artesanales.

Las especies más importantes para la pesca artesanal (por volumen de

especímenes capturados y disfrutados por el consumidor final) son la langosta, la escórpora, la raya, el salmonete, la sepia y el pargo. En la pesca de arrastre destacan la gamba, la bacaladilla, la argentina, el rape y la cigala. Todas estas especies tienen un enorme valor culinario y están muy cotizadas tanto por los restauradores —especialmente durante la temporada de turistas— como por el consumidor final, que compra estos productos en los mercados pesqueros, pescaderías o supermercados.

Las flotas pesqueras, que operan desde puertos menorquines, están asociadas a una de las tres cofradías pesqueras (Mahón, Ciudadela y Fornells) y realizan principalmente pesca de arrastre y

La pesca artesanal es la más extendida en la isla



artesanal. Por lo general, se trata de negocios pesqueros pequeños y familiares.

Los propietarios de las flotas suelen navegar uno de sus propios botes pesqueros. Siete de estos son barcos de arrastre, cuatro atracados en Ciudadela y tres en Mahón. La pesca artesanal es la más extendida en la isla e implica unos 54 barcos.

Respecto a otros tipos de acuicultura marina, Menorca cuenta con catorce criaderos suspendidos de mejillones y cinco «parques» de camas de *escopinyes* (almeja menorquina). El puerto de Mahón prospera gracias a la acuicultura y la limpieza de mejillones, *escopinyes*, almejas y grandes ostras, entre otros. Menorca es un modelo reconocido de sostenibilidad con un futuro prometedor.



03



Charcutería

Los productos de charcutería, deliciosos y variados, provienen del cerdo. La celebración de la matanza del cerdo (conocida como *porquejada*) siempre ha sido una de las costumbres menorquinas más típicas, en la cual participaban familia y amigos. Toda la carne y vísceras del animal se aprovechaban en forma de charcutería para garantizar que las familias tuvieran reservas para el año siguiente. Una vez completado el trabajo y tras una comida copiosa, se cantaban los *glosats*, canciones populares improvisadas sobre temas de actualidad. Aunque hoy solo se celebren las *porquejades* de forma ocasional y modernizada, la charcutería de la isla sigue siendo deliciosa.

La *carnixulla* (carne y tocino) es la carne curada menorquina más típica y probablemente la más antigua, pues se remonta a la civilización romana, pero con influencias catalanas. Es un embutido crudo y curado, elaborado a partir de carne magra y tocino. Otro producto imprescindible es nuestra famosa sobrasada, un embutido crudo y curado condimentado con pimentón que presenta dos variedades: tierna o curada. El origen de la sobrasada se remonta a

la antigüedad, concretamente al periodo de grandes avances y mayor esplendor de Oriente Medio. Con el paso de los siglos, la sobrasada se volvió indispensable para la población local. Pasó de ser una forma sencilla de conservar la carne a un ingrediente característico de su gastronomía.

Otros productos locales de charcutería incluyen: *botifarró* (carne picada mezclada negro o sin sangre para obtener el *botifarró* blanco); *camot* (también llamado *cuixot* o *camaïot*), parecido al *botifarró*, aunque la piel de este proviene del muslo del cerdo y no de los intestinos; o la sobrasada blanca, una receta prehistórica que se remonta a antes de la conquista de América, donde se descubrió la guindilla. En los últimos años, la industria ha desarrollado otras formas de consumir estos productos, con versiones más sostenibles, naturales, e incluso orgánicas.

04



Vino

Si bien la vid ya se cultivaba en la isla durante el Imperio romano y más tarde en la Menorca musulmana, fue en el s. XIX cuando su cultivo alcanzó la cumbre, llegando a cubrir unas 1300

hectáreas. Unos años más tarde, esta cifra disminuyó drásticamente, debido sobre todo al daño causado por la filoxera. A partir de 1980, se crearon varias iniciativas para recuperar la producción vinícola. El cultivo de la vid resurge en la isla desde el año 2000 hasta la actualidad. Cada año se plantan nuevos viñedos y, según el censo actual, existen unas 90 hectáreas dedicadas a la vid, aunque algunos viñedos aún no han producido vino.

Desde el punto de vista organoléptico y analítico, los vinos menorquines tienen una personalidad singular debido a sus características diferenciadas. Los viñedos menorquines suelen constar de pequeñas parcelas rodeadas de muros de piedra seca que las protegen, lo cual limita la mecanización y obliga a realizar muchos procesos de forma manual, en especial la vendimia. La tierra, principalmente calcárea y silícea, es ligera y pedregosa y proporciona el drenaje idóneo para que la vid permanezca en las condiciones de humedad óptimas. Nueve bodegas de la isla ya venden el vino que producen y se están poniendo en marcha varios proyectos vinícolas nuevos: En cuestión de unos años, estos también venderán su vino en el mercado. Actualmente, unas 180 000 botellas al año llevan el distintivo «Illa de Menorca/Isla de Menorca» I.G.P (Indicación Geográfica Protegida), de las cuales 62 % son vino blanco, 24 % tinto y 14 % rosado. Se estima que estas cifras crecerán en un futuro cercano, conforme los nuevos viñedos empiecen a producir, hasta potencialmente doblar la producción de vino actual.

06



Aceite de oliva

La Menorca romana estaba situada estratégicamente en la ruta de comercio marítimo del aceite de oliva, la cual unía la península ibérica con la capital del Imperio, como sugieren unas ánforas descubiertas en la isla y los yacimientos arqueológicos. Con la romanización, Menorca adoptó la cultura del aceite de oliva, uno de los ingredientes de la tríada mediterránea: pan, vino y aceite. En cuanto a su producción local, el descubrimiento histórico más relevante fue una almazara romana del siglo II a. C. encontrada bajo el casco antiguo de Alayor.

En el s. XXI, se reanudó la producción de aceite en Menorca, un indicio del creciente interés por recuperar la cultura antigua del aceite de oliva, tanto en el campo como en la mesa. El árbol endémico en Menorca es el acebuche, una variedad silvestre del olivo. En Menorca siempre se ha cultivado aceites como el de Arbequina, la variedad más popular para la producción de aceite de oliva virgen extra de calidad. Actualmente, Menorca cuenta con alrededor de doce productores y se han plantado casi 25 000 olivos, incluyendo orgánicos y variedades menos comunes. Además, hay un creciente interés por el olivo silvestre local, a pesar de su cosecha limitada.

05

Mayonesa



La mayonesa es, sin lugar a dudas, el producto menorquín más conocido y consumido en el mundo: la salsa estrella de muchos platos y recetas internacionales. Parecida al alioli (alioli bó), la mayonesa está hecha con aceite, huevo, sal y vinagre o zumo de

limón. Se dice que, tras la invasión francesa de la isla en 1756, el Duque de Richelieu se detuvo en una taberna una noche y pidió algo para comer. Puesto que no tenía mucha comida, el dueño le sirvió unas sobras de carne con esta salsa.

07



Gin de Menorca

Introducida en Menorca por los británicos, esta bebida goza de gran popularidad entre los menorquines. La ginebra de Menorca se produce de forma tradicional, en viejos alambiques de cobre calentados sobre fuegos de leña, destilando alcohol vínico (a diferencia de la ginebra inglesa u holandesa, elaborada a partir de alcohol de cereales) y aromatizándolo con hierbas y bayas de enebro. Aunque se bebe todo el año, su consumo se dispara en verano durante las fiestas populares. El combinado estrella, servido muy frío, es la pomada o *gin amb llimonada*, que mezcla una parte de ginebra por dos de limonada.

Otras variantes incluyen la *pellofa* (ginebra con sifón), gin con palo (un licor mallorquín) o tomarla a secas en un vaso pequeño. Actualmente, la ginebra Gin de Menorca se exporta a cientos de mercados de todo el mundo y se encuentra en las cartas de los bares, restaurantes y hoteles internacionales más conocidos.

08



Fruta y verduras

Tradicionalmente, Menorca sorprendía por su amplia gama de frutas, con decenas de variedades de manzana, pera, higos (*figues flor, negretes, catalanes, coll de dama*..), ciruelas y albaricoques. La isla también es conocida por sus uvas, melocotones, cítricos, melones y sandías, calabazas y frutos secos. Una tierra rica en hortalizas y verduras de hoja que han dado forma a la cocina local. Destacan las berenjenas, consumidas sobre todo en la época estival, así como el tomate, pimiento, cebolla, ajo, patata, calabacín, calabaza, col, espinacas, guisantes, lechuga, escarola, alcachofa, pepino, etc.

A mediados de los noventa, un grupo de expertos agrónomos menorquines decidió cultivar de forma ecológica, pues era más respetuoso para el medio ambiente y el ganado. Gracias al aumento de la producción ecológica, los ingredientes ecológicos ya se encuentran en muchas tiendas gourmet

de la isla, así como en los mercados agrícolas celebrados en cada pueblo. En 2018, la tierra cultivada de forma ecológica en Menorca pasó de las 4857,80 hectáreas a las 5449,60 hectáreas, un aumento del 12,1 %. El 15 % de la tierra cultivable en Menorca está dedicada a la agricultura ecológica.

09



Vermella menorquina

La presencia de ganado en la isla se remonta al año 10 000 a. C., al periodo talayótico, aunque podría ser anterior.

Vemos un interés reciente por la raza *vermella menorquina* y por preservar y mejorar la cría del ganado, así como su «árbol genealógico». Una vaca sin cuernos, generalmente rojiza, cuyo color varía desde el rubio claro al rojo oscuro. Es una raza robusta, adaptada perfectamente a la geografía menorquina. La asociación de productores es muy estricta sobre su trazabilidad, seguridad alimenticia y la forma en que se comercializan los cortes y procesos de maduración del vacuno para ofrecer valor añadido.

10



Caracoles

Los caracoles han formado parte de la tradición gastronómica local a lo largo de la historia. Se utilizan para realzar guisos, se comen aliñados o sirven para contrarrestar otros ingredientes, como el cangrejo en el caso de los famosos *caragols amb cranca*. La demanda de caracoles frescos ha dado lugar a la creación de granjas especializadas en esta fuente de proteína alternativa y sostenible.

11



Azafrán

De gran valor gastronómico, hoy los menorquines vuelven a cultivar esta especia 300 años después de que fuera cultivada en la isla por última vez. De gran calidad y con propiedades saludables, representa la recuperación de la agricultura por parte de jóvenes agricultores artesanales que están cultivando productos alternativos. Hay tres productores de azafrán en la isla que cultivan, cosechan y envasan esta especia. Sin usar sustancias químicas, este azafrán lleva certificación de primera categoría.

12



Cordero lechal

La oveja local menorquina está extremadamente adaptada al clima y geografía de la isla, que sufre largos periodos de sequía y escasez de forraje. Este cordero tiene un gran valor gastronómico por su textura y propiedades organolépticas y se valora inmensamente porque no puede saltar los muros de piedra seca que rodean los huertos de Menorca. La producción ecológica y local de esta carne está creciendo año tras año.

13



Miel

La miel menorquina es conocida desde hace muchos siglos. Se trata de una miel muy cotizada, pues la gama de flores silvestres y aire salino de la isla la dotan de un delicioso sabor y elegancia. La cosecha de la miel ha sido una actividad tradicional durante muchos años, principalmente en colmenas privadas. Sin embargo, también se puede recoger en colmenas naturales de cuevas, acantilados y bajo los tejados de las casas. Media docena de productores elaboran miel con flores silvestres o a partir de una única flor: sulla, brezo, zarzamora o romero.

14



Sal

La sal ha sido un ingrediente clave para conservar la comida, tanto en las casas como durante el transporte por mar, y es por tanto extremadamente importante en la historia de la isla. Hay indicios de la existencia de salinas incluso en la época de la Menorca romana. Otras salinas, creadas en el s. XVIII durante la dominación británica, siguen en uso a día de hoy. La producción de sal consiste en un proceso natural de evaporación de agua marina en una salina, causado por el sol y el viento. La *fleur de sel* es la primera capa delgada de sal que se forma en la superficie. Este tipo de sal contiene menos cloruro de sodio porque se recoge nada más cristalizarse. Se trata de un producto natural y ecológico, no tratado de ninguna manera.

15



Pan xeixa

Xeixa es una variedad del trigo originaria de hace 6000 años. Los restos más antiguos fueron encontrados en Anatolia, al comienzo del Holoceno, y sobrevivieron a los cambios climáticos de ese periodo. Posiblemente fueron los romanos quienes la trajeron a Menorca por primera vez, o tal vez antes; sin embargo, su cultivo desapareció prácticamente hasta su recuperación en la última década. Su cosecha es baja, pero de excelente calidad. Se cultiva de forma ecológica y se muele en un molino de piedra.

16



Cerveza

Antes de que las cervezas artesanas se pusieran de moda en el mundo occidental, ya existían cervecerías locales de calidad en Menorca. Actualmente, media docena de marcas y fabricantes elaboran esta preciada bebida a partir de cereales, lúpulo, levadura e ingredientes locales y extranjeros. La cerveza menorquina es sobre todo rubia, aunque hay irrupciones ocasionales de cervezas más cosmopolitas, como la Pilsner, las cervezas de trigo, *stout*, claras y *brown ale*. Reciben constantemente premios en competiciones internacionales, como la medalla de oro otorgada a la *Grahame Pearce Lager* en la edición 2019 de la *Barcelona Beer Challenge*, donde competían 1.112 cervezas de 22 países.



17 MARCAS, DENOMINACIONES Y RECONOCIMIENTOS PARA ENTENDER NUESTRA BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA



España es el país con el mayor número de reservas de la biosfera: un total de 52 reservas que cubren más de 12% del territorio nacional. Gracias al equilibrio conseguido entre el desarrollo y la conservación del patrimonio y el paisaje, la isla de Menorca entera fue declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1993. La principal característica del entorno natural de Menorca es su diversidad medioambiental y paisajística. En solo 700 km², la isla contiene casi todos los hábitats que rodean el Mediterráneo, en especial los bosques, barrancos, cuevas, humedales, dunas, costas rocosas e islotes. Por estos motivos, **Menorca fue nombrada por la UNESCO como sede de la Red Mundial de Reservas de Biosfera, Islas y Zonas Costeras, dedicada al desarrollo sostenible.**

En cuanto a su flora, Menorca alberga 1300 especies de plantas vasculares, 6% de las cuales son endémicas y otras exclusivas de Menorca. El 19 de junio de 2019, la Reserva de la Biosfera Marina de Menorca se convirtió en la más grande del Mediterráneo tras su ampliación de 71 191 hectáreas a 514 485. Esta ampliación implica multiplicar por siete la reserva establecida en 1993, por lo que, si bien hay otras reservas de la biosfera más grandes en su totalidad, esta es la primera que una reserva marina es más grande que la superficie de su propio territorio.

made in menorca

Menorca es un territorio muy afortunado en cuanto a su amplia diversidad de sectores y actividades de producción tradicional, artesanal y única. Durante muchos años, también fue la isla que supo mantener un perfecto equilibrio entre la industria, la agricultura y el turismo, hasta que este último se convirtió en una nueva economía de servicios que trajo muchos desafíos. Actualmente, Menorca se enfrenta al futuro de un mundo globalizado con un compromiso firme por la conservación, la autenticidad y el fomento de todo lo local. Estos son los valores que han hecho de nuestra isla un lugar con una identidad y «forma de hacer las cosas» única. El Consell Insular de Menorca, abanderado de estos valores, creó la marca *Made in Menorca* para promocionar los productos tradicionales y dar a conocer la esencia de la isla.

Los nueve valores fundamentales en los que se basa la marca son parecidos a aquellos de las Regiones Europeas de la Gastronomía: singularidad, pasión, creatividad, autenticidad, cultura, historia, tradición, calidad y defensa de lo local.

Al igual que sus pilares:

- Valoración de la cultura de la producción local
- Colaboración y consenso entre los involucrados
- Promoción de los valores del territorio
- Fomento de las actividades de producción

Arrels

FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

La feria Arrels, ya en su tercer año, se ha consolidado con la presencia de más de 40 productores de la isla que, además de vender sus productos al consumidor final, tienen la oportunidad de crear nuevas relaciones comerciales, promocionar y publicitar sus nuevos productos, y compartir recetas innovadoras y atrevidas de estos mismos productos, elaboradas por cocineros locales. Arrels ofrece un ambicioso programa de presentaciones culturales y culinarias que crea un puente entre productores de alimentos, transformadores y cocineros de renombre local, nacional e internacional. Su enfoque democrático e inclusivo permite a la feria Arrels acercar la gastronomía a todos los niveles socioeconómicos. Prueba de ello es su filosofía de «aprender, degustar y comprar»: talleres infantiles, un festival educativo y sensorial para niños; degustaciones para asistentes de la mano de productores y compra de ingredientes directamente de los productores.



El proyecto Agroixerxa es una iniciativa del OBSAM (Observatorio Socioambiental de Menorca), con la financiación del programa LEADER Menorca y el IME (Instituto Menorquín de Estudios). Es el compendio más exhaustivo, completo y actualizado de

productores y productos menorquines de tierra y mar (agricultura, ganadería, pesca, marisco, viticultura, apicultura, etc.). Agroixerxa, una herramienta clave de difusión e información sobre el producto local de Menorca, sirve como punto de encuentro entre productores y consumidores, restauradores, transformadores y comerciantes.



Este distintivo identifica los vinos menorquines reconocidos bajo la denominación geográfica «Isla de Menorca» que cumplen sus regulaciones. Se trata de vinos elaborados con variedades blancas como Chardonnay, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Parellada o Moll, y variedades negras como Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Syrah o Tempranillo. Hay nueve bodegas asociadas (Binifadet, Crispín Mariano, Torralbenc, Celler Solano, Sa Cudía, Sant Patrici, Son Cremat, Sa Marjaleta y Binitord) que producen alrededor de 200.000 botellas.



INDICACIÓN GEOGRÁFICA

La ginebra, elaborada por primera vez en Menorca para responder a la demanda durante la dominación británica, es ahora parte de la historia, tradiciones, celebraciones y gustos locales menorquines. En 1997, se aprobaron las regulaciones para la denominación

geográfica «Gin de Menorca». Estas regulaciones protegen al producto por su nombre geográfico y, por otro lado, contribuyen a evitar la competencia desleal y a garantizar su calidad.



Slow Food es una asociación internacional ecogastronómica sin ánimo de lucro. Actualmente, está presente en 153 países, con más de 100.000 miembros y 1.300 grupos de voluntarios locales. Slow Food está comprometida con la protección de los alimentos de calidad y los métodos de cultivo y transformación tradicionales y sostenibles, así como la defensa de la biodiversidad de variedades cultivadas y silvestres. En Menorca, sus socios son pescadores, restauradores, ganaderos y agricultores.



Con el fin de proteger esta raza de vacuno menorquina, la Asociación de Ganaderos de Ganado Bovino de Raza de Menorca creó la marca de garantía *Vermella Menorquina*, que fomenta las razas de ganado local y lleva un seguimiento de los ejemplares desde los distintos criaderos hasta los vendedores.

QUESO mahón MENORCA

Reconocida oficialmente en 1985, hoy en día abarca unos 50 tipos de lácteos registrados (42 de los cuales son artesanales) y 122 granjas. Su producción anual es de aproximadamente 3 millones y medio de kilogramos, vendida en cincuenta países, siendo EE. UU. el más importante.

El queso Mahón-Menorca está hecho con leche de vaca y curado exclusivamente en la isla. Se distinguen dos tipos de queso dependiendo del tratamiento previo de la leche: Queso Mahón-Menorca artesano: elaborado en las queserías artesanas autorizadas, con leche cruda no sometida a ningún proceso; Queso Mahón-Menorca: elaborado en las queserías industriales autorizadas, con leche sometida a algún proceso, como refrigeración y/o pasteurización. Dependiendo del tiempo de curación, estos dos tipos de queso se clasifican como tierno (21-60 días), semicurado (2-5 meses) o curado (más de 5 meses).



Los quesos Mahón-Menorca reciben constantemente premios en las competiciones internacionales más importantes. Por ejemplo, obtuvimos catorce medallas en la última edición de los *World Cheese Awards*, donde quedamos entre los 78 mejores quesos del mundo de un total de 3.472 quesos de 41 países.



La agricultura ecológica minimiza el impacto de la actividad humana en el medio ambiente y respeta los ciclos naturales de los ecosistemas, con el fin de producir ingredientes sostenibles, saludables y de gran calidad. Algunos de sus principios son: la rotación de cultivos; el uso restringido de pesticidas y fertilizantes sintéticos, antibióticos y otras sustancias; la prohibición de los organismos modificados genéticamente (OMG); el uso adecuado de los recursos locales; el uso de variedades y razas adaptadas al entorno local, y el respeto por el trato a los animales. El *Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica*, establecido en 1994, es el órgano responsable del control de los productos agroalimentarios ecológicos en el territorio de la CAIB. En Menorca, los productores ecológicos pertenecen a la Asociación de Productores de Agricultura Ecológica de Menorca (APAEM).



Un órgano de Custodia Agraria aplicado a la agricultura para fomentar las prácticas agrícolas compatibles con la conservación de los valores naturales. En Menorca, este órgano funciona con el apoyo del gobierno balear a través de acuerdos voluntarios entre el propio órgano y las granjas, que establecen unas medidas acordadas consideradas beneficiosas tanto para la economía de la isla como la conservación de los valores naturales.



La agricultura integrada hace uso principalmente de métodos de bajo impacto ambiental, sin adquirir los compromisos propios de la agricultura ecológica. Tiene su origen en la protección integrada de los cultivos contra las plagas. A diferencia de la agricultura ecológica, la agricultura integrada utiliza —además de métodos biológicos de control de plagas— productos agroquímicos (fertilizantes, pesticidas), aunque de forma restringida para ofrecer garantías de calidad y sanitarias a los consumidores. En la CAIB, la denominación genérica Agricultura Integrada se creó en 1997, y en 1998 se aprobaron sus regulaciones y se creó el Consejo Regulador de la Agricultura Integrada de las Islas Baleares.



Es Viver de plantes de Menorca es una iniciativa del GOB cuyo objetivo es fomentar una jardinería sostenible y fácil de mantener, usando plantas que no requieren tratamientos químicos, con un consumo de agua reducido y fácil mantenimiento. El jardín contiene una amplia variedad de plantas autóctonas con certificado ecológico que cumplen estos requisitos y vende todo tipo de plantas aromáticas o de uso culinario.



Arbres d'Algendar es una iniciativa de Cáritas Diocesana de Menorca que tiene como objetivo ayudar a las personas en riesgo de exclusión social con dificultades para encontrar un trabajo. Estas personas trabajan en la recuperación y cultivo de árboles frutales de variedades tradicionales de Menorca que, en el transcurso de los últimos años, han sufrido un claro retroceso debido a la entrada de variedades foráneas. La iniciativa nació para recuperar esta agricultura específica de nuestra isla. Hoy cuenta incluso con un banco de semillas para prevenir la desaparición de estos árboles.



La garantía de calidad «Artesanía de Menorca», creada por la Oficina Española de Patentes y Marcas del Consell Insular de Menorca, es una distinción oficial usada para fines comerciales. El objetivo de esta garantía es realzar la creación, producción y fabricación de bienes de consumo elaborados por artesanos en la isla: productos únicos y exclusivos que distan mucho de los bienes producidos en masa. Esta garantía de calidad solo se concede a los negocios artesanales y maestros artesanos que figuran en los registros administrativos del Gobierno Regional de las Islas Baleares.



Farmers&Co nació en Menorca en 2016 por iniciativa de Sa Cooperativa del Camp de Menorca para comercializar productos del campo y ayudar a pequeños productores, artesanos, ganaderos y agricultores a vender sus productos. Hoy en día, suministran a cientos de tiendas y canales de distribución, tienen veinte puntos de venta propios y venden más de 500 artículos diferentes: quesos, salchichas, carne, fruta y verdura de temporada, condimentos, encurtidos, fruta deshidratada, postres y dulces tradicionales, vinos, licores y artesanía.



La gastronomía como catalizador del turismo local

04



En el Foro Mundial de Turismo Gastronómico 2019, celebrado en San Sebastián, se dieron algunas cifras sobre el sector. Por ejemplo, en 2018, el 20 % de los turistas (más de 12 millones) vinieron a España por tres motivos relacionados con la gastronomía: la calidad del producto, la experiencia culinaria y la hospitalidad. Más de 260 000 turistas visitaron España por su gastronomía, un 16,7 % más que el año anterior, y gastaron un total de 15 millones de euros, un aumento del 65,6 % que demuestra la gran importancia del turismo gastronómico. Estas cifras podrían prácticamente extrapolarse a Menorca, teniendo en cuenta nuestro perfil culinario y el hecho de que nuestra principal industria sea el turismo.

El turismo gastronómico no solo es un factor diferenciador económico, sino también social y medioambiental. La gastronomía es un producto que contribuye a la sostenibilidad, conserva las tradiciones y la autenticidad de los destinos. La gastronomía es una de las variables más importantes estratégicamente que afectará al turismo en Menorca en el futuro. Por este motivo, han nacido recientemente muchas iniciativas públicas y privadas de gran trascendencia que asientan las bases de un turismo equilibrado y sostenible y guían al turismo hacia un futuro próspero. A continuación, se muestran varios ejemplos:



CONSELL INSULAR DE MENORCA *PLA DE DESENVOLUPAMENT TURÍSTIC DE MENORCA (PDTM)*

Este plan establece la hoja de ruta para la consolidación de un modelo de turismo específico para la isla, que respete su estatus como Reserva de la Biosfera. El plan fue elaborado definiendo estrategias, tácticas y medidas que giran en torno a seis ideas clave. Para alcanzar su objetivo, es fundamental que se involucren y colaboren todos los actores

relacionados con el desarrollo turístico de la isla. Esto implica al sector público (el gobierno balear, el Consell Insular de Menorca, los ayuntamientos y otras entidades públicas), el sector privado (empresas y emprendedores, asociaciones empresariales, etc.) y el público general (ciudadanos, asociaciones, organizaciones sociales, etc.).

Este plan de acción turística es una iniciativa dinámica y adaptable que debe revisarse cada dos años para evaluar tanto el grado de ejecución como la efectividad de las iniciativas, así como la necesidad de poner otras en marcha. Para realizar estas revisiones, el plan contará con un sistema de indicadores turísticos que permitirá, por un lado, actualizar el diagnóstico del destino para conocer el estado y evolución del turismo a nivel insular (oferta y demanda turística, impacto económico, social y cultural, valoraciones e intereses de los turistas), así como las tendencias a otros niveles (balear, nacional, europeo), y, por otro lado, valorar la realización y alcance de las acciones previstas en el plan de acción turística con la definición específica de indicadores para este fin. Sus objetivos son:

- Fomentar un modelo de turismo sostenible, de conformidad con nuestro estatus de Reserva de la Biosfera.
- Crear un consenso social (entre autoridades públicas, empresas y particulares) sobre la estrategia y modelo de turismo de la isla.

- Determinar las necesidades, prioridades y programas de acción requeridos para el desarrollo del turismo en Menorca.
- Desarrollar el turismo de forma que genere beneficios, especialmente a nivel local.
- Promocionar los recursos turísticos de la isla, al mismo tiempo que se garantiza su conservación.
- Diversificar las experiencias ofrecidas a turistas para reducir la estacionalidad.
- Establecer medidas para fomentar la competencia del sector turístico.
- Promocionar la calidad de los servicios, productos y recursos turísticos.
- Reducir el impacto del turismo sobre el medio ambiente y los recursos naturales, planeando el desarrollo del turismo y teniendo en cuenta el metabolismo de la isla.
- Crear un sistema de seguimiento y evaluación del plan y de la evolución del turismo en la isla.
- Preparar un documento marco que ayude a los municipios a crear sus propios planes de desarrollo del turismo.

Una hoja de ruta para la consolidación de un modelo de turismo específico para la isla, que respete su estatus como Reserva de la Biosfera





DESTIMED INTERREG

DestiMED es una organización europea comprometida con el turismo sostenible. Solo forman parte dos lugares en España, debido a su singularidad medioambiental. Es una iniciativa que ha nacido para crear productos turísticos basados en la sostenibilidad (huella ecológica) y para el uso comercial de los mismos. Estos paquetes ecoturísticos deben limitar al máximo su huella ecológica y ofrecer experiencias turísticas alternativas, así como fomentar un contacto cercano con los pequeños agricultores, ganaderos y productores.

FUNDACIÓN STARLIGHT TOURIST DESTINATIONS

Menorca es Destino Turístico Starlight certificado y un lugar imprescindible para contemplar las estrellas: una actividad turística sostenible, practicable todo el año y relacionada con el medio ambiente. Gracias a ello, hemos podido aprobar una ley para la Protección del Medio Nocturno que no solo beneficiará a este tipo de turistas, sino la salud general de la población local (ciudadanos, fauna y flora). Menorca albergó también el Encuentro Starlight de Astroturismo, en el que dio a conocer este nuevo tipo de turismo entre la población local e incentivó que los emprendedores investigasen acerca de este turismo y de cómo transformarlo en negocio.

ASOCIACIÓN DE ECOTURISMO

Menorca es la única isla balear que forma parte de la Asociación de Ecoturismo en España, cuya misión es promocionar los negocios de ecoturismo por toda España y ayudar a la creación de nuevos productos de ecoturismo. El objetivo es influir sobre las empresas locales para que ofrezcan actividades turísticas sostenibles y ayudarlas a promocionar sus productos en la zona y en el extranjero.

MOVIMIENTO BANDERAS VERDES

Campaña organizada por el Consorcio de Residuos y Energía de Menorca, con la financiación de Ecodivrio, para impulsar el reciclaje del vidrio entre los HORECA. Ya han participado 372 establecimientos de los ocho municipios de la isla.

PLAN DE VERANO DEL CONSORCIO DE RESIDUOS Y ENERGÍA DE MENORCA

Con el fin de aumentar el número de contenedores de reciclaje, esta campaña, organizada por el Consorcio de Residuos y Energía de Menorca, con la financiación de Ecodivrio, consiste en el estudio y seguimiento de 450 establecimientos HORECA de la isla para analizar sus hábitos de reciclaje.

RECOGIDA DE VIDRIO PUERTA A PUERTA

La recogida de vidrio puerta a puerta de los establecimientos HORECA ya se está llevando a cabo en varios municipios de Menorca.

RECICLAJE DEL ACEITE DE COCINA

Campaña de concienciación sobre el reciclaje de aceite vegetal, organizada por el Consorcio de Residuos y Energía de Menorca, con la colaboración de Fra Roger. Demostraciones de cocina con explicaciones sobre cómo reciclar el aceite usado.

TALLER SOBRE APROVECHAMIENTO DE LOS INGREDIENTES

En este taller, cuyo objetivo es dar ideas y consejos para evitar los restos de comida, se ofrecen recetas basadas en el concepto del máximo aprovechamiento de los ingredientes. El taller está organizado por los cocineros más famosos de Menorca.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Publicación de un manual dirigido a la industria hotelera y de restauración, con consejos, ideas y sugerencias para reducir

la cantidad de residuos generados y averiguar exactamente cuáles de estos residuos debemos reciclar y separar. Este manual es parte de una campaña financiada por Ecoembes y Ecodivrio.

TALLERES DE FORMACIÓN SOBRE GESTIÓN DE RESIDUOS PARA HOTELES

Estos talleres tienen como objetivo proporcionar sugerencias y consejos prácticos a los directores de hoteles sobre la aplicación de políticas para reducir y separar los residuos generados en sus establecimientos. Organizados por el Consorcio de Residuos y Energía de Menorca, con la colaboración de ASHOME y el departamento de gestión turística del Consell Insular de Menorca.

PROYECTO DE ECONOMÍA CIRCULAR DEL GRUPO ARTIEM

Este proyecto, organizado por el Consorcio de Residuos y Energía de Menorca junto con el Grupo Artiem, consiste en separar los residuos orgánicos para hacer compost.

05

Un festival
culinario
durante todo
el año



Los sabores de Menorca son eternos y las estaciones influyen definitivamente en la diversidad de sus productos. Los menorquines celebran la gastronomía con todo tipo de eventos (festivales, ferias, mercados, actividades, cocina en directo, congresos) durante todo el año. En general, estos eventos y actividades están abiertos al público y tienen un carácter muy pedagógico. **El calendario de eventos comienza en febrero, con el pescado como protagonista, y acaba en diciembre con recetas típicas invernales. En total, existen más de cien eventos relacionados con la gastronomía. A continuación, se muestran varios ejemplos.**



FESTIVALES

febrero

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL PEIX

Pescado y marisco son los ingredientes estrella de los menús de los restaurantes participantes. Platos tradicionales elaborados con productos frescos locales, de viernes a domingo durante las últimas dos semanas de febrero.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE SA PERDIU

En la segunda semana de febrero, los sábados y domingos durante la feria de Sa Perdiu, los restaurantes de la isla preparan recetas con la perdiz como ingrediente principal.

marzo

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PRODUCTOS LOCALES DE TEMPORADA

El fin de semana del Día de las Islas Baleares, los restaurantes ofrecen menús especiales con productos locales de temporada, con un énfasis especial en el origen de los ingredientes.

JORNADA GASTRONÓMICA DE LA VEDELLA VERMELLA MENORQUINA

Menorca tiene una raza autóctona de vacuno protegida por su propia marca de garantía. Para dar a conocer este tipo de carne de vacuno, así como otros productos hechos con la carne

de este animal, los restaurantes que participan en estas jornadas gastronómicas ofrecen una carta o plato cuyo ingrediente principal es la *Vedella Vermella*.

abril

JORNADAS GASTRONÓMICAS ARRELS

Esta iniciativa es una de las actividades promocionales de la feria Arrels, en la que se dan a conocer productos locales de calidad de nuestra isla y su cocina. Las Jornadas Gastronómicas duran tres semanas, antes y después de la feria, con la participación de doce restaurantes de las cinco ciudades más grandes. Ofrecen su propio Menú Arrels: platos hechos con productos locales y, a ser posible, de temporada.

mayo

ruta del BIGOTI

Durante dos semanas, Menorca rinde homenaje al sabor, textura y elegancia de la gamba roja, uno de los mariscos más representativos de la cocina menorquina. Veinte restaurantes distinguidos participan en este evento gastronómico. Cada uno crea un plato original centrado en «la reina del Mediterráneo», a un precio asequible para todos los públicos.

junio

MENORCA EN EL PLATO

Durante diez días consecutivos, antes de la celebración de San Juan, cafeterías y restaurantes ofrecen un menú de mediodía especial. Con el

fin de revalorizar la cocina tradicional menorquina y sus productos locales, se sirve una variada selección de platos menorquines y postres tradicionales que permiten a los comensales experimentar los sabores más auténticos de la isla.

septiembre

MOSTRA DE CUINA MENORQUINA

Alrededor de treinta de los mejores restaurantes de Menorca participan en este popular evento. Durante diez días, se elaboran menús asequibles y menús gastronómicos basados en las recetas tradicionales menorquinas. Una ocasión para que todos conozcan la cocina local.

diciembre

ELS DIMECRES ÉS DIA DE BROU

Jornadas gastronómicas dedicadas al *brou* (un guiso típico de Menorca) que comienzan en diciembre y finalizan a finales de enero. Podréis disfrutar de este plato caliente, ideal para el invierno, todos los miércoles durante dos meses en varios de los mejores restaurantes de la isla.

FERIAS

enero

FERIA Y MERCADO DE SANT ANTONI

Ciudadela, Mahón, Es Castell, Alayor. Venta de productos locales, productos agrícolas y artesanía.

febrero

FERIA DE SA PERDIU - ES MERCADAL

Espectáculo tradicional de especies autóctonas, en especial de la gallina local menorquina.

marzo

FIRA DEL CAMP DE ALAYOR Y CONCURSO MORFOLÓGICO DE GANADO VACUNO FRISÓN DE MENORCA

Feria campestre por excelencia y uno de los eventos más populares de la isla que atrae a las masas. Un punto de encuentro entre el mundo rural y los apasionados de la tierra, el campo y el paisaje de Menorca. Cocina en directo, degustación de carne menorquina, talleres y otras demostraciones.

FIRA DEL PA I EL COMPANATGE

El objetivo de este evento es familiarizar al público con la cultura de Ferrerías a través de los panes tradicionales, saludables y de gran calidad, así como otros productos típicos de la isla, como

Las mermeladas, la charcutería y el queso. Esta feria también organiza un taller de cocción de pan para niños y degustación de comida y catas de vino para adultos.

abril

FERIA TURÍSTICA DE ALAYOR

Una feria consagrada a la variedad de actividades turísticas que oferta Menorca, con el fin de proporcionar el mejor servicio a turistas y locales. Una exhibición de la amplia gama de productos y actividades deportivas, de ocio y culturales que ofrece la isla.

FERIA DE ARRELS

La feria Arrels se celebra un fin de semana y reúne la mejor cocina y producción artesanal menorquina. Su objetivo es promocionar productos locales, poner a restauradores y proveedores en contacto y exhibir la cocina menorquina al público general a través del uso de ingredientes, técnicas y recetas locales. Tanto chefs menorquines como extranjeros se encuentran en esta feria para hacer demostraciones en directo y explicar sus técnicas culinarias, degustar productos locales y participar en el concurso a la mejor mayonesa.

FERIA DEL SIGLO XVIII, LA HERENCIA BRITÁNICA EN MENORCA

Centrada en recordar la época en que ambas comunidades convivían en la isla, este festival es una celebración de la historia anglo menorquina. Charlas, actividades, visitas guiadas y un mercado anglo menorquín.

mayo

FERIA Y CONCURSO MORFOLÓGICO DEL CABALLO DE RAZA MENORQUINA

El evento más importante del año para la exposición de caballos de raza menorquina incluye un concurso morfológico de la raza y un espectáculo ecuestre que atrae el interés de muchos.

FERIA DE VINO Y PRODUCTO DE MENORCA

Venta, cata de vino y degustación de productos

septiembre

FERIA GASTRONÓMICA Y LAS FIESTAS DE GRACIA

FERIA DE PRODUCTOS LOCALES DE CIUDADELA

octubre

FERIA ARTESANAL DE FERRERÍAS

noviembre

FERIA DE NAVIDAD

Productos artesanales y navideños

december

FERIA DE NAVIDAD

Productos artesanales y navideños



MERCADOS

LUNES: Ciudadela, Es Castell, Fornells (Es Mercadal), Sant Lluís

MARTES: Mahón

MIÉRCOLES: Ciudadela, Es Castell, Fornells (Es Mercadal), Es Migjorn Gran, Sant Lluís

JUEVES: Alayor

VIERNES: Ciudadela, Ferrerías

SÁBADO: Ciudadela, Ferrerías, Mahón

DOMINGO: Es Mercadal, Mahón

mercados estacionales en la isla de Menorca

ALAYOR

MERCADO NOCTURNO DE ARTESANÍA, los miércoles de junio a septiembre

ES CASTELL

MERCADO en la rampa principal de Cales Fonts, todos los días de junio a septiembre

MERCADO NOCTURNO, los lunes de julio y agosto

CIUDADELA

MERCADO DE CAPLLONCH, todos los días de junio a septiembre

MERCADO ARTESANAL, en Plaza del Born, los lunes y viernes de junio a septiembre

MERCADO DE COSTA MARINA, todos los días de junio a septiembre

MERCADOS ESTIVALES en Cala en Blanes, Cala en Bosc, Cala Blanca y La Serpentina, todos los días de junio a septiembre

MAHÓN

MERCADO AGRARIO en el casco antiguo

MERCADO NOCTURNO en el casco antiguo, los martes de junio a agosto

MERCADILLO en Pla de Baixamar, todos los días de mayo a octubre

MERCADO ARTESANAL, en Plaza del Carme, los martes y sábados de mayo a octubre

ES MERCADAL

MERCADO DE PRIMAVERA, los jueves de abril a junio

MERCADO DE VERANO, los viernes de julio a octubre

MERCADO DE INVIERNO, de enero a marzo

MERCADO DE OTOÑO, de octubre a diciembre

FORNELLS

MERCADO DE VERANO, los lunes de julio a octubre

SANT LLUÍS

MERCADO DE PUNTA PRIMA, los lunes, miércoles, jueves y sábados de junio a septiembre

MERCADO *DIVENDRES FOSQUET*, en julio y agosto



Nuestro manifiesto





Educar para el futuro



Turismo equilibrado y sostenible



Acercar lo rural a lo urbano



Bienestar y vida sana



Alimentar al planeta



Innovación, creatividad y creación de empleo

Por todos los motivos expuestos en esta revista, creemos firmemente que Menorca es el candidato idóneo para convertirse en **REGIÓN EUROPEA DE LA GASTRONOMÍA 2022**

Tenemos una diversidad extraordinaria en cuanto a nuestra gastronomía, historia, artesanía, educación, cultura, agricultura, turismo, sociedad, arte, negocios y política.

Estamos muy concienciados como comunidad y contamos con el apoyo de los órganos de decisión locales más relevantes.

Tenemos un compromiso firme con la sostenibilidad, la naturaleza y el patrimonio culinario.

Pero, por encima de todo, estamos comprometidos con este proyecto.

Creemos que el prestigio de ser **REGIÓN EUROPEA DE LA GASTRONOMÍA 2022** contribuiría a:

01

Acelerar nuestros procesos y crear una conciencia comunitaria en torno a un objetivo común.

02

Consolidar e impulsar los esfuerzos realizados hasta el momento por todas las organizaciones y sectores.

03

Ganar visibilidad pública institucional, comercial y mediática.

04

Inspira y apoyar a emprendedores y pymes.

05

Conseguir mayores oportunidades de innovación en agroalimentación, turismo y la industria de la restauración.

06

Aportar cohesión y armonía a nuestras metas de sostenibilidad, educación, patrimonio y participación del público general.

EN RESUMEN, ser Región Europea de la Gastronomía 2022 permitiría a Menorca alcanzar su objetivo global de ver un progreso relevante, constatable y evaluable en los próximos años en materia de protección ambiental, crecimiento económico, inclusión y bienestar social, y nuevos socios en los sectores creativos, con la gastronomía como protagonista. Debemos pensar en nosotros mismos, pero también en el mundo exterior. Queremos ser reconocidos más allá de nuestras fronteras como un lugar único, inspirador y ejemplar.

O

7

**Actividades
e iniciativas
que reflejan**

**nuestro
compromiso**





Hemos trabajado juntos en un plan en el que han participado todos los actores e instituciones involucrados en esta candidatura. A continuación, se expone una propuesta para un primer borrador de la planificación y realización de proyectos y programas, dentro del marco de la Región Europea de la Gastronomía: para los años de preparación (2019, 2020 y 2021) y 2022, así como para los siguientes (2023, 2024 en adelante).

Es importante destacar que este primer borrador aún no incluye las iniciativas y actividades ideadas por varias organizaciones públicas y privadas, que quieren participar de forma activa en la fase poscandidatura y que nos permitirían ofrecer un plan de acción más extenso y completo.

Aunque todas las medidas e iniciativas recogen una filosofía transversal, las hemos intentado organizar en tres grupos:

A

Ideas fundamentales con un valor universal excepcional: Menorca, Reserva de la Biosfera, y la dieta mediterránea, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

B

Marcos de acción estructurales creados por la administración y sus instituciones

C

Iniciativas transversales basadas en los siete objetivos de nuestro manifiesto

IDEAS FUNDAMENTALES
CON UN VALOR
UNIVERSAL
EXCEPCIONAL:
MENORCA, RESERVA
DE LA BIOSFERA, Y LA
DIETA MEDITERRÁNEA,
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL DE LA
HUMANIDAD

PLAN DE ACCIÓN DE LA AGENCIA MENORCA RESERVA DE BIOSFERA

Como ya hemos mencionado, Menorca fue declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1993, gracias al equilibrio conseguido entre el desarrollo y la conservación del patrimonio y el paisaje. La principal característica del entorno natural de Menorca es su diversidad medioambiental y paisajística. En solo 700 km², la isla contiene casi todos los hábitats que rodean el Mediterráneo, en especial los bosques, barrancos, cuevas, humedales, dunas, costas rocosas e islotes. Además, el 19 de junio de 2019, la Reserva de la Biosfera Marina de Menorca se convirtió en la más grande del Mediterráneo, tras una ampliación que multiplicó por siete su tamaño.

El plan de acción de la Agencia Menorca Reserva de Biosfera busca convertir la isla en un laboratorio de sostenibilidad que englobe conservación, desarrollo económico y apoyo logístico. El plan fija las líneas de acción y proyectos para poner en marcha en vista de nuestro posible nombramiento como Región Europea de la Gastronomía en 2022 y hasta 2025. Menorca avanzaría en materia de sostenibilidad a través del conjunto de iniciativas existentes y la inclusión de nuevos proyectos innovadores, atrevidos y cautivadores.

OBJETIVOS DE LA AGENCIA MENORCA RESERVA DE BIOSFERA

- Difundir los valores naturales y culturales de la Reserva de la Biosfera de Menorca, como un motor del desarrollo comercial de Menorca, fomentando un uso compatible con su conservación.
- Conseguir un desarrollo económico y social que favorezca una economía social, ecológica y circular.
- Convertir Menorca en un lugar de aprendizaje, innovación y experimentación en sostenibilidad, con la participación e implicación de toda la comunidad.
- Conseguir la colaboración y cooperación de todos los actores privados, públicos, económicos y sociales para avanzar juntos hacia un desarrollo sostenible.
- Trabajar por una sociedad y una economía lo más autosuficiente posible, desde el punto de vista de los recursos y uso de la energía.

El Observatorio Socioambiental de Menorca (OBSAM) sirve de auditor interno y evalúa el estado de la reserva de la biosfera de forma periódica con un sistema de indicadores. A continuación, se detallan los principales elementos de diagnóstico para realizar este seguimiento, que serán utilizados en los años previos al nombramiento de la Región Europea de la Gastronomía en 2022 y más adelante:

- Modelo y planificación territorial para la reserva de la biosfera
- Entorno natural, biodiversidad y paisaje
- Soberanía alimenticia: salud, alimentación y sostenibilidad
- Riesgos y emergencias
- Agua
- Aire
- Residuos
- Cambio climático
- Soberanía energética: equilibrio energético y energías renovables
- Transporte y movilidad
- Sector comercial, industrial y económico
- Agricultura, ganadería y pesca



LA DIETA MEDITERRÁNEA, PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

La dieta mediterránea implica una serie de habilidades, conocimientos, rituales, símbolos y tradiciones sobre cultivos, cosecha, pesca y cría de ganado, así como la conservación, transformación, cocina, y la forma de consumir y compartir la comida. El acto de comer juntos es uno de los cimientos de nuestra identidad cultural y continuidad de las comunidades de la Cuenca del Mediterráneo, del que Menorca es una parte activa y fundamental.

Un momento de interacción social y comunicación, pero también una afirmación y renovación de los vínculos que forman las familias, los grupos y la identidad comunitaria. Este elemento de Patrimonio Cultural Inmaterial realza los valores de la hospitalidad, vecindad, diálogo intercultural y creatividad, además de representar un estilo de vida basado en el respeto por la diversidad. También juega un papel importante en la cohesión social de los espacios culturales, fiestas y celebraciones, pues une a personas

de todas las edades, estilos de vida y clases sociales. También abarca esferas como la artesanía y fabricación de recipientes para transportar, conservar y consumir la comida, tales como las vajillas de cerámica.

Las mujeres desempeñan un papel fundamental en transmitir las habilidades y conocimientos relativos a la dieta mediterránea, salvaguardar las técnicas culinarias, respetar los ritmos estacionales y participar en las celebraciones locales, por no mencionar la transmisión de valores de esta parte del patrimonio cultural a las nuevas generaciones. Por su parte, los mercados de alimentos locales también tienen una función clave como espacios culturales y lugares donde se transmite la dieta mediterránea a través de intercambios diarios que crean armonía y respeto mutuo.

2020 – 2022 MARCOS DE ACCIÓN ESTRUCTURALES CREADOS POR LA ADMINISTRACIÓN Y SUS INSTITUCIONES



MADE IN MENORCA

Como ya explicamos anteriormente, *Made in Menorca* es una marca creada para promocionar las actividades de producción menorquinas que, a través de la colaboración entre distintos actores, añaden valor a la forma en que producimos y trabajamos a nivel local. Además, pone de relieve los valores diferenciales de nuestro territorio desde una perspectiva general e inclusiva. Su plan de acción, que será ejecutado durante los años previos al nombramiento de la Región Europea de la Gastronomía y también durante 2022, se divide en tres áreas principales de trabajo:

ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN:

- Desarrollo de los sectores de producción
- Profesionalización de los productores
- Creación de ideas y diferenciación de los sectores de producción
- Apoyo financiero a actividades de producción

TERRITORIO Y PÚBLICO GENERAL:

- Concienciación de la población
- Compra pública de productos locales
- Implicación de tiendas y la industria hostelera
- Promoción del territorio y sus productos locales

COMUNICACIONES:

- Creación de una historia de la marca
- Implicación de las partes interesadas relacionadas con la marca
- Visibilidad y reconocimiento de la marca
- Divulgación de los valores de *Made in Menorca*

ESTRATEGIA ALIMENTARIA DE MENORCA

El Consell Insular de Menorca es una de las ciudades que firmó el Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán, conocido como el Pacto de Milán. Dicho pacto compromete a Menorca a desarrollar sistemas de alimentación sostenibles, inclusivos, resistentes, seguros y diversos, que proporcionen comida asequible y saludable para todos.

Dentro de este marco, la Agencia Menorca Reserva de Biosfera, junto con la ONG VSF Justicia Alimentaria Global y la Fundación Daniel y Nina Carasso, están trabajando para consolidar y desarrollar las medidas previstas para la estrategia alimentaria de Menorca: una estrategia alimentaria transversal, de conformidad con las políticas alimentarias públicas, basada en los principios del Pacto de Milán. Los objetivos de la estrategia alimentaria de Menorca son:

- Fomentar la colaboración entre las distintas administraciones involucradas en política alimenticia.
- Promocionar alimentos saludables asequibles para todos.
- Contribuir a la producción responsable de alimentos.
- Conservar los valores naturales, culturales y gastronómicos relacionados con las actividades primarias.
- Fomentar cadenas alimentarias cortas.
- Reducir los residuos orgánicos.



Esta estrategia se llevará a cabo durante los años previos al nombramiento de la Región Europea de la Gastronomía en 2022 y más adelante. Sus líneas de acción serán las siguientes:

1. CREAR UN CONTEXTO FAVORABLE PARA UNA ACCIÓN EFICAZ

- Crear espacios de coordinación entre administraciones.
- Formar a técnicos.

2. FOMENTAR LA NUTRICIÓN Y LAS DIETAS SOSTENIBLES

- Fomentar la comida sana y sostenible en las escuelas.
- Promocionar los productos de temporada.
- Concienciar al público general.
- Consolidar el proyecto Agroerxa (explicado arriba).
- Reducir los patrocinios de marcas/ productos procesados en eventos públicos.

3. GARANTIZAR LA IGUALDAD ECONÓMICA Y SOCIAL

- Discutir y mejorar la gestión del banco de alimentos.
- Consolidar la iniciativa de ofrecer comida en las escuelas durante el verano.
- Prevenir el hambre, la desnutrición y los hábitos alimenticios no saludables.
- Fomentar una economía social en el ámbito de la alimentación.
- Crear un manual sobre alimentos para las familias.

4. FOMENTAR LA PRODUCCIÓN ALIMENTICIA

- Recuperar zonas para la agricultura, ganadería y pesca.
- Llevar a cabo un estudio sobre el potencial productivo y los movimientos de alimentos en la isla.
- Crear una agroecología regulada.
- Mejorar cursos específicos dirigidos al sector primario y coordinar su difusión.
- Ofrecer la posibilidad de renovar los permisos y autorizaciones pesqueros por Internet.
- Llevar a cabo un programa de formación para el sector pesquero.
- Permitir a las cofradías conducir las formaciones aprobadas.

5. MEJORAR LA CADENA ALIMENTICIA Y DISTRIBUCIÓN

- Ofrecer formación para empoderar a distintos grupos interesados.
- Fomentar el diálogo entre los grupos interesados para que estén más interrelacionados.
- Favorecer las iniciativas de compras.
- Crear una marca para la Reserva de la Biosfera de Menorca.
- Promocionar los establecimientos que ofrezcan productos de la marca de la Reserva de la Biosfera de Menorca.

6. REDUCIR LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS

- Redactar manuales con ideas sobre cómo reducir el desperdicio de comida.

- Cuantificar las sobras de comida que pueden utilizarse.
- Utilizar los residuos orgánicos para hacer compost.

7. COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS RESPONSABLES

- Realizar un estudio sobre la demanda de compra pública de alimentos.
- Dar previo aviso de los criterios y cláusulas para la compra pública de alimentos.
- Informar a distribuidores sobre la compra pública.
- Brindar apoyo económico a las cocinas públicas para que se adapten y cambien sus productos.
- Garantizar un buen trato hacia los animales.

MENORCA 2030

Menorca 2030 nace de la necesidad de transformar por completo el modelo energético actual para dejar de depender de los combustibles fósiles, así como prevenir y adaptarse al cambio climático. Una iniciativa que se llevará a cabo durante los años previos al nombramiento de la

Región Europea de la Gastronomía en 2022 y en adelante, cuya misión es poner a Menorca en la vanguardia del uso de energías limpias y servir como referente para otras zonas de la UE. Esta hoja de ruta define la transición energética de la isla, establece las prioridades de la política energética; las acciones que deben llevarse a cabo; el establecimiento de las vías de colaboración, apoyo y financiación, y fija unas directrices para la toma de decisiones en los sectores público y privado.

El objetivo principal es que, en 2030, el 85 % de la cobertura energética proceda de energías renovables, así como conseguir una reducción del 50 % en el consumo de combustibles fósiles para el transporte, del 30 % en el consumo para usos térmicos en los sectores servicios, residencial e industrial, y una reducción del 10 % en el consumo del gasóleo B en el sector primario.

Como medidas específicas para el sector turístico, clave en nuestra estrategia para convertirnos en

Región Europea de la Gastronomía 2022, proponemos, entre otras: generación renovable, autoconsumo y almacenamiento; mejorar las experiencias de contratos de compraventa de energía; desarrollar mecanismos de compensación estacional del vertido de excedentes de energía a la red; mejorar envolventes y eficiencia térmica; elaborar programas de gestión y mejora continua del consumo (control y monitorización), y crear sistemas de recuperación de calor e intercambio térmico y fuentes renovables para usos térmicos.



INICIATIVAS TRANSVERSALES BASADAS EN LOS SIETE OBJETIVOS DE NUESTRO MANIFIESTO

EDUCAR PARA EL FUTURO

PYMES

- Organizar sesiones de formación continua sobre nutrición y alimentos
- Organizar sesiones de formación continua sobre derecho tributario, marketing, ventas, facturación y fiscalidad
- Realizar formación continua sobre la gestión de recursos humanos
- Organizar cursos, seminarios, talleres y cursos de formación sobre turismo

EL ENTORNO RURAL:

- Organizar cursos de cocina «Kilómetro Cero» con productos locales
- Organizar cursos de apicultura para proteger la población de abejas
- Organizar experiencias y visitas a productores en el campo: granjas y agricultores
- Organizar cursos prácticos y trabajo de campo para aprender acerca de la vida cotidiana del mundo rural, la gestión ganadera y la producción artesanal
- Planear cursos sobre la producción de horticultura ecológica, la fruta, verdura y productos menorquines, la producción del agrosistema y los beneficios sociales y ambientales que aportan

GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN:

- Organizar cursos, seminarios, talleres y formación sobre:
 - Uso de plástico reutilizable en la cocina
 - Cocina sostenible
 - Nutrición y buena dieta
 - Compra de comida saludable
 - Cocina tradicional menorquina
 - Cocina menorquina y fusión
 - Cocina internacional (japonesa, latinoamericana, china, etc.)
 - Cocina: aperitivos saludables con amigos
 - Cocina: pinchos y tapas con productos locales
 - Catas de vino (introducción y continuación)



TURISMO CONTROLADO Y SOSTENIBLE

Nuestros objetivos estructurales incluyen el fomento de un turismo basado en la sostenibilidad y el equilibrio de experiencias, así como en mejorar la calidad de los servicios y la gestión ambiental. Entre otras muchas medidas e iniciativas destacan:

- Implementar programas de formación y charlas sobre calidad y sostenibilidad
 - Ofrecer recetas y productos menorquines tradicionales en bufets y menús a la carta de la mayoría de los establecimientos de alojamiento turístico
 - Planificar medidas específicas para reducir los residuos plásticos y de materiales de un solo uso. Utilizar materiales biodegradables y/o reutilizables: vidrio/cartón
 - Poner en marcha programas específicos de reciclaje en alojamientos turísticos: vidrio/cartón/orgánico/aceite
- Implementar un programa para aplicar sistemas de ahorro energético y el uso de energías renovables
 - Organizar reuniones y alcanzar acuerdos con productores locales sobre iniciativas para recuperar y conservar los productos autóctonos
 - Diseñar programas de visitas guiadas de granjas para turistas, de forma que puedan apreciar el origen de los productos y productores
 - Organizar jornadas de pensamiento crítico abiertas al público acerca de temas como: «Cómo crear un destino turístico gastronómico» o «La promoción externa de la gastronomía y productos menorquines»

ACERCAR LO RURAL A LO URBANO

- Introducir un programa de jornadas gastronómicas de productos locales de temporada para poner en valor los productos menorquines. Estas jornadas pueden crear vínculos más estrechos entre productores y restauradores, dar a conocer los productos entre los nuevos proveedores y concienciar al público sobre las recetas tradicionales y productos locales.
 - Planificar colaboraciones con distintos órganos deportivos, artísticos y culturales, promocionando y asociando los productos locales con otras actividades: festivales de cine, maratones, regatas, la comunidad británica, etc.
- Introducir un programa de promoción del consumo de productos locales en eventos institucionales: ferias internacionales, presentaciones, eventos con catering, etc.
 - Incluir la Feria del Campo de Menorca como parte del programa Región Europea de la Gastronomía: con más de 30 ediciones, es la feria ganadera más importante de las Islas Baleares y de España, un punto de encuentro para promocionar los productos agrícolas y animales menorquines, y exhibir maquinaria.
 - Organizar degustaciones de productos, aceites, catas de vino, talleres de formación y charlas informativas.

BIENESTAR Y VIDA SANA

- Diseño de un calendario fijo de eventos gastronómicos de los HORECA que transmitan el valor nutricional y propiedades saludables de la gastronomía tradicional menorquina a turistas y residentes.
- Producción y difusión de videos informativos sobre el origen de los ingredientes utilizados en las recetas y cómo cocinarlos.
- A continuación, ejemplos de eventos gastronómicos de concienciación que estarán en el calendario cada año, de 2019 a 2024:
 - *Els Dimecres és dia de Brou*: evento que resalta el guiso menorquín como plato de invierno popular y tradicional. Cada hogar tiene su receta de *brou*, pero el ingrediente clave siempre es la carne de vacuno.
 - Jornadas gastronómicas del *Peix*: para suscitar el interés por el pescado y marisco de temporada.
 - Jornadas gastronómicas de *Sa Perdiu*: los restaurantes de la isla preparan recetas con la perdiz como ingrediente principal, para familiarizar a las nuevas generaciones con lo rural.
- Menorca en el plato: menú de mediodía especial con recetas tradicionales menorquinas a precios asequibles para todos. Este menú incluye una degustación de queso Mahón-Menorca para que los turistas puedan saborear el queso de varias formas: como aperitivo y/o postre.
- La revelación de las recetas menorquinas del libro del s. XVIII *Art de la cuina*, literatura clave de nuestro pasado culinario.
- Degustaciones de aceite de oliva menorquín.
- Colaboraciones multidisciplinares con el Museo de Menorca: curso de historia gastronómica, cocina y explicación de las recetas en relación con su relevancia histórica.
- Organización de las jornadas gastronómicas de *Vedella Vermella Menorquina*: dar a conocer la carne y otros productos que provengan de este animal, como el queso y el helado, a restauradores y comensales.

ALIMENTAR AL PLANETA

- Crear una fábrica de producción y transformación de comida preparada, utilizando productos locales:
 - a. Aprovechar cualquier excedente agrícola de productos de temporada, vendiendo fruta y verduras frescas, limpias, cortadas y envasadas.
 - b. La Fundación para Personas con Discapacidad de Menorca coordina el trabajo manual, proporcionando trabajo e ingresos a sus miembros.
- Organizar la *Mostra de Cuina Menorquina*, cuyo principal objetivo es difundir y promocionar los aspectos nutricionales y propiedades saludables de la cocina menorquina. Hay varios menús que exhiben la cocina local y sus raíces junto con el movimiento consolidado de la nueva cocina menorquina.
- Desarrollar un programa para dar a conocer recetas basadas en ingredientes locales.
- Introducir un programa informativo sobre la trazabilidad y seguridad alimenticia de las especies marinas de Menorca.
- Diseñar un programa para reconocer las especies marinas y el origen de las especies más comercializadas.
- Proteger la apicultura para preservar nuestra biodiversidad.
- Promocionar el programa CARB (Contrato Agrario Reserva de Biosfera) con el apoyo económico del Consell Insular de Menorca, para fomentar las prácticas agrícolas sostenibles. Incentivar a los agricultores comprometidos con el uso de sistemas respetuosos con el medio ambiente, que garantizan la sostenibilidad y contribuyen a la conservación del entorno natural, paisaje, cultura rural y custodia del territorio rural de Menorca. Entre otras medidas y acciones:
 - a. **Medidas para el medio ambiente y el paisaje**
 - Conservar la biodiversidad
 - Mejorar la calidad del agua (humedales)
 - Conservar la biodiversidad y fauna auxiliar
 - Reducir la contaminación del agua y la tierra
 - Mejorar las cosechas
 - Conservar el mosaico forestal y agrícola
 - Simplificar la gestión ganadera
 - Conservar la diversidad genética
 - Aumentar la resistencia ante plagas y sequía
 - Diversificar la producción
 - Mejorar la polinización
 - Diversificar productos y mercados
 - Mejorar la gestión del pasto
 - Mejorar las condiciones de la tierra
 - Mejorar la protección contra las plagas
 - Controlar la contaminación del agua

b. Medidas para mejorar la gestión agrícola

- Mejorar su función social
- Fomentar el senderismo responsable y concienciar
- Transmitir el conocimiento sobre agronomía y prácticas de gestión

c. Medidas de eficiencia energética

- Mejorar el paisaje
- Reducir el riesgo de inundación
- Proteger contra la erosión

Además de los compromisos que estén dispuestos a asumir, los agricultores recibirán más ayudas si contratan a una mujer a tiempo completo, de conformidad con el régimen agrícola; así se reconoce el papel de las mujeres trabajadoras campesinas.



INNOVACIÓN, CREATIVIDAD Y CREACIÓN DE EMPLEO

- Promocionar los premios gastronómicos menorquines: premios anuales a establecimientos profesionales. Categorías: Cocina local, promoción del producto local, cocinero del año, carrera profesional, restaurante promesa, mejor repostero.
- Crear el primer congreso nacional de periodistas, escritores y críticos culinarios
- Promocionar el proyecto «Rubizmo»: iniciativa europea cuya misión es descubrir y apoyar nuevos modelos de negocio innovadores que puedan contribuir a la modernización y crecimiento sostenible de las economías rurales.
- Conceder Certificados de Profesionalidad en el sector de los hoteles y el catering y por especialidades formativas:
 - Operaciones básicas de restaurante y bar
 - Operaciones básicas de *catering*
 - Servicios de bar y cafetería
 - Servicios de restaurante
 - Terminología específica del sector de la hostelería: recepcionistas, restaurante/ bar, personal de limpieza, etc.
- Expo de carreras profesionales para crear sinergias entre estudiantes y empresas colaboradoras: un punto de encuentro entre estudiantes y empresas en el que los candidatos postulan a una variedad de trabajos ofrecidos por las empresas participantes.
- Cursos para promocionar productos locales ecológicos y/o de temporada.
- Cursos para fomentar los hábitos alimenticios saludables y planificación de comidas en residencias de la tercera edad.
- Cursos de formación y concienciación para responsables de la planificación de comidas, para que elijan una dieta equilibrada, saludable y sostenible.
- Cursos que demuestren que el compromiso con los productos locales, sostenibles, ecológicos y de temporada pueden mejorar la salud pública.
- Establecer espacios de gobernanza y coordinación entre productores, comerciantes y establecimientos públicos (comedores de escuela y/o residencias de la tercera edad).
- Cursos para introducir los productos agrícolas locales sostenibles y mitigar las consecuencias del cambio climático.



Gracias a nuestra candidatura a Región Europea de la Gastronomía, estamos reuniendo diversas actividades bajo la misma estrategia y objetivo común: promocionar la cultura gastronómica. Para valorar, conservar y hacer un seguimiento de nuestro legado, desarrollaremos un sistema que incluya evaluaciones internas y externas, así como indicadores que nos permitan determinar el valor e impacto del programa Región Europea de la Gastronomía 2022 en el desarrollo de la comida y gastronomía de nuestra región.

Para nosotros, es tan importante alcanzar nuestros objetivos en cuanto a contenido y resultados, —incluido el nombramiento como Región Europea de la Gastronomía 2022—, como llevar a cabo un proyecto sostenible y dejar un plan de acción estructurado para nuestro futuro legado. Con este fin, crearemos el Comité de seguimiento, evaluación y sucesión 2022 de «Menorca, Timeless Flavour». Se trata de un comité independiente de seguimiento continuado del proyecto, que contará con la participación activa de los grupos involucrados (fundadores y otros socios), así como un coordinador designado. Se hará uso de indicadores clave de rendimiento para evaluar y validar el estado del programa a través de sus siete pilares clave, y garantizar la transparencia y consistencia de los procesos y resultados.

ESTAS TAREAS INCLUYEN:

- Coordinar un taller de los grupos involucrados para desarrollar un plan de trabajo, establecer el coste de actividades y asignar a los responsables de su ejecución
- Definir qué datos deben recogerse para el seguimiento y evaluación
- Establecer un plan claro para la recogida adecuada de datos de calidad
- Definir y dedicar tiempo y recursos de personal al plan de desarrollo del seguimiento y evaluación
- Designar responsables de recopilar y preparar informes
- Crear un inventario de organizaciones involucradas en el seguimiento y evaluación
- Establecer un mecanismo de comunicación para las organizaciones involucradas en el seguimiento y evaluación
- Disponer de un canal de comunicación habitual para el intercambio de información entre los grupos involucrados
- Recoger, recopilar y verificar todos los tipos de datos necesarios
- Establecer los indicadores de cada categoría para valorar si se han alcanzado los objetivos originales
- Establecer un mecanismo para compartir y comentar conclusiones y sus implicaciones

LAS HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN UTILIZADAS INCLUIRÁN:

- Análisis de los datos iniciales para garantizar la relevancia de los indicadores clave del programa
- Encuestas a consumidores/productores/restaurantes/visitantes
- Indicadores cualitativos de la actitud y concienciación de los residentes
- Estudios alimenticios por sectores
- Talleres para los grupos involucrados y grupos temáticos
- Estudios de caso cualitativos con “historias” sobre buenas prácticas
- Medidas cuantitativas. Por ejemplo: habitaciones/aviones/asientos/restaurantes/alquiler de coches/número de eventos/número de visitantes/gasto por visitante
- Datos comparados entre regiones y distintos productos alimenticios e ingredientes
- Análisis de la diversidad de productos
- Análisis de medios que incluya medios de comunicación tradicionales y redes sociales. Por ejemplo: páginas web, blogs, cobertura mediática nacional e internacional

«Menorca, timeless flavour»

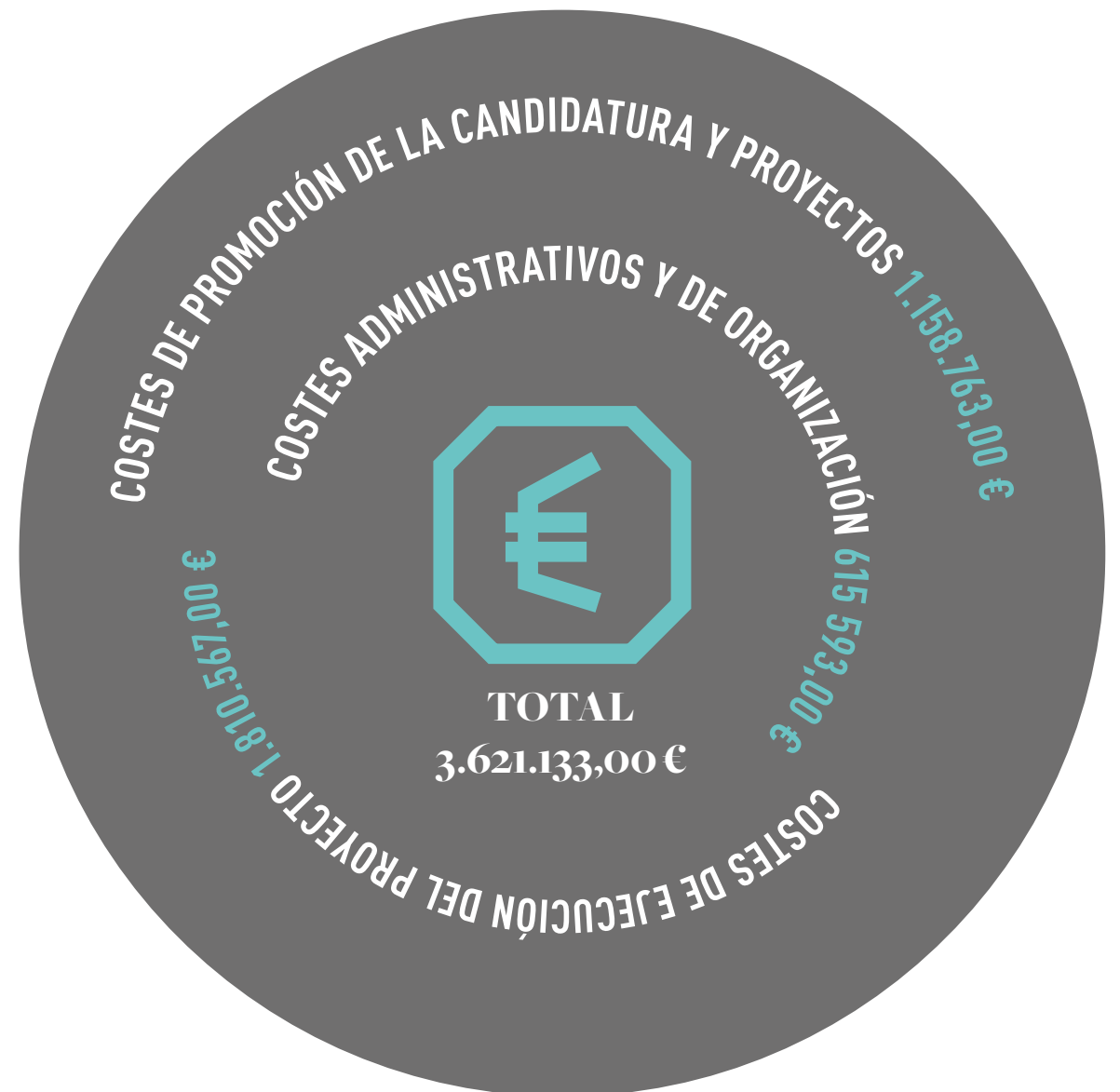
Comité de seguimiento, evaluación y sucesión 2022

Marco financiero del proyecto

Marco financiero del proyecto

Dado el tamaño limitado del territorio de Menorca (superficie, número de habitantes), nuestra gente, organizaciones, instituciones, logística y actividades girarán en torno a la

Región Europea de la Gastronomía 2022, para que esta sea un éxito. Este esfuerzo también se extiende a la previsión presupuestaria detallada abajo:



Plan de *marketing* y comunicaciones

El plan de promoción, comunicaciones y *marketing* de Menorca para la Región Europea de la Gastronomía 2022 está siendo elaborado por el Consell. Serán expertos de *marketing* quienes planeen toda la estrategia de promoción, *marketing* y comunicaciones, teniendo en cuenta la mezcla entre medios nacionales e internacionales según el público meta. La tarea de promocionar sistemas de alimentación sostenibles y mejorar la oferta culinaria, integrándola en la planificación turística, se ha delegado al Consell Insular de Menorca.

Nuestro objetivo es ser coherentes y consolidar todas las medidas de promoción, comunicaciones y *marketing* que se han llevado a cabo de forma independiente en los últimos años, con el fin de crear una estrategia conjunta que integre los esfuerzos de todos los grupos interesados en Menorca, haga crecer las sinergias y optimice los resultados. También queremos integrar los principios de la red de la Región Europea de la Gastronomía y los grupos involucrados a nivel regional (empresas, organizaciones y municipios) en las estructuras de *marketing* y comunicaciones existentes de la forma más natural posible

Plan de *marketing* y comunicaciones

ENTRE LAS DISTINTAS ACTIVIDADES:

- Destacar continuamente las características únicas y distintivas de la gastronomía menorquina a través de todos los canales y herramientas de *marketing* adaptados a los distintos públicos meta
- Trabajar para conseguir un equilibrio perfecto entre los segmentos de audiencia, tipo de contenido, canales y mensajes
- Apoyar todos los canales de *marketing* de los grupos involucrados y homogeneizar los mensajes y contenido
- Desarrollar y consolidar la marca *Made in Menorca* para presentar Menorca como un destino de experiencias gastronómicas únicas
- Crear y fomentar relaciones con *influencers* gastronómicos digitales emergentes y consolidados (por ejemplo, bloggers y periodistas) para promocionar nuestra gastronomía
- Crear, desarrollar y optimizar un agregador de contenidos que presente la gastronomía menorquina en el portal www.menorca.info
- Centrarse en crear contenido propio, relevante a largo plazo
- Desarrollar campañas de *marketing* sobre la gastronomía (dentro y fuera de Internet) dirigidas al público meta, y promocionar nuestra gastronomía en redes sociales
- Diseñar un calendario de eventos gastronómicos de interés en Menorca, así como un mapa de itinerarios culinarios
- Diseñar un calendario de contenidos para promocionar eventos y proyectos a través de los medios de comunicación más efectivos
- Participar en exposiciones y eventos internacionales específicos que contribuyan a mejorar la reputación y la marca Región Europea de la Gastronomía
- Organizar actividades de relaciones públicas relacionadas con los eventos de la Región Europea de la Gastronomía 2022
- Organizar rutas gastronómicas, experiencias vinícolas y cocina en vivo para críticos, escritores, líderes de opinión y bloggers
- Preparar nuevo material de vídeo, audio, impreso, electrónico y fotográfico sobre gastronomía
- Presentar la gastronomía menorquina en un catálogo impreso en español, inglés, alemán, francés e italiano
- Definir un programa de embajadores de apoyo para cocineros e *influencers* culinarios
- Promocionar el turismo gastronómico a través de reservas de experiencias culinarias
- Promocionar los concursos de cocina de recetas tradicionales
- Interesar y captar la atención de guías culinarias y listas de restaurantes hacia Menorca (Condé Nast, Tapas, Michelin, etc.)
- Preparar un catálogo sobre Menorca para 2022, que incluya los 100 mejores restaurantes y productores

Colaboración con otros socios de la plataforma Región Europea de la Gastronomía

Colaboración con otros socios de la plataforma Región Europea de la Gastronomía

Menorca quiere compartir, construir y colaborar para enriquecer el IGCAT y todas sus regiones miembro. Durante la preparación del mandato 2022, se trabajarán todos y cada uno de los programas del IGCAT y se crearán colaboraciones estratégicas con las regiones que ya han conseguido este título.

La candidatura menorquina ofrece al sector primario la oportunidad de desarrollar políticas de acción externa; presenta al sector secundario la posibilidad de organizar viajes para amantes de la comida para que la isla reciba visitantes durante todo el año; permite que el sector terciario se relacione con entidades afines dentro del territorio europeo y ofrece a los académicos la posibilidad de establecer intercambios con otros centros de aprendizaje bajo el paraguas de programas europeos como Erasmus +.

Entre otras ideas de actividades, estamos evaluando las siguientes:

- Repaso de las medidas que han llevado a cabo los departamentos, grupos involucrados y miembros
- Formación con narraciones sobre lo que implica crear productos locales, ecológicos y saludables, tanto en contenido como en envases, para alentar el consumo local y la exportación
- Formación hostelera
- Formación en experiencias gastronómicas sublimes (con los sectores creativos)
- Formación en técnicas audiovisuales relacionadas con la gastronomía

- Formación en el patrimonio cultural inmaterial relacionado con la gastronomía
- Formación en internacionalización para cocineros jóvenes
- Formación en emprendimiento en mercados nicho (agua, mayonesa, conservas de marisco, etc.)
- Formación en gestión de residuos, optimización de la energía y eliminación de plásticos
- Campañas por sectores
- Preparar paquetes de viaje personalizados para amantes de la comida de cada Región de la Gastronomía a lo largo de 2022, además de posibles políticas públicas de acción externa
- Una ruta culinaria con premio al mejor plato, en la que se invite a representantes de cada Región de la Gastronomía
- Crear un manual conjunto *online* para compartir mejores prácticas
- Crear un Congreso de la Región Europea de la Gastronomía dividido en temas relevantes para nuestros socios y grupos involucrados
- Crear una red de cocineros y un programa de formación dentro de los restaurantes

Gobernanza



Gobernanza

FUNDADORES

- Consell Insular de Menorca
- Asociación Hotelera de Menorca
- Associació de Bars i Cafeteries de Menorca (Asociación Menorquina de Cafeterías y Bares)
- Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de les Illes Balears (Asociación de Periodistas y Escritores Gastronómicos de las Islas Baleares)
- Associació d'Educació d'Adults de Menorca (Asociación de Educación de Adultos de Menorca)
- Confederación de Asociaciones Empresariales de Baleares – Menorca
- Confraria de Pescadors de Ciutadella, Fornells i Maó (Cofradía de Pescadores de Ciudadela, Fornells y Mahón)
- Cooperativa del Camp (Cooperativa del Productores y Agricultores)
- Escola de Turisme de Menorca (Escuela de Turismo de Menorca)
- Fra Roger, Gastronomia i Cultura (Asociación Fra Roger, Gastronomía y Cultura)



EMBAJADORES

MIGUEL ÁNGEL MORATINOS

Alto Representante de las Naciones Unidas para la Alianza de Civilizaciones

Miguel Ángel Moratinos ha dedicado su carrera política y profesional a las relaciones internacionales y la cooperación por el desarrollo, en particular como ministro de Asuntos Exteriores y Cooperación de España de 2004 a 2010. Durante su mandato como ministro de Asuntos Exteriores, España presidió el Consejo de Seguridad de la ONU en 2004, ocupó las presidencias de la Organización para la Seguridad y la Cooperación en Europa (OSCE), el Consejo de Europa y el Consejo de la Unión Europea. El Sr. Moratinos logró fomentar la puesta en práctica del Tratado de Lisboa y el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea. Como firme partidario del multilateralismo, el Sr. Moratinos ayudó a crear y lanzar la Alianza de Civilizaciones de las Naciones Unidas en 2005. También ha apoyado al Grupo de Amigos para la Reforma de las Naciones Unidas, y ha contribuido a la creación de programas innovadores para el desarrollo, la sanidad y el empoderamiento de las mujeres dentro del sistema de las Naciones Unidas. Asimismo, se postuló para ser elegido director general de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), con el objetivo de movilizar acciones internacionales para luchar contra el hambre y la pobreza, la promoción de la seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación.

«Como Alto Representante de las Naciones Unidas para la Alianza de Civilizaciones, me gustaría resaltar que Menorca es el mejor ejemplo de biodiversidad sostenible. Esta biodiversidad está acompañada por una gastronomía que es el legado de diversas culturas y civilizaciones. Menorca es un «crisol de la gastronomía mediterránea»».

SIMÓN ORFILA

Cantante bajo-barítono de ópera de renombre internacional

Nacido en Alayor, comenzó a estudiar música en el Conservatorio de Menorca, y luego con Alfredo Kraus en la Escuela de Música Reina Sofía. Su repertorio operístico incluye papeles en *Don Giovanni*, *Las bodas de Figaro*, *La Clemencia de Tito*, *Norma*, *Los puritanos*, *Anna Bolena*, *El elixir de amor*, *María Estuardo*, *Lucía de Lammermoor*, *La favorita*, *Linda di Chamounix*, *Lucrecia Borgia*, *La dama del lago*, *La Cenicienta*, *El barbero de Sevilla*, *El viaje a Reims*, *Guillermo Tell*, *Semiramide*, *La italiana en Argel*, *Don Carlo*, *Carmen* y *La Bohème*. Canta regularmente en el Liceu de Barcelona y en el Teatro Real de Madrid, y ha actuado en los teatros de ópera de Sevilla, Oviedo, Las Palmas, Mahón, Palma de Mallorca, Bilbao, La Coruña y Santander, así como en importantes teatros de ópera como el Deutsche Oper Berlin y en la Ópera Estatal de Berlín, la *Opéra Bastille* en París, *La Scala* en Milán, *Covent Garden* en Londres y el *Théâtre Royal de la Monnaie* en Bruselas. También ha cantado en el



Festival de Ópera de Rossini en Pésaro y en teatros de ópera en Tokio, Lima, Bogotá, Lisboa, Múnich, Hamburgo, Roma, Nápoles, Florencia, Génova, Turín, Bolonia, Buenos Aires, Ginebra, Tolón y Montpellier, entre otros.

«La gastronomía de Menorca es, como la ópera, un arte. Un arte, porque está enraizada en una sensibilidad que gira en torno a cuidar y tratar bien los productos; desde los campos y el mar hasta la mesa. Porque la gastronomía de Menorca es memoria, imaginación, comunidad, historia y cultura».

DRA. ALICIA SINTES

Profesora de física teórica en la Universidad de las Islas Baleares

Nacida en Sant Lluís, su investigación se centra en el campo de la astronomía de ondas gravitacionales. Dirige el grupo de física gravitacional de la UIB y es Secretaria del Instituto de Computación Aplicada con Código Comunitario (IAC3). Se unió a LIGO Scientific Collaboration (LSC) y GEO en 1997, y es miembro del Consejo LIGO-LSC y del Comité Ejecutivo de GEO, así

como del Consorcio LISA y el equipo científico del Einstein Telescope. Es miembro del Instituto de Estudios Espaciales de Cataluña (IEEC) y del Instituto de Estudios de Menorca (IME). La Dra. Sintés ha recibido numerosos premios, reconocimientos y distinciones. Entre otros, es miembro de la Selección Española de Ciencia 2018, fue co-ganadora del Premio Princesa de Asturias 2017 y, junto con el resto del equipo de LIGO, recibió el Premio Gruber de Cosmología.

«La gastronomía de Menorca no es solo cocinar. Es la alegría de regresar a casa, estar con la familia; de recuerdos, olores y estar juntos. Se trata de los productores, pescadores y ganaderos de la isla, de la red de comerciantes y distribuidores que la hacen posible, y de los artesanos y cocineros que convierten los productos en recuerdos».

BORJA BENEYTO

«MATOSES»

Asesor y consultor culinario, de alimentos/agrotecnología, hostelería y nutrición

Nombrado una de las «20 personas más influyentes de España en la industria alimentaria», Borja es miembro de la Real Academia Española de Gastronomía, autor y colaborador de *The Final Table* de Netflix, *MasterChef*, *Food & Wine Magazine*, *Anthony Bourdain: Parts Unknown* de la CNN, *Condé Nast Traveler*, *El Mundo*, *Robb Report*, *Planeta Gastro* y *Diari Menorca*. Su pasión por

la gastronomía lo lleva a viajar más de 250.000 km cada año para visitar más de 300 restaurantes de todo el mundo, desde puestos de comida callejera hasta los restaurantes más sofisticados. Es coautor del libro *Templos del Producto* (Ed. Planeta) y, hace doce años, creó *Cuaderno Matoses*, un blog pionero en gastronomía. También dirige, asesora y da charlas en instituciones culinarias como el *Basque Culinary Center*, *Madrid Fusión* y *Guía Repsal*, entre otras.

«Menorca es un lugar de peregrinación gastronómica. No solo por la diversidad de sus productos, su riqueza de recetas y el legado de las civilizaciones que habitaron la isla, sino también por el compromiso de los propios menorquines de consagrar la herencia y la identidad como su mayor tesoro, y el orgullo que sienten por sus valores».



BIBLIOGRAFÍA

En la redacción de la presenta revista, se ha incluido extractos e imágenes de distintas fuentes, incluyendo los colaboradores y socios a continuación:

agroxerxa.menorca.es

arbresalgendar.com

ashome.es

biosferamenorca.org

caeb.com.es

caib.es

cepajoanmimir.es

cime.es

cometemenorca.com

etb-baleares.es

farmersandco.es

firaarrels.com

foodiesonmenorca.com

gastronomiamenorquina.com

gastronosfera.com

gobmenorca.com

gff.co.uk

menorca.info

menorca.es

pimemenorca.org

quesomahonmenorca.com

slowfood.com

vacamenorquina.org

Informe KPMG y Real Academia de Gastronomía,
"La gastronomía en la economía española 2019"

gastronomiamenorca.es

MENORCA SABOR INFINITO

