

HORECA BALEARES



MENORCA

► La feria de **Hostelería y Restauración** abre hoy sus puertas hasta el 13 de marzo en el Recinto Ferial de Maó consolidándose como el evento de referencia para los profesionales del sector hostelero y gastronómico



Araceli Florit

Menorca vuelve a ser el escenario de la Feria Horeca, el evento de referencia para profesionales de la gastronomía y la restauración. Desde hoy hasta el 13 de marzo, el Recinto Ferial de Maó acogerá este encuentro, que busca impulsar el sector mediante la presentación de novedades, la creación de sinergias entre empresas y el reconocimiento de los profesionales que trabajan día a día en la isla.

Este año, 40 empresas del sector de la distribución alimentaria, productos de km 0, maquinaria y servicios estarán presentes. Todas ellas comparten un mismo compromiso: poner en valor el producto local y la tradición culinaria menorquina.

Bajo el lema «Buscando el equilibrio», esta edición destaca la importancia de la sostenibilidad económica, social y medioambiental en el sector.



«Todas las actividades y empresas participantes promueven este necesario equilibrio», afirman desde la organización. Además, añaden que, en el caso de Menorca, este concepto adquiere especial relevancia, ya que la Isla afronta el reto de compatibilizar

el desarrollo turístico con la protección de su identidad y producto local. En este sentido, la Feria Horeca es más que un punto de encuentro, es también un espacio de reflexión

Este año, la gran homenajeada será Fina Puigdevall, chef del res-

taurante Les Cols, de Olot. Cuenta con dos estrellas Michelin y es una referente en la gastronomía sostenible. Junto a ella, también se premiará a profesionales que han contribuido al sector gastronómico de Menorca. En Cocina Popular, se reconocerá a Loar Ferreries S.L.; en Cocina Tradicional, a Lázaro Alcaide; y en Producto Emblemático, a la Associació de l'Ovella autòctona de Menorca, representada por Benita Pons Sintes.

En Distribución, se destacará la labor de Sa Cooperativa del Camp de Menorca; en Periodismo, la de Adolf Sintes; y en Compromiso Hotelero, la de Sebastià Triay Fayas, del Grupo Sagitario Hotels. Además, se premiará a la Pastelería Curniola de Ciutadella en la categoría de Horno Tradi-

cional y a la Escola de Restauració Ca n'Aguadet en Formación.

La feria también contará con cinco concursos gastronómicos que pondrán a prueba la creatividad y técnica de los participantes en diferentes categorías: pescado popular, bocata gourmet, cocina menorquina, hamburguesas y pizza gourmet. Por lo tanto, será un escaparate de talento en el que la innovación y el respeto por la tradición se

fusionan para sorprender al jurado.

Otro de los grandes atractivos del evento serán los showcookings. Se cocinarán en directo diferentes platos, explicando paso a paso la elaboración y

Continúa en la página siguiente >>

RECONOCIMIENTOS
Horeca Baleares
acierta al reconocer la
labor de empresas
locales emblemáticas
y a colectivos

kioskoymas#caritas@caritasmeno