



Turismo y Gastronomía son dos experiencias que maridan de forma obligada, caminan juntos. Porque el verdadero turista es el interesado en descubrir las recetas y costumbres del destino. Y el auténtico destino es el que aspira a transmitir sus valores a través de sus productos y sus platos.

Menorca presenta ahora el **Foro de Turismo y Gastronomía**. Los días 31 de octubre y el 1 de noviembre, profesionales de ambos sectores coinciden en un encuentro profesional cuyo objetivo es la creación de una plataforma sobre gastronomía y turismo, promover el conocimiento de la cultura gastronómica como estrategia de promoción del destino y el desarrollo territorial. El Foro, además, también tiene la misión de provocar el encuentro profesional entre restauradores, hosteleros, sector turístico y medios especializados implicados en la creación, comercialización y promoción de los productos turísticos.

Este evento está orientado a los profesionales del sector turístico, el gastronómico y de restauración, agencias de viajes y gestores de destino y técnicos de turismo, y está organizado por la Conselleria de Turisme en colaboración con el sector agroalimentario y de restauración.

Este es el momento para el reencuentro de estos dos ámbitos. Es el momento de sentarse a la mesa, y disfrutar.



CONSELL INSULAR DE MENORCA



**MENORCA**  
gastronòmica



**MENORCA**  
illes balears

## PROGRAMA DEL FORO DE TURISMO Y GASTRONOMÍA DE MENORCA

### VIERNES 31/10/14

Lugar: Consell Insular de Menorca (Mahón)

9.00 h Acreditaciones y recogida de documentación

9.30 -10.00 h - Inauguración del Foro de Turismo y Gastronomía

10.00-11.00 h - Presentación de experiencias de turismo gastronómico: Desarrollo de destinos.

- Sra. Isabel Muela López, ex-directora general de Turismo del Gobierno Vasco
- Sr. Martí Sabrià, gerente de la Unió d'Hoteleria i Turisme Costa Brava Centre
- Sr. Antoni Massanés, gerente de la Fundació ALICIA

11.00-11.30 h - Coffee break – Degustación de producto local

11.30-12.30 h – Tendencias en turismo gastronómico.

- Sr. Mikel López Iturriaga, Bloc el Comidista, en El País
- Sr. José Carlos Capel, Bloc Gatronotas de Capel, en El País
- Sra. Julia Pérez, Periodista gastronómica. Directora editorial [www.gastroactitud.com](http://www.gastroactitud.com)

12.30-13.45 h – Cata para descubrir los productos locales: queso, vino y miel

13:45 – 15:45 h – Lunch networking

16.00-18.00 h – Taller de creación de experiencias turísticas gastronómicas

Exposición de caso práctico: Sra. Mónica Figuerola, Directora General de Turismo de La Rioja

Coordinación: Emma Pla

### SÁBADO 01/11/14

Lugar: Reserva la Concepció (Fornells)

tasta'M. Jornada de información y degustación de flor de sal de Fornells, aceite de Menorca y salsa mahonesa

Organiza: Associació Fra Roger.

10.00 h – Apertura de La Reserva y recepción de los asistentes

10.30 h – Presentación “La Reserva de la Concepció y la producción de flor de sal”

11.00 h – Presentación “La producción de aceite de Menorca, historia y actualidad”

11.30 h – Degustación de flor de sal Flor de Fornells y aceite de Menorca

12.00 h – Presentación “Salsa mahonesa, origen y aplicaciones en la cocina de Menorca”

12.30 h – Elaboración y degustación de salsa mahonesa

13.30 h - Visitas guiadas a las salinas y fin de la jornada

Inscripciones: <http://goo.gl/forms/WtaCVqckWn>



CONSELL INSULAR DE MENORCA



**MENORCA**  
gastronòmica



**MENORCA**  
illes balears