vinetur

15 citas para los próximos 4 meses de Menorca, Región Europea de Gastronomía 2022

martes 30 de agosto de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



De septiembre a diciembre la isla balear ofrecerá un intenso cuatrimestre de actividades como broche de oro al reconocimiento internacional de su cocina

'*Mostra de Cuina Menorquina*', '*Iº Congreso de Periodismo Gastronómico*', '*Feria del Queso Mahón*', '*Mes de las setas*', '*Miércoles de Brou*'... Tras los chapuzones veraniegos, Menorca sigue siendo un destino de lo más apetecible para el viajero gourmet. Y en el año de su consagración internacional como destino culinario de primer nivel despedirá su mandato con una intensa programación para todos los gustos. Estas son las 15 citas de una Menorca... ¡directa al paladar!

En Septiembre

1–Exposición 'El Gust de Menorca'. La acoge el Museu de Menorca (Maó) desde el pasado junio y hasta abril de 2023. Un recorrido histórico por la gastronomía menorquina mostrando el origen y el porqué de muchos platos que hoy día podemos encontrar en los restaurantes de la isla y también en los hogares.

2–Catas de productos y talleres, en Mercadal. El Centro Artesanal de Menorca tiene programadas diversas actividades para adultos, en septiembre y octubre: 'Taller gastro de salsa mahonesa' (10/09 y 08/10), 'Cata sensorial de quesos y cerveza artesana' (17/09), 'Taller de cosmética natural con producto local' (24/09), 'Cata sensorial de aceites de oliva virgen extra' (15/10), 'Taller de esparto' (22/10). Y para familias: 'Taller y cata sensorial de quesos' (03/09) y 'Taller de lana' (29/10).

3–Mostra de Cuina Menorquina. Del 16 de septiembre al 2 de octubre una cuarentena de restaurantes de la mayoría de localidades de la isla ofrecerán 'Menús Mostra' y/o 'Menús degustación' con recetas menorquinas cocinadas al estilo tradicional o de manera innovadora, con producto local y de temporada.



En Octubre

4–Iº Congreso de Periodismo Gastronómico. Se celebrará del 7 al 9 de octubre para promover el debate entre periodistas, cocineros y profesionales de la hostelería. Un punto de encuentro y reflexión para tratar los distintos aspectos relacionados con la comunicación gastronómica. Contará con grandes ponentes de ámbito nacional e internacional como José Carlos Capel, Ana Vega Pérez de Arzulea, Toni Massanés, Wendy Barrie, o Lila Karapostoli. https://menorcaregiongastronomica.com/congresoperiodistas/

5–Feria de Artesanía de Ferreries. Un fin de semana dedicado a la artesanía menorquina con mercado de artesanos de diferentes especialidades relacionadas con la gastronomía. Se complementará con talleres, actuaciones musicales y demostraciones en directo del trabajo artesanal.

6–Jornadas gastronómicas Sant Lluís. Un fin de semana con gastronomía, espectáculos y showcooking.

7– Diálogos en Mongofre. Esta zona de salvaje belleza, protegida por el parque natural de s'Albufera del Grau, al sur del Faro Favàritx, acogerá esta cita en la que se tratarán temas relacionados con la gastronomía y cómo la Región Europea de Gastronomía continuará su labor en los años siguientes a su mandato.

8–Degustación 'Be' de Menorca. Showcooking del cordero menorquín que se llevará a cabo en Alaior.

9–Jornadas de producto local de temporada. Se desarrollarán en Ciutadella (fechas por confirmar) y están destinadas a acercar a los ciudadanos los productos de Km.0 para fomentar el consumo local. Incluirán una Feria de Degustación de la Gamba Blanca, promovida por la Cofradía de Pescadores de la localidad.

10–Feria del queso Mahón. Maó forma parte de la Ruta Europea del Queso y, para ponerlo en valor, creará la primera feria de esta Denominación de Origen tan característica de la isla balear.



En Noviembre

11–Mes de las setas en Ferreries. Todos los fines de semana de noviembre se organizarán salidas de recogida de setas, exposición y organización de las mismas con etiquetas donde se informará de sus propiedades. También se preparará una paella

con las setas que sean comestibles y un showcooking por parte de cocineros locales.



1**2–European Young Chef Award (Trondheim)**. La localidad noruega –que comparte con Menorca el mandato de Región Europea de Gastronomía 2022– acogerá este concurso culinario en el que la isla balear estará representada por Pau Sintes, quien en marzo de este año ganó el premio al Joven Chef de Menorca 2022.

13–Concurso de Tapas 'Tasta Maó'. El sábado 19, los bares y restaurantes de Maó inscritos en el mismo competirán mostrando sus sabrosas creaciones culinarias en miniatura, elaboradas con producto local.

En Diciembre

14–Miércoles de Brou. Todos los miércoles de diciembre y enero los restaurantes de la isla asociados a esta iniciativa culinaria ofrecerán un menú de esta receta tradicional menorquina. Un plato típico que se incluye en la variada oferta de platos calientes de la cocina española, como cocido madrileño, caldo gallego, escudilla catalana u olla aranesa. Un plato que en realidad son dos: primero una sopa con su caldo (el brou) y, de segundo, todos sus potentes ingredientes vegetales y cárnicos.



15–Clossing Day. Acto de clausura, de carácter institucional, que incluirá un vídeo con todos los eventos celebrados en 2022 y con el relevo de la nueva Región Europea de Gastronomía que ostentará el mandado en 2023: Hauts-de-France.

Más información en: https://menorcaregiongastronomica.com, y www.menorca.es

