









PROGRAMA





▶ CONFERENCIAS











06 LUN	13:00 – 16:00	“Entrega Trofeo Mestre Tomeu Esteva” Solidaridad, esfuerzo e ilusió dentro y fuera del cocinero/a ACOREBA.	 
	16:00	“Nuevos negocios en gastronomía”, a cargo de Koldo Royo .	
07 MAR	11:30 – 12:30	“Seguridad alimentaria por Biolinea y Chefs In”.	   
	12:30 – 13:30	“El papel de la mujer en la cocina profesional” por Maria Salinas.	
	17:00 – 18:00	“Cómo hacer tu restaurante más rentable en 2017” por ABC Mallorca Reservations.	
08 MIE	12:00	“La herramienta de gestión de pedidos definitiva” Multi Order.	 
	17:00 – 18:00	“Una figura clave en aportación de valor y competitividad empresarial” Enovam – Tu Partner Energético.	

▶ TALLERES











06 LUN	12:00 – 13:00	Taller de Café “Iniciació a la cata”, CAFÉS BAY. STAND D5	
	16:00 – 17:00	Taller de Café “Competició trialgulació de cata”, CAFÉS BAY. STAND D5	
07 MAR	12:00 – 13:00	Taller de Café “Taller Latte Art”, CAFÉS BAY. STAND D5	
	16:00 – 17:00	Taller de Café “Batalla de lateadores”, CAFÉS BAY. STAND D5	
08 MIE	12:00 – 13:00	Taller de Café “Campeonat de aeropress”, CAFÉS BAY. STAND D5	

▶ DEGUSTACIONES Y PRESENTACIONES

06 LUN		Presentación de la nueva ginebra “GIN 3 OR PROHIBIDO”. STAND A42	   
	11:00	Degustación de Vinos.	
	12:00	Paella degustación por Kike Martí , La ponderosa. STAND B8.	
	12:00	Preparación y degustación de la tapa ganadora TaPalma de Oro 2016, a cargo del chef Óscar Fontan. STAND B8	

12:00	Presentación y degustación de la Nueva Sangría Rita , Única Sangría Premium elaborada en Mallorca a manos de su creador Felip Jerez . STAND A3 + A4 +A11	
13:00	Creación de "Tapa Palma Futsal" en presencia del equipo Palma Futsal. STAND A36 + A35 + A43	 
13:00 - 16:00	Degustación de la ganadora de la 2nd edición de Masterchef, Vicky Pulgarín Catering (Vicky) . STAND A36 + A35 + A43	 
13:30 - 15:00	Degustación de carne de ternera Gallega y Vaca Viena con las Germanes Buades . STAND A34	
14:00	Presentación y cata de los vinos de la Bodega Federico Paternina . STAND A3 + A4 +A11	
16:00	Presentación de la Nuevas Ginebras Menorquinas Glop i Innat Gin Premium Quality a manos de su elaboradora Cristina Quintana Pons de Licors Biniarrolla. STAND A3 + A4 +A11	
16:00 - 19:00	Degustación de vinos de la Sastrería por MAKRO.	
18:00	Presentación de los nuevos vinos de las Bodegas Franco-Españolas a mano de Iñigo Gorizelaya. STAND A3 + A4 +A11	

07
MAR

	Presentación de la nueva ginebra "GIN 3 OR PROHIBIDO" . STAND A42	
11:00 - 12:00	Degustación de vinos de la Sastrería por MAKRO. .	
11:30 - 12:30	Degustación de jamones ibéricos Montesano - cortador de jamón profesional JJ Carreras. STAND A19	
12:00	Presentación de la Vinagrera Garden y sus productos a mano de su propietaria Judit Badia	
13:00 - 16:00	Degustación de la ganadora de la 2nd edición de Masterchef, Vicky Pulgarín Catering (Vicky) . STAND A36 + A35 + A43	 
13:30 - 15:00	Degustación de carne de ternera Gallega y Vaca Viena con las Germanes Buades . STAND A34	
14:00	Presentación de los vinos de la bodega Riojana Dinastía Vivanco a mano de Eduardo Sáez. STAND A3 + A4 +A11	
16:00	Presentación y degustación de nuestros licores Mallorquines de Licors Moyà . STAND A3 + A4 +A11	
17:00	Presentación de productos enfocados a la cocktelería y presentación del Ron Puertorriqueño Ron Don Q a mano del cocktelero Juan Diego Arias. STAND A3 + A4 +A11	

08
MIE

	Presentación de la nueva ginebra "GIN 3 OR PROHIBIDO" . STAND A42	
12:00	Presentación de la Cervecería Moritz (Barcelona) y sus productos a mano de Francis Román.	
13:00 - 16:00	Degustación de la ganadora de la 2nd edición de Masterchef, Vicky Pulgarín Catering (Vicky) . STAND A36 + A35 + A43	 
13:30 - 15:00	Degustación de carne de ternera Gallega y Vaca Viena con las Germanes Buades . STAND A34	
14:00	Presentación de la Bodega Félix Solís Avantis a manos de Toni Rosselló.	

16:00 **Presentación de la Bodega Mastinell** a manos de Alan Jael enólogo de la bodega.
 16:00 – 19:00 **Degustación de vinos de la Sastrería** por MAKRO.



▶ SHOW COOKINGS

06 LUN	12:00	Showcookings y ponencias de Chefs In con Sílvia Anglada (Es Tast de na Sílvia, Ciutadella) y Santi Taura (Restaurant Santi Taura, Lloseta).	Chefs(in)
	14:00	Variat. Andrés Pérez. STAND B8	
	17:00	David Méndez. IES Juniper. STAND B8	

07 MAR	12:00 - 13:00	Showcooking estudiantes cocina Ehib.	Chefs(in)
	12:00	Olivia Caballero de IES Calvía STAND B8	
	13:00	Ricardo Rossi. Hotel Valldemossa. STAND B8	
	14:00	rene Gutierrez - Sumaq. STAND B8	
	16:00	Jonay Hernández - Flor de Sal. STAND B8	
	17:00	Igor Rodríguez - Bite. STAND B8	
	18:00	Steven Arraez - Cocina al vacio. STAND B8	

08 MIE	12:00	Jose María Calonge - Ehib. STAND B8	
	14:00	Julio Garmendia – Julio Garmendia Catering. STAND B8	
	15:00	Claudio Lemos - Hotel Sunprime Monsuau. STAND B8	
	16:00	Marcos Rebolo, Jose luís izquierdo y Sebastián. STAND B8	
	17:00	Coto - Ses cases de fetget. STAND B8	

▶ CAMPEONATO

07 MAR	16:00 – 19:00	1er Campeonato Bartender Challenge de Baleares ABB .	
08 MIE	12:00 – 14:00	1er Campeonato Bartender Challenge de Baleares ABB .	
	16:00 – 19:00	1er Campeonato Bartender Challenge de Baleares ABB .	



HORECA

Feria de hostelería y restauración
Baleares