

5^a
edición

HORECA_



feria de hostelería
y restauración

BALEARES_MALLORCA

2022 *Así fue...*





Horeca Mallorca 2022

5^a
edición

La 5ª Edición de HORECA Baleares – Mallorca ha tenido una gran acogida entre los proveedores de hostelería y restauración, asociaciones, administración pública y el público profesional visitante. Muchas ganas, ilusión y esfuerzo hay detrás de todas y cada una de las ediciones, pero sin duda esta ha sido la más especial.

Un año más, HORECA Baleares ha estado marcada por la ampliación de zonas expositivas donde han tenido cabida más de 130 empresas durante estos 3 días de feria, pasando por las instalaciones más de 12.000 visitantes profesionales.

HORECA Baleares se caracteriza por ser el punto de unión de profesionales del canal hostelería, restauración y turismo, donde se puede encontrar los productos y servicios necesarios para renovar, mejorar y estar a la última en cuanto a novedades del sector en todos los ámbitos.

En el escenario se han realizado diversos showcooking de la mano de grandes chefs como Oscar Molina, Andreu Genestra, Tomeu Caldentey... dando también la oportunidad a nuevos cocineros de participar en los campeonatos "Mejor elaboración Pan Pita Gourmet", "Mejor Wok de cerdo con producto local" compuesto por restaurantes chinos, "Mejor tartar gourmet", "Elaboración libre de lubina", "Mejor ostra elaborada gourmet". Paralelamente en la Sala HORECA han tenido lugar presentaciones, mesas redondas y master class.

Edición tras edición, todos los profesionales del sector han hecho posible la consolidación de la feria HORECA Baleares como el nexo de unión del principal motor de la economía en Baleares, no en vano, la hostelería de Baleares factura más de 9.300 M€ y representa el 21.3% de la riqueza regional que dan empleo a alrededor de 109.000 trabajadores en las Islas, son algunas de las cifras que se recogen en el Anuario de la Hostelería de España. Es por ello que HORECA Baleares este año 2022 ha realizado su primera edición en Ibiza, y está previsto realizar en 2023 la primera edición en Menorca, cerrando este nexo de unión entre todos los profesionales del canal de las Islas Baleares, fomentando el producto local, el turismo de calidad y posicionando a Baleares dentro del calendario nacional de eventos profesionales del canal.



Los números de Horeca

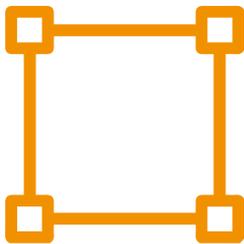
5^a
edición

MALLORCA 2022

5.500m²

130

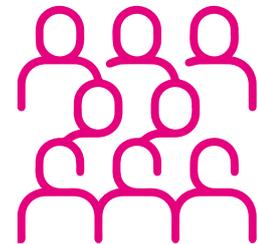
+12.000



Metros
Expositivos



Marcas
Expositoras



Visitantes
Registrados



Horeca 2022 en imágenes

5^a
edición





Horeca 2022 en imágenes

5^a
edición





Horeca 2022 en imágenes

5^a
edición





Patrocinadores

5^a
edición



G
O
I
B

CONSELLERIA
AFERS SOCIALS
IESPORTS



VELÒDROM
Illes Balears

Colaboradores



FERIB
FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE RESTAURACIÓN
ILLES BALEARS



Restauración
Caeb



Organiza

Todoeventos
de las islas



Marcas Expositoras

5^a
edición



Marcas Expositoras

5^a
edición



Marcas Expositoras

5^a
edición



Marcas Expositoras

5^a
edición



Marcas Expositoras

5^a
edición



Marcas Expositoras

5^a
edición

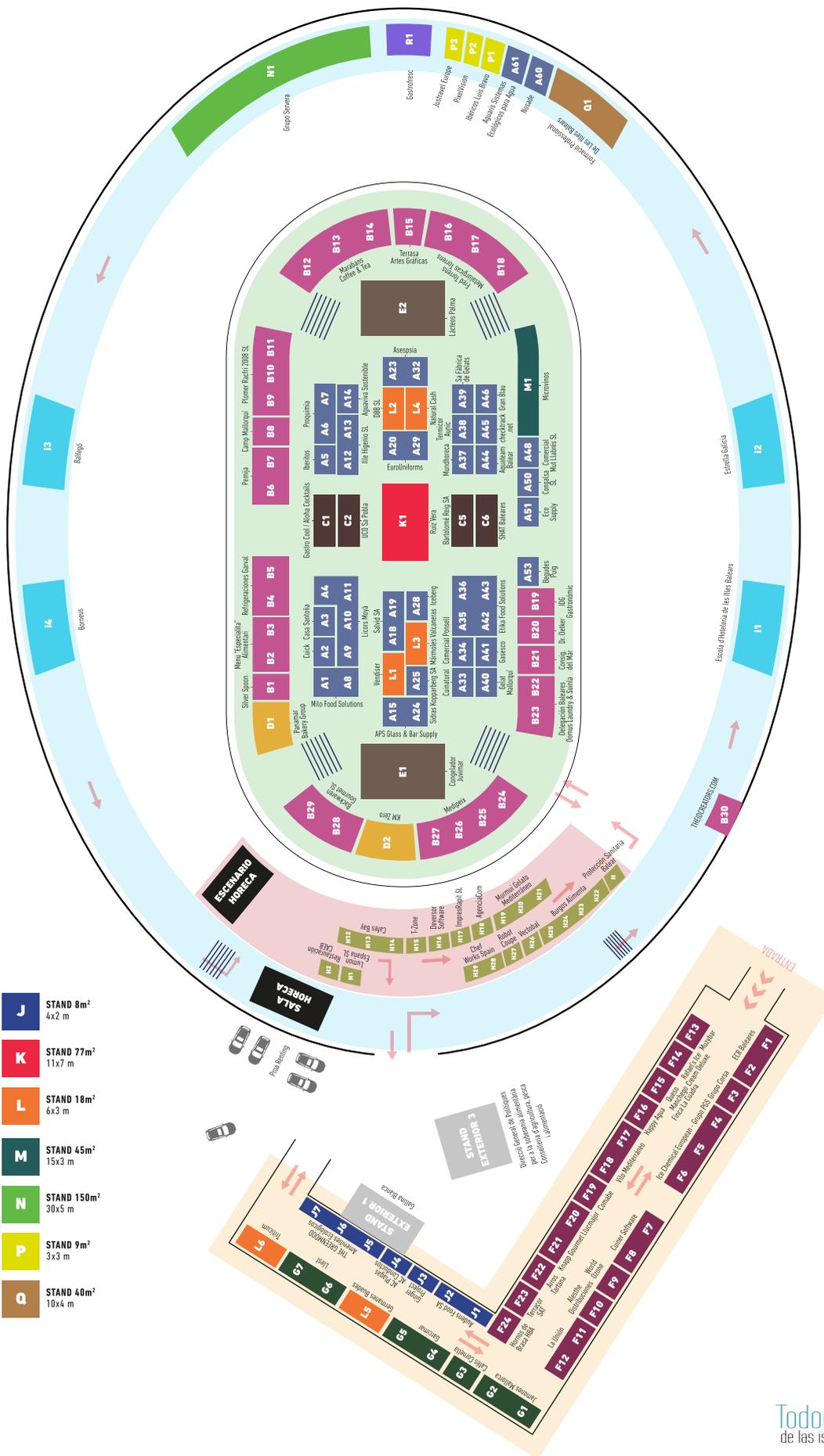
			
 Descalcificador electrónico			





Plano Horeca Mallorca 2022

5^a
edición



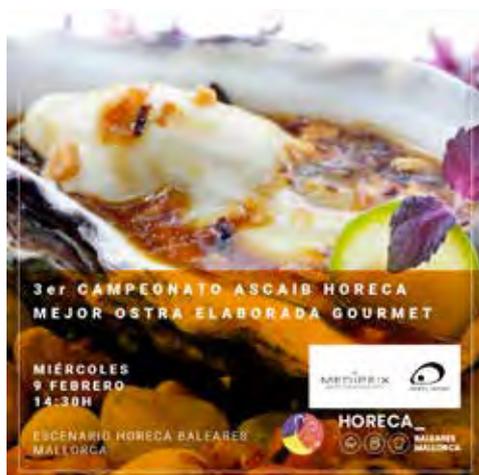
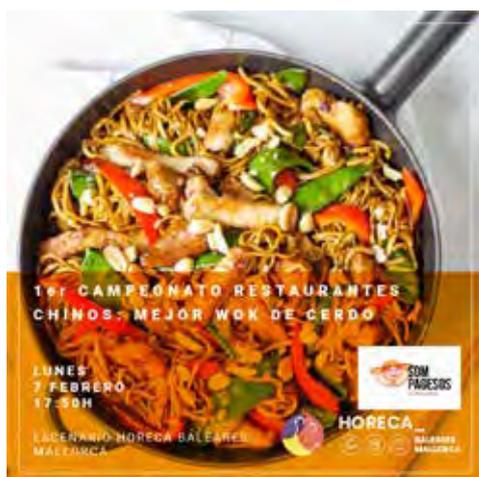
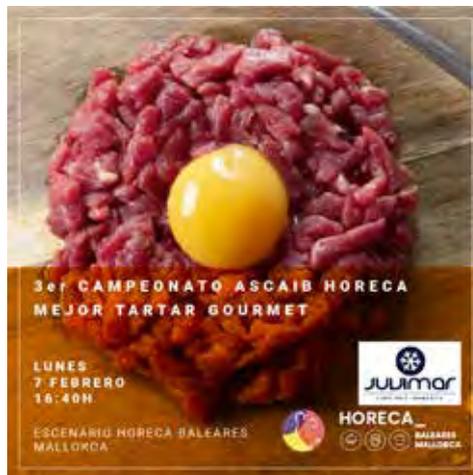
STANDS

A	STAND 12m ² 4x3 m	J	STAND 8m ² 4x2 m
B	STAND 16m ² 4x4 m	K	STAND 77m ² 11x7 m
C	STAND 21m ² 7x3 m	L	STAND 18m ² 6x3 m
D	STAND 28m ² 7x4 m	M	STAND 45m ² 15x3 m
E	STAND 60m ² 10x6 m	N	STAND 150m ² 30x5 m
F	STAND 12m ² 4x3 m	P	STAND 9m ² 3x3 m
G	STAND 12m ² 4x3 m	Q	STAND 40m ² 10x4 m
H	STAND 6m ² 3x2 m		
I	STAND 30m ² 10x3 m		



Concursos Horeca 2022

5^a
edición





Actividades Horeca 2022

5^a
edición

<p>VÍCTOR ROYO HOTEL DE BE LIVE</p> <p>TOMEU CALDENTENY PROTUR HOTEL DE BE</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB PRESENTACIÓN CONCURSO PROTUR HOTEL DE BE</p> <p>LUNES 7 FEBRERO 11:15H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>JAVIER GARCÓN RESTAURANTE EL PANZU</p> <p>FERNANDO ABELLANO</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB ALTA COCINA DE PUCHERO EN EL CORAZÓN DE PALMA</p> <p>LUNES 7 FEBRERO 12:15H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>CLAUDIO LEMOS CHEF EJECUTIVO CA'N FRASQUET</p> <p>RODRIGO ALVAREZ BAR EN BAR GUARDIA</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB EL PAN PITA LLEGA A LAS BARRAS DE COCTELERÍA</p> <p>LUNES 7 FEBRERO 12:45H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p> <p>pan pita Mana</p>
<p>PAU NAVARRO CLANDESTI TALLER GASTRONÓMIC</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB COCINA CANALLA CON MÚSICA</p> <p>LUNES 7 FEBRERO 15:00H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>QUIQUE ERAZO ARROCCERÍA EL PUENTE</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB ARROCES SXXI</p> <p>LUNES 7 FEBRERO 15:30H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>MIGUEL GELABERT RESTAURANTE CA'N MARCH</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB LA COCINA DEL PLA DE MALLORCA</p> <p>LUNES 7 FEBRERO 16:00H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>
<p>ROBERTO SIHUAY CANTINA CANALLA IBIZA</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB CEVICHE CLÁSICO</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 11:15H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>JOSE CORTÉS BUSCANDO EL NORTE PRESIDENTE ASCAIB</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB LA GASTRONOMÍA APLICADA AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 12:00H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>MIGUEL CALENT RESTAURANTE CA'N CALENT</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB DEL CAMPO A LA CIUDAD</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 12:30H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>



Actividades Horeca 2022

5^a
edición

 <p>MATÍAS PROVIDENTI COCINA FUSION</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB DEL ASADO AL SUSHI</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 13:00H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	 <p>ÁLVARO SALAZAR RESTAURANTE VORO</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB CREATIVIDAD, ENTORNO Y MEMORIA</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 13:30H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	 <p>ESCARV MOLINA ANDREU GENESTRA</p> <p>SHOWCOOKING DE ATÚN ROJO BALFEGÓ</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 14:15H</p> <p>DOS VISIONES CONTEMPORÁNEAS DE LAS ISLAS BALEARES</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>
 <p>SHOWCOOKING ASCAIB EL ARTE DE LA PIZZA</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 15:15H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p> <p>STEFANO & MASSIMO PIZZA SCHOOL</p>	 <p>ANDREU GENESTRA RESTAURANTE ANDREU GENESTRA AROMATA</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB EL CERDO, COCINA DE CERCANÍA</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 17:45H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	 <p>TOMEU ARBONA EL FORNET DE LA SOCA</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB SIN MIEDO A RECUPERAR LA TRADICIÓN</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 18:00H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>
 <p>JONAY HERNÁNDEZ RESTAURANTE LA VIEJA</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB MI COCINA DE FUSIÓN ENTRE LOS DOS ARCHIPIÉLAGOS</p> <p>MARTES 8 FEBRERO 18:30H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	 <p>ARIADNA SALVADOR NINUMA</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB EL DISEÑO DE LA PASTELERÍA</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 12:15H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	 <p>IRENE GUTIÉRREZ RESTAURANTE SUMAO</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB LA COCINA DE PERÚ CON SABORES DE MALLORCA</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 12:50H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>



Actividades Horeca 2022

5^a
edición

<p>VEGANS CHEFS</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB LA COCINA VEGANA DESDE UN CAMIÓN</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 13:10H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>CRISTHIAN & JOSE</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB COMIDA CALLEJERA INDIVISIBLE</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 13:10H</p> <p>INDIVISIBLE GASTRO FOOD</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>SILVIA ANGLADA</p> <p>EL TAST DE NA SILVIA</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB SLOW FOOD</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 16:40H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>
<p>MARTA ROSSELLÓ</p> <p>RESTAURANT SAL DE COCO</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB COCINAR EN EL PUERTO</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 17:10H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>SARA VALLS ROSA ASTURIAS SERENA SIRINI KELY WILLEMEN</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB SOSTENIBILIDAD Y EMPATÍA OBJ. FUNDAMENTALES EN COCINA</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 17:45H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>SARA VALLS ROSA ASTURIAS SERENA SIRINI KELY WILLEMEN</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB SOSTENIBILIDAD Y EMPATÍA OBJ. FUNDAMENTALES EN COCINA</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 17:45H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>
<p>SARA VALLS ROSA ASTURIAS SERENA SIRINI KELY WILLEMEN</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB SOSTENIBILIDAD Y EMPATÍA OBJ. FUNDAMENTALES EN COCINA</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 17:45H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	<p>SARA VALLS ROSA ASTURIAS SERENA SIRINI KELY WILLEMEN</p> <p>SHOWCOOKING ASCAIB SOSTENIBILIDAD Y EMPATÍA OBJ. FUNDAMENTALES EN COCINA</p> <p>MIÉRCOLES 9 FEBRERO 17:45H</p> <p>ESCENARIO HORECA BALEARES MALLORCA</p>	



Ponencias Horeca 2022

5^a
edición

LUNES
7 FEBRERO
11:00H



**INAUGURACIÓN
HORECA BALEARES MALLORCA**

Degustación Productos Locales
ofrecido por Formació Professional
de les Illes Balears

SALA HORECA BALEARES
MALLORCA



LUNES
7 FEBRERO
12:00H



**MIXABILITY Y TAPAS 2.0
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS**

Por Kike Bayano e Igor Rodríguez
Patrocinado por



SALA HORECA BALEARES
MALLORCA



LUNES
7 FEBRERO
16:00H



**MASTERCLASS
ANTONIO NARANJO**

Mejor bartender España 2018

SALA HORECA BALEARES
MALLORCA



MARTES
8 FEBRERO
11:30H



**MESA REDONDA: HOSTELERÍA,
LA SALA Y SU IMPORTANCIA**

Domènec Biosca: Presidente Educatur
Manuel Falcón: Profesor EHB

SALA HORECA BALEARES
MALLORCA





Ponencias Horeca 2022

5^a
edición

MARTES
8 FEBRERO
12:30H



MESA REDONDA: LA SOSTENIBILIDAD EN LA HOSTELERÍA

Carlos Gimeno: CEO Km0 España
Sergio Gil: Presidente Restaurante Sostenible España
Rosa Román: Presidenta Chainé Des Rotisseurs España

SALA HORECA BALEARES MALLORCA



MARTES
8 FEBRERO
13:30H



GUEST BARTENDING ABIB

Quique Erazo: Arrocería el Puente

SALA HORECA BALEARES MALLORCA



MARTES
8 FEBRERO
17:00H



MESA REDONDA: SOSTENIBILIDAD RESIDUO CERO. ¿SERÁ POSIBLE?

Moderador
Miguel Milleras

SALA HORECA BALEARES MALLORCA



MÉRCOLES
9 FEBRERO
12:00H



MESA REDONDA: IGUALDAD DE DERECHOS EN LA HOSTELERÍA

Organiza:
Restauración CAEB Mallorca

SALA HORECA BALEARES MALLORCA





Ponencias Horeca 2022

5^a
edición

MIÉRCOLES
9 FEBRERO
13:00H



EL AROMA DEL LUJO: SOBRE EL SERVICIO EN SALA

Mara López González: Yachting Butler Academy

SALA HORECA BALEARES MALLORCA

HORECA
BALEARES MALLORCA

MIÉRCOLES
9 FEBRERO
15:00H



PONENCIA: LA MUJER EMPRENDEDORA EN EL MUNDO DE LA COCTELERÍA Y SERVICIO DE SALA

Miriam Tandazo
Laura Pelarda
Arantxa Prieto

SALA HORECA BALEARES MALLORCA

HORECA
BALEARES MALLORCA

MIÉRCOLES
9 FEBRERO
16:00H



MESA REDONDA: LA COCINA VEGANA Y VEGETARIANA. QUÉ LUGAR OCUPA

Moderadora
Noe del Barrio

SALA HORECA BALEARES MALLORCA

HORECA
BALEARES MALLORCA

**LUNES 7**

11:15 · 12:15

**SHOWCOOKING ASCAIB
“PRESENTACIÓN CONCURSO
PROTUR HOTELES”**Victor Royo - Hoteles Be Live
Tomeu Caldentey - Protur Hoteles

12:15 · 12:45

**SHOWCOOKING ASCAIB “ALTA
COCINA DE PUCHERO EN EL
CORAZÓN DE PALMA”**Javier Gardonio y Fernando Arellano -
Restaurante El Panzà

12:45 · 13:15

**SHOWCOOKING “EL PAN PITA
LLEGA A LAS BARRAS DE
COCTELERIA”**Claudio Lemos y Rodrigo Alvarez Zarza -
MANA PAN PITA

13:15 · 14:45

**1º CAMPEONATO ASCAIB HORECA
“MEJOR ELABORACIÓN PAN PITA
GOURMET”**Patrocinado por MANA PAN PITA.
(Colabora y presenta ASCAIB y Claudio
Lemos)

15:00 · 15:30

**SHOWCOOKING ASCAIB “COCINA
CANALLA CON MÚSICA”**Pau Navarro - Clandestí Taller
Gastronomic

15:30 · 16:00

**SHOWCOOKING ASCAIB “ARROCES
SIGLO XXI”**

Kike Erazo - Arrocería el Puente

16:00 · 16:30

**SHOWCOOKING ASCAIB “LA
COCINA DEL PLA DE MALLORCA”**

Miguel Gelabert - Restaurante Ca'n March

17:50 · 19:00

**1º CAMPEONATO DE
RESTAURANTES CHINOS “MEJOR
WOK DE CERDO”**

Organiza y presenta ASCAIB

MARTES 8

11:15 · 12:00

**SHOWCOOKING ASCAIB “CEVICHE
CLÁSICO”**Patacón amazónico con cerdo negro
Roberto Sihuay Ramirez - Cantina Canalla

12:00 · 12:30

**SHOWCOOKING ASCAIB “LA
GASTRONOMÍA APLICADA AL
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA”**Jose Cortes - Buscando el Norte
(Presidente de ASCAIB)

13:00 · 13:30

**SHOWCOOKING ASCAIB “DEL
ASADO AL SUSHI”**

Matias Providenti - Cocina Fusión

13:30 · 14:00

**SHOWCOOKING ASCAIB
“CREATIVIDAD, ENTORNO Y
MEMORIA”**

Álvaro Salazar - Restaurante Voro

14:15 · 15:00

**SHOWCOOKING DE ATÚN ROJO
BALFEGÓ**Dos visiones contemporáneas en las islas
Baleares: Oscar Molina y Andreu Genestra

15:15 · 16:00

**SHOWCOOKING ASCAIB “EL ARTE
DE LA PIZZA”**

Stefano y Massimo - Pizza School

16:00 · 17:30

**1º CONCURSO “ELABORACIÓN
LIBRE DE LUBINA”**Patrocinado Aquanaria y Medipeix.
Organiza y presenta ASCAIB

17:45 · 18:00

**SHOWCOOKING ASCAIB “EL
CERDO, COCINA DE CERCANÍA”**

Andreu Genestra

18:00 · 18:20

**SHOWCOOKING ASCAIB “SIN
MIEDO A RECUPERAR LA
TRADICIÓN”**

Tomeu Arbona - El fornet de la Soca

18:30 · 19:00

**SHOWCOOKING ASCAIB “MI
COCINA DE FUSIÓN ENTRE LOS
DOS ARCHIPIÉLAGOS”**

Jonay Hernández - Restaurante la vieja

MIÉRCOLES 9

11:15 · 12:15

SHOWCOOKING

Miraixo

12:15 · 12:45

**SHOWCOOKING ASCAIB “EL
DISEÑO DE LA PASTELERÍA”**

Ariadna Salvador - Ninuma

12:50 · 13:10

**3º CAMPEONATO ASCAIB HORECA
“MEJOR TARTAR GOURMET”**Patrocinado por JUVIMAR. Organiza y
prenseta ASCAIB

13:10 · 13:30

**SHOWCOOKING ASCAIB “LA
COCINA VEGANA DESDE UN
CAMIÓN”**

Vegans chefs de Ascaib

13:45 · 14:15

**SHOWCOOKING ASCAIB “COMIDA
CALLEJERA INDIVISIBLES”**Comida Callejera Indivisibles (Cristhian y
Jose)

14:30 · 16:30

**3º CAMPEONATO ASCAIB HORECA
“MEJOR OSTRA ELABORADA
GOURMET”**Patrocinado por Medipeix y Daniel Sorlut.
Organiza y prenseta ASCAIB

16:40 · 17:10

**SHOWCOOKING ASCAIB “SLOW
FOOD”**Silvia Anglada (Menorca) - Es tast de na
Silvia

17:10 · 17:40

**SHOWCOOKING ASCAIB “COCINAR
EN EL PUERTO”**

Marta Rossello - Restaurante Sal de Coco

17:45 · 18:15

**SHOWCOOKING “SOSTENIBILIDAD
Y EMPATÍA: OBJETIVOS
FUNDAMENTALES EN NUESTRAS
COCINAS”**Sara Valls, Rosa Asturias, Serena Sirini y
Kely Willemen

SALA HORECA

LUNES 7

11:00

INAUGURACIÓN HORECA
BALEARES MALLORCA

Degustación Productos Locales ofrecido por Formació Professional de les Illes Balears

12:00 - 12:45

"MIXABILITY Y TAPAS 2.0:
EXPERIENCIA GASTRONÓMICAS"
POR KIKE BAYANO E IGOR
RODRÍGUEZ"

Patrocinador: Coca Cola

16:00

MASTER CLASS POR ANTONIO
NARANJO

Mejor bartender España 2018

MARTES 8

11:30

MESA REDONDA: HOSTELERÍA, LA
SALA Y SU IMPORTANCIA

Domenèc Biosca, Presidente de Educatur
Manuel Falcon, profesor EHB

12:30

MESA REDONDA: LA
SOSTENIBILIDAD EN LAS
HOSTELERÍA

Carlos Gimeno, CEO Km0 España
Sergio Gil, Presidente Restaurante
Sostenible España
Rosa Román, Presidenta Chainie Des
Rotisseurs España

13:30

GUEST BARTENDING ABIB

Kike Erazo - Arrocería el Puente

17:00

MESA REDONDA: SOSTENIBILIDAD
RESIDUO CERO, ¿SERÁ POSIBLE?

Moderador: Miguel Milleras

MIÉRCOLES 9

12:00

MESA REDONDA: IGUALDAD DE
DERECHOS EN LA HOSTELERÍA

Moderadora: Virginia Abraham (DG Trabajo
y Salut)

Participa: Silvia Montejano Cofreces,
Secretaria General de la Federación de
Servicios de CCOO de las Islas Baleares.
María Trinidad Herrera Galán, responsable
de Igualdad de la Federación de Servicios
de CCOO de las Islas Baleares.

José García Relucio, Secretario General
de la FeSMC-UGT Illes Balears

Jose Bosch Presidente de la Asociación
de Hostelería y Restauración de la CAEB
Menorca (Menorca Restaurants)

Joan Olmos Presidente Asociación de
Bares y Restaurantes de la Isla de Ibiza
(ABRE)

Organiza: Alfonso Robledo, Presidente
Restauracion CAEB-Asociación
Mallorquina de Bares, Cafeterías y
Restaurantes (Restauración CAEB
Mallorca)

13:00

EL AROMA DEL LUJO: SOBRE EL
SERVICIO EN SALA

Mara López González - Yachting Butler
Academy

15:00

PONENCIA: LA MUJER
EMPREDEDORA EN EL MUNDO
DE LA COCTELERÍA Y SERVICIO DE
SALA

Participa:

Miriam Tandazo: Bartender y
emprededora.

Laura Pelarda: 5 veces campeona del
campeonato regional de coctelería de
Navarra y campeona de España

Arantxa Prieto: Directora del grupo On the
Rocks Events

16:00

MESA REDONDA: LA COCINA
VEGANA Y VEGETARIANA EN LA
RESTAURACIÓN Y LOS HOTELES,
QUE LUGAR OCUPA Y CUAL
OCUPARÁ

Moderadora: Noe del Barrio

EXTERIOR

LUNES 7 / MARTES 8 /
MIÉRCOLES 9DEGUSTACIÓN PAELLA POR
GALLINA BLANCA

Organiza y presenta Gallina Blanca

RESUMEN

CONCURSOS

LUNES 7

13:15 - 14:45

PAN PITA GOURMET

17:50 - 19:00

WOK DE CERDO

MARTES 8

16:00 - 17:30

LUBINA LIBRE

MIÉRCOLES 9

12:50 - 13:10

TARTAR GOURMET

14:30 - 16:30

OSTRA GOURMET



HORECA



feria de hostelería
y restauración
**BALEARES
MALLORCA**



<https://www.diariodemallorca.es/mallorca/2021/10/22/mujer-inclusion-producto-local-atractivos-58677705.html>

Diario de Mallorca

SECCIONES **MALLORCA** DIARIO DE PALMA PART FORANA MUNICIPIOS

Mujer, inclusión y producto local, atractivos de la feria gastronómica Horeca

EP
Palma | 22-10-21 | 12:05



Presentación de la feria Horeca en el Ayuntamiento de Palma. | EUROPA PRESS

CONTENIDO PARA TI

- 21-03-2022 **Tiempo en Mallorca | La semana empieza con intervalos nubosos y lluvias con barro en Baleares...**
- 21-03-2022 **La reforma de la Ley de Tráfico elimina el margen de 20 km/h para adelantar**
- 21-03-2022 **El nuevo crucero solo para adultos de Virgin recalará en Palma e Ibiza**
- 21-03-2022 **Dos años de cárcel por violar a una joven ebria en Palma**

LO MÁS VISTO

1. En directo | Ucrania anuncia acuerdos para abrir once corredores humanitarios
2. Estas son las gasolineras más baratas de Mallorca hoy lunes: 1,749 euros/litro
3. Fira del Ram 2022: Horario y todo lo que has de saber para disfrutar al máximo

Diario de Mallorca



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://www.profesionalhoreca.com/2022/02/02/todo-a-punto-para-horeca-baleares-2022-que-reunira-a-mas-de-120-firmas-expositoras-y-presenta-un-completo-programa-de-actividades/>

The screenshot shows the website for 'Profesional Horeca'. At the top, there is a search bar and a navigation menu with items like 'PRODUCTOS', 'ACTUALIDAD', 'A FONDO', 'TECNOLOGÍA', 'FORMACIÓN', 'AGENDA', 'VÍDEOS', 'OFERTAS Y DEMANDAS', 'OPINIÓN', 'RECETAS', and 'NEWSLETTERS ESPECIALES'. The main content area features a news article titled 'Todo a punto para Horeca Baleares 2022, que reunirá a más de 120 firmas expositoras y presenta un completo programa de actividades'. Below the title, there is a sub-headline: 'No queda nada para la gran cita de la hostelería balear, Horeca Baleares Mallorca, que se celebrará del 7 al 9 de febrero en el Velòdrom Illes Balears de Palma. Se trata del evento que va a ser el pistoletazo de salida de la recuperación en Baleares y que se espera con especial ilusión en el sector hostelero de las islas'. A short paragraph follows: 'En esta quinta edición participan más de 120 empresas expositoras de todos los sectores proveedores de la industria horeca: materias primas, maquinaria y servicios para los profesionales de la restauración y el turismo.' At the bottom of the article is a photograph of several chefs in white uniforms working in a kitchen setting, with a sign that says 'Baleares' visible in the background.

Profesional Horeca



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://mercapalma.net/acudimos-a-la-feria-de-horeca-baleares/>



EMPRESA USUARIOS SECTORES DE ACTIVIDAD ALQUILAR ESPACIOS RSC PERFIL DEL CONTRATANTE NOTICIAS CONTACTO ÁREA PRIVADA  



CATEGORÍAS

- Bar
- Carnes
- Concursos y actividades
- Frutas y hortalizas
- Logística
- mercapalma es viva
- Noticias
- Otras actividades
- Pescados y mariscos
- Servicios
- Sin categoría
- Visitas

Acudimos a la Feria de HORECA Baleares

8 de febrero de 2022 / 0 Comentarios / en Noticias / por autoripress

HORECA Baleares se ha consolidado como el evento para profesionales del sector HORECA (hostelería, restauración y catering) donde además de encontrar la exposición de los proveedores del sector existen actividades paralelas como conferencias, catas, demostraciones, etc.

Más de 5.500 metros expositivos, más de 12.000 visitantes, 120 expositores, HORECA Baleares 2022 tiene lugar en el Velódrom Illes Balears, un lugar idóneo para la celebración del evento gracias a su ubicación estratégica en la ciudad de Palma.

HORECA Baleares se celebra los días 7, 8 y 9 de Febrero donde los expositores podrán mostrar todos sus productos ante su público objetivo y profesional, creando espacios de confluencia para el cierre de negocios, ampliación de cartera y sinergias entre los profesionales del sector.

La dirección de Mercapalma ha querido estar presente en la inauguración de la feria, en la que exponen algunos de sus clientes más innovadores. Además, ha querido ofrecer un apoyo específico a la promoción del Situado de Productores de Mercapalma, gestionado por la Cooperativa del Camp Mallorca, y que supone un punto de venta directa de producto local.

Compartir esta entrada

Merca Palma



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://balfego.com/showcooking-oscar-molina-andreu-genestra/>

Dos visiones contemporáneas en las islas Baleares: Óscar Molina* y Andreu Genestra*

La hostelería balear tenía su cita anual en **Horeca Baleares Mallorca 2022**, del 7 al 9 de febrero en el Velòdrom Illes Balears de Palma.

Balfegó asistió como empresa expositora para mostrar los diferentes cortes del Atún Rojo a los cocineros y profesionales del sector que por allí han pasado.



A las 14:15 del martes comenzaba el **SHOWCOOKING DE ATÚN ROJO BALFEGÓ**. Dos visiones contemporáneas en las islas Baleares, impartido por dos chefs que forman parte de la comunidad de Indigo, mentes brillantes: **Oscar Molina** y **Andreu Genestra**.

ÓSCAR MOLINA es el chef del **Restaurante La Gaia*** (Ibiza), primer cocinero en conseguir una estrella Michelin en el interior de un hotel de la isla blanca. Desde 2008, Óscar Molina es el chef responsable de la gastronomía del Ibiza Gran hotel****GL, que incluye el Grand Breakfast en Costa Mar, Pool Restaurant, y el que es su proyecto más personal, **La Gaia**. Es el restaurante insignia del hotel. Óscar Molina propone un menú de sabores únicos, auténticos

Balfegó



Medios Digitales Horeca

5^a edición

<https://lasiestamagazine.mallorcadiario.com/horeca-mallorca-con-el-producto-local>

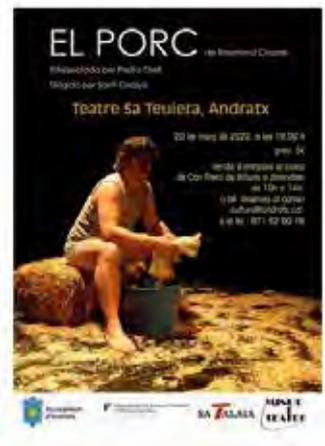


HORECA Baleares se celebra en Palma, donde los expositores pueden mostrar todos sus productos ante su público objetivo y profesional

HORECA Baleares se consolida como el **evento** para profesionales del sector HORECA (hostelería, restauración y catering) donde además de encontrar la exposición de los proveedores del sector cuentan con actividades paralelas como conferencias, catas, demostraciones, etc. Aquí los empresarios pueden ofrecer y encontrar los servicios y productos necesarios para renovar y actualizar sus empresas.



ANDRATX



mallorcadiario.Com

ULTIMAS NOTICIAS // NOTICIAS DE MALLORCA

- Los pescadores de Baleares se suman al pique
- Leer
- El Barça golea al Real Madrid en el

La Siesta Magazine



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://www.politicaon.com/2022/02/04/soberania-alimentaria-participa-en-la-feria-horeca-baleares-en-mallorca/>

PolíticaOn

POLÍTICA NACIONAL REGIONAL INTERNACIONAL PARTIDOS POLÍTICOS MENTIRAS

SOBERANÍA ALIMENTARIA

Soberanía Alimentaria participa en la feria Horeca Baleares en Mallorca

Por Redacción EditorialOn · 4 de febrero de 2022

LO ÚLTIMO EN POLÍTICA

- WWF dice que los principales supermercados europeos piden a la Junta "abandonar" el plan...
Redacción EditorialOn · 22 de marzo de 2022
- Marí admite que aún tardarán en verse los efectos del PGOU de Palma en...
Redacción EditorialOn · 22 de marzo de 2022
- Estados Unidos y Francia consideran necesario reforzar las sanciones contra Rusia
Redacción EditorialOn · 22 de marzo de 2022
- Fallece el ex primer ministro de Malí Soumeylou Boubèye Maiga, detenido tras el golpe...
Redacción EditorialOn · 22 de marzo de 2022
- Primeras páginas de los diarios llegados esta noche a nuestra redacción
Redacción EditorialOn · 22 de marzo de 2022

La Conselleria presenta una trentena de empreses en la feria, que regresa tras el parón del año pasado por la COVID-19

Política ON



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://www.profesionalhoreca.com/2022/01/30/cita-hostelera-en-mallorca-la-v-edicion-de-horeca-baleares-se-celebra-del-7-al-9-de-febrero/>

Profesional **Horeca**

PRODUCTOS | ACTUALIDAD | A FONDO | TECNOLOGÍA | FORMACIÓN | ACENDA | VÍDEOS | OFERTAS Y DEMANDAS | OPINIÓN | RECETAS | NEWSLETTERS ESPECIALES

Cita hostelera en Mallorca: la V edición de Horeca Baleares se celebra del 7 al 9 de febrero

La feria profesional de hostelería Horeca Baleares regresa a Mallorca con su 5ª edición, que se celebrará del 7 al 9 de febrero de 2022 en el Velòdrom Illes Balears de Palma. Mujer, inclusión y producto local serán los ejes centrales del certamen.

Vuelve Horeca Baleares, feria que aglutina a todos los profesionales del sector hostelero. Tras un año de parón provocado por la pandemia, proveedores y profesionales del canal horeca de las islas tienen una cita del 7 al 9 de febrero en el Velòdrom Illes Balears, y contará con 5.500 metros cuadrados de exposición.

HORECA_
feria de hostelería y restauración
BALEARES

Como explica el CEO y director comercial del certamen, José Luis Córcoles, celebrar esta quinta edición de Horeca Baleares es muy necesario para reafirmar las sinergias entre los profesionales de hostelería, restauración y catering tras las dificultades que han padecido las empresas del sector por la pandemia. Los organizadores prevén superar en esta edición la participación de 2020 en la que se concentraron más de 150 expositores.

Profesional Horeca



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://www.indisa.es/canal-horeca/cata-servicio-perfecto-cerveza-gastronomia-sostenible-estrella>

The screenshot shows the INDISA website interface. At the top, there is a navigation menu with links for 'Portada', 'Canal Horeca', 'INDISA', 'Novidades del Mercado', 'Tienda', and 'Anuarios / Guías'. Below the menu, there is a news ticker with the text: 'AL DÍA 21/03/2022 | ALDEFE DENUNCIA EL CIERRE DE TÚNELES Y CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN POR INSOPORTABLES COSTES DE LA ENERGÍA.' A red banner below the ticker reads 'Datos de contacto y comerciales Edición 2022'. There are social media icons for WhatsApp, Email, Facebook, LinkedIn, and Twitter. On the right side, there are buttons for 'Agenda' and 'Recibir Boletín'. The main article is titled 'La cata y el servicio perfecto de cerveza y la gastronomía sostenible, protagonistas de las actividades de Estrella Galicia en Horeca Baleares'. The article text reads: 'El próximo lunes 7 de febrero abrirá sus puertas una nueva edición de Horeca Baleares en Mallorca y Estrella Galicia ha puesto en marcha una amplia batería de actividades para contribuir a la divulgación de cultura de cerveza y reconocer el talento y el trabajo de los hosteleros de las Islas Baleares en este ámbito. En este sentido, el lunes a partir de las 11:30 de la mañana tendrá lugar en el stand de la cervecera el Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza. Este certamen llega a Mallorca con el fin de encontrar al profesional con mayor destreza en el servicio de cerveza de las Islas Baleares. Un total de 16 hosteleros aspirantes llegados tanto de Mallorca, como de Menorca e Ibiza, se enfrentarán con el objetivo de alzarse con el premio de Mejor Tirador de Cerveza y representar a la comunidad en la final nacional. Todos los aspirantes tendrán que enfrentarse a diferentes pruebas tanto de servicio de cerveza de grifo como de botella, así como responder a diferentes preguntas sobre cuestiones cerveceras. Un jurado de expertos valorará tanto su destreza como sus conocimientos y determinará quienes es el merecedor de la distinción y del premio de 1.000 euros asociado.'

Indisa



5^a
edición

Medios Digitales Horeca

<https://www.noticiasburgos.es/2022/02/10/burgos-alimenta-participa-la-v-edicion-la-feria-hosteleria-restauracion-horeca-baleares/>

The screenshot shows a news article on the 'Noticias de Burgos' website. The article title is 'Burgos Alimenta participa en la V edición de la Feria de Hostelería y Restauración HORECA Baleares'. The article is dated 06 de febrero, 2022. Below the title is a large banner for 'HORECA_ feria de hostelería y restauración BALEARES_MALLORCA' with three icons: a fork and knife, a smartphone, and a chef's hat. To the right of the article is a weather widget for Burgos, showing a forecast for the next four days: Hoy (6°C), Mañana (11°C), Jueves (11°C), and Viernes (11°C). The website header includes navigation links like 'Home', 'Sobre Nosotros', 'Contacto', 'Nuestro Blog', 'Loterías y Quinielas', 'Aviso Legal', and 'Privacidad'. The main header features the 'Noticias de Burgos' logo and a silhouette of the Burgos Cathedral. A secondary banner for 'agua es motor de la vida' by the 'Junta de Castilla y León' is also visible.

Noticias de Burgos



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://www.diariodemarratxi.com/horeca-mallorca-5a-edicion-del-7-al-9-de-febrero-en-el-velodrom-illes-balears/>

The screenshot shows the website interface for Diario de Marratxí. At the top, there's a navigation bar with the site logo, a subscription prompt, and a YouTube channel link. Below this is a menu with categories like PORTADA, MARRATXI, MALLORCA, etc. The main content area features a news article titled "HORECA Mallorca 5ª edición del 7 al 9 de febrero en el Velòdrom Illes Balears". The article includes a group photo of the event organizers and a social media share button. To the right, there's an advertisement for "anunci@t" and a section for "ÚLTIMAS NOTICIAS" with several news snippets. At the bottom, there's a "COMENTARIOS" section and a note about recommendations.

Diario de Marratxí



Medios Digitales Horeca

5^a edición

<https://www.mallorcad diario.com/horeca-baleares-presenta-la-5-edicion-de-la-feria-en-mallorca>

mallorcad diario.Com
El digital de referencia

[INICIO](#) | [POLÍTICA](#) | [ECONOMÍA](#) | [TURISMO](#) | [SUCEOS Y TRIBUNALES](#) | [SOCIEDAD](#) | [PALMA](#) | [BALEARES FORAJA](#) | [DEPORTES](#) | [OPINIÓN](#) | [EL MALTRATO](#)
[MUNDO](#) | [TECNOLOGÍA](#) | [MEDIO AMBIENTE](#) | [METEO](#) | [ANIMALES](#) | [OCIO](#)

ÚLTIMA NOTICIA • **METEO** Alerta por olas en Mallorca aunque hoy no se esperan lluvias | MARTES, 22 MARZO, 2022 - 09:39h

TEMAS DEL DÍA | [Pandemia](#) | [El Tiempo En Mallorca](#) | [Sucesos Mallorca](#) | [Pp](#) |

SOCIEDAD Viernes 22 de octubre de 2021

Horeca Baleares presenta la 5^a edición de la feria en Mallorca



[Foto: Javier Fernández]

POUR REDACCIÓN

[f](#) [f](#) [i](#) [s](#)

HORECA Mallorca, la cita indispensable para profesionales del canal de hostelería.

AHORA EN PORTADA



Jarabo riega con más de un millón de euros a asociaciones vecinales a fines



Piden cuatro años de cárcel para dos acusados de estafa



Se enfrenta a cinco años de prisión por abusar sexualmente de su cuñada de 16 años en Palma

EDITORIAL

España protesta

A poco más de un año de las próximas elecciones autonómicas y, si no hay adelanto, algo más para que se convoquen elecciones generales, el descontento ciudadano crece notablemente. La situación económica provocada por la subida de los precios, sobre ...

Mallorca Diario



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://www.diariodemallorca.es/sociedad/2022/02/07/horeca-llena-sabores-velodrom-62421602.html>

Diario de Mallorca
Contenido exclusivo para suscriptores digitales

SECCIONES **DM+** SOCIEDAD SUCEOS

GASTRONOMIA

Palma acoge a la elite de los chefs

El combinado nacional de Cocina de Competición promociona la sobrassada de Mallorca durante la quinta edición de la feria Horeca de hostelería celebrada en el Velòdrom

Ruiz Verca
COMBINADO NACIONAL DE COCINA DE COMPETICIÓN

Diario de Mallorca



Medios Digitales Horeca

5^a edición

<https://okdiario.com/baleares/govern-anima-canal-horeca-priorizar-producto-local-alma-islas-8540322>

FERIA DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

El Govern anima al canal Horeca «a priorizar el producto local, el alma de las Islas»

- ✓ Mae de la Concha afirma que el sector primario es "quien dibuja y cuida el 80% del territorio"
- ✓ La hostelería, la restauración y el catering absorben el grueso de la producción local con el 70% del total
- ✓ La Conselleria de Educació participa en la feria Horeca Baleares 2022 con un stand propio
- ✓ El PP de Baleares pide la supresión esta misma semana del certificado covid



El stand de la Asociación y Formación Profesional, Marió Martí, durante la apertura de la feria Horeca Baleares 2022.

OKDIARIO

07/02/2022 17:35 ACTUALIZADO: 07/02/2022 18:33



La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Mae de la Concha**, ha animado este lunes al canal Horeca «a priorizar el producto local porque el sector primario es el alma de las Islas» y «quien dibuja y cuida el 80% del territorio». Así lo ha indicado la consellera durante la inauguración de la 5ª edición de la feria Horeca Baleares en Mallorca, donde la Conselleria dispone de un stand exterior, de 80 metros cuadrados, con una amplia representación de producto agroalimentario local.

La feria ha arrancado este lunes y estará abierta hasta este miércoles, de 11.00 a 19.00 horas.

De la Concha ha visitado el stand, que lleva por lema *Quatre illes per assaborir*, junto al director general de Políticas para la Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria, José María Rodríguez.

LO ÚLTIMO EN OKBALEARES



Dani Rodríguez continuará en el Mallorca hasta 2025



El Pso de Baleares al Govern: «Señora Armengol, baje ya los impuestos porque la situación es catastrófica»



La líder del PP balear, Marga Prohens, destaca la ilusión y unidad en el partido que motiva Feijóo



El Govern de Armengol reitera su apoyo al pueblo saharaui y pide explicaciones a Pedro Sánchez



Los Industriales de Asima llegan a la frontera entre Polonia y Ucrania con material humanitario

ÚLTIMAS NOTICIAS



El Ibrx 35 recupera los 8.400 puntos con el foco en el petróleo y los bonos



La explicación por la que la Coca-Cola sabe

OK Diario



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://ibeconomia.es/turismo/horeca-mallorca-celebrara-su-5a-edicion-del-7-al-9-de-febrero-en-el-velodrom-illes-balears/>

The screenshot shows the website 'ibeconomía.es' with a navigation menu including PORTADA, ECONOMÍA, EMPRESAS, TRABAJO, INSTITUCIONAL, TURISMO, and TECNOLOGÍA. A banner for 'Jornadas de Selección' from February to May offers '+200 Empleos' in Tourism and Restoration, with logos for 'Ajuntament de Palma' and 'ifoc'. The main article is titled 'HORECA Mallorca celebrará su 5ª edición del 7 al 9 de febrero en el Velòdrom Illes Balears'. Below the title are social media sharing icons and a date: '18 FEBRUARIÀ 2022, DOMINGO, 11:02 h'. The article features a group photo of people wearing masks and holding a 'HORECA' sign. To the right, there are sections for 'EL PLAN DE INVERSIONES ESTRATÉGICAS SUPONDRA UNA INVERSIÓN DE 4.540 MILLONES DE EUROS LOS PRÓXIMOS 10 AÑOS' and 'ACTUALIDAD LEGAL' with a sub-headline 'Repara tu Deuda Abogados cancela 107.613€ en Alaró con la Ley de Segunda Oportunidad'. A 'BREVES' section is also visible at the bottom right.

Ib Economía



Medios Digitales Horeca

5^a
edición

<https://www.noticiasmallorca.es/noticias/Actualidad/2022/02/05/95913-5154220.php>

The screenshot shows the homepage of Noticias Mallorca.es. At the top, there's a navigation bar with categories like ACTUALIDAD, PALMA, PART FORANA, MENORCA, IBIZA-FORMENTERA, and SERVICIOS. The main header features the logo 'Noticias Mallorca.es El Digital de Mallorca' and a weather widget showing 13°C. Below the header is a secondary navigation bar with categories like PORTADA, POLÍTICA, DEPORTES, etc. The main content area is titled '#Actualidad' and features a large article with the headline 'Soberanía Alimentaria participa en la feria HORECA Baleares en Mallorca con un stand con una amplia representación de producto local'. The article includes a video player with the text 'QUATRE ILLES per assaborir'. To the right of the main article is a sidebar titled 'Ahora en portada' containing several smaller news items with thumbnails and brief text. At the bottom of the article, there are social media sharing icons and a date 'Actualizado el 05/02/2022 06:01'.

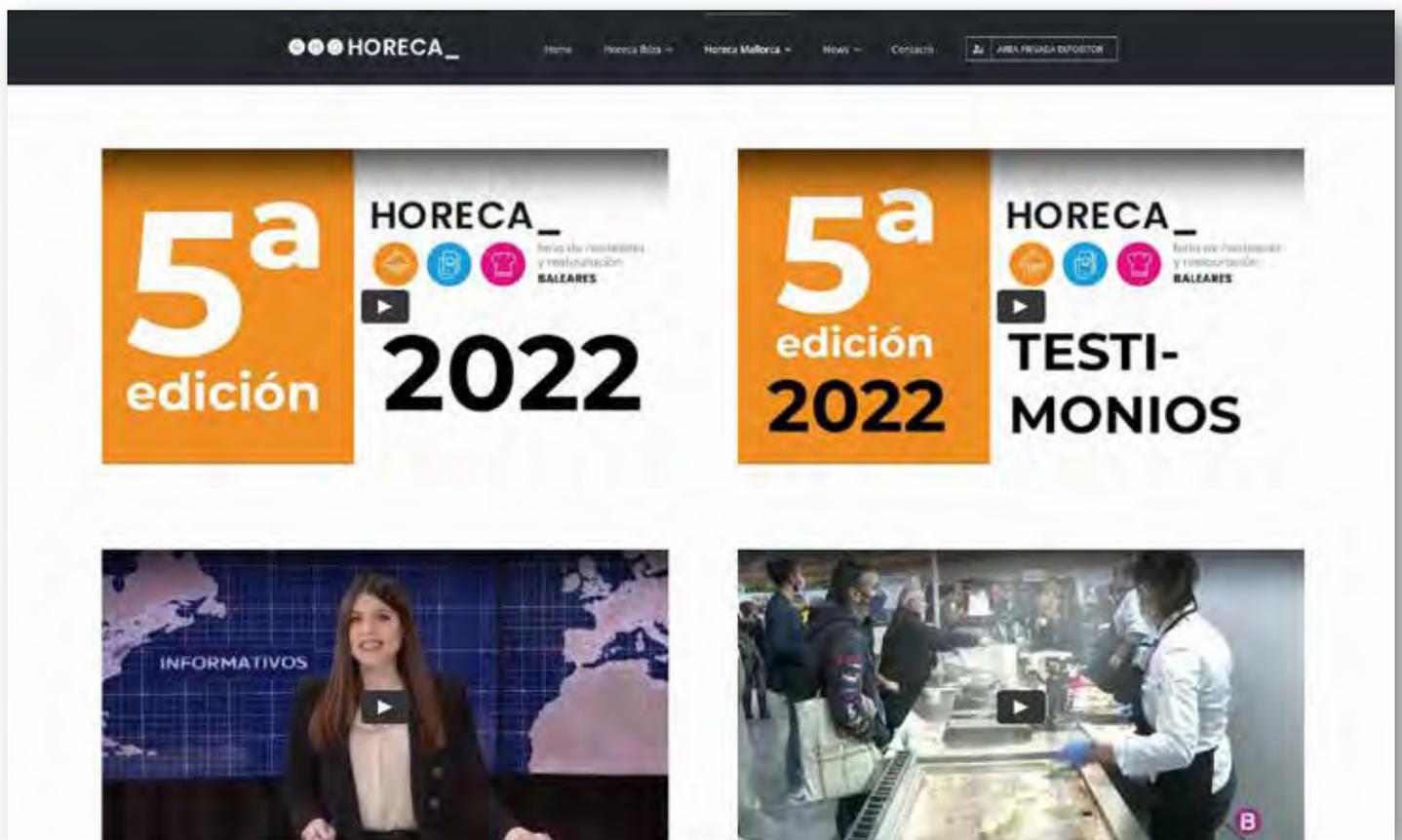
Noticias Mallorca



Videos Horeca Baleares

5^a
edición

<https://horecabaleares.com/videos-horeca-mallorca-2022/>



Horeca Baleares



Prensa Horeca Mallorca

5^a edición

Portada Ultima Hora

El Gobierno propone a los agentes sociales subir el salario mínimo a 1.000 euros **NACIONAL** • Página 2

Ultima Hora

Palma, martes, 8 de febrero de 2022
Año CXXIX. Número 41.281

Precio: 1,50 €
www.ultimahora.es

DISCRETO • Página 34
La cocina de Mallorca brilla con fuerza en la feria Horeca
Hoy, suplemento de **12 páginas** de Horeca

Fernando P. Arellano, Adina Romanet y Koldo Royo, ayer en la feria.

El periplo balear de Camilla Parker Bowles
La duquesa de Cornualles pasó unos días de descanso en Menorca en 2000 • Pág. 3

LOCAL
La regularización de plazas de interinos afectará a 31.000 empleados en Balears
• Página 17

El exconseller Carlos Delgado será juzgado por tráfico de influencias
• Página 20

Apuesta por el cine. El Bellver International College ofrecerá en septiembre una optativa sobre comunicación audiovisual para alumnos de Bachillerato.
• Página 21

Los viandantes pasan junto al polémico vehículo estacionado en el Camp Redó.

El coche que atropella la paciencia de los vecinos del Camp Redó
Denuncian el fuerte olor y la basura que generan los okupas del vehículo abandonado
• Páginas 22 y 23

PART FORANA • Página 30
El nuevo colegio de Primaria de sa Pobla no funcionará hasta 2025

CULTURA
La Caja de Música será una realidad a principios del verano de 2023
• Página 49

SUCESOS
Detenido por okupar pisos en construcción en Manacor y alquilarlos
• Página 10

Las obras de la futura sede de la Simfónica avanzan «a buen ritmo».

De Mallorca a Pekín 2022
► El esquiador Thibault Magnin, criado en la Isla, debuta en los Juegos de Invierno **DEPORTES** • Página 43

Thibault Magnin, ayer, tras su participación en la prueba de Big Air.

El Govern se plantea eliminar el uso ampliado del **pasaporte digital** en los próximos días

Las **mascarillas** dejarán de ser obligatorias, también en el patio de los colegios, a partir del jueves

Las restricciones COVID se relajan



Prensa Horeca Mallorca

5^a edición

Ultima Hora

MÉRCOLES, 9 DE FEBRERO DE 2022

EL DISCRETO ENCANTO DE LA VIDA

Ultima Hora 31



El stand de TaPalma en Horeca acogió un cóctel y un 'showcooking'.

'Showcooking' de TaPalma

Abierto el plazo de inscripción en el concurso de tapas y cócteles

TaPalma 2022 se celebrará el próximo mes de noviembre con el objetivo de impulsar el sector de la restauración. El concurso de tapas y cócteles más importante de Balears se celebrará el 21 de noviembre en el Palau de Congressos de Palma, mientras que la ruta de tapas y cócteles se llevará a cabo del 23 al 27 de noviembre.

El stand de AgenciaCom en Horeca acogió ayer el showcooking y degustación de

la tapa ganadora de TaPalma 2021, Buñuelo frito en Corea, a cargo del chef Tito Verger del restaurante Rosa del Mar, y seguidamente el showcooking con el cóctel ganador, Tanjo El Nacimiento, a cargo del barman Fernando Calderón, del restaurante Katagi Blau.

TaPalma 2022, organizado por AgenciaCom y Restauración Mallorca, cuenta con el patrocinio oficial de Balearia, y tiene la finalidad de dinamizar

la ciudad durante unos días gracias al sector de la restauración, y posicionar Mallorca, y muy concretamente su capital, como punto neurálgico de la gastronomía española. El plazo para las inscripciones de bares y restaurantes que quieran participar, tanto en el concurso como en la ruta, ya se ha abierto y podrán inscribirse rellenando el formulario de inscripción en la web de la organización. R.D.

Variedad gastronómica en Horeca

La segunda jornada de la feria reunió platos de Perú, la alta cocina de Álvaro Salazar y Andreu Genestra y la tradición de Tomeu Arbona

La segunda jornada de la feria Horeca comenzó entre Eivissa y Perú. Roberto Sihuay, de Cantina Canalla, situado en Sant Antoni de Portmany, realizó una muestra de su cocina nikkei, simbiosis de la japonesa y la de su país origen. Sihuay elaboró tres ceviches de lubina con otras tantas leches de tigre diferentes. Como plato caliente, cocinó en directo un patacón (plátano macho) amazónico con cerdo negro. De esta forma, Balears se unió con el *porc negre* a los otros dos templos gastronómicos.

El aceite de oliva virgen extra de Mallorca fue el protagonista siguiente. José Cortés, presidente de Buscando el Norte, mostró las casi infinitas posibilidades de este producto. Cortés elaboró una ensalada caprese en la que usó este producto de seis formas diferentes y como receta dulce, un bizcocho realizado con aceite de oliva sin mantequilla con una guarnición de frutas y una salsa de aguacate y leche condensada.

Matías Providenti tiene dos restaurantes, Shaka, especialista en comida japonesa, y Maleva, con las carnes a la brasa como principal reclamo. Durante su intervención, el chef de origen ar-

Salazar elevó a las alturas el pollo campero, Genestra trabajó con el atún y el 'porc negre' y José Cortés mostró las infinitas posibilidades del aceite



Álvaro Salazar, durante su intervención donde realizó dos platos con el pollo campero como protagonista.



Andreu Genestra, en un momento de su participación en la feria con el atún como protagonista.



Roberto Sihuay trajo los sabores de su cocina nikkei a Horeca.



Joan Manuel Peña, del Hotel Valldemossa, vencedor del concurso de lubina.



José Cortés descubrió otras formas de usar el aceite.



Tomeu Arbona, durante su intervención.

gentino juntó ambos conceptos con unos sabrosos pinchos que fueron degustados por los asistentes.

Álvaro Salazar, del restaurante Voro, único con dos estrellas Michelin en Balears, deleitó al numeroso público sobre cómo realizar dos platos con la base del po-

llo campero, uno de los cuales era un pollo asado sin pollo. Sobre sus bases de entorno, memoria y creatividad puso el acento en usar productos de cercanía, con el recuerdo de su Andalucía natal y a partir de ahí dar rienda suelta a la originalidad.

Otros dos 'estrellados' de la

jornada fueron Andreu Genestra y Óscar Molina, que en esta última edición consiguió la primera estrella Michelin para La Gaia, de Eivissa. Ambos hicieron al atún protagonista de su intervención, pez al que Molina llamó «el cerdo del mar» por su aprovechamiento total. Genestra hizo 'doblete' y

unos minutos más tarde habló precisamente del cerdo como animal de cercanía centrado en el *porc negre* de Can Company. Para la ocasión elaboró un cochinito con colmenillas y vino chardonnay.

Lubina a concurso

No podía faltar un concurso en esta jornada y la lubina fue la protagonista. Johan Manuel Peña, del Hotel Valldemossa se alzó como vencedor y logró 500 euros en lubina gentileza de Aquanaria.

Tomeu Arbona, del Fornet de la Soca, tituló su intervención *Sin miedo a recuperar la tradición* y en ella abogó no tanto por la recuperación del recetario clásico «sino por el trabajo artesanal y la rehumanización de la gastronomía. La tierra nos lo está pidiendo y hay que hacer mayor uso de lo próximo, de lo local». Koldo Royo, incansable, volvió a hacer de maestro de ceremonias. Hoy se celebra la última jornada de la feria, que está resultando un éxito de participación.

Jaime Moreda Fotos: P. PELLICER



Prensa Horeca Mallorca

5^a edición

Ultima Hora

34 **Ultima Hora**

MARTES, 8 DE FEBRERO DE 2022

El Discreto encanto

de la vida

FERIA DEL SABOR

La primera jornada de Horeca fue una sucesión de presentaciones y concursos culinarios que mostraron el buen momento de la cocina que vive Mallorca



Claudio Lemos, de Can Frasquet, y Rodrigo Álvarez, de Chapeau, durante su intervención.

Intensidad. Esta podría ser la palabra que podría definir la primera jornada de la feria Horeca desde el punto de vista gastronómico.

Poco después de la inauguración, Fernando P. Arellano y Adina Romanet mostraron algunos de los platos más representativos de Cantina Panzá como las *fabes* con ostras frescas, careta de cochinillo con mousse de ave o el babá napolitano con ron Suau. «Panzá es alta cocina de puchero. La base es la cocina tradicional, pero con un punto más de cuidado en la cocción y el producto», explicó Arellano.

El pan de pita fue uno de los grandes protagonistas del día. Primero, Claudio Lemos, de Can Frasquet, y Rodrigo Álvarez, de Chapeau, mostraron sus habilidades al maridar un pan de pita de atún y caviar con un cóctel a



Binguan Luo y Jaitu Xu, cocineros del restaurante Xin Xin, ganadores del I Campeonato de Mejor Wok de Cerdo.



Fernando P. Arellano y Adina Romanet, con las creaciones de Cantina Panzá.

Koldo Royo fue el maestro de ceremonias y presentó las demostraciones y los concursos de la jornada

base de Tío Pepe, vermut seco y aceite de oliva de mandarina.

Después llegaría el I Campeonato de Pan de Pita Gourmet al que concurren cinco cocineros. El vencedor, que recibió un premio de 500 euros, fue Kike Erazo por su elaboración a base de cuello de cordero confitado, *muhannara*, gel de limón marroquí, cilantro, tomillo y queso feta. Jorge Iglesias quedó en segunda posición y el premio al mejor pan de pita elaborado con tomate de *ramallet* recayó en Marco Presedo.

Erazo, chef de la arrocería El Puente, también demostró su habilidad con este tipo de cocina al preparar en vivo y en directo un arroz seco a banda con carne de cuello de cordero, elaborado con



Igor Rodríguez y Kike Bayano maridaron pinchos y cócteles.

arroz de la Albufera. A su lado, Miquel Gelabert, del restaurante Ca'n March, en Manacor, ofreció a los asistentes dos ejemplos de la cocina de su local casi centenario. Primero preparó col frita con butifarrón, calabaza y tomate como ejemplo de lo que él llamó «cocina mallorquina de rescate», y después cocinó un ejemplo de «cocina mallorquina evolutiva»: *carpaccio* de lengua de ternera con alcaparras y sepia.

Además del maridaje de cóctel

y pan de pita también hubo otra interesante demostración de cómo combinar, en este caso pinchos con cócteles. Los protagonistas fueron Igor Rodríguez y Kike Bayano. El primero realizó tres bocados: donete de pica pica de calamar, gofre de txangurro a la donostiarra y su ya célebre *xixo de porc negre amb anífs*, que fue elegido mejor pintxo de España en Valladolid hace tres meses. Por su parte, Bayano preparó tres cócteles con el *ginger ale*, la gine-



Kike Erazo –en el centro–, Jorge Iglesias –a la izquierda– y Marco Presedo, premiados en el concurso de pan de pita.

bra y el ron como elementos principales.

Pau Navarro, de Clandestí y Mercat Negre, también se sumó a la fiesta con el erizo y la becada como protagonistas y realizó una firme defensa del sector primario.

Estaba previsto que hubiera habido un concurso de tartar, pero no se llevó a cabo y la última

competición de la maratoniada jornada fue el I Campeonato de restaurantes chinos de Mallorca, que debían cocinar un plato con el wok de cerdo como protagonista. El Xin Xin se impuso a los otros ocho participantes asiáticos.

Jaime Moreda

Fotos: PERE BOTA / PILAR PELLICER

► Más información en Especial Horeca



Anuncios Prensa Horeca

5^a edición

Ultima Hora

VIERNES, 28 DE ENERO DE 2022

Ultima Hora 9

Sociedad



«Apoyamos las investigaciones sobre asuntos de interés público y este lo es»
Edmundo Bal, PORTAVOZ DE CIUDADANOS

RELIGIÓN • POLÉMICA Y DEBATE

Pedro Sánchez se abre a que el Congreso investigue los abusos en la Iglesia

► El presidente se pronuncia favorable a la petición realizada por Unidas Podemos, ERC y Bildu y a la que se sumaría Ciudadanos

ELEI ALCALÁ DE HENARES

El presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, no se cierra a la petición de Unidas Podemos, ERC y EH-Bildu de crear en el Congreso una comisión de investigación de las agresiones y abusos sexuales a menores cometidos en el seno de la Iglesia católica. En conversación informal con periodistas en Alcalá de Henares, Sánchez no ha rechazado esta posibilidad ni que el Gobierno descarte adoptar alguna decisión, si bien ha asegurado que lo primero es hablar con las víctimas.

«Vamos a hablar y a construir», ha aseverado el jefe del Ejecutivo, que ha recordado que su conversación con el escritor Alejandro Palomas, que ha denunciado haber sufrido abusos sexuales en su infancia, ha sido «muy conmovedora». Palomas ha denunciado que con 8 años fue violado y sufrió reiterados abusos sexuales por parte de un profesor de La Salle de Premià de Mar (Barcelona).

Peticion
UP, ERC y EH-Bildu registraron este miércoles en el Congreso su petición para crear una comisión de investigación cuyo objetivo es tener información para planificar políticas públicas de reparación, prevención y atención a las víctimas. Para estos grupos, que han instado al grupo socialista a apoyar esta iniciativa, investigar estos hechos en sede parlamentaria puede facilitar una reparación a



El escritor Alejandro Palomas, en Palma en 2018. Foto: TAYUGA

► **DENUNCIA**
El jefe del Ejecutivo resaltó al escritor Alejandro Palomas, quien denunció haber sufrido abusos en su infancia

las víctimas de los casos prescrites, a través de procedimientos de justicia restaurativa, dándoles un espacio donde narrar su experiencia y con la asunción de una responsabilidad institucional.

Por su parte, el grupo de Ciudadanos en el Congreso apoyará una comisión de investigación parlamentaria para investigar los abusos sexuales a menores en el seno de la Iglesia católica.

El portavoz de Cs en el Con-

greso, Edmundo Bal, ha explicado que su grupo tiene por norma apoyar todas las comisiones de investigación «sobre asuntos de interés público», como considera que es este caso, que es «alarmante» y en el que «los ciudadanos tienen derecho a saber».

Religiosos

En paralelo, la Conferencia Española de Religiosos ha pedido «perdón» por «no haber obrado correctamente», ante los abusos sexuales cometidos contra menores por miembros de sus congregaciones. «Deberíamos haber cuidado de los menores y ofrecido espacios seguros para nuestros niños», dijo el secretario general, Jesús Miguel Zamora.

El cardenal Reinhard Marx reitera su disposición a dimitir

ELEI BERLIN

El cardenal alemán Reinhard Marx, arzobispo de Múnich, reiteró ayer su disposición a presentar su dimisión, que ya le fue rechazada por el papa Francisco hace unos meses, tras las nuevas revelaciones sobre casos de abusos sexuales en su archidiócesis. «No me aferro al cargo», declaró el cardenal, quien repitió que su dimisión es una opción si con ella se puede avanzar en una «reforma» de la Iglesia para que esos sucesos no se vuelvan a repetir.

El cardenal reconoció que los casos de abusos sexuales en su archidiócesis tienen «causas sistémicas» y abogó por una «reforma necesaria» de la Iglesia católica para afrontar esa situación. Marx calificó de situación «imperdonable» lo que muestran los casos revelados en un informe de la semana pasada sobre abusos investigados que sucedieron entre 1945 y 2019 y que reprocha el comportamiento tanto del cardenal como del

papa emérito Benedicto XVI. El purpurado se declaró «responsable moral» por haber sido el responsable de la archidiócesis y declaró que el informe publicado la semana pasada muestra un «lado oscuro» de la Iglesia.

«Pido perdón de nuevo personalmente y en nombre del arzobispado a los afectados por lo que sufrieron en el ámbito de la Iglesia», declaró. «Quien rechaza las causas sistémicas y una necesaria reforma de la Iglesia no ha entendido el reto» que plantea el informe, añadió el cardenal.

Ya la semana pasada Marx se declaró «avergonzado» tras la publicación del informe, encargado por el propio arzobispado a un despacho de abogados de la capital bávara. «Mis primeros pensamientos son para los afectados, que han experimentado daño y sufrimiento a manos de representantes de la Iglesia, sacerdotes y otros empleados eclesiales», afirmó el cardenal poco después de publicarse el informe.



El cardenal Reinhard Marx, ayer, ante los medios. Foto: REUTERS

Ultima Hora 9

El ministro de Educación, Jaime García, ha anunciado que 3.652 niños de familias vulnerables sufrirán los últimos días de clases en los últimos días de febrero.

El ministro de Educación, Jaime García, ha anunciado que 3.652 niños de familias vulnerables sufrirán los últimos días de clases en los últimos días de febrero.

Francisco recibe a la embajadora española ante la Santa Sede, María del Carmen Martínez, para despedirse, y le ha nombrado embajadora en su lugar.

Las audiencias del Tribunal Constitucional previstas durante la visita de la embajadora española ante la Santa Sede, María del Carmen Martínez, para despedirse, se han suspendido para ser sustituidas por una reunión con el ministro de Educación, Jaime García, informó el Vaticano.

La embajadora española ante la Santa Sede, María del Carmen Martínez, ha sido despedida por el papa Francisco. La embajadora española ante la Santa Sede, María del Carmen Martínez, ha sido despedida por el papa Francisco.

El Gobierno ha nombrado a María del Carmen Martínez como embajadora en su lugar. La embajadora española ante la Santa Sede, María del Carmen Martínez, ha sido despedida por el papa Francisco.

HORECA



feria de hostelería y restauración
BALEARES
MALLORCA



SI ERES PROFESIONAL DE HOSTELERÍA... SOLICITA TU INVITACIÓN A TU PROVEEDOR HABITUAL

que se habían conseguido en los últimos años. Si el ritmo de avance no se intensifica y no aumenta el enfoque cercano a la cultura es beneficiosa para su hija. 3.652 niños están en riesgo de sufrir, según los últimos datos de 2020 del Ministerio de Igualdad. Derecho, fue también portavoz del Gobierno y diputada del PSOE en el Congreso.

No te pierdas el Concurso Mejor Elaboración Pita Gourmet

PATROCINADO POR

pan pita
Mana

LUNES
7 FEB
13:15H

HORECA
feria de hostelería y restauración
BALEARES
MALLORCA





Especial Prensa Horeca

5^a
edición

Ultima Hora





Testimonios Horeca

5^a
edición

“ Para nosotros es muy importante estar aquí. Fuimos de los primeros en apuntarnos a esta aventura. Creo que hacía falta una feria como esta en la isla.

Supone darnos a conocer, captar nuevos clientes y, a los clientes que ya tenemos, tener un detalle con ellos. ”

Damián Vich
Congelats Juvimar

“ La feria es algo necesario para darse a conocer en la isla. Esperamos a mucha gente y va a ser positivo para nosotros. ”

Jaume Abril
Lácteos Palma

“ Queríamos estar en una plaza tan importante de la gastronomía en España y creo que también a nivel internacional como son las Islas Baleares.

Poder dar a conocer nuestro producto, que lo puedan degustar, disfrutar y trabajar en sus cocinas. ”

Joan Grau
Grup Balfegó



Testimonios Horeca

5^a
edición

“ Una feria de estas características es necesaria para que toda la comunidad de la hostelería conozca las nuevas tendencias en todos sus conceptos. Hacerla anualmente es una buena idea. Hemos participado en las 5 ediciones que se han realizado y confiamos en seguir haciéndolo.

Siempre salimos contentos. ”

José Baró
ECR Balear

“ La feria Horeca es la feria más destacada del sector. Cualquier expositor, distribuidor o productor, tiene un espejo de donde reflejar todos sus productos, que además no sólo tiene repercusión aquí, sino fuera también.

Es un punto de encuentro importantísimo. ”

Kike Martí
Arrózame

“ Hemos quedado muy sorprendidos de la cantidad de visitantes que ha acudido a la feria. Poder estar a la altura de lo que hay que estar, decirles a nuestros clientes y proveedores "seguimos vivos".

Para nuestro sector, distribución, es importantísima esta feria. ”

Bartolomé Servera
Grupo Servera Distribuciones



Testimonios Horeca

5^a
edición

“ Para nosotros tener una feria de hostelería y restauración aquí en Mallorca es un salto importante. Poder atender a nuestros clientes y mostrar nuestros productos más recientes, y las novedades que distribuimos. ”

Joan Moyà
Licors Moyà

“ Es un escaparate muy importante, en el que podemos mostrar los productos que tenemos y exponer nuestras máquinas y empresa al público. Es importante, ya que nos podemos dar a conocer a muchos clientes que pasan por esta feria y no nos conocen. ”

Miguel Vera
Ruiz Vera Comercial Instaladora

“ Horeca Baleares es un escaparate donde estar con el cliente de una forma más cercana que habitualmente, presentar nuestras novedades de cara a la temporada y es una forma de estar dentro del sector con compañeros, empresas, relacionarnos... Es una manera de hacer negocios.

La feria es un evento imprescindible, no sé cómo hemos estado tanto años sin un evento de este tipo. ”

Isaac Sánchez
Etika Food Solutions

“ Lo más importante de Horeca es el poder de convocatoria para el canal profesional. ”

Israel Ruiz
Microvinos