



# HORECA BALEARES —



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B



**1º CAMPIONAT  
MILLOR ELEBORACIÓ  
DE PEIX DESCARTABLE**

**BALEARS 2023**



# 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023

**HORECA MALLORCA**

**HORECA MENORCA**

**HORECA IBIZA & FORMENTERA**

**LA GRAN FINAL**



**PATROCINAT PER**

**G O I B /**  
**CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ**



**HORECA  
BALEARES**



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza



G  
O  
I  
B  
/

CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## ÍNDEX

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>INTRODUCCIÓ</b>                                                            | 4     |
| <b>CAMPIONAT MALLORCA</b>                                                     | 5-10  |
| - Participants                                                                | 6-9   |
| - Jurat i guanyador                                                           | 10    |
| <b>CAMPIONAT EIVISSA &amp; FORMENTERA</b>                                     | 11-16 |
| - Participants                                                                | 12-15 |
| - Jurat i guanyador                                                           | 16    |
| <b>CAMPIONAT MENORCA</b>                                                      | 17-24 |
| - Participants                                                                | 18-23 |
| - Jurat i guanyador                                                           | 23    |
| <b>LA GRAN FINAL</b>                                                          | 25-36 |
| - Introducció                                                                 | 26    |
| - Participants                                                                | 27-33 |
| - Jurat                                                                       | 34    |
| - Guanyador                                                                   | 35    |
| - Altres fotografies                                                          | 36    |
| <b>COMPROVANT DE PATROCINI</b>                                                | 37-68 |
| - Intervenció i presència en la presentació del concurs                       | 37    |
| - Aparició del logotip en les comunicacions sobre el concurs                  | 38-42 |
| - Publicació a la revista Horeca Balears i Newsletters                        | 43-46 |
| - Dos rollups en la zona de l'escenari                                        | 47    |
| - Presència en videomarcador durant Horeca Balears                            | 48    |
| - Presència en la pantalla de l'escenari durant el concurs                    | 48    |
| - Protagonisme destacat durant el concurs                                     | 49    |
| - Participació com a jurat en el concurs                                      | 49    |
| - Participar en el lliurament de premis                                       | 50    |
| - Logotip reflectit en el premi físic dels guanyadors                         | 51    |
| - Difusió a tots els visitants i participants del desenvolupament del concurs | 52    |
| - Notícies de RRSS                                                            | 53-54 |
| - Notícies de premsa                                                          | 55-66 |
| - Presència destacada en el material audiovisual del concurs                  | 66-67 |
| - Galledes d'escombraries i reciclatge                                        | 68    |



## 1r. CAMPIONAT MILLOR ELABORACIÓ DE PEIX DESCARTABLE

Horeca Balears va organitzar la 1a edició del Campionat a la millor elaboració de peix descartable de les Illes Balears 2023 patrocinat per LA CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ DEL GOIB.

L'objectiu del campionat era fomentar i promocionar la utilització del peix tradicional que ha disminuït el seu valor comercial i que sovint es descarta per les dificultats culinàries que suposa la seva utilització.

Les bases del concurs eren les següents:

- La participació era individual.
- Tots els participants havien de fer-ho amb una proposta gastronòmica pròpia.
- Elaborar un plat per persona, principalment utilitzant productes de les Illes Balears i com a base un peix de baix valor comercial.
- Cada participant només podia participar amb una proposta.

Les dates en les quals es van celebrar els campionats van ser:

- Mallorca: 07/02/2023.
- Eivissa & Formentera: 09/03/2023.
- Menorca: 23/03/2023.
- Gran Final (celebrada a Mallorca): 18/04/2023.

Els guanyadors de cada illa van rebre un premi de 500 €, van ser guardonats amb un trofeu i passaren a ser els finalistes que participaren en la GRAN FINAL per a decidir quina d'aquestes receptes és la millor a nivell Balear.

A més, també hi participaren els cuiners que van quedar en la segona posició de cada campionat.

Per tant, trobarem a sis finalistes que pogueren optar a guanyar el premi de 1000 €.



**CONGRE**  
Conger congre



**BESSUG**  
Pagellus acarne



**MORENA**  
Muraena helena



**ORIOLA**  
Chelidonichthys cuculus



**BACORETA**  
Euthynnus alletteratus



**POP BLANC**  
Eledone cirrhosa



**BOGA**  
Boops boops



**CAVALLA**  
Scomber



**POLIDO**  
Argentina sphyraena



**POTA**  
Todarodes sagittatus



**GATO**  
Scyliorhinus canicula



**ALATXA**  
Sardinella aurita



**SORELL**  
Trachurus mediterraneus



Patrocina

Organitza

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas



# 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023

Patrocinat per



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

**MALLORCA**  
**Dimarts 7 Febrer**  
**14:00 – 16:00**



**HORECA**  
**BALEARES**

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

Todoeventos  
de las islas

## 1. Bernat Reinés Torres,

del restaurant **S'Era de Pula** va preparar un "Royal Besuguín amb Beurre blanc".

### INGREDIENTS:

#### ROYAL BESUGUÍN:

- 10 unitats de besuguín.
- 1 bleda.
- Espinacs.
- 1 ceba tendra.
- 3 tomàquets secs (prèviament hidratats).
- 20gr de xampinyons.
- 1/2 ceba.
- 1/2 salmorra
- 1 rotllo de film.
- 1 bossa gran de buit.

#### BEURRE ROSE:

- 500 gr de chalotas.
- 200 gr de mantega.
- 10 cl de vinagre d'estràgò.
- 30 cl de vi de Jerez (amontillado).
- 2 L de brou de peix de roca i marisc.
- 1 càrrega de sífó.

### ELABORACIÓ:

#### ROYAL BESUGUÍN:

El primer de tot, netegem i filetegem el peix.

1. Posem els filets 2 min en salmorra i assequem bé.
2. Per a la mallorquina, tallem les verdures en juliana i sofregim tot junt. Tirem sal i pebre i, una vegada sofregit tot, barrejem els pinyons.
3. Una vegada tenim llest el pas 1 i 2, estenem sobre paper film els lloms de besuguín ben junts fent un llit. Sobre el peix posem la mallorquina i enrolem tot.

4. Una vegada tenim el rulo, deixem reposar en nevera 3-4 hores. Envasem al buit i cuinem a 63 graus durant 2 hores.

5. Traiem el rulo cuinat i ho reservem en la nevera 24 hores.

6. Passades les 24 hores ja podem racionar-ho.

#### BEURRE ROSE:

1. Tallem les chalotas a brunoise i les sofregim amb una cullereta de mantega.

2. Una vegada sofregit afegim el vi i el vinagre. Deixem evaporar l'alcohol, afegim el brou i deixem cuinar 2 hores a foc molt fluix.

3. Una vegada passades les 2 hores, fem tot en la thermomix i triturem tot, afegint a poc a poc tota la mantega. Colem tot i deixem en la nevera.

4. Posem amb el sífó.

### EMPLATAR:

1. Tallem el "Royal" a la grandària desitjada i escalfem en el forn a 60 graus.

2. Prèviament escalfem el sífó i el posem damunt del "Royal".

3. Acabem amb pols de llorer per damunt.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## 2. Ricardo Rossi.

de l'Hotel Valldemossa va cuinar un "Bessug amb gel de sàlvia i sépia amb sobrassada". (pag.1)

### INGREDIENTS:

#### BESSUG:

- 300 gr de llom de besuc.
- Oli d'oliva verge extra.

#### CONSOMÉ DE PEIX:

- 150 gr de pell de tonyina.
- 40 gr d'aigua de coco.
- 200 gr d'espines de besuc.
- 1 ceba.
- 1 anxova.
- 1 pastanaga.
- 2 tomàquets de ramallet.
- 100 gr de brandi.
- 1 fulla de llorer.
- 2 fulles de llima quefir.
- 2 grans d'all.
- Sal.
- Pebre.
- Lecitina de soia.

#### GEL DE SÀLVIA:

- 200gr de sàlvia.
- 100 gr de citronel·la.
- 250 gr d'almívar.
- Sal.
- Agar agar.
- Oli.

#### EMULSIÓ DE PASTANAGA I AOVE:

- 300 gr de pastanaga.
- 1 porro.
- 50 gr de patata.
- 1 ajete.
- 200 gr de fumet.
- 30 gr de aove.
- Sal i pebre.

#### SÉPIA AMB SOBRASSADA:

- 1 sépia.
- Concentrat de sobrassada.
- Oli d'oliva verge extra.

#### CREMA DE SÉPIA:

- 100 gr de sépia.
- 30 gr de ceba.
- 1 gra d'all.
- 10 gr de Brandi.
- 200 gr de fumet.
- 3 gr de sobrassada.

#### DECORACIÓ:

- Brots de ruca.
- Salicornia.
- Sal de Es Trenc sabor taronja.
- Nanami toragashi.

### ELABORACIÓ:

#### BESSUG:

1. Tallar racions de 50 gr i posar en boles al buit amb un doll d'oli. Cuinar a baixa temperatura durant 9 minuts.

#### CONSOMÉ DE PEIX:

1. Torrar les espines i pells de peix.
2. Ofegar les verdures i flambear amb el Brandi.
3. Agregar les espines i aigua fins que cobreixi.
4. Deixar bullir, després colar i deixar reduir. Tornar a colar per una estameña i barrejar amb l'aigua de coco.
5. Fer l'aire amb la lecitina al moment de la passada.

#### GEL DE SÀLVIA:

1. Fregir les fulles i assecar.
2. Triturar el lemon grass i agregar l'almívar fins que bulli, després infusonar.
3. Triturar l'almívar colat amb les fulles de sàlvia, barrejar amb l'agar agar i bullir.
4. Deixar refredar i triturar fins a tenir una textura de gel.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## 2. Ricardo Rossi (pag. 2)

### EMULSIÓ DE PASTANAGA I AOVE:

1. Ofegar les verdures, agregar el brou i cuinar fins que estiguin blanques.
2. Triturar i agregar oli a poc a poc perquè vagi emulsionant, després reservem.

### SÉPIA AMB SOBRASSADA:

1. Netejar la sépia i tallar-la en daus d'1 cm.
2. Ficar en una bossa al buit amb un doll d'oli i unes gotes d'ànima.
3. Posar en la roner i cuinar a 65è durant 15 minuts.
4. Treure de la bossa i saltar amb el seu propi oli al moment de la passada.

### CREMA DE SÉPIA:

1. Sofregir bé la sépia tallada i neta.
2. Agregar la ceba i l'all i continuar sofregint.
3. Flambear amb Brandi i agregar brou.
4. Triturar bé i passar per un colador.

### MUNTATGE:

1. Amb l'ajuda d'una màniga pastissera, fem una circumfevència en un plat utilitzant a l'emulsió de pastanaga.
2. Col·loquem en el centre el gel de sàlvia i damunt una ració de besuc.
3. Posem una mica de crema de sépia per damunt i un dau de sépia amb sobrassada.
4. Acabar de decorar el plat amb els brots de ruca i una miqueta de salicornia, surt sabor taronja i nanami toragashi.







## 3. Cristian Rivera Rodríguez,

xef del restaurant **Tomeu Caldentey Cuiner**, va fer un "Congre fumat, pèsol fresc, brou de congre i pols d'all".

### CONGRE:

Netegem el Congre en 3 parts:

- Cap: Llevem ulls, gales i dents.
- Llom Tancat: Llevem l'aleta superior i inferior.
- Llom obert: Traiem els lloms.

Posarem a dessagnar el cap, el llom tancat i espina del llom obert amb aigua i gel durant 12 hores, canviant l'aigua cada 4 hores. Assequem bé i reservem per al suc. Llevem les espines als lloms, fumem en fred i racionem.

### BROU DE CONGRE:

- Cap de congre .
- Llom tancat de congre.
- Espina de llom obert.
- 2 ud de ceba blanca.
- 2 ud de porro.
- 2 ud de pastanaga.
- 1 all.
- 1 ud d'api.
- 250 ml d'aigua.
- 1 ud de fulla de llimoner.
- 0,2 gr de Xantana.

Pelem les cebes i les pastanagues. Tallem a la meitat totes les verdures. Posarem tots els ingredients en olla express, juntament amb l'aigua i ho tindrem a foc molt baix durant 20 minuts des que comença a xiular. Refredem i passem pel superbagg. Infusionem amb la fulla de llimoner. Texturem amb xantana i reservem.

### PÈSOLS:

- 600 gr de pèsol fresc.
- 2 ud ceba tendra.
- 150 gr mantega.
- 10 ml brou de congre.

Escalfem la ceba tendra molt a poc a poc en mantega, refredem i reservem.

### POLS D'ALL:

- 4 ud gra d'all.

Fem una brunoise molt fina i fregim a foc mitjà amb l'ajuda d'un colador de malla fina. Assequem i triturem.

### PRESENTACIÓ:

Al moment de la passada saltegem el pèsol amb mantega, afegim la ceba tendra prèviament escalfada i lliguem amb el suc del congre. Ho posarem en la base del plat.

El llom del congre l'acabem al forn, amb una mica de fi. 170 graus durant 3 min aprox. Ho emplatem damunt del pèsol, decorem amb la pols d'all i uns brots de pèsol. Acabem el plat en taula amb el brou de congre.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## JURAT

Els membres que conformaren el jurat i degustaren i puntuaren els plats dels participants foren:

- **Álvaro Salazar**, xef amb estrella Michelin, del restaurant "El Voro".
- **Andoni Txintxilla**, xef de Bilbao, del restaurant "Hamarratz".
- **Mae de la Concha**, consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Govern de les Illes Balears.
- **Maria Tugores**, directora de la EHIB.
- **Martina Zender**, periodista gastronòmica de "Mallorca Zeitung".

El guanyador d'aquesta edició va ser el cuiner **Ricardo Rossi** amb el seu plat estrella de brou de bròtola, gel de sàlvia i sépia amb sobrassada.





Patrocina

Organitza

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas



# 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023

Patrocinat per



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

**EIVISSA**  
9 Març



**HORECA**  
BALEARES

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## 1. Cristian Rivera Rodríguez,

xef del restaurant **Tomeu Caldentey Cuiner**, va decidir tornar a provar sort i presentar-se a l'edició d'Eivissa.

### CONGRE:

Netegem el Congre en 3 parts:

- Cap: Llevem ulls, gales i dents.
- Llom Tancat: Llevem l'aleta superior i inferior.
- Llom obert: Traiem els lloms.

Posarem a dessagnar el cap, el llom tancat i espina del llom obert amb aigua i gel durant 12 hores, canviant l'aigua cada 4 hores. Assequem bé i reservem per al suc. Llevem les espines als lloms, fumem en fred i racionem.

### BROU DE CONGRE:

- Cap de congre .
- Llom tancat de congre.
- Espina de llom obert.
- 2 ud de ceba blanca.
- 2 ud de porro.
- 2 ud de pastanaga.
- 1 all.
- 1 ud d'api.
- 250 ml d'aigua.
- 1 ud de fulla de llimoner.
- 0,2 gr de Xantana.

Pelem les cebes i les pastanagues. Tallem a la meitat totes les verdures. Posarem tots els ingredients en olla express, juntament amb l'aigua i ho tindrem a foc molt baix durant 20 minuts des que comença a xiular. Refredem i passem pel superbagg. Infusionem amb la fulla de llimoner. Texturem amb xantana i reservem.

### PÈSOLS:

- 600 gr de pèsol fresc.
- 2 ud ceba tendra.
- 150 gr mantega.
- 10 ml brou de congre.

Escalfem la ceba tendra molt a poc a poc en mantega, refredem i reservem.

### POLS D'ALL:

- 4 ud gra d'all.

Fem una brunoise molt fina i fregim a foc mitjà amb l'ajuda d'un colador de malla fina. Assequem i triturem.

### PRESENTACIÓ:

Al moment de la passada saltegem el pèsol amb mantega, afegim la ceba tendra prèviament escalfada i lliguem amb el suc del congre. Ho posarem en la base del plat.

El llom del congre l'acabem al forn, amb una mica de fi. 170 graus durant 3 min aprox. Ho emplatem damunt del pèsol, decorem amb la pols d'all i uns brots de pèsol. Acabem el plat en taula amb el brou de congre.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

Todoeventos  
de las islas

## 2. Noelia Arbós,

estudiant de la EHIB va cuinar el seu plat al qual anomena "Zhera" un sashimi d'oriola amb vinagreta, llima, flor de sauco i maionesa de carxofa.

### INGREDIENTS:

- Oriola.
- Vinagreta.
- Llima.
- Flor de sauco.
- Salsa de soia.
- Carxofa.
- 1 ou.
- Oli de girasol.
- Oli d'oliva verge.

### ELABORACIÓ:

1. Per a preparar el sashimi, netegem el peix i el tallem en fines rodanxes. Reservem el cap, la cua i la part de l'aleta dorsal i les ventrals per a la decoració del plat.

2. Fem una mescla amb la salsa de soia i un poc de suc de llima i banyem amb aquest les rodanxes de l'oriola per donar-li sabor.

4. Per a preparar la maionesa de carxofa, posem dins un tassó de turmix l'ou, les carxofes prèviament bullides i una mica de suc de llima. Ho triturem tot mentres anam afegint poc a poc l'oli d'oliva verge fins que agafi la textura de la maionesa.

5. Fregim les parts del peix que hem reservat per a la decoració. Una vegada ha refredat, ho untem amb un spray de cuina comestible per a donar-li una textura més brillant.

### EMPLATAT:

1. Coloquem sobre el plat el cap, la zona de les aletes ventrals i la cua de l'oriola. Sobre la zona de les aletes ventrals hi coloquem el sashimi i ho tapem amb la part de l'aleta dorsal.

2. Acabem de decorar el plat amb la vinagreta, la flor de sauco i una mica de maionesa de carxofa.





## 3. Alexander Quiñones,

alumne de la EHIB va preparar un plat anomenat "Colors d'Ervissa".

### INGREDIENTS:

- "Enrolladitos" de peix pael.
- Salsa romesco amb llet de tigre.
- Crocante de coca amb sobrassada.
- Crocante de tapioca amb fumet i pols de gambes.
- Puré de patata amb remolatxa i vitet fresc.

### ELABORACIÓ:

1. Tallar el peix en tires fines, assaonar amb la sal i pebre i donar-li un toc de suc de llima.
2. Amanir amb la llet de tigre i enrotllar-ho de seguida.

### MUNTATGE:

1. Servir el puré en el plat i col·locar els "enrolladitos".
2. Col·locar la coca, omplir-ho amb els "enrolladitos" i completar amb la llet de tigre així com amb els enrolladitos.
3. Decorar amb el crocant de tapioca i la pols de gambes.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B  
/

Todoeventos  
de las islas

## 4. Bernat Reinés Torres,

del restaurant S'Era de Pula va preparar un "Royal Besuguín amb Beurre blanc".

### INGREDIENTS:

#### ROYAL BESUGUÍN:

- 10 unitats de besuguín.
- 1 bleda.
- Espinacs.
- 1 ceba tendra.
- 3 tomàquets secs (prèviament hidratats).
- 20gr de xampinyons.
- 1/2 ceba.
- 1/2 salmorra
- 1 rotllo de film.
- 1 bossa gran de buit.

#### BEURRE ROSE:

- 500 gr de chalotas.
- 200 gr de mantega.
- 10 cl de vinagre d'estràgó.
- 30 cl de vi de Jerez (amontillado).
- 2 L de brou de peix de roca i marisc.
- 1 càrrega de sífó.

### ELABORACIÓ:

#### ROYAL BESUGUÍN:

El primer de tot, netegem i filetegem el peix.

1. Posem els filets 2 min en salmorra i assequem bé.
2. Per a la mallorquina, tallem les verdures en juliana i sofregim tot junt. Tirem sal i pebre i, una vegada sofregit tot, barregem els pinyons.
3. Una vegada tenim llest el pas 1 i 2, estenem sobre paper film els lloms de besuguín ben junts fent un llit. Sobre el peix posem la mallorquina i enrolem tot.

4. Una vegada tenim el rulo, deixem reposar en nevera 3-4 hores. Envasem al buit i cuinem a 63 graus durant 2 hores.

5. Traiem el rulo cuinat i ho reservem en la nevera 24 hores.

6. Passades les 24 hores ja podem racionar-ho.

#### BEURRE ROSE:

1. Tallem les chalotas a brunoise i les sofregim amb una cullereta de mantega.

2. Una vegada sofregit afegim el vi i el vinagre. Deixem evaporar l'alcohol, afegim el brou i deixem cuinar 2 hores a foc molt fluix.

3. Una vegada passades les 2 hores, fem tot en la thermomix i triturem tot, afegint a poc a poc tota la mantega. Colem tot i deixem en la nevera.

4. Posem amb el sífó.

### EMPLATAR:

1. Tallem el "Royal" a la grandària desitjada i escalfem en el forn a 60 graus.

2. Prèviament escalfem el sífó i el posem damunt del "Royal".

3. Acabem amb pols de llorer per damunt.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
D'AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

Els membres que conformaren el jurat i degustaren i puntuaren els plats dels participants foren:

- **José María Borrás**, influencer i xef de "Agroturisme Santa Marianna".
- **Charo Val**, xef de Formentera del restaurant "La Alacena del gourmet".
- **Aram Ortega**, director general de Polítiques per a la Sobirania Alimentària.
- **Pepa Costa**, gerent de FECOEV.



Finalment, **Bernat Reinés Torres** va aconseguir el primer lloc i quedar com un dels finalistes que participaran en la GRAN FINAL. Això ens demostra que no cal rendir-se i hem de confiar sempre en nosaltres mateixos, tot esforç té la seva recompensa.





Patrocina

Organitza

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas



# 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023

Patrocinat per



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

**MENORCA**  
23 Març



**HORECA**  
BALEARES





## 1. Fabio Tullini,

del restaurant **El Romaní** va preparar una "Morena confitada amb maionesa, pil-pil, carxofes i peres caramel·litzades".

### INGREDIENTS:

- Pil pil de la coa de la morena.
- Puré de carxofes.
- Peres.
- Extracció de regalèssia.

### ELABORACIÓ:

1. Netejar una carxofa fins a deixar solament el cor. Tallar el cor en 4 parts, posar en el roner durant 45 minuts, refredar en un bany maria invers i reservar.
2. Trossejar la ventresca de la bruna i assecar les tires sense llevar la pell.
3. Passar les tires en una salmorra durant 7-8 minuts, confitar la bruna durant 10 minuts, escórrer i reservar.
4. Preparar una emulsió de carxofes confitades i pil pil de bruna.
5. Rentar, pelar i tallar mitja pera en daus i caramel·litzar els daus de pera amb una gota d'extracció de regalèssia.
6. Pujar la temperatura de la fregidora a 180° i fregir la pell de la bruna fins que quedi cruixent.

### MUNTATGE:

1. En un plat negre posar una base de maionesa de pil pil i carxofes.
2. Posar les tires de bruna confitada per sobre de la maionesa.
3. Acabar amb daditos de pera caramel·litzada i tires de pell fregida.







## 2. Silvia Penalva García,

del restaurant **Cuina 34** va concursar amb el seu plat anomenat "El Gató que va viatjar a Orient".

### INGREDIENTS:

- Brou: ossos de gató, aigua, ceba, porro, tomàquet i tap de cortí.
- Amaniment per al brou: soia, vinagre d'arròs, sucre bru, brou de peix i all.
- Crestes: 100gr de farina de blat, 100 gr de midó de blat i brou.
- Farcit crestes: gató, cebollí, col habitada, porro escalfat, all, maicena i soia.
- Decoració: caviar de remolatxa, gingebre i soia; ceba tendra, brot de ruca i flor de romaní.
- Cruixent de peix: farina, brou i oli.

### ELABORACIÓ:

1. Per a preparar el brou torrem els ossos en la paella. Quan estiguin daurats, amanim amb la ceba, porro, tomàquet i tap de cortí. Quan estigui bé sofregit afegim l'aigua i deixem bullir 1 hora.

2. Fumem l'amaniment per al brou i li tirem una cullerada.

3. Per a les crestes, ajuntem tots els ingredients i pastem la massa fins que quedi llisa. Deixem reposar una hora. Amb la massa anem fent les crestes i les reservem.

4. Per al farciment, ajuntem tots els ingredients i fem una massa. Emplenem les crestes i les fem en una paella al vapor.

5. Escalfem amb agar-agar el caviar de remolatxa, el gingebre i la soia i després anem abocant a poc a poc en oli molt fred. Rentem en aigua el caviar i reservem.

6. Fem una mescla amb la farina, brou i oli per al cruixent de peix. Posem la mescla en un motlle i enforem 10 minuts a 130 graus.

### MUNTATGE:

1. Servim en un plat una mica del brou que hem preparat.

2. Col·loquem la cresta i decorem amb el caviar de remolatxa, el cruixent de peix, una mica de ceba tendra, brots de ruca i flor de romaní.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## 3. Douglas José Carpio Ramírez, del restaurant **Aquarium Port de Ciutadella** va preparar un "Kebab de Cavalla".

### INGREDIENTS:

- Cavalla.
- Garam masala.
- Cruixent de pa rústic.
- Brots de coriandre.
- Shisho.
- Menta.
- Alfàbrega.
- Curri.
- Ceba vermella.
- Salsa ponzu.
- Escuma d'albergínia rostida amb aroma de fum i sal al carbó.

### ELABORACIÓ:

1. Netejar i marinar el verat amb garam masala.
2. Fer una mescla d'herbes aromàtiques afegint els brots de coriandre, shisho, menta i alfàbrega. Amanim amb curri.
3. Adobar la ceba vermella a l'estil mexicà.
4. Una vegada marinada el verat, la pinzellem amb salsa ponzu i la caramel·litsem amb l'ajuda d'un bufador.
5. Una vegada fet, la tallem en sashimi.

### MUNTATGE:

1. Emplenar el pa rústic amb la mescla d'herbes aromàtiques amanides amb curri.
2. Afegim ceba vermella adobada a l'estil mexicà.
3. Afegim trossos de verat caramel·litzat.
4. Amb l'ajuda d'un sífó, afegim l'escuma d'albergínia rostida amb aroma de fums i sal al carbó per a donar-li el nostre propi tocumat.
5. Acabem amb quatre trossos de verat i, damunt, posem unes esferificacions de salsa ponzu.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## 4. José María Borrás,

del restaurant **Agroturisme Santa Marianna** va cuinar una "Boga amb cruixent de kalamata, crema de ceba blanca menorquina, oli de camomila i caviar de mel".

### INGREDIENTS:

#### CREMA DE CEBA BLANCA MENORQUINA:

- 2kg de ceba blanca menorquina.
- 200 ml de nata.
- 100 gr de mantega.

#### VEL DE GELATINA VEGETAL:

- 100 ml de suc de taronja.
- 400 ml de fons blanc.
- 60 gr de gelatina vegetal.

#### ESCALUNYES SETINADES AL BRU:

- 10 escalunyes pelades.
- 30 gr de sucre bru.
- 30 gr de mantega.
- 500 ml de brou.

#### BROU D' ESPINES:

- 500 ml de fumet d' espines de peix.
- 5 gr de pasta de tomàquet concentrat.
- 2 escalunyes.
- 50 ml de Brandy.
- 50 ml de Tio Pepe.
- 10 gr de mantega.
- Farina d' oliva.
- 1 kg de farina de cigró.
- 1 kg d' oliva negra.

### ELABORACIÓ:

1. Ofegar la ceba fins que agafi color i després tirar els líquids. Deixar cuinar durant 30 minuts i després triturar fins que agafi una textura homogènia. Rectificar amb xantana si fos necessari.

2. Pel vel de taronja, afegim tots els líquids en una olla i després la gelatina vegetal. Escalfar a 70°C i després estirar sobre una safata fina, ho tallem amb un encuny i afegim les flors i la ralladura de taronja per damunt.

3. Per a les escalunyes al bru, primer ofeguem el sucre i la mantega fins que agafi color, després afegim les escalunyes i, finalment, mullem amb el brou. Am un paper fem una esfera amb una ximeneia al mig i deixar que cuini les escalunyes. Les reservem fins a l'hora de la passada.

4. Per al suc d'espines, reduïm el fumet d'espines a la meitat. En una altre paella, afegim les escalunyes i les saltam amb mantega, després afegim la pasta de tomàquet concentrat, els acohol i les farines aromatitzades. Finalment, afegim el brou d'espines i removem fins que agafi textura de demi-glace.

5. Per a preparar la boga, la netegem i traiem 10 racions boniques del peix. Deshidratem les olives negres i les reduïm amb la farina. Una vegada tenim els trossos de peix llestot, els arrebossem en farina i els fregim a 180°C.

### EMPLATAT:

1. Tirem una mica de brou d'espines dins un plat fons.
2. Sobre el brou, col·loquem el vel de gelatina vegetal i després la crema de ceba blanca menorquina.
3. Finalment, afegim el troç de boga fregida i acabem de decorar amb les escalunyes setinades al bru.





## 5. Jose Antonio Guerrero de Juan,

del restaurant del **Aquarium Port de Ciutadella**, es va presentar amb un "Wellington de Bacoreta".

### INGREDIENTS:

- Pasta philo
- Alga Nori
- Guacamole (alvocat, xampinyó, ceba vermella, tabasco, salsa perris, tomàquet, llima, coriandre i intangel)
- Bacoreta
- Pesto d'algues (alfàbrega, ametlla menorquina, all, pes maonès, alga wakame, coriandre, brou dashi, gluco i alguín)
- Nap daikón

### ELABORACIÓ:

1. Delluxe de guacamole: piquem l'alvocat, condimentem amb sal, pebre i la verdura tallada en brunoise. Es dilueix una mica de instangel en suc i es reserva.

2. Pesto d'algues: ajuntem i triturem els ingredients. Amb aquesta recepta marinem els lloms de bacoreta. Afegim una mica de brou sahi, gluco i fem esferes líquides de pesto d'entre 1,5-3 cm i reservem en oli.

3. Espaguetis de nap daikon: preparem els espaguetis de nap que coem al vapor i reservem escorreguts.

4. Bacoreta: traïem els lloms de la bacoreta, netegem i fem cilindres de 100 gr marinsats amb el pes d'algues. Reservem per a posteriorment fer un suc.

5. Suc d'espines: torrem les verdures (ceba, pastanaga, porro, gingebre i alga kombu) i mullem amb un brou de suc de cua de bou. Ho deixem coure durant 20 minutos, ho colem i aclarim. Afegim una mica de miso i deixem reduir fins a obtenir la consistència que volem. Acabem amb una mica de mantega perquè tingui lluentor.

6. Aire de piparra: 100 ml de brou dashi, 30 ml d'oli i 30 gr de piparras sense llavors. Triturem tot junt, ho colem i afegim 2 gr de leticina de soia. Reservem per a crear les pompes a l'hora de l'emplatat ajudant-nos amb una màquina de pompes.

7. Wellington: estirem l'alga nori amb la mateixa mesura del llom de bacoreta. Posem una capa fina de guacamole en la part superior, la bacoreta i fem un cilindre similar a un maki de sushi.

Posem una tira de pasta philo de la mateixa grandària del llom seleccionat, la untem amb mantega i sal i li donem dues voltes al cilindre de bacoreta amb alga nori.

### MUNTATGE:

1. Torrem el Wellington en la planxa o una paella amb l'ajuda d'una mica de mantega, torrant-ho per tots els costats fins que obtingui un toc cruixent però deixant l'interior cru, just on es troba la bacoreta.

2. En un plat fons, col·loquem en el mitjà del plat els espaguetis de nap daikon, a les cantonades col·loquem dues esferes de pesto d'algues. Afegim el suc de bacoreta, damunt dels espaguetis col·loquem el Wellington i, finalment, a un costat posem un toc d'aire de piparra.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## 6. Noelia Arbós,

estudiant de la **EHIB**, va preparar de nou el plat al qual ella crida "Zhera" encara que va fer unes petites modificacions.

### INGREDIENTS:

- Oriola.
- Vinagreta.
- Llima.
- Flor de sauco.
- Salsa de soia.
- Carxofa.
- 1 ou.
- Oli de girasol.
- Oli d'oliva verge.

### ELABORACIÓ:

1. Per a preparar el sashimi, netegem el peix i el tallem en fines rodanxes. Reservem el cap, la cua i la part de l'aleta dorsal i les ventrals per a la decoració del plat.

2. Fem una mescla amb la salsa de soia i un poc de suc de llima i banyem amb aquest les rodanxes de l'oriola per donar-li sabor.

4. Per a preparar la maionesa de carxofa, posem dins un tassó de turmix l'ou, les carxofes prèviament bullides i una mica de suc de llima. Ho triturem tot mentres anam afegint poc a poc l'oli d'oliva verge fins que agafi la textura de la maionesa.

5. Fregim les parts del peix que hem reservat per a la decoració. Una vegada ha refredat, ho untem amb un spray de cuina comestible per a donar-li una textura més brillant.

### EMPLATAT:

1. Coloquem sobre el plat el cap, la zona de les aletes ventrals i la cua de l'oriola. Sobre la zona de les aletes ventrals hi coloquem el sashimi i ho tapem amb la part de l'aleta dorsal.

2. Acabem de decorar el plat amb la vinagreta, la flor de sauco i una mica de maionesa de carxofa.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

Todoeventos  
de las islas

Els membres que conformaren el jurat i degustaren i puntuaren els plats dels participants foren:

- **Patrick James**, xef de Menorca.
- **Mae de la Concha**, consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Govern de les Illes Balears.
- **Pilar Pons**, en representació del Consell Insular de Menorca.
- **Olivia Caballero**, cap de servei de Planificació i Participació de la Direcció General d'FP i Ensenyaments Artístics Superiors.
- **Leandra Hernández**, guanyadora del campionat al Millor Bocata Gourmet Menorca.
- **José Luis Córcoles**, en representació d'Horeca Balears.



Finalment, el guanyador d'aquesta primera edició del campionat a la millor elaboració de peix descartable va anar el cuiner i influencer **José María Borrás** amb la seva boga cruixent amb suc de bruna i textura de ceba blanca i fonoll marí.





Patrocina

Organitza

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas



# 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023

Patrocinat per



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

**LA GRAN FINAL**  
**18 Abril**



**HORECA**  
**BALEARES**



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B  
/

Todoeventos  
de las islas

La **GRAN FINAL** del campionat a la millor elaboració de peix descartable es va realitzar dia 18 d'abril al centre educatiu IES Calvià a les 15:00 de la tarda, patrocinat per la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Govern de les Illes Balears.

A més, vam comptar amb l'ajuda de un parell d'estudiants els quals van preparar un petit refrigeri pels assistens i feren de cambrers a l'hora de portar el plat dels participants al jurat.

Els cuiners que participaren en la GRAN FINAL van ser:

- Ricardo Rossi, guanyador de Mallorca.
- Bernat Reinés Torres, guanyador d'Eivissa & Formentera.
- José María Borrás, guanyador de Menorca.
- Cristian Rivera Rodríguez, segona posició Mallorca.
- Noelia Arbós, segona posició Eivissa & Formentera.
- Fabio Tullini, segona posició Menorca.

Tots participaren elaborant la mateixa recepta amb la qual van aconseguir arribar a la gran final, encara que alguns van realitzar petites modificacions.





Patrocina

Organitza

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

**Todoeventos**  
de las islas

El primer cuiner en presentar el seu plat va ser **Ricardo Rossi** del restaurant Hotel Valdemossa.  
"Bessug amb gel de sàlvia i crema mallorquina de sépia i sobrassada". Encara que, aquesta vegada,  
va canviar la presentació del plat i la decoració.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

En segon lloc, es va presentar la "Morena confitada amb maionesa, pil-pil, carxofes i pera caramel·litzada" del cuiner **Fabio Tullini** en representació del restaurant El Romaní (Menorca). En aquest cas, també va canviar la presentació del plat, tant en la disposició dels ingredients com en la decoració.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

El tercer cuiner en presentar el seu plat va ser **Bernat Reynés Torres**, del restaurant S'Era de Pula. Va cuinar un "Royal Besuguin amb Beurre blanc". La presentació del plat és gairebé la mateixa que en la edició del campionat a Ervissa, amb la qual va aconseguir arribar a la GRAN FINAL.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

El quart cuiner va ser **Cristian Rivera Rodríguez**, provinent d'Ascaib amb el seu plat de "Bessug acompanyat amb una salsa cremosa de coliflor, gingebre, suc de ceba rostida i vedella amb col·lagen". Va decidir provar sort i concursar amb un plat diferent del que va presentar al campionat de Mallorca i Eivissa.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

**Todoeventos**  
de las islas

El quint cuiner va ser **José María Borrás**,  
del restaurant Agroturisme Santa Marianna. Aquest jove influencer va cuinar una "Boga amb textures de ceba,  
taronja i perfum de camomil·la Xoriguer". Aquesta vegada va decidir canviar la presentació del plat.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G  
O  
I  
B  
/

CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

Finalment, la darrera cuinera va ser na **Noelia Arbós**, una estudiant de la EHIB que va preparar el seu plat "Zhera", un sashimi d'oriola amb maionesa de carxofa i decorat amb flor de sauco i rave.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas



1. Ricardo Rossi



2. Fabio Tullini



3. Bernat Reynés Torres



4. Cristian Rivera Rodríguez



5. José María Borrás



6. Noelia Arbós

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

El jurat que va degustar i puntuar els plats d'aquests sis cuiners comptava amb destacats especialistes en peix com:

- **Pedro Mercant**, president de l'Organització de Productes de Pesca de Mallorca (opmallorcamar).
- **Marta Rosselló**, cap de cuina i propietària de Sal de Cocó i especialitzada en cuina de peix.
- **José Cortés**, president de Ascaib.
- **Lydia Corral**, redactora gastronòmica.
- **Miguel Vera**, del portal gastronòmic Ser Foodie.
- **Olivia Caballero**, cap de servei de Planificació i Participació de la Direcció General de FP i Ensenyaments Artístics Superiors.
- **Benny Aguiló**, Assesora tècnica en Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Govern de les Illes Balears.
- **José Luis Córcoles**, director comercial d'Horeca Balears i representant de la organització.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

El guanyador de la GRAN FINAL del primer Campionat a la Millor Elaboració de Peix Descartable va ser el jove cuiner i influencer José María Borrás, el qui va deixar a tot el jurat impresionat amb el seu plat i la presentació d'aquest.

El xef menorquí del restaurant Santa Marianna, va iniciar la defensa del seu plat guanyador relatant que, com molts asseguren, Menorca té una olor especial i, en la seva proposta, ha inclòs els olors que per a ell defineixen l'illa. D'una forma creativa va acabar el seu plat damunt la taula davant el jurat amb un perfum de camamila amb essència de taronja per a potenciar el gust del peix que va escollir per a participar.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## A ON HA TINGUT VISIBILITAT LA CONSELLERIA?



- Intervenció i presència en la presentació del concurs.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

- Aparició del logotip en les comunicacions sobre el concurs.

GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

**HORECA**  
BALEARES

**Primer Campionat  
Millor Elaboració  
Peix Descartable**

**14:00H-16:00H**

**HORECA**  
BALEARES

Mallorca  
Illes Balears

Fundació Mallorca Turisme  
Consell de Mallorca

Mallorca  
Illes Balears

**CAMPEONATOS**

**HORECA**

FERIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO  
**RECINTO FERIA IDI MAHÓN**

MENORCA  
Illes Balears

AJUNTAMENT DE MAÓ - MAHÓN

**22.23.24  
MARZO  
2023**

**500€ DE PREMIO  
APÚNTATE!**

INSCRIPCIONES ABIERTAS  
[INFO@HORECABALEARES.COM](mailto:INFO@HORECABALEARES.COM)  
[HORECABALEARES.COM](http://HORECABALEARES.COM)

**1º CAMPEONATO  
MEJOR PIZZA  
GOURMET**

**HORECA MENORCA**

**24/MARZO/2023**  
14:00 - 17:00

**1º CAMPEONATO  
MEJOR BOCATA  
GOURMET**

**HORECA MENORCA**

**22/MARZO/2023**  
14:00 - 16:00

**1º CAMPIONAT  
MILLOR EMBORACIÓ  
DE PEIX DESCARTABLE**

**BALEARS 2023**

**23/MARZO/2023**  
14:00 - 16:00

SCUOLA ITALIANA  
PIZZAIOLI

HELLMANN'S



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza



G  
O  
I  
B  
/

CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

- Aparició del logotip en les comunicacions sobre el concurs.



**1r. Campionat**  
Millor Elaboració  
de Peix Descartable  
**Balears 2023**

Patrocinat per

 CONSELLERIA  
O AGRICULTURA  
I PESCA I ALIMENTACIÓ

**MALLORCA**  
Dimarts 7 Febrer  
14:00 - 16:00

 **HORECA**  
BALEARES



**1r. Campionat**  
Millor Elaboració  
de Peix Descartable  
**Balears 2023**

Patrocinat per

 CONSELLERIA  
O AGRICULTURA  
I PESCA I ALIMENTACIÓ

**EIVISSA**  
Dijous 9 Març  
14:00 - 16:00

 **HORECA**  
BALEARES



**1r. Campionat**  
Millor Elaboració  
de Peix Descartable  
**Balears 2023**

Patrocinat per

 CONSELLERIA  
O AGRICULTURA  
I PESCA I ALIMENTACIÓ

**MENORCA**  
Dijous 23 Març  
14:00 - 16:00

 **HORECA**  
BALEARES



**1r. Campionat**  
<sup>18</sup>Millor Elaboració  
de Peix Descartable  
**Balears 2023**

Patrocinat per

 CONSELLERIA  
O AGRICULTURA  
I PESCA I ALIMENTACIÓ

**LA GRAN FINAL**  
19 Abril

 **HORECA**  
BALEARES

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

- Aparició del logotip en les comunicacions sobre el concurs.

**CARNES**  
**ANIOFE**

**SCUOLA ITALIANA  
PIZZAIOLI**  
Scuola di alta formazione professionale.

**LA PASSIONE PER LA PIZZA**

G  
O  
I  
B

Consell d'Eivissa

AJUNTAMENT D'EIVISSA  
www.eivissa.es

**2ª EDICIÓN** **HORECA BALEARES**  
IBIZA - FORMENTERA

**8-9-10 MARZO 2023**

**¿TE CONSIDERAS BUEN COCINERO?**

**¡APÚNTATE A NUESTROS CAMPEONATOS Y CONCURSOS!**

MEJOR ELABORACIÓN CHULETÓN  
MEJOR PIZZA GOURMET  
MILLOR ELABORACIÓ PEIX DESCARTABLE

**500€\* PREMIO A LOS GANADORES**  
\*en el campeonato de Millor elaboració de peix descartable també el accés a la final de Balears con un premi de 1.000€

**INSCRIPCIONES ABIERTAS**  
**INFO@HORECABALEARES.COM**  
**+34 971 577 947**

**corgelat** food solutions

**SCUOLA ITALIANA  
PIZZAIOLI**  
Scuola di alta formazione professionale.

**LA PASSIONE PER LA PIZZA**

G  
O  
I  
B

CONSELL INSULAR DE MENORCA

AJUNTAMENT DE MAÓ-MAHÓN

**1ª EDICIÓN** **HORECA BALEARES**  
MENORCA

**22-23-24 MARZO 2023**

**¿TE CONSIDERAS BUEN COCINERO?**

**¡APÚNTATE A NUESTROS CAMPEONATOS Y CONCURSOS!**

MEJOR BOCATA GOURMET  
MEJOR PIZZA GOURMET  
MILLOR ELABORACIÓ PEIX DESCARTABLE

**500€\* PREMIO A LOS GANADORES**  
\*en el campeonato de Millor elaboració de peix descartable també el accés a la final de Balears con un premi de 1.000€

**INSCRIPCIONES ABIERTAS**  
**INFO@HORECABALEARES.COM**  
**+34 971 577 947**



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

- Aparició del logotip en les comunicacions sobre el concurs.

Campeonatos  
Horeca Baleares  
Ibiza & Formentera

**HORECA**

2ª Edición  
8-9-10 Marzo  
Recinto Ferial Fecoev

**CARNES**  
**ANIOFE**

patrocina el

**1er Campeonato**  
Mejor  
Elaboración  
Chuletón

HORECA IBIZA & FORMENTERA

**SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI**  
Scuola di alta formazione professionale.

patrocina el

**1er Concurso**  
Mejor  
Pizza Gourmet

HORECA IBIZA & FORMENTERA

**G O I B**  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

patrocina el

**1r Campionat**  
Millor  
Elaboració  
Peix Descartable

HORECA IBIZA & FORMENTERA

**CAMPEONATOS HORECA BALEARES MALLORCA**

Toda la info en [www.horecabaleares.com](http://www.horecabaleares.com)

**HORECA BALEARES**

**4º Campeonato**  
Mejor Tartar Gourmet

HORECA MALLORCA

**1er Concurso**  
Mejor Pizza Gourmet

HORECA MALLORCA

**1r. Campionat**  
Millor Elaboració  
de Peix Descartable  
**Balears 2023**

HORECA MALLORCA

**4º Campeonato**  
Mejor Bocata Gourmet

HORECA MALLORCA

PATROCINADO POR

**Juimar**

PATROCINADO POR

**SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI**  
Scuola di alta formazione professionale.

PATROCINAT PER

**G O I B**  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

PATROCINADO POR

**Delicy** **HELLMANN'S**

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

Todoeventos  
de las islas

- Aparició del logotip en les comunicacions sobre el concurs.

## CAMPEONATOS HORECA BALEARES MALLORCA

PATROCINAN EL

**4º Campeonato**

Mejor Bocata Gourmet

**HORECA MALLORCA**

PATROCINA EL

**1r. Campionat**

Millor Elaboració de Peix Descartable

PATROCINA EL

**4º Campeonato**

Mejor Tartar Gourmet

**HORECA MALLORCA**

PATROCINAN EL

**1er Concurso**

Mejor Pizza Gourmet

**HORECA MALLORCA**

## 1r. Campionat

### Millor Elaboració de Peix Descartable

### Balears 2023

**HORECA MALLORCA**

**HORECA MENORCA**

**HORECA IBIZA & FORMENTERA**

**LA GRAN FINAL**

PATROCINAT PER

G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

## LLISTAT DE PEIX PER A BASE DE LA RECEPTA

G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

|                                          |                                           |                                      |
|------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|
|                                          |                                           |                                      |
| <b>CONGRE</b><br>Conger congre           | <b>BESSUG</b><br>Pagellus acarne          | <b>MORENA</b><br>Muræna helena       |
|                                          |                                           |                                      |
| <b>ORIOLA</b><br>Chelidonichthys cuculus | <b>BACORETA</b><br>Euthynnus alletteratus | <b>POP BLANC</b><br>Eledone cirrhosa |
|                                          |                                           |                                      |
| <b>BOGA</b><br>Boops boops               | <b>CAVALLA</b><br>Scomber                 | <b>POLIDO</b><br>Argentina sphyraena |
|                                          |                                           |                                      |
| <b>POTA</b><br>Todarodes sagittatus      | <b>GATO</b><br>Scyliorhinus canicula      | <b>ALATXA</b><br>Sardinella aurita   |
|                                          |                                           |                                      |
|                                          | <b>SORELL</b><br>Trachurus mediterraneus  |                                      |



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B  
/

Todoeventos  
de las islas

- Publicació en la revista Horeca Balears i Newsletters.

Revista Horeca Mallorca

## ALGUNAS DE LAS ACTIVIDADES

### LOS CAMPEONATOS QUE SE CELEBRARÁN EN HORECA

LUNES 6 FEBRERO  
14:00 - 16:00H  
4º CAMPEONATO  
MEJOR TARTAR GOURMET  
ESCENARIO HORECA



4º Campeonato  
Mejor Tartar Gourmet  
Patrocinado por  
Juimar



1er Concurso  
Mejor Pizza Gourmet  
Patrocinado por  
Pizzeria La Fontana

LUNES 6 FEBRERO  
17:00 - 19:00H  
1er CONCURSO  
MEJOR PIZZA GOURMET  
ESCENARIO HORECA

DIMARTS 7 FEBRER  
14:00 - 16:00H  
1r. CAMPIONAT  
MILLOR ELABORACIÓ  
DE PEIX DESCARTABLE  
ESCENARI HORECA



1r. Campionat  
Millor Elaboració  
de Peix Descartable  
Patrocinat per  
HORECA



4º Campeonato  
Mejor Bocata Gourmet  
Patrocinado por  
Delley

MIÉRCOLES 8 FEBRERO  
14:00 - 16:00H  
4º CAMPEONATO  
MEJOR BOCATA GOURMET  
ESCENARIO HORECA



CHOCOLATE  
Patrocinado por  
Chocolatería



ANTÓN  
Patrocinado por  
El Cliente - El Restaurante



FALCÓN  
Patrocinado por  
El Cliente - El Restaurante

SALA HORECA BALEARES MALLORCA / LUNES 6 FEBRERO



ZARZALEJOS  
Patrocinado por  
El Cliente - El Restaurante



SERRA  
Patrocinado por  
El Cliente - El Restaurante



TXINTXILLA  
Patrocinado por  
El Cliente - El Restaurante

## 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023

HORECA MALLORCA

HORECA MENORCA

HORECA IBIZA & FORMENTERA

LA GRAN FINAL

PATROCINAT PER



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B  
/

HORECA  
BALEARES



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B  
/

## LLISTAT DE PEIX PER A BASE DE LA RECEPÇA



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B  
/



CONGRE  
Conger congre



BESSUG  
Pagellus acarne



MORENA  
Muraena helena



ORIOLA  
Chelidonichthys cuculus



BACORETA  
Euthyrnus alletteratus



POP BLANC  
Eledone cirrhosa



BOGA  
Boops boops



CAVALLA  
Scomber



POLIDO  
Argentina sphyraena



POTA  
Todarodes sagittatus



GATO  
Scyllorhinus canicula



ALATXA  
Sardinella aurita



SORELL  
Trachurus mediterraneus

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## Revista Horeca Eivissa & Formentera

### CAMPEONATO HORECA

#### LOS CAMPEONATOS QUE SE CELEBRARÁN EN HORECA

MIÉRCOLES 8 MARZO  
16:00 - 17:00H  
PRIMER CAMPEONATO  
MEJOR ELABORACIÓN  
CHULETÓN  
ESCENARIO HORECA

JUEVES 9 MARZO  
13:00 - 15:00H  
PRIMER CAMPEONAT  
MEJOR ELABORACIÓ  
PEIX DESCARTABLE  
ESCENARI HORECA

VIERNES 10 MARZO  
14:00 - 15:00H  
PRIMER CONCURSO  
MEJOR PIZZA  
GOURMET  
ESCENARIO HORECA



HORECA IBIZA & FORMENTERA 2023



## 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023

HORECA MALLORCA

HORECA MENORCA

HORECA IBIZA & FORMENTERA

LA GRAN FINAL

PATROCINAT PER



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

HORECA  
BALEARES

### LLISTAT DE PEIX PER A BASE DE LA RECEPТА



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B



**CONGRE**  
Conger congre



**BESSUG**  
Pagellus acarne



**MORENA**  
Muraena helena



**ORIOLA**  
Chelidonichthys cuculus



**BACORETA**  
Euthynnus alletteratus



**POP BLANC**  
Eledone cirrhosa



**BOGA**  
Boops boops



**CAVALLA**  
Scomber



**POLIDO**  
Argentina sphyraena



**POTA**  
Todarodes sagittatus



**GATO**  
Scyllorhinus canalicula



**ALATXA**  
Sardinella aurita



**SORELL**  
Trachurus mediterraneus



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

Revista Horeca Menorca

## CAMPEONATO HORECA

LOS CAMPEONATOS QUE SE CELEBRARÁN EN HORECA

MIÉRCOLES 22 MARZO  
14.00 - 16.00H  
PRIMER CAMPEONATO  
MEJOR BOCATA  
GOURMET  
ESCENARIO HORECA

JUEVES 23 MARZO  
14.00 - 16.00H  
PRIMER CAMPEONAT  
MILLOR ELABORACIÓ  
PEIX DESCARTABLE  
ESCENARIO HORECA

VIERNES 24 MARZO  
14.00 - 17.00H  
PRIMER CONCURSO  
MEJOR PIZZA  
GOURMET  
ESCENARIO HORECA



HORECA MENORCA 2023 7



## 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023

HORECA MALLORCA

HORECA MENORCA

HORECA IBIZA & FORMENTERA

LA GRAN FINAL

PATROCINAT PER



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

HORECA  
BALEARES

## LLISTAT DE PEIX PER A BASE DE LA RECEPТА



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ



**CONGRE**  
Conger congre



**BESSUG**  
Pagellus acarne



**MORENA**  
Muraena helena



**ORIOLA**  
Chelidonichthys cuculus



**BACORETA**  
Euthynnus aletteratus



**POP BLANC**  
Eledone cirrhosa



**BOGA**  
Boops boops



**CAVALLA**  
Scomber



**POLIDO**  
Argentina sphyraena



**POTA**  
Todarodes sagittatus



**GATO**  
Scyliorhinus canicula



**ALATXA**  
Sardinella aurita



**SORELL**  
Trachurus mediterraneus

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

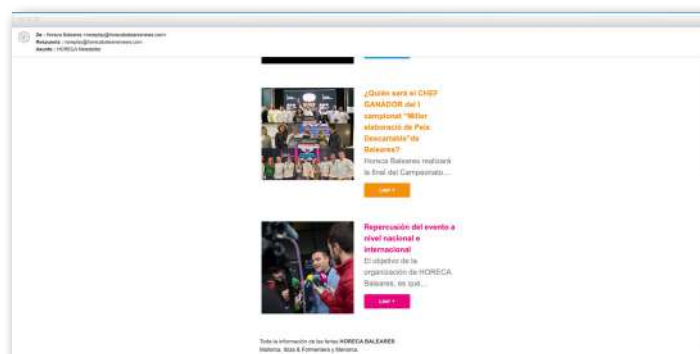
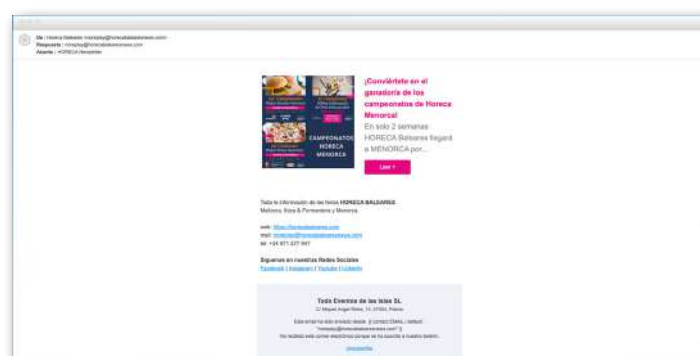
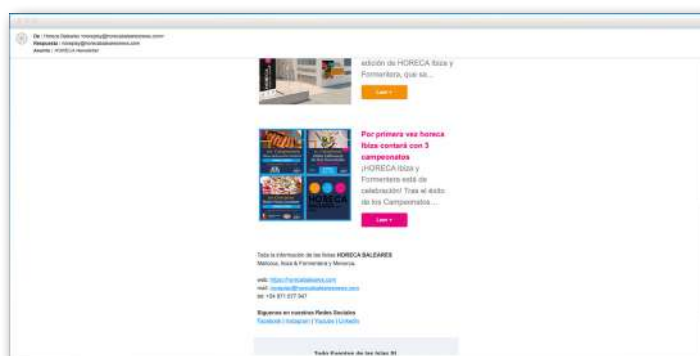
Organitza



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## Newsletters





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organiza



G O I B  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

Dos Rollups en la zona de l'escenari.

**ÍÑIGO RODRÍGUEZ**  
Escabeches y Salmueras  
13:00h - 13:30h

**CRISTINA FRANCO**  
Fermentación con Kéfir de agua  
13:30h - 14:00h

**PRIMER CAMPEONATO**  
MEJOR ELABORACIÓN CHULETÓN  
14:00h - 17:00h

Patrocinado por **CARNES ANIOFE**

## Jueves 9 Marzo

**MASTERCLASS PIZZA**  
Davide D'Auria & Massimo Quondamatteo  
11:00h - 12:00h

**PATRICK JAMES**  
"Cassoulet" de habitas con cuixot de Menorca  
12:00h - 12:30h

**JOSÉ MARÍA BORRÁS**  
Momentum, más que una historia  
12:30h - 13:00h

**CHARO VAL**  
La gastronomía como herramienta del cambio social  
11:00h - 12:00h

**PRIMER CAMPIONAT**  
MILLOR ELABORACIÓ DE PEIX DESCARTABLE  
14:00h - 16:00h

Patrocinado por **G O I B CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ**

## Viernes 10 Marzo

**BRUNO HERNÁNDEZ**  
El porc negre i el patatò elvissenc  
11:00h - 11:30h

**XISCO JORDÀ**  
Menjar blanc amb scuma de garroba i cruixent d'ensaimada  
11:30h - 12:00h

**GRUP ALIMENT**  
Apertura y corte de Jamón Ibérico en vivo  
12:00h - 12:30h

DISTRIBUCIONES **GRUP ALIMENT** S.L.

**13:30-14:00**  
Jugando con arroz  
KINE ERAZO

**14:00-16:00**  
Cuarto Campeonato Mejor Tartar Gourmet  
Jummar

**16:00-17:00**  
Postres con valor Unilever  
SALVA GARCIA

**17:00-19:00**  
Primer Concurso Mejor Pizza Gourmet  
BOLSA PIZZAROS

## Martes 7 Febrero

**11:00-11:30**  
El producto local en mi cocina  
CLAUDIO LEMOS

**11:30-12:00**  
Sabores de Salbufera  
JAVIER HOBRECK

**12:00-12:30**  
Comer en la cocina con espíritu libre  
TOREU CALDERINY

**12:30-13:00**  
Homenaje Martin Berasategui  
MARTIN BERASATEGUI

**13:00-13:30**  
La cocina de M Berasategui  
ISMAEL MEDINA

**13:30-14:00**  
Cocina de la Estrella Verde  
ANDREU GENESTRA

**14:00-16:00**  
Primer Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable  
CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ

**16:00-16:30**  
Parmentier de patata trufado con pulpo y aceite a las hierbas  
VICTOR RIVIS

**16:30-17:00**  
Más que sol i platja  
NATAS PROVISIDENTI & FERNANDO MACAN

**17:30-18:30**  
Pizza y nuevas tendencias  
STEFANO COSSIGNANI & MASSIMO QUONDAMATTEO

## Miércoles 8 Febrero

**10:30-12:00**  
La comida china con producto balear  
ASSOCIACIÓ D'EMPRES BALEARS

**12:00-12:30**  
Canelón crujiente de sobrasada, manzana y berenjena con miel  
PATRICK JAMES

**12:30-13:00**  
Momentum más que una historia  
JOSÉ MARÍA BORRÁS

**13:00-13:30**  
Pastelería Creativa  
CRISTINA FRANCO

**13:30-14:00**  
Sinergia  
JOSÉ MARÍA BORRÁS

**14:00-16:00**

**16:00-16:30**

**16:30-17:00**

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

- Presència en videomarcador durant Horeca Balears.



- Presència en la pantalla de l'escenari durant el concurs.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

- Protagonisme destacat durant el concurs.



- Participació com a jurat en el concurs.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

**Todoeventos**  
de las islas

- Participar en el lliurament de premis.





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

- Logotip reflectit en el premi físic dels guanyadors.

**6<sup>a</sup> EDICIÓ**



**HORECA**  
**BALEARES** —  
MALLORCA

**6-7-8 FEBRERO'23**

**1er CAMPIONAT HORECA**  
**MILLOR ELABORACIÓ**  
**PEIX DESCARTABLE**

**CAMPIÓ MALLORCA**

**500€**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

DE BEBIDA

17:00 - 18:00

ORECA HORECA

**RÍO**  
acondicionado





- Difusió a tots els visitants i participants del desenvolupament del concurs.



**FORMULARI 1r. CAMPIONAT ELABORACIÓ PEIX DESCARTABLE**

Complimenta aquest formulari i envia-ho al costat de la teva recepta a [info@horecabaleares.com](mailto:info@horecabaleares.com) amb l'assumpte "Inscripció 1er Campionat elaboració peix descartable" abans de: Mallorca 13 de Gener, Eivissa 10 de Febrer, Menorca 17 de Febrer.

També et pots inscriure via web a la plana web <https://horecabaleares.com/campeanatos/>

Nom de l'Autor: \_\_\_\_\_

Telèfon: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Nom de l'establiment: \_\_\_\_\_

Nom del plat: \_\_\_\_\_

Ingredients: \_\_\_\_\_

Descripció d'elaboració, muntatge i presentació: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Cada participant té dret a enviar una sola recepta.

Les inscripcions hauran d'estar degudament emplenades al pdf adjunt emplenant tots els camps.

A finals de gener es notificaran els finalistes.

L'organització es reserva el dret d'incloure les receptes i el nom dels guanyadors als seus mitjans de comunicació i la dels seus clients, així com de reproduir les receptes amb altres cuiners.

Tots els participants col·laboraran a la recollida i abocament selectiu de les restes de la cuina en contenidors separats en vidre, cartó-paper, envasos, orgànic i oli.





## - Notícies de RRSS



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organiza



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

Todoeventos  
de las islas

## - Notícies de RRSS







## - Noticias de prensa

Xaloc | Gastronomía

### Ricardo Rossi se alza con el primer campeonato de pescado descartable en Horeca

El chef preparó bessug con crema de sepia y sobrasada



Rossi elaboró bessug con crema de sepia y sobrasada. | Julián Aguirre

Julián Aguirre | Palma | 07/02/23 18:25

Tras el éxito de los Campeonatos en Mallorca e Ibiza, Menorca también ha estrenado los Campeonatos "Mejor Bocata Gourmet" patrocinado por Hellmann's y Corgelt Food Solutions, "Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable" Patrocinado por la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, i por último "Campionat Millor Pizza Gourmet" patrocinado por la Scuola Italiana Pizzaioli. También se rindió homenaje a Maria Herrera, Miguel Mariano, Josep Caules y Juan Sandoval, reconocidos cocineros de Menorca.

Tras la acogida de los Campeonatos en Mallorca e Ibiza, la feria de Menorca también ha convocado los Campeonatos "Mejor Bocata Gourmet" patrocinado por Hellmann's y Corgelt Food Solutions; "Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable", patrocinado por la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació; así el "Campionat Millor Pizza Gourmet", patrocinado por la Scuola Italiana Pizzaioli. También se rindió homenaje a Maria Herrera, Miguel Mariano, Josep Caules y Juan Sandoval, reconocidos cocineros de Menorca.

En colaboración con ASCAIB (Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares), quienes ayudan a promover la participación entre sus más de 2000 socios, la organización de HORECA Baleares, celebrará cuatro campeonatos, uno de ellos será en las tres ferias 'MEJOR ELABORACIÓN «DE PEIX DESCARTABLE HORECA BALEARS 2023», patrocinado por la Conselleria de Agricultura, Pesca i Alimentació. Otro de los campeonatos será 'MEJOR BOCATA GOURMET', que tendrá lugar tanto en Mallorca (de Delicy food solutions by Servera y Hellmann's) como en Menorca (de Corgelt Food Solutions y y Hellmann's). Por último, Mallorca tendrá un campeonato exclusivo 'MEJOR TARTAR GOURMET HORECA MALLORCA' patrocinado por JUVIMAR.



És un plaer convidar-lo i poder comptar amb la seva presència per a la

**Presentació dels  
Campionats HORECA  
Mallorca 2023**

**Dimarts 24 Gener 2023  
12:00h**

Sala de Premsa, Velòdrom Illes Balears



Preguntes Confirmada Assistència:  
+34 871 957 947 / info@horecobalears.com

www.horecobalears.com

Horeca Baleares, presenta Sus campeonatos

Cada día de feria se realizarán campeonatos "donde seremos partícipes del talento de los cocineros y cocineras de la isla. Buscaremos a los mejores" en el Primer Campeonato de "Mejor Bocata Gourmet" patrocinado por CORGELAT Y HELLMANN'S, el Primer Campeonato de "Millor Elaboració De Peix Descartable" patrocinado por la CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ. Y también en el Primer Campeonato "Mejor Pizza Gourmet" patrocinado por SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI Y 5 STAGIONI. Además de disfrutar de showcookings y reconocimientos.



Presentación de los campeonatos de Horeca Mallorca 2023

Hoy se han presentado los campeonatos que tendrán lugar en HORECA Mallorca, que se celebrará los próximos 6, 7 y 8 de febrero en el Velòdrom de les Illes Balears.

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organiza



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

Todoeventos  
de las islas

## - Noticias de prensa



Ganador del campionat millor elaboració de peix descartable

La organización de HORECA Baleares, así como los patrocinadores, apuestan por descubrir el talento de los cocineros y cocineras de las islas, buscando en el **1er Campeonato Mejor Elaboración Chuletón**, patrocinado por ANIOFE, **1r Campionat de Millor Elaboració de Peix Descartable**, promovido por la Conselleria d'Agricultura, pesca i alimentació del Govern Balear, para que todo el pescado que se recoge en las islas sea aprovechable y el **1er Concurso a la Mejor Pizza Gourmet**, patrocinado por SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI Y 5 STAGIONI.

Por primera vez HORECA Ibiza celebró 3 campeonatos: **1er Campeonato Mejor Elaboración Chuletón**, patrocinado por ANIOFE, **1r Campionat de Millor Elaboració de Peix Descartable**, la apuesta de la Conselleria d'Agricultura, pesca i alimentació del Govern Balear, para que todo el pescado que se recoge en las islas sea aprovechable y el **1er Concurso a la Mejor Pizza Gourmet**, patrocinado por SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI Y 5 STAGIONI. Sorprendiendo por el nivel de los profesionales participantes y sus innovadoras propuestas.

**1er. Campeonato**  
Mejor Elaboración Chuletón  
**HORECA IBIZA**  
Miércoles 8 Marzo - 16:00 - 17:00  
Patrocinado por: **CARNES ANIOFE** **HORECA**

**1r. Campionat**  
Millor Elaboració  
de Peix Descartable  
**Balears 2023**  
Patrocinat per: **EIVISSA**  
Dijous 9 Març  
17:00 - 18:00  
**HORECA**

**1er Concurso**  
Mejor Pizza Gourmet  
**HORECA IBIZA**  
Viernes 10 Marzo - 14:00 - 16:00  
Patrocinado por: **SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI** **5 STAGIONI** **HORECA**

**HORECA**  
**BALEARES -**  
**IBIZA**

## Por primera vez horeca Ibiza contará con 3 campeonatos

Aunque en Mallorca los plazos para participar ya están cerrados, **aún queda** oportunidad en las ferias de **Menorca e Ibiza** para los siguientes concursos:  
El campeonato de **'Peix descartable Horeca Balears 2023'**, patrocinado por la Conselleria de Agricultura, Pesca i Alimentació, que tiene por objetivo encontrar la mejor elaboración con el pescado tradicional descartado por las dificultades culinarias que supone su utilización. El campeonato **'Mejor Pizza Gourmet'**, donde se tendrá en cuenta la fusión entre el producto local y la pizza clásica y, por último, en **Menorca**, el **primer campeonato para el 'Mejor Bocata Gourmet'** donde el pan como elemento clave "debe estar a la altura", sostiene la organización.

- El 1er Campeonato a la Mejor Elaboración de Pescado Descartable de Horeca Baleares, patrocinado por la Conselleria de Agricultura, Pesca i Alimentació. Se celebrará en las tres islas: Mallorca, Ibiza y Menorca, con una final que se celebrará en Mallorca en el mes de abril.
- Mejor Bocata Gourmet, que en Mallorca estará patrocinado por Delicy Food Solutions by Servera y Hellmann's
- Mejor Tartar Gourmet Horeca Mallorca, patrocinado por Juvimar.
- 1er Concurso Mejor Pizza Gourmet, patrocinado por Scuola Italiana Pizzaioli y 5 Stagioni. Se puntuarán las propuestas que hagan fusión entre el producto local y la pizza clásica.

### Escenario:

**11h** Masterclass Pizza: Stefano Cossignani y Massimo Quondamatteo.  
**12h** Patrick James: Canelón crujiente de sobrasada, manzana y berenjena con miel.  
**12:30h** José María Borrás: Momentum, más que una historia.  
**14h** 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023, patrocinat per: Conselleria, Agricultura Pesca i Alimentació.

**Viernes 10 de marzo**

### Escenario:

**11:30h** Xisco Jordà: Menjar blanc amb scuma de garroba i cruixent d'ensaimada. **12h** Grup Aliment: Apertura y corte de jamón ibérico en vivo.  
**12:30h** Grup Aliment: Rissoto de trufa con degustación.  
**13h** Kike Bayano: Mixability 2.0. Experiencias gastronómicas.  
**14h** 1er Concurso Mejor Pizza Gourmet, patrocinado por SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI Y 5 STAGIONI

A las 13:00, antes del almuerzo, se celebrará la actividad **"Pizza y nuevas tendencias"**, cuyo relevo toma **"Cocina de la Estrella Verde"**. A las 14:00 horas, se celebrará el **Primer campeonato al "Millor elaboració de peix descartable"**, patrocinado por la Conselleria de Agricultura, Pesca i Alimentació, y justo media hora más tarde, accederemos a una **nueva receta** basada en "Parmentier de patata trufado con pulpo y aceite a las hierbas".

Esta nueva entrega de campeonatos se han dado a conocer durante un acto de presentación que ha contado con la participación de todos los patrocinadores de las diferentes competiciones, como la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, Mae de la Concha, quien se encarga de apoyar el Campeonato de "Peix descartable Horeca Balears 2023". Así, ha querido expresar la necesidad de convertir en oportunidades las nuevas realidades y legislaciones, impulsando la economía circular, transformando los residuos en valor, así como enlazarlos a las tradiciones y propuestas de recetas nuevas: todo ello, cocinado durante el campeonato que por primera vez se estrenará en Mallorca.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organiza



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B  
/

Todoeventos  
de las islas

## - Noticias de prensa

### Horeca, una feria llena de sabores

La cita profesional de hostelería y turismo homenajeará al chef Martín Berasategui y re



Organizadores, patrocinadores y colaboradores en la presentación realizada este martes en el Velódrom Illes Balears.

Mañana se celebrará el Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable. En el concurso, que se celebra también en Horeca Balears Mallorca y Menorca, se seleccionará a los dos mejores participantes de cada isla, que irán a la gran final que se celebrará en Mallorca el 19 de abril. La persona ganadora en cada isla recibirá un premio de 500 euros, mientras que quien se imponga en la final balear se llevará 1.000 euros.

La intención de este campeonato, patrocinado por el [Govern balear](#), es escoger la mejor elaboración con el pescado tradicional que ha mermado su valor comercial y que habitualmente se descarta por la dificultad que supone su utilización.

Jueves 9 de marzo

#### Escenario:

- 11h Masterclass Pizza: Stefano Cossignani y Massimo Quondamatteo
- 12h Patrick James: Canelón crujiente de sobrasada, manzana y berenjena con miel.
- 12:30h José María Borrás: Momentum, más que una historia.
- 14h 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable: Balears 2023, patrocinat per: Conselleria, Agricultura Pesca y Alimentació.



### PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Horeca Menorca: Actividades y campeonatos

El Jueves 9 de marzo el turno será para:

- 11.00h, Masterclass Pizza: Stefano Cossignani y Massimo Quondamatteo
- 12.00h, Patrick James: Canelón crujiente de sobrasada, manzana y berenjena con miel.
- 12:30h, José María Borrás: 'Momentum', más que una historia.

A las 14.00 horas tendrá lugar el 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023, patrocinado por la Conselleria, Agricultura Pesca y Alimentació.

La organización de Horeca Balears, así como los patrocinadores, apuestan por descubrir el talento de los cocineros y cocineras de las islas, buscando en el 1er Campeonato Mejor Elaboración Chuletón, patrocinado por ANIOFE, 1r Campionat de Millor Elaboració de Peix Descartable, promovido por la Conselleria d'Agricultura, pesca i alimentació del Govern Balear, para que todo el pescado que se recoge en las islas sea aprovechable, y donde el ganador accederá a la final del campeonato a nivel Balear y el 1er Concurso a la Mejor Pizza Gourmet, patrocinado por SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI Y5 STAGIONI.

### 1er. Campeonato Mejor Bocata Gourmet

**HORECA MENORCA**

Miércoles 22 Marzo 2023 - 14:00 - 16:00

**CO corgelat** **HELLMANN'S** **HORECA MENORCA**

### 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable

**Balears 2023**

**MENORCA**

**Dijous 23 Març**

**12:00 - 16:00**

**CONSELLERIA AGRICULTURA PESCA I ALIMENTACIÓ** **HORECA MENORCA**

### 1er Concurso Mejor Pizza Gourmet

**HORECA MENORCA**

Viernes 24 Marzo - 14:00 - 17:00

**SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI** **HORECA MENORCA**

¡Conviértete en el ganador/a de los campeonatos de Horeca Menorca!

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organiza



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

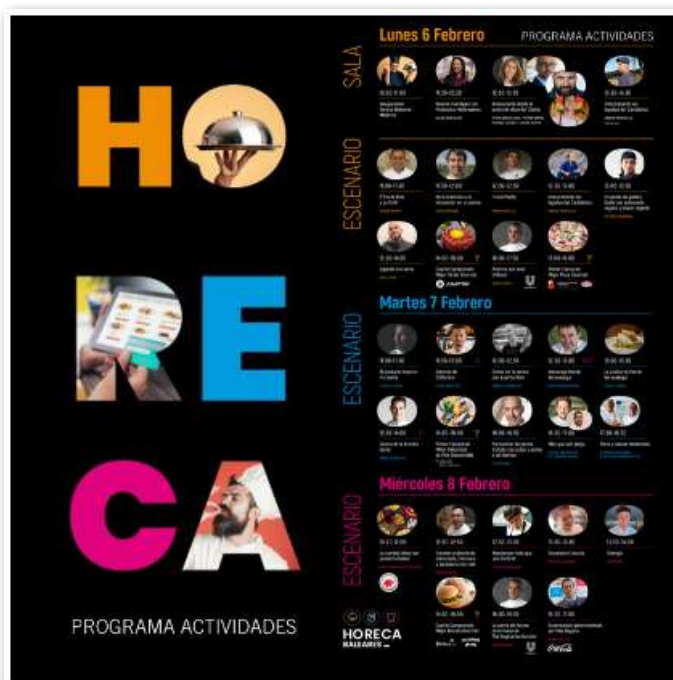
## - Noticias de prensa

En la feria se apuesta por descubrir el talento de los cocineros de las islas con la celebración del primer campeonato de mejor elaboración del chuletón, la mejor pizza gourmet o el de mejor elaboración del pescado descartable promovido por el Govern para que todo lo que se pesca en las islas sea aprovechable.

### JUEVES 9 DE MARZO

11h Masterclass Pizza: Stefano Cossignani y Massimo Quondamatteo  
12h Patrick James: Canelón crujiente de sobrasada, manzana y berenjena con miel.  
12:30h José María Borrás: Momentum, más que una historia.  
14h 1r. Campionat Millor Elaboració de Peix Descartable Balears 2023, patrocinat per: Conselleria, Agricultura Pesca y Alimentació.

Cada día de feria se realizarán campeonatos "donde seremos partícipes del talento de los cocineros y cocineras de la isla. Buscaremos a los mejores" en el Primer Campeonato de "Mejor Bocata Gourmet" patrocinado por CORGELAT Y HELLMANN'S, el Primer Campeonato de "Millor Elaboració De Peix Descartable" patrocinado por la CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ. Y también en el Primer Campeonato "Mejor Pizza Gourmet" patrocinado por SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI Y 5 STAGIONI. Además de disfrutar de showcookings y reconocimientos.



Programa de actividades Horeca Mallorca



¿Quién será el CHEF GANADOR del I campionat "Millor elaboració de Peix Descartable" de Baleares?

### Tres campeonatos

Por primera vez, Horeca Ibiza contará con tres campeonatos para cocineros profesionales: el I Campeonato Mejor Elaboración Chuletón, patrocinado por Anifio; el I Campionat de Millor Elaboració de Peix Descartable, la apuesta de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Govern Balear, para que todo el pescado que se recoge en las islas sea aprovechable, y el Concurso Mejor Pizza Gourmet, patrocinado por la Scuola Italiana Pizzaioli y 5 Stagioni.

### Concursos profesionales

En Horeca Menorca 2023 se celebrarán diferentes concursos profesionales:

- La primera edición del campeonato Mejor Bocata Gourmet, patrocinado por Corgelat y Hellmann's
- El I Campeonato a la Mejor Elaboración de Pescado Descartable de Horeca Baleares, patrocinado por la Conselleria de Agricultura, Pesca i Alimentació. La final se celebrará en Mallorca en el mes de abril.
- I Concurso Mejor Pizza Gourmet, patrocinado por Scuola Italiana Pizzaioli y 5 Stagioni

Al igual que en los otros dos salones de Horeca Baleares, la entrada al evento es exclusiva para profesionales mediante invitación de las marcas que participan, las asociaciones colaboradoras e instituciones públicas.



# HORECA\_



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

- Notícies de premsa



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

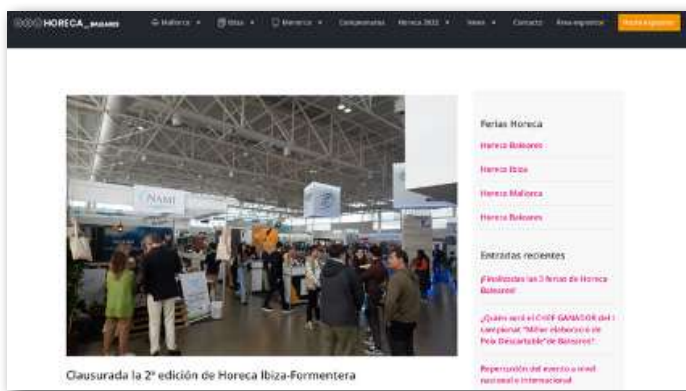
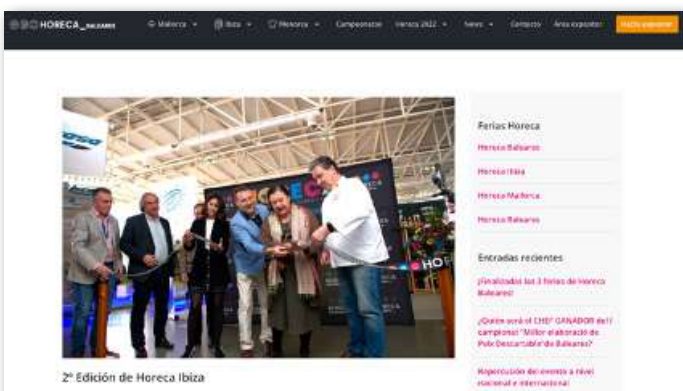
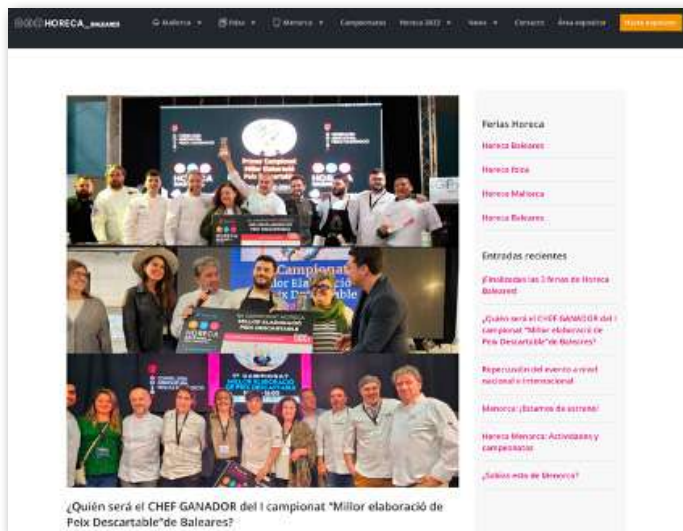
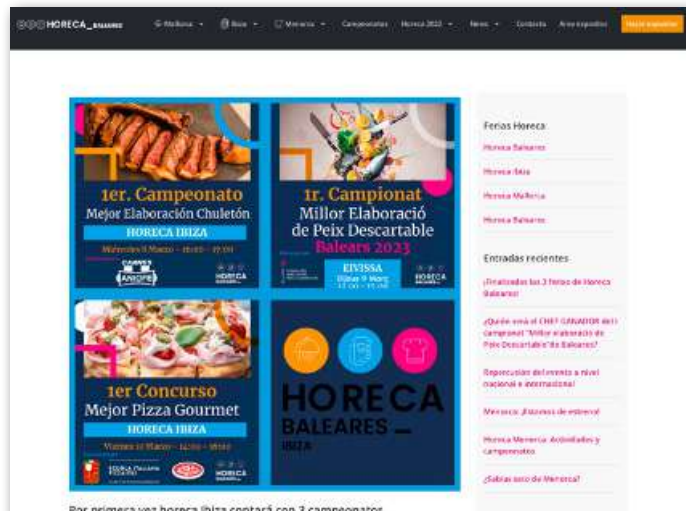
Organiza



GOBIERNO DE LAS ILAS  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## - Noticias de prensa





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

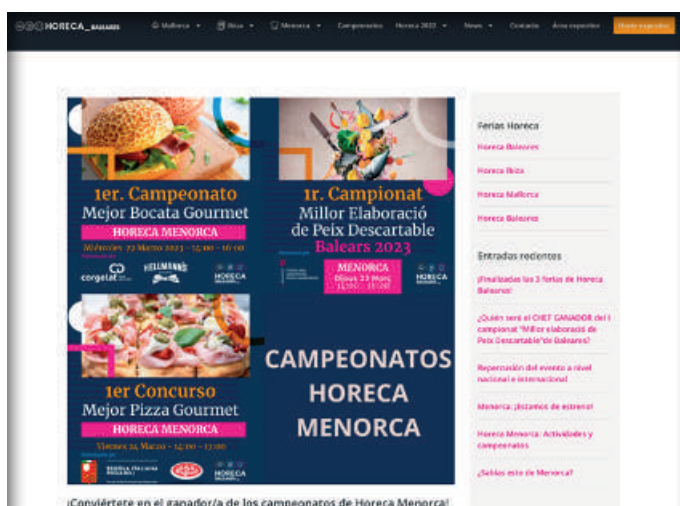
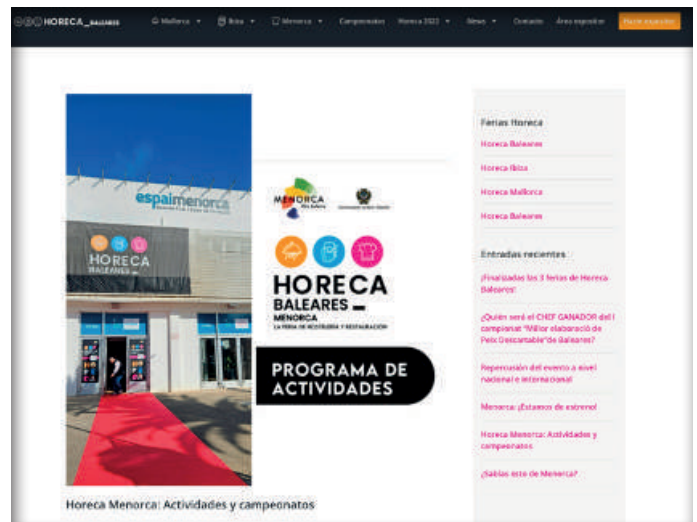
Organiza



GOBERNACIÓN DE  
CONSELLERIA  
D'AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

- Noticias de prensa



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organiza



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

Todoeventos  
de las islas

- Noticias de prensa

**Profesional HORECA**  
Revista digital de hostelería

DESCUBRE LOS SEMINARIOS GRATUITOS

**VI edición de la feria HORECA Baleares en Mallorca**

La feria HORECA Baleares celebra del 6 al 8 de febrero de 2023 la sexta edición de su edición en Mallorca, que contará con la participación de más de 600 marcas proveedoras de hostelería y un amplio programa de actividades que incluye cuatro concursos gastronómicos.

**HORECA**  
feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

**DIARIO de IBIZA**

SOCIEDAD | NACIONAL | INTERNACIONAL | TENDENCIAS 21 | MEDIO AMBIENTE | ENERGÍA FUTURA

**Concursos para descubrir el talento de los chefs**

HORECA Baleares premiará a la mejor elaboración de chuletón, pescado descartable y 'pizza' gourmet

En su segunda edición, HORECA Baleares -Ibiza y Formentera presenta como principal novedad la organización de tres concursos con el objetivo de descubrir el talento de los chefs de las islas. En esta ocasión, se celebrarán los campeonatos a la mejor elaboración de chuletón, mejor elaboración de pescado descartable y mejor pizza gourmet en el escenario del Recinto Ferial de Ibiza.

Hoy arrancan estas competiciones gastronómicas con el Campeonato a la mejor elaboración de chuletón, que se celebrará a las dos del mediodía, patrocinado por Anífo. Un máximo de doce cocineros optarán al trofeo (de forma individual), cuyo ganador recibirá además 500 euros en efectivo.

**WELCOMETOIBIZA**  
Tu Guía para Visitas Descubrir y Vivir Ibiza

**TRIP 29th APRIL**

**HORECA BALEARES, VUELVE A IBIZA LA FERIA PARA PROFESIONALES DE HOSTELERIA, TURISMO Y RESTAURACION**

**HORECA**  
2ª EDICIÓN DIVISA

**8, 9 y 10 de marzo 2023**

**CRÓNICA BALEAR**  
20 de Abril de 2023

**Arranca la segunda edición de HORECA Baleares-Ibiza y Formentera**

Se inicia la segunda edición de HORECA Baleares-Ibiza y Formentera, una feria gastronómica que se celebrará los días 8, 9 y 10 de marzo en el Recinto Ferial de Ibiza. La feria está organizada por el Consell de Turisme de les Illes Balears y el Consell de Turisme de Formentera.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organiza



GOBIERNO DE LAS ISLAS BALEARES  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## - Noticias de prensa



# HORECA\_



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ

Todo eventos  
de las islas

## - Notícies de premsa


**HORECA**  
Baleares

patrocinados por  

**Menorca**  
2023

con la colaboración de  

**Espai Menorca**



(Información remitida por la empresa firmante)

Menorca, 23 de marzo de 2023.

**HORECA Menorca, se realizará los días 22, 23 y 24 de marzo en el recinto ferial de Mahón, ESPAI MENORCA**


**europa press**  
 Comunicación

Publicado 23/03/2023 10:04

Comunicado

## HORECA Menorca estrena su primera edición en Maó



**Comunicación para empresas e instituciones**

**europa press**  
Comunicación

**Comunicados**

Si quieres mejorar el posicionamiento online de tu marca, ahora puedes publicar tus notas de prensa o comunicados de empresa en la sección de Comunicados de **europa press**.

**Envía tu comunicado**

Si necesitas **aseguramiento** en comunicación, redacción de tus notas de prensa o **promoción** de la difusión de tu comunicado más allá de la página web de **europa press**, ponte en contacto con nosotros en [comunicacion@europapress.es](mailto:comunicacion@europapress.es) o al tel

ENCARGA MUESTRA  
RESERVA HOY MISMO

100% SEBÓN  
RESERVADO

DIRECTORIOS · MODELOS DE NEGOCIO · VENTA/OCCASIÓN · NOTICIAS · EVENTOS · AUTOS · FIRMAS · MEDIOS DE PAGO Y SOLUCIONES · LA IMPORTANCIA DEL AGUA

PRIVACY | NOTICIAS VENEZOLAS | NOTICIAS VENEZOLAS EVENTOS | [HORECA BALEARIA](#)

## Horeca Baleares cierra la trilogía de 2023 con 3.000 visitantes en Horeca Menorca

HOSTELVENENDO.COM 28/03/2023. - Concluye la primera edición de Horeca Menorca con un balance positivo por parte de los más de 1600 muestra que han estado presentes en la feria. Al igual que en Mallorca e Ibiza, Menorca también ha acogido la oferta de producto local, café, showcooking y diferentes actividades vinculadas a la gastronomía y foodservice.

Horeca Baleares cierra la trilogía de los eventos poniendo el broche en Horeca Menorca, celebrado del 22 al 24 de marzo, y que consiguió reunir a casi 3.000 visitantes: profesionales de la hostelería, restauración, productores, vendedores de café y fabricantes de maquinaria y equipamiento que acudieron al evento para interactuar con más de 400 expositores que han dado a conocer sus soluciones en el encuentro, organizado en el recinto ferial de Mahón, EPSA Menorca.

Al igual que en las ferias anteriores, Mallorca e Ibiza, Menorca también ha hecho hincapié en la oferta de producto local, showcooking, actividades, campamentos y tendidos en un escenario principal, captado por el chef Estelita Michellán, Néstor Rojo, asesor gastronómico de Horeca Baleares.

Tras la acogida de los Campamentos en Mallorca e Ibiza, la feria de Menorca también ha convocado a los Campamentos "Mejer Bocera Gourmet" patrocinado por Hallmarit y Corgeil Food Solutions; "Campament Millor Elaboració de Pels Descarats", patrocinado por la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació; así como el "Campament Mejer Piza Gourmet", patrocinado por la Scuola Italiana Pizzaioli. También se realizó talleres a María Herrera, Miguel Mariani, Josep Guals y Juan Sandoval, reconocidos cocineros de Menorca.

Publicidad

Noticias relacionadas

- [NOTICIAS VENEZOLAS EVENTOS | \[HORECA\]\(#\)](#)  
 Te contamos el programa de actividades de Horeca Mallorca 2023
- [NOTICIAS VENEZOLAS EVENTOS | \[HORECA\]\(#\)](#)  
 Te contamos cuáles son los cursos de los campamentos de Horeca Mallorca 2023
- [NOTICIAS VENEZOLAS EVENTOS | \[HORECA\]\(#\)](#)  
 Horeca Baleares inaugura su segunda edición
- [NOTICIAS VENEZOLAS EMPRESAS | \[HORECA\]\(#\)](#)  
 Templo Café comenzará febrero expuesto en las ferias H&T y

[illegible]

[Inicio](#) [Noticias](#) [Audios](#) [Frecuencias y contacto](#)

# Concluye la primera edición de Horeca Menorca con un balance positivo

Casi 3.000 visitantes han asistido a Horeca Menorca, profesionales de la hostelería y la restauración

The image shows a busy trade show booth for 'HORECA MENORCA'. A prominent white banner hangs from the ceiling, displaying the event's logo (three colored circles) and the text 'HORECA MENORCA' and 'Hostelería y Restauración en el Mediterráneo BALEARES'. Below the banner, there are various promotional materials, including brochures and small product samples. Several individuals, likely professionals in the industry, are seen interacting with the booth staff. The background shows other parts of the exhibition hall with various displays and lighting.



# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organiza



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B

Todoeventos  
de las islas

- Noticias de prensa

**murcia.com / Empresa**

Portada Murcia Cartagena Lora Región Mar Menor Guía Publicidad Contactar

Economía Nacional Empleo Internacional Viajar Salud Cultura Tecnología Deportes

**cooltra** Renting de eBikes para empresas

Encuentra la solución que mejor se adapte a tu empresa desde 119€ al mes con todo incluido.

**HORECA Menorca estrena su primera edición en Maó**

Fuente: Agencias

HORECA Menorca, se realizará los días 22, 23 y 24 de marzo en el recinto ferial de Mahón, ESPAI MENORCA.

Horeca Menorca, con el patrocinio principal del Consell de Menorca, a través de la Fundació Foment del Turisme de Menorca (FFTM) y la colaboración por parte del Ajuntament de Mahón del área de Economía, Comercio y Turismo, ha logrado en esta primera edición, completar su aforo con más de 100 marcas, con los profesionales del sector de hostelería y restauración, podrían descubrir sus últimas novedades en la feria.

El acto de inauguración se ha celebrado el miércoles 22 de marzo a las 10:00 y ha contado con la presencia del Consell de Menorca, el Conseller d'Educació i Formació Professional Martí X. March, el director general de Formació Professional i Ensenyaments Artístics Superiors, Antoni Baos, el director general de Polítiques para la Soberanía Alimentaria, Aram Ortega y la directora de l'Institut de Qualificacions Professionals de les Illes Balears, Gloria Escudero, así como diversas asociaciones de Menorca, relacionadas con el sector profesional de gastronomía, hostelería y turismo.

La organización del evento, muy ilusionada por la acogida en Menorca, preparó un programa de actividades para dinamizar el evento dando impulso a las marcas y a los chefs profesionales de la isla. Apostando por descubrir el talento de los cocineros y cocineras de la isla con los Campeonatos, showcooking y reconocimientos que se celebran durante la feria en un escenario principal, dirigido por el Chef Estrella Michelin, Koldo Royo, asesor gastronómico de HORECA Baleares.

Cada día de feria se realizarán campeonatos "donde seremos partícipes del talento de los cocineros y cocineras de la isla. Buscaremos a los mejores" en el Primer Campeonato de "Mejor Bocata Gourmet" patrocinado por CORGELAT Y HELLMANN'S, el Primer Campeonato de "Mejor Elaboración De Peix Descartable" patrocinado por la CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ. Y

**Menorca@aldia** | SHARKO DIGITAL

ACTUALIDAD SUCESOS SOCIEDAD DEPORTES OPINIÓN CARTELERIA SUSCRIBETE

4 meses ago

**HORECA buscará el mejor plato de pescado, bocata y tartar de Baleares**

Por primera vez el concurso se desarrollará también en Menorca. Será el próximo 23 de marzo

El conseller Pastoriza y el chef Koldo Royo en la presentación de HORECA en el Mercado de Pesca de Maó el pasado mes de noviembre (Foto: Tolo Mercadal)

**europapress / islas baleares**

**El Govern promueve el primer campeonato de mejor receta con pescado descartable**

La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación, Mae de la Concha, ha participado este martes de la presentación de los diferentes campeonatos que se harán en HORECA Mallorca, que se celebra el 6, 7 y 8 de febrero en el Velódromo Illes Balears, y donde la Conselleria tendrá un espacio para promocionar el producto local, según han indicado en una nota de prensa.

Palma, 24 Ene. (EUROPA PRESS) - La Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección general de Políticas para la Soberanía Alimentaria, promueve el primer campeonato de mejor elaboración con especies de pescado 'descartable' en las ferias HORECA Baleares 2023.

Europa Press Islas Baleares

Publicado: martes, 24 enero 2023 14:42

Palma, 24 Ene. (EUROPA PRESS) - La Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección general de Políticas para la Soberanía Alimentaria, promueve el primer campeonato de mejor elaboración con especies de pescado 'descartable' en las ferias HORECA Baleares 2023.

La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación, Mae de la Concha, ha participado este martes de la presentación de los diferentes campeonatos que se harán en HORECA Mallorca, que se celebra el 6, 7 y 8 de febrero en el Velódromo Illes Balears, y donde la Conselleria tendrá un espacio para promocionar el producto local, según han indicado en una nota de prensa.

**Diario de Mallorca**

SECCIONES PART FORANA MALLORCA DIARIO DE PALMA MUNICIPIOS

**Horeca Baleares: El chef menorquín José María Borrás gana el campeonato con el mejor plato elaborado con pescados de descarte**

El chef ha preparado de manera creativa una mollera que ha hecho las delicias del jurado

Publicación

Publicado: 22-04-23 | 20:16 | Actualizado a las 20:16

El chef ha preparado de manera creativa una mollera que ha hecho las delicias del jurado

Publicación

Publicado: 22-04-23 | 20:16 | Actualizado a las 20:16

# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organiza



GOIB  
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## - Noticias de prensa



## - Medios audiovisuales





# HORECA



feria de hostelería  
y restauración  
**BALEARES**

Patrocina

Organitza

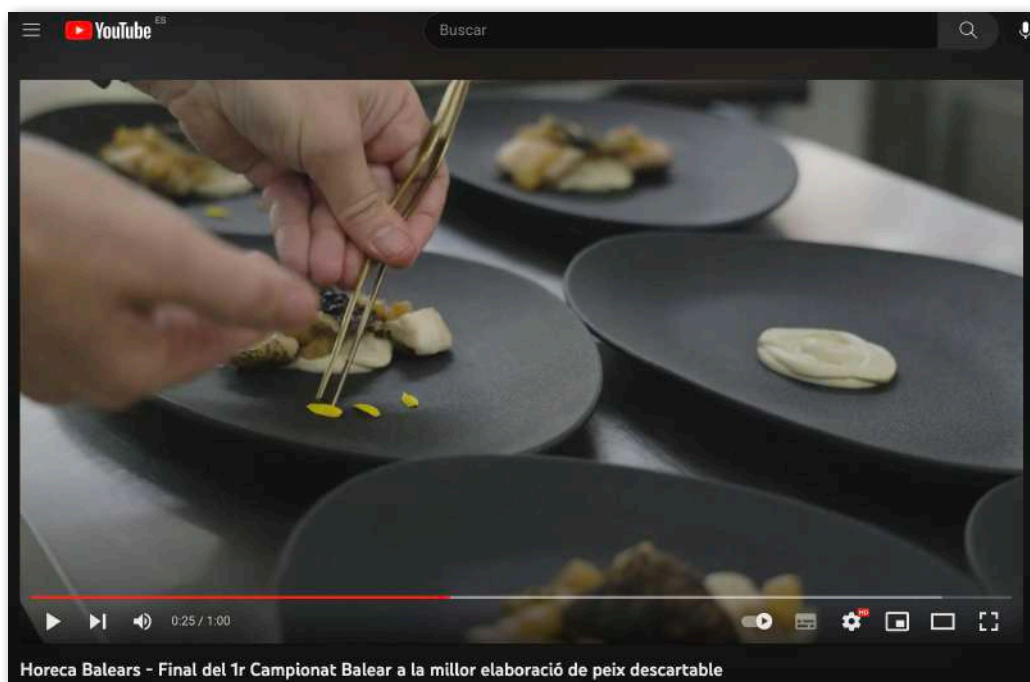


G  
O  
I  
B  
/

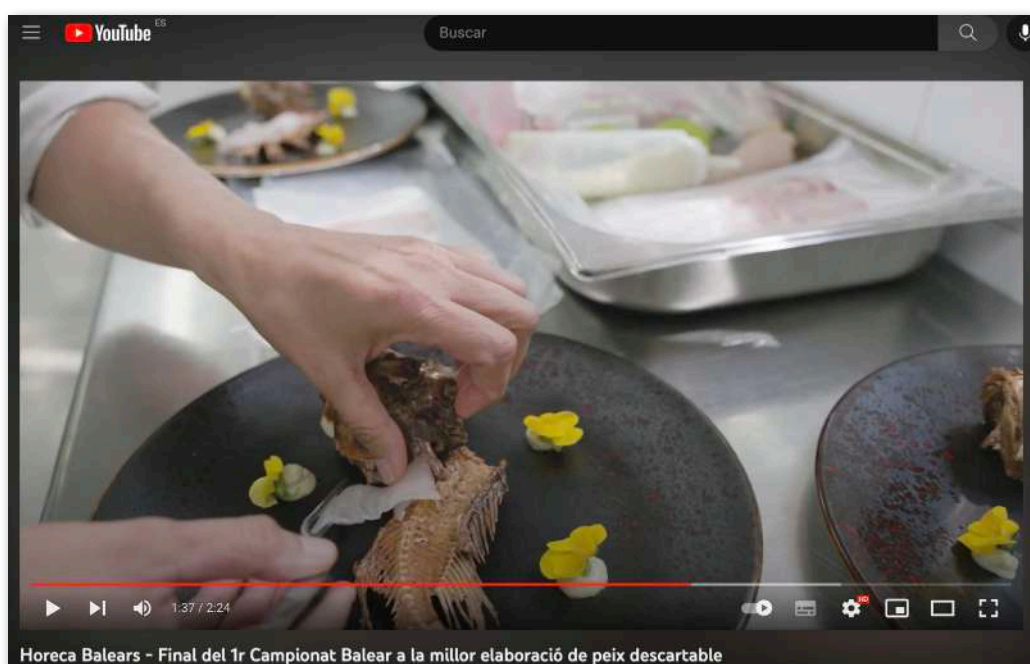
CONSELLERIA  
AGRICULTURA,  
PESCA I ALIMENTACIÓ

Todoeventos  
de las islas

## - Medios audiovisuales



Horeca Balears - Final del 1r Campionat Balear a la millor elaboració de peix descartable



Horeca Balears - Final del 1r Campionat Balear a la millor elaboració de peix descartable



## - Galledes d'escombraries i reciclatge.



## Reciclatge d'oli usat.



## Galledes de reciclatge d'escombraries.