

Ibiza Eivissa

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19

SABOR

IV FORO PROFESIONAL

DE GASTRONOMÍA

DEL MEDITERRÁNEO

15 04 2019



Consell



d'Eivissa



SABOR



IV FÒRUM PROFESSIONAL DE GASTRONOMIA DE LA MEDITERRÀNIA
4TH PROFESSIONAL MEDITERRANEAN GASTRONOMY FORUM
IV FORO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA DEL MEDITERRÁNEO

LUNES 15 ABRIL
DE 10.45 A 19.30 H
CASA MACA
IBIZA

#IbizaSabor19
#EivissaSabor19
#ForoIbiza

Facebook:
www.facebook.com/ibizasabors
Twitter: @IbizaSabors
Instagram: Ibizasabor
www.ibizasabor.es

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19



SABOR

IV FORO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA DEL MEDITERRÁNEO

TRADICIÓN, SOSTENIBILIDAD, EMOCIÓN



10.45 h Inauguración

- Vicente Torres Ferrer, Director Insular de Turismo del Consell de Ibiza
- Joan Riera Ripoll, Presidente de Pimeef Restauración
- Presenta: Julia Pérez Lozano, periodista y directora de Gastroactitud

DE ISLA EN ISLA: SAL, PESCADO SECO Y LANGOSTA

- **11.00 h** Marta Roselló de Sal de Cocó (Mallorca)
 - Bocados de mar (morena, raya, ferrasa, torpedo, lisa)
 - 'Borrida de rajada' a mi manera
 - Un trocito de mí
- **11.20 h** Teresa Montesinos de Passió Mediterrània (Menorca)
 - Caldereta de langosta de Menorca 2.0
 - Steak tartar de càntara con remolacha, gin Xoriguer, mahonesa de espirulina y crujiente de algas con sésamo
- **11.40 h** Joan Yern y Gianluca Casali de Es Molí de Sal (Formentera)
 - Ensalada payesa y 'peix sec'
 - Langosta con huevos fritos y sobrasada
 - Memoria: 'Orelletes' con sobrasada y miel de Formentera
- **12.00 h** Joan Escandell de Restaurante 2.000 (Benirràs, Sant Joan de Labritja)
 - Rescatando el 'guisat' con 'peix sec' de Ibiza
- **12.15 h** Óscar Molina, La Gaia (Ibiza/Eivissa)
 - Ensalada de 'crostes' y 'peix sec'
 - Pan y chocolate

IBIZA: REFORMULAR LA TRADICIÓN

- **12.30 h** Antonia Torres de Sant Mateu y Gonzalo Aragüez de Sa Brisa (Ibiza/Eivissa)
 - 'Sofrit pagès': Sabores con historia
- **12.45 h** Antonia Cardona y José Miguel Bonet de Es Ventall (Sant Antoni de Portmany)
 - 'Cuinat': La tradición de Semana Santa

UNESCO: 20 ANIVERSARIO PATRIMONIO MUNDIAL

- **13.00 h** Dalt Vila: Silvia Sánchez (La Arquiteca) e Íñigo Rodríguez de Pachá (Ibiza/Eivissa)
- **13.15 h** Poblado fenicio de Sa Caleta: Bruno Hernández de Can Berri Vell (Sant Josep de sa Talaia)
- **13.30 h** Museo de Puig des Molins-Tanit: Matthieu Savariaud de Es Terral (Santa Eulària des Riu)
- **13.45 h** Posidonia: David Grussaute de Unic (Sant Josep de sa Talaia)
- **14.00 h** Eduard Xatruch y Nil Dulcet, Disfrutar (Barcelona, ** Michelin)
 - La gamba en Disfrutar: Tradición, sostenibilidad y emoción

Degustaciones: Brasa con producto local de Ibiza por Casa Maca

- **16.00 h** Rafael Zafrá de Heart (Ibiza/Eivissa) y Estimar (Barcelona): Ibiza, Cultura y Biodiversidad
- **16.30 h** Paco Torreblanca, Mejor Pastelero de Europa, Mejor Libro de Postres del Mundo y director de la Escuela Torreblanca

MEDITERRÁNEO, INSPIRACIÓN DULCE: HOMENAJE AL FLAÓ

- **17.00 h** Susi Díaz de La Finca (Elche, * Michelin)
 - Sabores y emociones del Mediterráneo
- **17.30 h** Óscar Calleja de Annua (San Vicente de la Barquera, Cantabria, ** Michelin)
 - Alta cocina y conserva
 - Catalina Riera de Ca n'Alfredo: 'Bullit de peix'
- **18.00 h** Fina Puigdevall y Martina Puigvert, Les Cols (Olot, Girona, ** Michelin)
 - 'Farinetes de fajol'
 - Lina Prats de Es Rebost de Can Prats: 'Greixonera'
- **18.30 h** Elena Arzak de Arzak (Donosti, *** Michelin)
 - La despensa marina y la sostenibilidad del Mediterráneo
- **19.00 h** Clausura del presidente del Consell de Ibiza

IV FÒRUM PROFESSIONAL DE GASTRONOMIA DE LA MEDITERRÀNIA

SABOR

TRADICIÓ, SOSTENIBILITAT, EMOCIÓ 

10.45 h Inauguració:

- Vicent Torres Ferrer, director insular de Turisme del Consell d'Eivissa

- Joan Riera Ripoll, president de PIMEEF Restauració

Presenta: Julia Pérez Lozano, periodista i directora de Gastroactitud

D'ILLA EN ILLA: SAL, PEIX SEC I LLAGOSTA

11.00 h Marta Roselló de Sal de Cocó (Mallorca)

- Mossos de mar (morena, rajada, ferrassa, tremolosa, lliassa)
- Borrída de rajada a la meva manera
- Un trosset de mi

11.20 h Teresa Montesinos de Passió Mediterrània (Menorca)

- Caldereta de llagosta de Menorca 2.0.
- Steak tartar de càntara amb remolatxa, gin Xoriguer, maionesa d'espíulina i cruixent d'algues amb sèsam

11.40 h Joan Yern i Gianluca Casali de Es Molí de Sal (Formentera)

- Ensalada pagesa i peix sec
- Llagosta amb ous fregits i sobrassada
- Memòria: Orelletes amb sobrassada i mel de Formentera

12.00 h Joan Escandell de Restaurant 2.000 (Benirràs, Sant Joan de Labritja)

- Rescatant el guisat amb peix sec d'Eivissa

12.15 h Óscar Molina de La Gaia (Eivissa)

- Ensalada de crostes i peix sec
- Pa i xocolata

EIVISSA: REFORMULAR LA TRADICIÓ

12.30 h Antònia Torres de Sant Mateu i Gonzalo Aragüez de Sa Brisa (Eivissa)

- Sofrit pagès: Sabors amb història

12.45 h Antònia Cardona i José Miguel Bonet d'Es Ventall (Sant Antoni de Portmany)

- Cuinat: La tradició de Setmana Santa

UNESCO: 20 ANIVERSARI PATRIMONI MUNDIAL

13.00 h Dalt Vila: Silvia Sánchez (La Arquitecta) e Íñigo Rodríguez de Pachá (Eivissa)

13.15 h Poblat fenici de Sa Caleta: Bruno Hernández de Can Berri Vell (Sant Josep de sa Talaia)

13.30 h Museu de Puig des Molins-Tanit: Matthieu Savariaud de Es Terral (Santa Eulària des Riu)

13.45 h Posidònia: David Grussaute d'Unic (Sant Josep de sa Talaia)

14.00 h Eduard Xatruch i Nil Dulcet de Disfrutar (Barcelona, ** Michelin)

- La gamba a Disfrutar: Tradició, sostenibilitat i emoció

Degustacions: Brasa amb producte local d'Eivissa per Casa Maca

16.00 h Rafael Zafra de Heart (Eivissa) i Estimar (Barcelona): Eivissa, Cultura i Biodiversitat

16.30 h Paco Torreblanca, millor pastisser d'Europa, Millor llibre de postres del món i director de l'Escola Torreblanca

MEDITERRÀNIA, INSPIRACIÓ DOLÇA: HOMENATGE AL FLAÓ

17.00 h Susi Díaz de La Finca (Elx, * Michelin)

- Sabors i emocions de la Mediterrània

17.30 h Óscar Calleja d'Annua (San Vicente de la Barquera, Cantàbria, ** Michelin)

- Alta cuina i conserva
- Catalina Riera de Ca n'Alfredo: Bullit de peix

18.00 h Fina Puigdevall i Martina Puigvert, Les Cols (Olot, Girona, ** Michelin)

- Farinetes de fajol
- Lina Prats d'Es Rebotst de Can Prats: greixonera

18.30 h Elena Arzak d'Arzak (Donosti, *** Michelin)

- La despensa marina i la sostenibilitat de la Mediterrània

19.00 h Clausura del president del Consell d'Eivissa

SABOR

4TH PROFESSIONAL MEDITERRANEAN GASTRONOMY FORUM

TRADITION, SUSTAINABILITY, EMOTION



10.45am Opening:

- Vicente Torres Ferrer, Director of Tourism for Ibiza, Consell de Ibiza
- Joan Riera Ripoll, President of Pimeef Restauración (Ibiza & Formentera SME-Restaurant's sector)
- Presents: Julia Pérez Lozano, journalist and director of Gastroactitud

FROM ISLAND TO ISLAND: SALT, SUN DRIED FISH AND LOBSTER

11am Marta Roselló, Sal de Cocó (Mallorca)

- Sea snacks (moray, ray, stingray, torpedo ray, flathead grey mullet)
- 'Borrida de rajada' (ray stew) my way
- A bit of me

11.20am Teresa Montesinos from Passió Mediterrània (Menorca)

- 'Caldereta de langosta' (lobster stew) from Menorca 2.0
- Black seabream tartar steak with beetroot, gin Xoriguer, mayonnaise of spirulina and crunchy seaweed with sesame

11.40am Joan Yern and Gianluca Casali from Es Molí de Sal (Formentera)

- Country salad with sun dried fish
- Lobster with fried eggs and 'sobrassada'
- Memories: 'Orelletes' with 'sobrassada' and honey from Formentera

12pm Joan Escandell from Restaurante 2.000 (Benirràs, Sant Joan de Labritja)

- Rescuing the 'guisat' with sun dried fish from Ibiza

12.15pm Oscar Molina from La Gaia (Ibiza/Eivissa)

- Bread-crust and sun dried fish salad
- Bread and chocolate

IBIZA: REFORMULATE THE TRADITION

12.30pm Antonia Torres from Sant Mateu and Gonzalo Aragüez from Sa Brisa (Ibiza/Eivissa)

- 'Sofrit pagès': Flavours with history

12.45pm Antonia Cardona and José Miguel Bonet from Es Ventall (Sant Antoni de Portmany)

- 'Cuinat': Easter tradition

UNESCO: 20TH ANNIVERSARY WORLD HERITAGE

1pm Dalt Vila: Silvia Sánchez (La Arquitecta) and Íñigo Rodríguez from Pachá (Ibiza/Eivissa)

1.15pm Phoenician settlement in Sa Caleta: Bruno Hernández from Can Berri Vell (Sant Josep de sa Talaia)

1.30pm Puig des Molins Museum-Tanit: Matthieu Savariaud from Es Terral (Santa Eulària des Riu)

1.45pm Neptune grass: David Grussaute from Unic (Sant Josep de sa Talaia)

2pm Eduard Xatruch and Nil Dulcet from Disfrutar (Barcelona, ** Michelin)

- The prawn in Disfrutar: Tradition, sustainability and emotion

Tastes: Hot coal with local produce from Ibiza by Casa Maca

4pm Rafael Zafrá from Heart (Ibiza/Eivissa) and Estimar (Barcelona): Ibiza, Culture and Biodiversity

4.30pm Paco Torreblanca, Best European Baker, World's Best Desserts Book and director of Torreblanca School

MEDITERRANEAN, SWEET INSPIRATION: TRIBUTE TO THE 'FLAÓ' (LOCAL CHEESE AND PEPPERMINT CAKE)

5pm Susi Díaz from La Finca (Elche, * Michelin)

- Flavours and emotions from the Mediterranean

5.30pm Óscar Calleja from Anua (San Vicente de la Barquera, Cantabria, ** Michelin)

- Haute cuisine and preserves
- Catalina Riera from Ca n'Alfredo: 'Bullit de peix' (fish stew)

6pm Fina Puigdevall and Martina Puigvert from Les Cols (Olot, Girona, ** Michelin)

- 'Farinetes de fajol' (buckwheat porridge)
- Lina Prats from Es Rebot de Can Prats: 'Greixonera'

6.30pm Elena Arzak from Arzak (Donosti, *** Michelin)

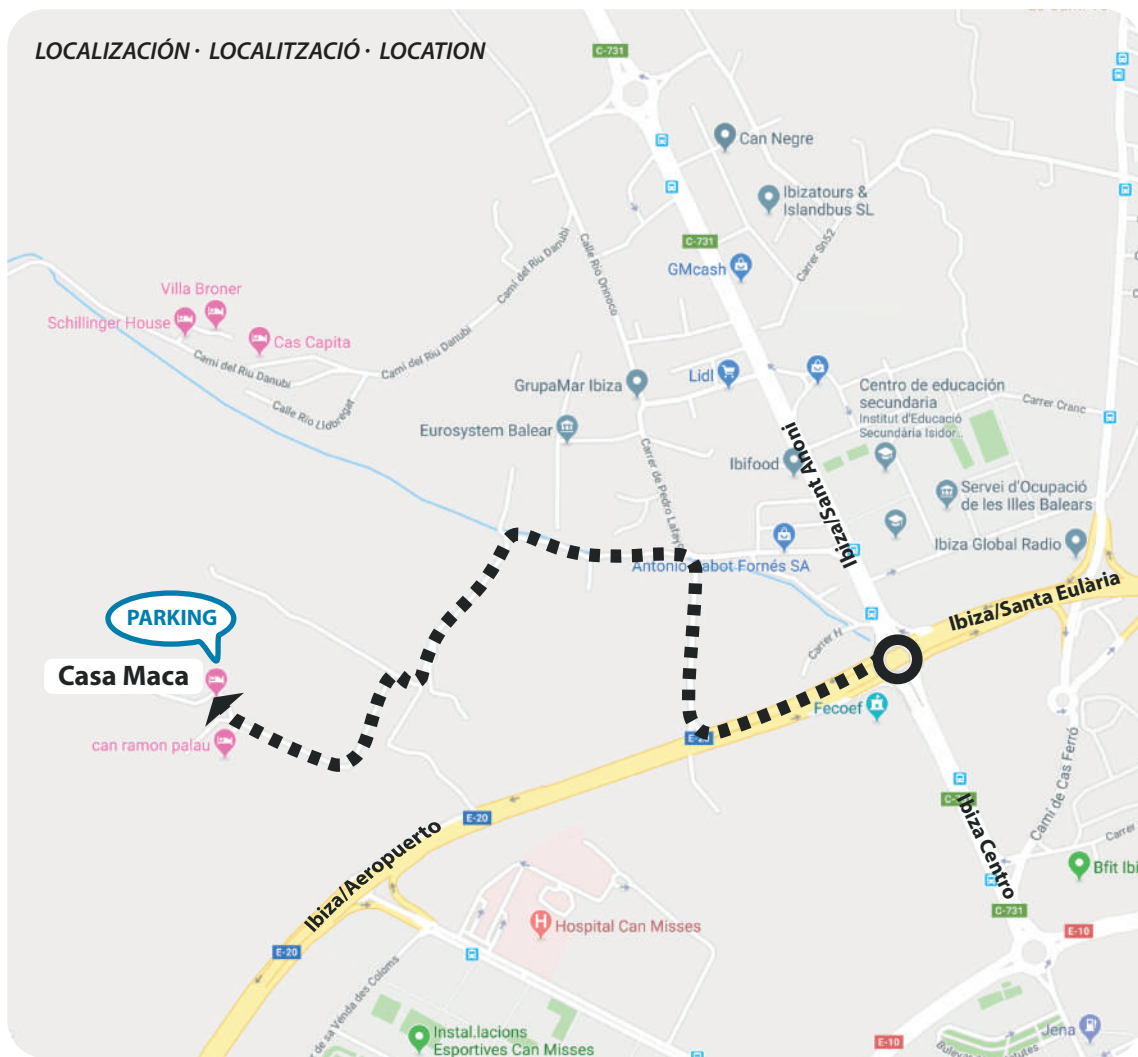
- The marine pantry and the sustainability of the Mediterranean

7pm Closing speech by the president of Consell de Ibiza

Mercado productores / Mercat productors *Producers' Market*

- **ADV de l'Olivar d'Eivissa** **Marca de garantía Oli d'E** (local olive oil producers' association)
- **Aniseta** **IGP Herbes eivissenques** (licores de hierbas - herb liquors)
- **Associació d'Apicultors d'Eivissa** **Asociación de Apicultores** (honey)
- **Can Rich** **IGP Vi Eivissa / Ibiza** (vino - wine)
- **Cooperativa Agrícola de Sant Antoni** **Marca colectiva garrova i ametlla** (algarroba y almendra - carob and almond)
- **Destilerías Ibiza - Fluxà** **IGP Herbes eivissenques** (licores de hierbas - herb liquors)
- **Ecofeixes** **Agricultura Ecológica** (organic farming)
- **Es Senalló/Ca na Berri** **Agricultura Ecológica** (organic farming)
- **Frutos Secos Ibiza** **Carob and local nuts products**
- **Hierbas Marí Mayans** **IGP Herbes eivissenques** (licores de hierbas - herb liquors)
- **Ibiza y Formentera agua de mar** **Agua de mar** (seawater)
- **Ibizkus** **IGP Vi Eivissa / Ibiza** (vino - wine)
- **Law** **Ginebra - Gin**
- **Peix Nostrum** **Marca de garantía** (pescado - fish)
- **Pimeef Carnisseria/Companatge** **Sobrassada Sabors d'Eivissa** (local sausage)
- **Pimeef Panaders i Pastissers** **Bakers' Association**
- **Ses Cabretes** **Queso de cabra - Formatge de cabra**
Goat cheese

LOCALIZACIÓN · LOCALITZACIÓ · LOCATION






CON LA COLABORACIÓN DE:



www.ibiza.travel

 [Ibiza_Travel](https://twitter.com/Ibiza_Travel)

www.ibizacreativa.com

 facebook.com/ibztravel

www.ibizaeswellness.com

 [@ibizatrael](https://instagram.com/@ibizatrael)

Consell  d'Eivissa

