

Arrels, Diàlegs de la Reserva de Biosfera

Tertúlia- berenar sobre la promoció del Pa i la Pastisseria

Ubicació: Jardí de Ses Bruixes Boutique Hotel

Data: 12 de desembre de 2019

Horari: 10,00 a 13,30h

Tema: Menorca, Arrels Pastisseres.

Ponents: Sr. Tomeu Arbona, Fornet de la Soca, Sr. Bep Al·lès, periodista gastronòmic i Sr. Jordi Farrés, Professor de Xocolateria al Culinary Institute of Barcelona.

Assistents a la taula rodona: Sr. Miquel Company Pons conseller d'Economia i Territori Sr. José A. Giménez, President APAME, Sr. Tomeu Arbona, Fornet de la Soca (Palma), Sr. Bep Al·lès, Periodista gastronòmic, Sr. Jordi Farrés, Professor al Culinary Institute of Barcelona ([CIB](#)).

Antecedents:

L'illa de Menorca disposa d'una ample diversitat gastronòmica al món de la rebosteria i pastisseria, així com una gran diversitat de forn on el pa de qualitat és el seu protagonista.

L'objectiu d'aquesta jornada, és emmarcar una estratègia global, crear sinèrgies per valoritzar la gastronomia vinculada al territori, en aquest cas la pastisseria i potenciar el producte així com reforçar la seva presència.

Programa

10,00 h Presentació de la jornada (conseller)

10,10 h Tomeu Arbona, Fornet de la Soca

10,40h Jordi Farrés, Profesor del Culinary Institute of Barcelona

11,10 h Bep Al·lès, periodista gastronòmic

11,40 h Descans (amb degustació de producte de Menorca i explicació per part del president d'APAME Sr. José A. Giménez)

12.10h Tertúlia debat obert

13,30 Recull conclusions i cloenda tertúlia