



El Restaurante Itinerante "Mallorca Vins i Chefs"

El Restaurante Itinerante surge a partir de una inquietud de conjugar a los verdaderos protagonistas de la escena Gastronómica de Mallorca, en un proyecto original e inédito.

Se crea dicha actividad para invitar a un acercamiento entre los productores agroalimentarios locales, como proveedores de la materia prima, los cocineros, como transformadores de esa materia prima y los Bodegueros, como productores y transformadores, al mismo tiempo. Los Consumidores Finales, con una visión que completa y sintetiza el trabajo de las partes anteriores.

El desafío consiste en tejer una red entre los diferentes Chefs y Bodegueros locales. Hacerlos protagonistas de actividades que fomenten la interacción directa y el intercambio creativo. Los Chefs participantes generaran una serie de platos, en su bodega, pensados especialmente para ser degustados junto a sus vinos, donde se destaque la calidad y características de la materia prima local. Bien por la combinación con otros ingredientes foráneos, o cobrando un importancia total.

Ofrece al público interesado, la oportunidad única, de tener un contacto más próximo con el producto local. Los grupos que experimentarán "in situ" el encuentro no superaran los ocho personas, de esta manera se logrará un clima íntimo que anime a todos los participantes a dialogar, preguntar y entender mejor la filosofía de los protagonistas.

A la vez cada uno de los cocineros, podrá tener un ejercicio de "feed-back" directo del consumidor, pudiendo así evaluar y reformular el papel de la materia prima local a la hora de volver a sus cocinas.

Un proyecto en el que aparte de ofrecer una visión rural nueva a la gente que visita y vive en la isla, constituye una plataforma profesional, donde sea posible encontrar un nuevo estímulo, que muchas veces, inmersos en la tareas propias nos cuesta encontrar.

El Restaurante Itinerante es la actividad inaugural de este colectivo, al que le sucederán otras como:

- Saber del sabor. La guía anual de Cocineros, bodegueros, productores y productos locales.
- Las oleo-rutas de Mallorca. Cobertura a las rutas ya existentes y visitas a los productores de aceite con "Denominación de origen Mallorca".
- Fórum Gastronómico. Encuentros, mesas redondas y jornadas para facilitar mas encuentros entre los participantes.
- Encuentros "Slow food". Donde se darán a conocer los baluartes de Slow Food en las islas y se intercambiarán pareceres sobre los productos.

Os iremos ampliando la información en la siguiente publicación, a partir de abril en www.mallorcavinsichefs.com



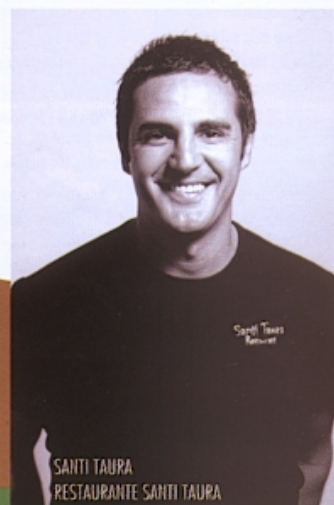
JUANJO
GENESTAR RESTAURANTE



MARIA
RESTAURANTE CA NA TONETA



PILAR OLIVER
ENÓLOGA



SANTI TAURA
RESTAURANTE SANTI TAURA



MIQUEL GENER
SOMELIER



TONI GELABERT
ENÓLOGO