

Consell  d'Eivissa

IBIZA/EIVISSA

SABOR

II FORO PROFESIONAL
DE GASTRONOMÍA
DEL MEDITERRÁNEO



Mercado productores / Mercat productors

- **Aniseta**
 - **Destilerias Ibiza - Fluixà**
 - **Aromáticas Ibiza**
 - **Hacienda agrícola Cesar**
 - **Ibizkus**
 - **Can Rich de Buscastell**
 - **Es Senalló**
 - **Frutos secos Ibiza**
Cooperativa Sant Antoni
 - **Ibiza y Formentera agua de mar**
 - **ADV de l'Olivar d'Eivissa**
 - **Pimeef Carnisseria / Companatge**
 - **Pimeef Forners i pastisseria**
 - **Ecofeixes**
 - **Ibosim**
 - **Ses Cabretes**
- IGP Herbes eivissenques**
 - IGP Herbes eivissenques**
 - IGP Herbes eivissenques**
 - IGP VI EIVISSA / IBIZA**
 - IGP VI EIVISSA / IBIZA**
 - IGP VI EIVISSA / IBIZA**
 - Agricultura Ecològica**
 - Marca colectiva garrova i ametlla d'Eivissa**
 - Aigua de mar**
 - Oli d'E**
 - Sobrassada Sabors d'Eivissa**
 - Flaó Sabors d'Eivissa i pa pagès**
 - Agricultura Ecològica**
 - Cervesa**
 - Formatge de cabra**

IBIZA/EIVISSA

SABOR

“EL PAISAJE EN EL PLATO”

LUNES 15 MAYO
DE 10 A 19:30 H
IBIZA GRAN HOTEL

#IbizaSabor17
#EivissaSabor17
#Forolbiza

Facebook:

www.facebook.com/ibizasabors

Twitter: @IbizaSabors

Instagram: Ibizasabor

www.ibizasabor.es



II FORO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA DEL MEDITERRÁNEO



“EL PAISAJE EN EL PLATO”

• 10.00 h INAUGURACIÓN

Bienvenida de Julia Pérez y José Carlos Capel Vicent Torres, director insular de Turismo
Joan Riera, presidente de Pimeef Restauració

IBIZA, ISLA DE MOLINOS

- Los molinos en Ibiza

• 10.30 h Antoni Ferrer Abárzuza, doctor en Historia y profesor asociado de Historia Medieval en la UAB

- Recuperación del ‘blat de xeixa’

• 10.40 h Vicente Cardona, del horno de Can Blay
• 10.45 h José Luis Riera Coves, del horno de Can Coves

- Recetas que atraviesan generaciones:

• 10.50 h ‘Crostes y galleta forta’, por Miquel Tur, del restaurante Zebra

LA CASA PAYESA, UN UNIVERSO RURAL

- De la tierra al plato

• 11.00 h Felipe de la Peña, cocinero, profesor y enamorado de Ibiza

• 11.10 h ‘Cuinat’, por Lina Prats, Cati Mari y Claudio Vidal, de Es Rebotost de Can Prats

- Cordero como tradición y futuro

• 11.20 h ‘Frita de asadura de cordero con calamar de potera’, por Moisés Machado, chef de Ca na Sofía

• 11.30 h ‘Cordero relleno de higos y almendras con salsa de romero de Ibiza’, por Marga Orell, chef de S’Ametller

- La algarroba: De olvidado puntal de la economía doméstica a ingrediente en alta cocina

- 11.40 h Alicia Morales, ingeniera agrícola de la Cooperativa de Sant Antoni
 - 11.50 h ‘Ramen de porc de Ibiza y algarroba’, por David Grussaute, chef de Unic
- #### - Pasión y sensibilidad con la huerta y el mar
- 12.00 h Begoña Rodrigo, chef de La Salita (Valencia)

LA RECUPERACIÓN DEL CUAJO NATURAL: VUELTA A ‘S’HERBA DE FORTMATJAR’

- 12.30 h ‘Las alianzas de un quesero con la cocina de vanguardia’, por Rubén Valbuena, de la quesería Granja Cantagrullas (Valladolid)
- 12.50 h Juan Lluís Ferrá, presidente de la Asociación de Carniceros de Pimeef y gerente de Can Caus, y Fina Prats, productora de Ses Cabretes
- 13.00 h ‘Recuita’, por Bruno Hernández, chef de Can Berri Vell
- 13.10 h ‘El queso payés como innovación’, por Álvaro Sanz, chef de Es Tragón

LOS PLATOS DE NUESTRA INFANCIA

- 13.20 h ‘Sèmola’, por Joan Escandell, del restaurante 2.000 de Benirràs
- 13.35 h ‘Bullit de pèsols i faves amb crema de catralines’, por José Miguel Bonet, chef de Es Ventall
- 13.50 h ‘La memoria como revulsivo de emociones’, por Santi Taura, chef del restaurante Dins (Mallorca)

DEGUSTACIONES DE 14.30 a 16.00 h

UN VIAJE DE SABORES

- Arroces:

- 'Arroz con sepia, espardeñas y gamba roja de Ibiza', por Pedro Tur, chef de Sa Nansa
- 'Arroz de matanzas', por Joan Roig, de Guillemís
- 'Arroz negro', por José Ferrer y Vicent Tur, de S'Espartar

- Un plato emblemático:

- 'Sofrit pagès', por Catalina Riera, de Ca n'Alfredo

- La coca como tapa:

- Recorrido por los sabores tradicionales de la coca.

Apuesta por la innovación con:

- 'Interpretación de la coca ibicenca', de Matthieu Savariaud, de Es Terral
- 'La nueva coca Es Caliu'
- 'Coca marinera Atzaró Beach', del chef Carles Cardona

- Mundo dulce:

- 'Flaó: Sabor medieval'
- 'Orelletes'
- 'Bunyols'
- 'Sabores de Ibiza en frío', de la heladería artesanal Venecia
- 'Torrija de pan payés, con helado de flaó y coulis de frutos rojos', de Guillemís
- 'Greixonera con reducción de hierbas ibicencas', del restaurante Formentera

TRADICIÓN Y VANGUARDIA HELADA

- **15.30 h** 'La despensa a cielo abierto', por Marià Torres, doctor en Filología Catalana e investigador de antropología social y cultural de Ibiza
- **15.40 h** 'Salsa de Nadal a cuatro manos', versión tradicional de Catalina Riera, de Ca n'Alfredo, y versión helada de Fernando Sáenz, de Grate & Dellasera (Navarra)
- **15.50 h** 'Sabores helados de Ibiza', por Fernando Sáenz

HOMENAJE A LA POSIDONIA Y AL MAR

- **16.15 h** 'La industria de la sal y las especias marinas del 'Llibre del mostassaf'', por Antoni Ferrer Abárzuza, doctor en Historia y profesor asociado de Historia Medieval en la UAB
- **16.25 h** 'Pescado de Ibiza en salmorra', por Pepe Torres 'Racó', pescador profesional y chef de Es Nàutic y Port Balansat
- **16.35 h** 'Mediterráneo', por Óscar Molina, chef de La Gaia (Ibiza Gran Hotel)
- **16.45 h** 'Homenaje a la Posidonia', por Josetxo Arrieta, chef de Montesol

SABORES DE IBIZA EN LA ALTA COCINA

- **17.00 h** 'Revisión del 'bullit de peix'', por Toni Roselló y Sergio Manzano, de A'Barra (Madrid)
- **17.15 h** Pepe Solla, chef de Casa Solla (Galicia)
- **17.45 h** Hermanos Torres, chefs de Dos Cielos (Barcelona)
- **18.30 h** Paco Pérez, chef de Miramar (Girona), Enoteca del hotel Arts de Barcelona y '5' (Cinc) del Hotel Das Stue de Berlín
- **19.15 h CLAUSURA DEL PRESIDENTE DEL CONSELL D'EIVISSA**

II FÒRUM PROFESSIONAL DE GASTRONOMIA DE LA MEDITERRÀNIA

“EL PAISATGE EN EL PLAT”

• 10.00 h INAUGURACIÓ

Benvinguda de Julia Pérez i José Carlos Capel
Vicent Torres, director insular de Turisme
Joan Riera, president de Pimeef Restauració

EIVISSA, ILLA DE MOLINS

- Els molins d'Eivissa

• 10.30 h Antoni Ferrer Abárzuza, doctor en
Historia i professor associat d'Història Medieval a la
UAB

- Recuperació del blat de xeixa

• 10.40 h Vicente Cardona, del forn de Can Blay
• 10.45 h José Luis Riera Coves, del forn de Can Coves

- Receptes que atravesen generacions:

• 10.50 h 'Crostes i galleta forta', per Miquel Tur,
del restaurant Zebra

LA CASA PAGESA, UN UNIVERS RURAL

- De la terra al plat

• 11.00 h Felipe de la Peña, cuiner, professor i
enamorat d'Eivissa

• 11.10 h 'Cuinat', per Lina Prats, Cati Marí i
Claudio Vidal, de Es Rebost de Can Prats

- Bestiar com tradició i futur

• 11.20 h 'Frita de freixura de bestiar amb calamar
de potera', per Moisés Machado, xef de Ca na
Sofía

• 11.30 h 'Bestiar farcit de figues i ametlles amb
salsa de romaní d'Eivissa', per Marga Orell, xef de
S'Ametller

- La garrova: d'oblidat puntal de l'economia domèstica a ingredient de l'alta cuina

• 11.40 h Alicia Morales, enginyera agrícola de la
Cooperativa de Sant Antoni

• 11.50 h 'Ramen de porc d'Eivissa i garrova', per
David Grussaute, xef d'Unic

- Passió i sensibilitat amb l'hort i el mar

• 12.00 h Begoña Rodrigo, xef de La Salita
(València)

LA RECUPERACIÓ DEL QUALL NATURAL: VOLTA A 'S'HERBA DE FORTMATJAR'

• 12.30 h 'Les unions d'un formatger amb la cuina
d'avantguarda', per Rubén Valbuena, de la
formatgeria Granja Cantagrullas (Valladolid)

• 12.50 h Joan Lluís Ferrá, president de l'Asocia-
ció de Carniceros de Pimeef i gerent de Can
Caus, i Fina Prats, productora de Ses Cabretes

• 13.00 h 'Recuita', per Bruno Hernández, xef de
Can Berri Vell

• 13.10 h 'El formatge pagès com a innovació', per
Álvaro Sanz, xef d'Es Tragón

ELS PLATS DE LA NOSTRA INFANCIA

• 13.20 h 'Sèmola', per Joan Escandell, del
restaurant 2.000 de Benirràs

• 13.35 h 'Bullit de pèsols i faves amb crema de
catralines', per José Miguel Bonet, xef d'Es Ventall

• 13.50 h 'La memòria com a revulsiu d'emocions',
per Santi Taura, xef del restaurant Dins (Mallorca)

DEGUSTACIONS DE 14.30 a 16.00 h

UN VIATGE DE SABORS

- **Arrossos:**

- 'Arròs amb sèpia, espadenyes i gamba roja d'Eivissa', per Pedro Tur, xef de Sa Nansa
- Arròs de matances', per Joan Roig, de Guillemís
- 'Arròs negre', per José Ferrer i Vicent Tur, de S'Espartar

- **Un plat emblemàtic:**

- 'Sofrit pagès', per Catalina Riera, de Ca n'Alfredo

- **La coca com a tapa:**

- Recorregut pels sabors tradicionals de la coca.

Aposta per la innovació amb:

- 'Interpretació de la coca eivissenca', de Matthieu Savariaud, d'Es Terral
- 'La nova coca Es Caliu'
- 'Coca marinera Atzaró Beach', del xef Carles Cardona

- **Món dolç:**

- 'Flaó: Sabor medieval'
- 'Orelletes'
- 'Bunyols'
- 'Sabors d'Eivissa en fred', de la gelateria artesanal Venecia
- 'Torrada de Santa Teresa de pa pagès, amb gelat de flaó i coulis de fruits vermells', de Guillemís
- 'Greixonera amb reducció d'herbes eivissenques', del restaurant Formentera

TRADICIÓ I ADVANGUARDA GELADA

- **15.30 h** 'La dispensa a cel obert', per Marià Torres, doctor en Filologia Catalana i investigador d'antropologia social i cultural d'Eivissa
- **15.40 h** 'Salsa de Nadal a quatre mans', versió tradicional de Catalina Riera, de Ca n'Alfredo, i versió gelada de Fernando Sáenz, de Grate & Dellasera (Navarra)
- **15.50 h** 'Sabors gelats d'Eivissa', per Fernando Sáenz

HOMENATGE A LA POSIDÒNIA I A LA MAR

- **16.15 h** 'La indústria de la sal i les espècies marines del 'Llibre del mostassaf', per Antoni Ferrer Abárzuza, doctor en Història i professor associat d'Historia Medieval en la UAB
- **16.25 h** 'Peix d'Eivissa en salmorra', per Pepe Torres *Racó*, pescador professional i xef d'Es Nàutic i Port Balansat
- **16.35 h** 'Mediterrani', per Óscar Molina, xef de La Gaia (Ibiza Gran Hotel)
- **16.45 h** 'Homenatge a la Posidònia', per Josetxo Arrieta, xef de Montesol

SABORS D'EIVISSA EN L'ALTA CUINA

- **17.00 h** 'Revisió del 'bullit de peix', per Toni Roselló i Sergio Manzano, d'A'Barra (Madrid)
- **17.15 h** Pepe Solla, xef de Casa Solla (Galícia)
- **17.45 h** Hermanos Torres, xefs de Dos Cielos (Barcelona)
- **18.30 h** Paco Pérez, xef de Miramar (Girona), Enoteca de l'hotel Arts de Barcelona i '5' (Cinc) de l'Hotel Das Stue de Berlín
- **19.15 h CLOENDA DEL PRESIDENT DEL CONSELL D'EIVISSA**



Consell  d'Eivissa



CON LA COLABORACIÓN DE:

**IBIZA
GRANHOTEL**

GRAND LUXE

