

SETMANA DE LES ILLES BALEARS A L'ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS
26 de febrer - 4 de març de 2016

- **Divendres 26 de febrer:**

- **Concurs intern de taules temàtiques.** Des del divendres 26 de febrer, romandran exposades al hall de l'EHIB les taules temàtiques presentades pels alumnes de segon curs de Cuina i Restauració (2n ESCIR) en el marc del concurs organitzat pel Departament de Restauració de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears. S'organitzaran sis grups, que hauran de decorar les taules prenent com a referència temàtica «Les Illes Balears». El disseny del menú també formarà part de la decoració de les taules. Es valorarà el disseny (originalitat, colorit i presentació) així com la possibilitat de ser utilitzades en un restaurant.

- **Exposició del receptari de cuina tradicional balear.** Des del divendres 26 de febrer cada alumne de 1r d'ESCIR haurà de presentar una recepta de cuina tradicional de les Illes Balears, de les que s'elaboren de manera quotidiana a casa. S'exposaran al hall de l'Escola durant tota la setmana següent.

- **Dilluns 29 de febrer:**

- **4 illes a la taula,** dia 29 de febrer de 17 a 20 hores. Taller de cuina obert al públic consistent en l'elaboració d'un menú de quatre plats representatius de la cuina de cadascuna de les nostres illes: Mallorca, Menorca, Eivissa i Formentera, que es maridarà amb vins elaborats a les nostres terres. El taller consistirà en un *show-cooking* amb explicació de les receptes i les possibles variants, en funció de cada territori. Posteriorment tindrà lloc la degustació de cadascun dels plats. Impartirà la jornada un xef de cuina, exalumne d'Alta Cuina de l'EHIB. De 17'00 a 20'00 hores. Aforo limitat. 25€. Reserves: cati.borras@uib.es/971172375

- **Exposició dels treballs sobre Gastronomia Balear Pas a Pas.** Elaborats pels alumnes de 2n d'ESCIR. Els alumnes desenvoluparan en grups de 4 o 5 persones un treball sobre qualche producte important de les Illes. Serà un treball d'investigació amb fotografies i, a més, triaran una elaboració amb aquest producte fotografiada pas a pas, i els treballs s'exposaran al hall de l'Escola durant la setmana.

- **Dimecres 2 de març:**

- **Mostra d'Estands Turístics.** El Departament d'Allotjament organitza una activitat dirigida als alumnes que cursin o hagin cursat l'assignatura Tecnologia d'Allotjament. L'activitat consistirà a dissenyar un estand d'informació turística de les Illes Balears. L'estand ha de posar èmfasi en la promoció de la nostra comunitat mitjançant: informació turística, gastronomia, artesanía, història i costums, etc. L'estand inclourà el material que el/la alumne/a consideri oportú, amb el fi d'informar correctament els turistes potencials.

- **Xerrada sobre els dolços més representatius de les Balears a càrrec del reboster Tomeu Arbona, en representació l'Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears.** De 16 a 18 hores tindrà lloc a l'auditori una xerrada per a totes les persones interessades, mentre la capacitat de la sala ho permeti, en què es parlarà de la història i l'elaboració de dolços com l'ensaïmada, el gató, els cremadillos, rubiols, crespells, etc. Activitat gratuïta.

- **Dijous 3 de març:**

- **Menú especial a l'Aula Restaurant Miramar, homenatge a mestre Tomeu Esteva.** Dijous i divendres a migdia s'elaborarà un menú en homenatge al gran cuiner d'Andratx mestre Tomeu Esteva. Es faran versions de receptes tradicionals de la cuina balear. Activitat oberta al públic amb reserva. Preu 25€. Reserves: 971172608

- **Show de gin tònic de les Illes Balears.** A càrrec del Departament de Restauració de l'EHIB, es realitzarà una jornada de 16 a 19 hores, oberta al públic, centrada en l'elaboració, la preparació i el tast de còctels fets amb ginebra de les Illes Balears. Es valorarà l'apariència, l'aroma i el tast dels còctels. Aforo limitat. Preu: 10€. Reserves: cati.borras@uib.es/971 172375

- **Divendres 4 de març:**

- **Gran bufet de cuina balear.** A l'Aula Magna on els alumnes d'Alta Cuina elaboren cada divendres un bufet temàtic, es prepararà un bufet centrat en els productes, receptes i plats tradicionals de la gastronomia de les quatre illes de l'arxipèlag Balear. Serà obert al públic, amb un horari d'entrada de 14 a 15.30 hores amb reserva prèvia. Aforo limitat. Preu: 18€ amb vi balear inclòs. Reserves: 971172608

A més, durant tota la setmana:

Plats temàtics. A l'Aula Restaurant Malvasia i a l'autoservei, s'oferiran diàriament plats típics de la gastronomia balear.