

Programa d'activitats

07/10/2026



Socis del projecte:

**CETT- Escola Universitària
d'Hoteleria i Turisme**



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

**Escola d'Hoteleria de les Illes
Balears**



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

**GRETA-CFA Aude Pyrénées-
Orientales**



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

greta-cfa
AUDE PYRÉNÉES-ORIENTALES)))

Amb el support de :
L'Euroregió Pirineus Mediterrània

Programa finançat per la Comissió Turisme de l'Euroregió

Escola d'Hoteleria de les Illes Balears

07/010/2026 Esdeveniment obert al públic general

9:30 h: Benvinguda i presentació

9:30 a 14:00 h: Exposició de producte local, taules informatives de producte al Hall de l'EHIB.

Productors locals:

GALLETES ROSSELLONS.- Galletes d'oli, galletes Fresquetes (dolces), pastes (fideus, burballes, ...) i torró

CA'N COMPANY.- Sobrassades i embotits mallorquins

BÀRBARA MESQUIDA.- Vins

BALEARIDES.- Flor de Sal des Trenc

OLIS SOLIVELLAS.- Oli d'Alcúdia

PINARÓ DE SES MONGES.- Formatges de So'n Macià

CAMP MALLORQUÍ.- Ametlles

COOPERATIVA DE SÓLLER.- Olives i oli

COOPERATIVA DE PORRERES.- Albercocs secs

CA'N GOTLET – FORMATGES BURGUERA.- Tomàtiques seques – Formatges de Ses Salines

CA'N BARON.- Ensaïmades

ES GARROVER- Derivats de la garrova

10:00 a 11:15 h: Exhibició cocteleria a càrrec de Xavier Pont (Arlequín Restaurant & Cocktail Bar)

11:30 a 14:00 h: Show cookings amb degustació de gastronomia local dels tres territoris de l'Euroregió a aula Cuina de demostració Mestre Tomeu Esteve.

11:30 a 12:00 h: Show cooking cuina balear.

12:30 a 13:00 h: Show cooking cuina occitana.

13:30 a 14:00 h: Show cooking cuina catalana

Inscripcions a l'EHIB mitja hora abans de cada show cooking (Aforament limitat)