

Comunicado de Prensa
Calvià, 3 de julio de 2018

El Ajuntament de Calvià, a través del Institut de Formació y Ocupació (IFOC) realizará actividades innovadoras y gratuitas de showcooking y formación en materia de productos locales de temporada y de raíces locales, kilómetro 0, aplicados a la hostelería y a la restauración de Calvià.

El Ajuntament de Calvià, a través del IFOC, llevará a cabo dos actuaciones innovadoras en el municipio con la finalidad de promocionar los productos locales y de temporada entre los profesionales del sector de la restauración y del turismo del municipio. Con estas actuaciones se busca, por un lado, **fomentar nuevas experiencias gastronómicas que se pueden ofrecer dentro de la oferta turística del municipio con productos locales** y, por otro, capacitar y formar a los profesionales y empresariado de la restauración de Calvià.

Así, el próximo mes de septiembre están previstas dos actuaciones gratuitas:

JORNADA DE DEMOSTRACIÓN: SHOWCOOKING-MARIDAJE DE PRODUCTOS LOCALES CON VINOS MALLORQUINES

Esta jornada, que tendrá lugar el próximo 21 de septiembre, será dinamizada y coordinada por el cocinero **Miquel Calent**, propietario de los restaurantes Can Calent y Cuit.

En esta actividad se pretende compatibilizar cocina y vino a través de una demostración de tapas elaboradas con su visión moderna de la cocina de raíces mallorquinas, de temporada y con productos de la tierra. Al final de la presentación de cada tapa se madirará con un vino autóctono acompañado de las correspondientes explicaciones enológicas del docente del IFOC, Pablo Serrano, que también impartirá la siguiente acción formativa.

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS MALLORQUINES

Del 13 al 20 de septiembre, el alumnado participante en este curso podrá conocer el proceso de elaboración de los vinos autóctonos, sus características, conservación y maridaje. La formación va dirigida a profesionales y empresariado del sector de restauración del municipio.