

I JORNADA

21 NOVIEMBRE

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME

9:30-12:30



Escola d'Hoteleria de les Illes Balears



PROGRAMA

9:30h: Un propòsit comú. María José Aguiló, vicepresidenta ejecutiva FEHM

Presentació d' experiències

- 9:40h ***A Mallorca hi ha un rebost.*** Miquel Gual, president de Camp Mallorquí
- 9:55h ***Cria de Wagyu Son Bellut Mallorca.*** Pep Sirvent, propietari de Son Bellut Wagyu Mallorca
- 10:05h ***Creació d'un vi circular. De l' aprofitament del compost a creació d' un producte.*** Sandra Benbeniste , responsable de sostenibilitat de la cadena Arabella Hospitality i Aina Canaleta, cap de l'oficina d'economia circular i desenvolupament sostenible de Tirme y Ramon Servalls, director gerent de Macià Batle
- 10.20 h ***Producte local per a una hostaleria Gourmet.*** Javier Irazusta, gerent de Can Company
- 10.35 h ***El Me Ecològic de Mallorca.*** Jaume Ordinas, vicepresident del comitè de sostenibilitat i circularitat de Garden Hotels i Xisco Llompart, ramader ecològic i membre de la junta d'APAEMA
- 10:50h ***El producte local a la gastronomia.*** Claudio Lemos, xef del restaurant Selvatge

11: 00 h: Trobades b2b i degustació

12:30 h: Fi jornada



I JORNADA

21 NOVEMBRE

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME

BENVINGUDA

Un propòsit comú

María José Aguiló
vicepresidenta executiva FEHM



1. Presentació d'experiències i col·laboracions d'èxit

promogudes entre hotels i productors



I JORNADA

21 NOVEMBRE

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME

I Experiència

A Mallorca hi ha un rebost

*Miquel Gual
president de Camp Mallorquí*



I JORNADA

21 NOVEMBRE

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME

II Experiència

Cria de Wagyu Son Bellut Mallorca

Pep Sirvent

propietaride Son Bellut Wagyu Mallorca



I JORNADA

21 NOVEMBRE

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME

III Experiència

Creació d'un vi circular De l'aprofitament del compost a la creació d'un producte

*Sandra Benbeniste, responsable sostenibilitat
Arabella Hospitality*

*Aina Canaleta, cap de l' oficina d'economia
circular i desenvolupament sostenible de Tirme*

Ramón Servalls, director gerent de Macià Batle



I JORNADA

21 NOVEMBRE

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME

IV Experiència

Producte local per una hoteleria gourmet

Javier Irazusta
gerent de Ca'n Company



I JORNADA

21 NOVEMBRE

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME

V Experiència

ME Ecològic de Mallorca

Jaume Ordinas, vicepresident del comité de sostenibilitat i circularitat de Garden Hotels

Xisco Llompart, ramader ecològic i membre de la junta APAEMA



I JORNADA

21 NOVEMBRE

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME

VI Experiència

El producte local a la gastronomia

*Claudio Lemos, chef del restaurant
Selvatge*



I JORNADA

21 NOVEMBRE

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME

VI Experiència

*La cuina no es pot separar
de la persona que la fa,
ni del lloc on es consumeix,
ni del producte que utilitzes*

El producto local en la gastronomía

Claudio Lemos, chef de Selvatge



2. TROBADA B2B I DEGUSTACIO DE PRODUCTE LOCAL



I JORNADA

21 NOVEMBRE

9:30-12:30

SOBRE PRODUCTE LOCAL I TURISME



Escola d'Hoteleria de les Illes Balears

