

*Aliments*  
*de les*  
*Illes Balears*

Del 24 de setembre al 12 d'octubre

*El Corte Inglés*

CENTRE D'AVINGUDES · PLANTA ÀTIC · PALMA DE MALLORCA

IV FIRA D'ALIMENTS DE LES ILLES BALEARS

# Programa d'Activitats

## Divendres 25 de setembre

19.00 h. **Sessió de cocteleria creativa,**  
a càrrec de *Juan Diego Arias Guarín*, de Licors Moyà.

## Dimecres 30 de setembre

19.00 h. **Classe magistral de destil·lació,**  
amb *José María Natta*, destilador i mestre artesà  
de *Antonio Nadal "Túnel"*.

## Dijous 1 d'octubre

19.00 h. **Cuina en directe amb palo Túnel,**  
a càrrec del xef *Tomeu Caldentey*.

## Divendres 2 d'octubre

19.00 h. **Classe magistral sobre l'elaboració del palo,**  
a càrrec de *Sebastià Moyà Vicens*, mestre artesà  
de Licors Moyà.

## Dimecres 7 d'octubre

19.00 h. **Xerrada historicogastronòmica sobre l'origen del palo  
i les herbes de Mallorca,**  
a càrrec del doctor *Antonio Contreras Mas*.

19.00 h. **Master Class amb Gin Fever Island Mallorca.  
Com preparar un Gin Tonic perfecte,**  
a càrrec de *Santiago Cebrián Morales*, de Ginbo  
Coctail Bar.

## Dijous 8 d'octubre

19.00 h. **Classe magistral de cocteleria amb  
herbes i palo Túnel,**  
a càrrec del bàrman *Salvador Esquinas*.

## Divendres 9 d'octubre

19.00 h. **Classe magistral de cocteleria amb  
gin Xoriguer,**  
a càrrec de *José Carlos Camps*.

## Dissabte 10 d'octubre

19.00 h. **Classe magistral sobre l'elaboració de pa  
artesà amb farines mallorquines,**  
a càrrec de *Óscar Martínez i Laura Sevillano*,  
del Forn Pes de sa Palla (Esment Alimentació).



**Govern de les Illes Balears**

Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca

