



Assemblea General 2018

MEMÒRIA ACTIVITATS 2017

ÍNDEX

1. Introducció. Socis. Òrgans. Funcions (pàg. 2)
2. Activitats (pàg. 3)
 - 2.1. Cuina i educació (pàg. 3)
 - 2.2. Art i gastronomia (pàg. 4)
 - 2.3. Divulgació de la cuina i el producte de Menorca (pàg. 7)
 - 2.4. Gastronomia històrica (pàg. 13)
 - 2.5. Altres activitats, i accions especials (pàg. 14)
3. Activitats transversals. Comunicació (pàg. 16)
4. Pressupost i finançament (pàg. 18)
5. Conclusions (pàg. 19)



1. INTRODUCCIÓ. SOCIS. ÒRGANS. REUNIONS

La **constitució** de l'associació Fra Roger gastronomia i cultura es va produir el **15 de novembre de 2013** per part d'aquests **21 fundadors**: Ariadna Martínez Martínez, Joan Bagur Moll, José Manuel Allés Salvá, Águeda Pons Villalonga, Ana Gámez Sánchez, Teodoro Biurrun Coll, Carlos Juanico Urbina, José Bosch Camps, Miquel Mariano Vadell, Tomás Cano Folch, Jaume Mascaró Pons, Asunción Bosch Moll, Antoni Juaneda Cabrisas, Elisabeth Julienne Guillén Fernández, Josep Pelfort Sola, Rosa Rotger Triay, Daniel González Mora, Anna Tusell Artigas, Víctor González Bayo, Damià Borrás Barber, Josep Borrás Anglada.

L'entitat va ser donada d'alta al **Registre d'Associacions** de les Illes Balears el **18 de febrer de 2014** amb el núm. 311000008637, i va fer la **presentació pública** el 20 de febrer amb una conferència de Jesús Contreras a la seu de l'Institut Menorquí d'Estudis a Maó.

Fra Roger compta, a la data de la convocatòria de l'assemblea (18 de desembre de 2017), amb **92 socis i amb 450 "Amics de Fra Roger"** registrats a través de la web.

La **junta directiva** està formada per les següents persones:

President: Josep Borrás Anglada

Vicepresidenta: Rosa Rotger Triay

Secretari: Antoni Juaneda Cabrisas

Tresorera: Sión Bosch Moll

Vocals: Miquel Mariano Vadell, Joan Bagur Moll, Josep Al·lès Salvà, Ague Pons Villalonga, Ana Gámez, Rosa Rotger, José Bosch, Tomás Cano, Miquel Mariano Pons, Antoni Aguiló, Jaume de Febrer i Sonia Sintès.

La junta directiva ha celebrat **5 reunions** durant l'any 2017: 3 d'abril a S'Aranjassa (Barranc d'Algendar – Ferreries), 24 de maig a l'Institut Menorquí d'Estudis (Maó), 31 de juliol a Can Miquel Mariano Pons (Es Mercadal), 26 de setembre al Petit Hotel 5 Fars (Ciutadella), i el 18 de desembre a Càritas (Edifici Calàbria – Maó).

Per acord del Consell Científic de l'Institut Menorquí d'Estudis, de data 19 de gener de 2017, es va designar Miquel Àngel Limón Pons com a president del Consell Científic de l'Institut Menorquí d'Estudis, la qual cosa va suposar, segons els Estatuts de Fra Roger, que va passar a ostentar la presidència del **Consell Assessor** de Fra Roger, en substitució de Jaume Mascaró Pons. Però, Miquel Àngel Limón va delegar el càrrec de president del Consell Assessor de Fra Roger a Alfons Méndez; al mateix temps es va nomenar Jaume Mascaró com a vocal.

Per tant, el consell assessor de l'associació està format pel següents **membres**:

President: Alfons Méndez Vidal (per delegació de Miquel Àngel Limón, president del consell científic de l'IME)

Vicepresident: Josep Borrás Anglada (president de Fra Roger)

Vocals: Jaume Mascaró Pons, Rafael Aracil, Marga Cursach, Pere Fraga, Sergi Marí, Pep Pelfort, José M^a Pisa, Antoni Roca, Guillem Sintès Espasa, Andreu Vidal i Núria Bàguena

El consell assessor es va reunir el 31 de juliol a Can Miquel Mariano Pons (Es Mercadal), coincidint amb la reunió de la Junta Directiva de l'associació.

L'anterior reunió de **l'assemblea de socis de 2017** es va celebrar el 17 de febrer de 2017, al Centre Bit Menorca, a Alaior.

2. ACTIVITATS

Es relacionen a continuació les activitats dutes a terme per l'associació, principalment les activitats pròpies; però també les que hem fet en col·laboració amb altres entitats. Les dividim en els diferents apartats en què vam dividir el Pla d'Actuació quan va ser elaborat i aprovat:

2.1. CUINA I EDUCACIÓ

Taller infantil de rebosteria de Sant Joan, i menjar blanc

El divendres dia 16 de juny a la Sala Polivalent del Canal Salat de Ciutadella, Fra Roger va participar en uns **tallers** per a fillets i filletes per al **coneixement i valoració de les festes de Sant Joan de Ciutadella**. En col·laboració amb la **Pastisseria El Diamante**, vam fer un taller de rebosteria de les festes, i va mostrar als fillets i filletes què és i com es fa el "**menjar blanc**", un dels postres més tradicionals i antics, vinculat a les festes de Sant Joan.

Na Maria Bosch, una persona del camp i mare i àvia de cavallers de Sant Joan, que cada any fa menjar per a familiars i amics durant les festes, va fer el menjar blanc tradicional; n'Andreu Busutil, la nova generació de Ca'l Diamante i amb estudis de pastisseria i cuina, va fer diverses versions modernes del menjar blanc; i en Bep Al·lès, periodista i escriptor gastronòmic, va explicar els trets històrics i tradicionals tant del menjar blanc com dels **altres dolços** (confits de caixer, mentes, dolces, macarrons, ensiamada i xocolati...) que es van exposar durant el taller.

Els fillets i filletes van desfilar per davant la taula de Fra Roger en vuit grups d'entre 30 i 40, i van mostrar molt d'interès escoltant les explicacions de na Maria, n'Andreu i en Bep i fent preguntes. També van ser molt golosos, acabant-se tots els dolços en menys de 5 minuts quan es van donar per finalitzats els tallers. L'objectiu era donar a conèixer i recuperar una cuina dolça que en alguns aspectes, com el menjar blanc, s'està perdent, i intentar que els fillets ho valorin i a les cases es torni a fer.

Alternachef

Un nombrós grup de joves dels centres juvenils de Menorca van competir en la tercera edició del concurs de cuina **Alternachef**, i van haver de demostrar al jurat les seves capacitats culinàries fent **formatjades i flaons**, unes pastes tradicionals de la rebosteria menorquina, per a fomentar entre els joves el coneixement i el consum d'aquestes elaboracions ben arrelades a la cuina de Pasqua de Menorca. El jurat estava format per Rosa Rotger, Antoni Aguiló, Lluís Camps (Batlle des Castell) i el director insular de Joventut i Promoció Econòmica del Consell Insular de Menorca. L'esdeveniment es va celebrar el **8 d'abril a la plaça del Mercat des Castell**, va comptar amb la presència d'Aina i Martina, dues de les concursants del programa televisiu MasterChef Junior 2, amb la participació de 8 grups de joves, d'entre 8 i 10 membres cada grup, i amb més de 100 assistents com a públic.

Campus Chef

El dia 11 de juliol es va fer una xerrada, per a un grup de 15 joves, sobre Fra Roger i la cuina històrica i tradicional de Menorca a la casa de colònies Santa Eularieta, a càrrec d'Antoni Aguiló i d'Antoni Juaneda; i el 14 de juliol el grup va fer una visita guiada a la finca Sant Patrici, que produeix formatge i vi, i té un hotel rural, un museu del formatge i una tenda de producte de Menorca .

Taller de cuina al Casal de Joves de Maó

Durant l'estiu, el cuiner Victor Bayo, i la bloguera Ague Pons Villalonga, van fer uns tallers de cuina per a un grup de 10 joves del Casal Jove de Maó, i ho van fer divulgant i cuinant plats de la publicació "Mmm...Que bo" un conte promogut i editat pel Consell Insular de Menorca, amb



11 receptes de cuina menorquina pensades per a fillets i joves en el que van col·laborar 7 blogueres gastronòmiques.

Compte infantil “Mmm, que bo!”

Un grup de blogueres gastronòmiques: Roser Mercadal (Sa cuina de na Roser), Ana Gámez (Ana en la cocina), Paqui Bagur (Menjatorum), Ague Pons Villalonga (Ses cuinetes d'Ague), Sonia Sintes (Simfonia al meu rebost), i Rosa Rotger (Tiberis), van adaptar diverses receptes per a incloure-les al conte infantil “Mmm, que bo!”, promogut i editat pel Consell Insular de Menorca.

Xerrada sobre cuina romana a l'IES Pasqual Calbó

El 21 de març, la col·laboradora de Fra Roger, Núria Bàguena, experta en patrimoni culinari, va fer una xerrada sobre cuina romana a un grup d'alumnes de l'Institut d'Ensenyament Secundari Pasqual Calbó de Maó, i en acabar la xerrada, lis va mostrar un munt d'espícies, que els alumnes van poder olorar i tastar.

Les assignatures a través de la gastronomia

La col·laboradora de Fra Roger, Núria Bàguena, experta en patrimoni culinari, està elaborant un material didàctic que es pot emprar als centres educatius per a mostrar les diferents assignatures (història, art, matemàtiques, física, química, geografia...) a través de la gastronomia. Una primera mostra d'aquest material el vam presentar al Centre de Professors de Menorca el 21 de març, i esteim pendent de resposta.

Petits xefs

En el marc del conveni entre Fra Roger i la Cooperativa San Crispín, es van fer classes de cuina per a fiets i fietes, en un projecte pilot anomenat “Petits xefs”. Durant el mes de novembre s'han fet les classes a l'aula “Antoni Cardona” per a un grup de 12 fiets i fietes d'entre 6 i 12 anys, i l'encarregada d'impartir-les va ser Ague Pons Villalonga, cuinera i bloguera, de Ses cuinetes d'Ague, que lis va mostrar a fer diferents receptes del seu blog, amb la col·laboració de la nostra amiga Juany Fortuny.

Els objectius de l'activitat eren: Conèixer i valorar la cuina i el producte de Menorca; Adquirir hàbits saludables pel que fa a l'alimentació; Fomentar valors com motivació, organització, treball en equip, habilitat, responsabilitat, constància, autocontrol, creativitat; i Disfrutar cuinant, percebre la cuina com una activitat divertida

2.2. ART I GASTRONOMIA

Cooking Films primavera: cine i gastronomia

Entre el 22 d'abril i el 20 de maig, el Festival Internacional de Cinema de Menorca i Fra Roger, amb la col·laboració de diversos hotels i establiments de restauració de Menorca, i el patrocini de l'Agència de Turisme de les Illes Balears, va organitzar un cicle de Cinema i Gastronomia. A cada sessió, es va projectar una pel·lícula o documental a un hotel amb encant o un establiment de restauració, i tot seguit es va fer un sopar o una degustació de plats i/o menús relacionats amb la pel·lícula o documental projectat, creant així una experiència ben interessant.

Aquestes son les dates, els espais, les pel·lícules i la proposta gastronòmica de les diferents projeccions:

Dissabte 22 d'abril a les 19h
Sant Lluís – Bodegues Binifadet



Llargmetratge de ficció "Guerra de vins", Randall Miller

Cata a cegues de vins acompanyada d'un menú amb diferents plats, "Guerra entre les Illes", amb vins de Binifadet i d'altres illes del món

50 assistents

Dissabte 29 d'abril a les 20h

Es Mercadal – Sa Vinoteca

Documental: "Priorat", David Fernández de Castro

Sopar maridat amb 3 vins del Priorat "Un viatge per la cuina i els vins del Priorat"

30 assistents

Dissabte 6 de maig a les 18h

Ferrerries – Hotel Ses Sucreres

Documental "Tea Time", Maite Alberdi

Tertúlia amb tè de menta i pastisseria de Menorca, d'origen àrab.

20 assistents

Dissabte 13 de maig a les 20h

Maó – Hotel Jardí de ses Bruixes

Llargmetratge de ficció: "Un viatge de 10 metres", Lasse Hallström

Tast fingerfood indio-francès

30 assistents

Dissabte 20 de maig a les 21h

Ciutadella – Hotel Can Faustino

Llargmetratge de ficció: "El Festín de Babette", Gabriel Axel

Sopar: Un festí a Can Faustino

40 assistents

Cooking Films estiu, al mercat del Peix de Ciutadella

Després de l'èxit del Cicle de cinema i gastronomia, el Festival de Cinema de Menorca i l'associació Fra Roger, vam voler repetir l'experiència en un altre format i ubicació. Va ser durant la setmana del festival, del 17 al 22 de juliol, a la peixateria de la plaça del Mercat de Ciutadella, amb aquestes activitats:

Dimarts 18. Felip Llufríu (Mon Restaurant). Tea Time: Creación 57 La Menorquina, versió Mon, amb crema gelada

Dimercres 19. Sandra Juaneda (Xiringo Cala Blanca). Un viatge de 10 metres: Korma de Ratatouille

Dijous 20. Joan Bagur (Rels Restaurant). Priorat: Sopa freda de betarravec, crema de iogurt i herbes fresques

Divendres 21. Tolo Carrasco (Desport Terra). Guerra de vins: Cioppino amb mini ensalada al chardonay; una sopa de peix i marisc, que es feia a Itàlia i que els emigrants italians van dur a Califòrnia on li van afegir llimona i altres coses i la van popularitzar. La casualitat va fer que dues joves americanes que van venir a Sa Plaça, residents a Califòrnia, nos van contar que a ca seua, son pare, d'origen italià, cada setmana lis feia Cioppino.

Van passar per Sa Plaça centenars de persones durant les demostracions en els diferents dies.

Mercat de Nit d'Alaior

El dia 13 de setembre, convidats per l'Ajuntament d'Alaior, vam fer una demostració gastronòmica i pictòrica, amb tast posterior, en la que el cuiner Víctor Bayo va fer bunyols de formatge amb reducció de vi negre i maonesa de llimonada i gin; i el pintor Tomeu Sánchez va fer un quadre per al que va emprar vi i pintura; tots dos partint de la idea de maridar vi i formatge. Hi van assistir 30 assistents. El quadre resultant va ser ofert a través de Facebook a qui el volgués comprar, i se'l va quedar Joan Mercadal. Els 400€ recaptats es va donar a VSF - Justícia Alimentària Global.

Dinar amb lletres.

Per segon any consecutiu, i en al marc de les fires del llibre i altres activitats que es celebren



per Sant Jordi, l'associació Es Far Cultural i Fra Roger vam organitzar un nou Dinar amb Lletres. Va ser el diumenge 23 d'abril a les Cases de Muntpalau (Es Mercadal). Va cuinar Maite Vilamalla des de la seua BaixaVan, una food truck equipada amb una magnífica cuina, que es va situar al pati frontal de les cases. Allà els 25 assistents van fer el vermut, i després van passar a les cases per a acabar el dinar i fer la tertúlia.

Vam començar amb el Vermut amb Maria Galetta i Tomeu Truyol, amb les seues cançons protesta, que vam acompanyar de Formatge macerat amb oli d'oliva i herbes i tomàtiga seca; i Verdures en tempura de galeta Maria. Abans del dinar, l'historiador Jaume Sastre va fer una ressenya de la història de Muntpalsu amb motiu d'un llibre sobre el personatge que ha escrit recentment; i Pau Faner va relatar fets, plats i anècdotes de la Fonda Faner de la seua infantesa, amb referències a plats que apareixen a les seues obres, especialment a «El mal de la guerra» El menú, de cuina medieval, va consistir en Calamars farcits i Porcell farcit amb formatge, tot maridat amb vi Ferrer de Muntpalau, prèvia explicació del seu productor, Crispín Mariano. De postre, van menjar Lletres dolces (abecedari amb la lletra Crespell), la qual cosa va motivar la intervenció del tipògraf i poeta Damià Rotger.

Any Calbó

Fra Roger va participar a les activitats que el Museu de Menorca va organitzar per a commemorar l'Any Calbó, amb motiu del centenari de la mort d'aquest pintor menorquí il·lustrat, i ho vam fer amb dos sopars.

El viatge gastronòmic de Pasqual Calbó. Dijous 13 de juliol a les 21h, es va fer un sopar setcentista al restaurant Es Tast de na Silvia de Ciutadella, en el que vam partir i tornar a Menorca, i entre mig vam passar per Itàlia, Cuba, Santo Domingo i Nova Orleans, a través dels productes i els plats de l'època, amb la interpretació que en en van fer na Silvia Anglada i Toni Tarragó, i el seu equip. Aquest va ser el menú:

Visita gastronòmica a l'exposició Calbó. Divendres 24 de novembre a les 21h, al Museu de Menorca a Maó, es va fer una Visita Gastronòmica a l'exposició Calbó, un recorregut per les diferents sales de la mostra on els assistents van anar tastant els plats que havia preparat per a la ocasió na Silvia Anglada i en Toni Tarragó, del Restaurant Es Tast de na Silvia, de Ciutadella. Els plats, tal com ja es va fer al sopar del mes de juliol a Ciutadella, estaven inspirats en els viatges i vivències de Calbó durant la seua vida, i tenien a veure amb Menorca, i amb els països i ciutats que va visitar, deprés d'una intensa recerca de Silvia i Toni per a configurar aquest viatge gastronòmic. Aquest va ser el menú:

Menú Pau Faner. Fra Roger va fer difusió, i hi va assistir, del sopar que es va fer a Ses Voltes Espai Gastronòmic de Ciutadella en el marc del Congrés Internacional dedicat a la figura de Pau Faner, que es va celebrar els dies 3, 4 i 5 de novembre al Cercle Artístic de Ciutadella organitzat per l'Institut Menorquí d'Estudis. Va ser un excel·lent **menú**, amb plats que transmetien el realisme màgic de la cuina menorquina, era la cuina de l'illa als llibres de Pau Faner. Un sopar que van organitzar i preparar Bep Al·lès, periodista i escriptor gastronòmic, i Tolo Carrasco, cuiner de Ses Voltes, i al que van assistir 40 persones.

Swing brunch per a la Menorca Lindy Exchange

Després de les moltíssimes activitats organitzades per l'associació Jazz Obert Menorca Lindy Hop entre el 4 i el 7 de maig, a la Menorca Lindy Exchange - Swing Xalada, en el marc del XIXè Festival Menorca Jazz, el final de festa va anar a càrrec de Fra Roger.

Per a la ocasió vam preparar un brunch amb 2 cocktails i 6 plats de receptes menorquines de cuina històrica, del segle XVIII i de principis del segle XIX, i algunes inspirades en les melodies més culinàries del swing. Amb música swing en directe els assistents van poder gaudir de la cuina feta al moment pel cuiner Toni Taltavull i l'equip del Restaurant Rels de Ciutadella,



reforçat amb la inestimable ajuda d'un altre gran cuiner, Victor Bayo; i dels cocktails que va preparar el bartender José Carlos Camps, de Xoriguer, a més de poder degustar i comprar producte de Menorca que va exposar Sa Cooperativa del Camp. El diumenge dia 7 a partir de les 11h el Claustre del Seminari de Ciutadella es va omplir de balladors de swing i bona cuina, en un contrast amb l'entorn que va resultar molt especial.

2.3. DIVULGACIÓ DE LA CUINA I EL PRODUCTE DE MENORCA

Sèrie “12 mesos 12 mossos”. Durant l'any 2017 vam continuar amb la sèrie de vídeo receptes de plats fets amb producte local i de temporada per part de diferents cuiners de Menorca, amb el patrocini del Consell Insular de Menorca i la col·laboració de la Cooperativa San Crispín (a l'aula “Antoni Cardona” s'han gravat els vídeos), de Uniformes Menorca i del Diari Menorca.

Es van fer 5 video receptes, dels mesos de març, abril, maig, juny i agost, a càrrec de Tere Montesinos, Tomás Cano, Ariel Carballo, Joan Bagur i Dani Florit, respectivament (els vídeos estan al canal de YouTube del Departament de Projecció Econòmica del Consell Insular de Menorca “Made in Menorca”). La gravació dels 5 vídeos van ser també 5 demostracions gastronòmiques i tast per a un grup de membres del Club Diari Menorca i socis de la Cooperativa San Crispín i de Fra Roger. A més, del contingut anterior, es va fer una pàgina gastronòmica a cadascun dels mesos esmentats, al Diari Menorca, amb una recepta, un article sobre producte local i un espai d'agenda o esdeveniments gastronòmics

Altres activitats a l'aula “Antoni Cardona” de la Cooperativa San Crispín

A més de les sessions vinculades a la gravació dels vídeos de la sèrie «12 mesos 12 mossos», s'han fet xerrades, demostracions gastronòmiques i tasts addicionals, amb producte de Menorca:

Cuinar amb bolets. Xerrada a càrrec de Cicerón Mercadal, gerent de Bolets de Menorca, i demostració gastronòmica i tast d'un rubiol de bolets, a càrrec de Víctor Bayo, el dia 20 d'octubre, amb 50 assistents.

Herbes aromàtiques. Xerrada (Marc Moll, expert en herbes aromàtiques i comestibles), i demostració gastronòmica i tast de “Panadera de peix de roca de Menorca”, i olis aromatitzats amb diferents herbes, a càrrec de Tolo Carrasco (Ses Voltes), el dia 17 de novembre, amb 30 assistents.

Rebosteria nadalenca. Xerrada, demostració gastronòmica i tasts de torró de la Reina i de Cuscussó, a càrrec del pastisser artesà Lluís Febrer, de Ferreries, el dia 15 de desembre, amb 20 assistents.

Viu Menorca Biosfera.

Visita guiada, i demostració gastronòmica i tast de plat amb producte local i de temporada, a la finca Turmaden des Capità (Alaior) amb el cuiner Tomás Cano, que va fer pilotes de carn de porc i sobrassada de la finca, amb dues saldes maoneses, una de sobrassada i l'altra de mel, acompanyat de vi 600 metres, de Sa Forana. Va ser el dia 12 març i hi van participar 60 persones. Vam aprofitar la ocasió per a difondre la campanya de recollida d'oli vegetal que promou el Consorci de Residus i Energia de Menorca.

Taller de cuina amb herbes aromàtiques i comestibles, a Mongofra.

El dia 25 de març, després d'una sortida d'un grup de 15 persones a recollir herbes aromàtiques i comestibles per la finca Mongofra Nou, guiats pel biòleg i botànic Joan Rita, el cuiner Felip Llufríu va fer diverses elaboracions amb les herbes recollides: musclos amb salsa de salicòrnia, cuixot amb *allium triquetrum*, infusió d'herbes i granissat de camamil·la, etc.



Jornades de cuina menorquina a Mallorca

L'associació **Fra Roger** i la **Casa de Menorca a Mallorca** van organitzar, els dies **10, 11 i 12 de febrer**, unes Jornades de Cuina Menorquina a Mallorca.

Des de el divendres dia 10 (inclús uns dies abans), 11 restaurants, un forn i un còctel-bar, van oferir les seues **elaboracions “menorquines”**, (menús complerts, plats sueltos, etc) que van ser molt variades i interessants, també unes quantes receptes del llibre Art de la Cuina, de Fra Roger, i que van tenir una excel·lent acollida per part dels clients.

Els establiments qu hi van participar van ser: Taronja Negre Mar, Santi Taura, Aromata, Ca Na Toneta, Marc Fosh Restaurant, Caballito de Mar, Maria Salinas, Celler Can Amer, Can March, DaiCa, Cuit, Fonet de la Soca, i The Art Bar.

Segons les dades facilitades pels propis restaurants i establiments participants, durant les jornades s'han servit més de 1.000 plats, menús o elaboracions de la cuina menorquina a Mallorca, amb una excel·lent acollida, tant per part dels restaurants com dels clients.

El dissabte dia 11 es va celebrar el **concurs de cuina menorquina** de la Casa de Menorca. El jurat, després de tastar els 12 plats, dolços i salats, presentats a concurs, va declarar guanyadora del plat salat a na Joana, que havia fet llengua amb salsa d'ametlla; i del plat dolç a Déborah Montserrat, per les seues formatjades de brosat, petites i saboroses. Mentre el jurat deliberava, Antoni Juaneda, va presentar **els dos darrers llibres publicats per Bep Al·lès** “El meu primer llibre de cuina menorquina. Per a pintar i cuinar” i “Sa cuina des poble de Menorca. 120 receptes essencials”. Hi va haver 50 assistents.

Diumenge dia 12, i com cloenda de la Setmana Menorquina i de les Jornades, la **Casa de Menorca a Mallorca** va celebrar el seu **dinar anual de socis** al restaurant Taronja Negre Mar, al Club de Mar de Palma, regentat per Tomeu Caldentey. Hi van assistir un centenar de persones que van poder gaudir d'un excel·lent dinar.

A les jornades **hi van col·laborar** Sa Cooperativa del Camp de Menorca, que va facilitar el producte de Menorca als restaurants que ho van voler; Bodega Binifadet que va aportar els seus vins a bon preu com a vins recomanats de les jornades; i la Fundació Baleària, Licors Biniarbolla, l'Associació de Periodistes i Escriptors de les Balears, Chefs(in) i les associacions de restauració de Menorca.

Fira del Formatge 2017 as Migjorn.

El dia 6 de maig, en el marc de la segona edició de la Fira del Formatge de Menorca, as Migjorn, vam fer una demostració gastronòmica i tast de bunyols de formatge amb figat, a càrrec del cuiner Victor Bayo, ama la participació de 50 assistents. Vam aprofitar la ocasió per a difondre la campanya de recollida d'oli vegetal que promou el Consorci de Residus i Energia de Menorca, repartint prop de 100 embuts recollidors d'oli.

Fira de Turisme a Alaior

En el marc de la Fira de Turisme d'Alaior, Fra Roger va organitzar un “Taller de rebosteria i pastisseria de Pasqua a Menorca”, el divendres dia 7 d'abril a partir de les 18h, al Pati de Sa Lluna d'Alaior, i aquesta va ser la nostra actuació:

Xerrada de Bep Al·lès, gastrònom, periodista i escriptor gastronòmic, sobre “Sa cuina des poble de Menorca, rebosteria i pastisseria de Pasqua”

Elaboració i tast gratuït de diferents mostres de la rebosteria i pastisseria de Menorca:



- Mones de xocolati, a càrrec d'en Tolo Sintes, de la Pastisseria Ca'n Sintes
- Caramel·los de Pasqua, "besos" i caramel·los llargs, a càrrec de José Giménez, experimentat pastisser de Ala D'Or
- Formatjades i flaons, a càrrec de la gent de Ca Na Maru

Tots els assistents van poder tastar les coses que van fer aquests 3 pastissers i rebosters d'Alaior. Vam convidar tothom a xocolati i caramel·los, i a menjar una formatjada, com a part de la campanya "Per Pasqua, formatjades i flaons"

La ma(h)onesa de Menorca, a FITUR

L'edició de 2017 de la Fira Internacional de Turisme de Madrid (FITUR) va acollir, el dia 19 de gener a l'estand de les Illes Balears, una xerrada amb demostració gastronòmica i tast de diferents variants de la salsa maonesa.

Antoni Juaneda, secretari de Fra Roger, va presentar l'acte, fent una breu referència a l'associació Fra Roger i a la seua activitat, entre les que hi ha la investigació de l'origen de la maonesa i la seua divulgació. L'escriptor i investigador gastronòmic Pep Pelfort, va explicar l'origen de la salsa, reivindicant amb fets i arguments històrics que aquesta salsa universal és fruit d'una genialitat culinària menorquina. A continuació, Dani Mora, xef dels restaurants Sa Pedrera des Pujol i La Mojigata, va fer la recepta bàsica de la maonesa amb morter, i va presentar diverses variants per tal de posar de manifest les possibilitats culinàries de la salsa. En va fer amb sabor a gamba, formatge, tàpres, safrà i mel, que els assistents van poder degustar.

Arrels. Fira de producte local i cuina de Menorca

Productes locals, cuina en directe, activitats infantils i 30 productors van ser els atractius de la Fira Arrels promoguda pel Consell Insular de Menorca, organitzada per Pep Palau von Arend & Associats, i en la que hi van col·laborar Fra Roger, les Cooperatives del Camp i San Crispín, les associacions de restauració de CAEB i de PIME, i diverses empreses. Es va celebrar els dies 29 i 30 d'abril al Recinte Firal de Menorca a Maó, amb l'objectiu de reunir la flor i nata de la producció artesana i la cuina menorquina.

L'espai firal va comptar amb 30 productors de l'illa i s'hi van poder tastar i comprar productes com formatge, embotits, mel, peix, carn, conserves, cervesa, gelats, productes d'horta, sal, ginebra, vi, safrà o cargols, entre d'altres. Els productors participants van oferir tastets a canvi de tiquets de degustació adquirits pels visitants, que també van poder comprar el producte directament. A més, a la fira hi va haver tres espais d'activitats, en els que Fra Roger hi va intervenir de forma directe: l'Aula de Tast i l'Aula Infantil i l'Aula de Cuina.

Per l'Aula de Tast hi van passar un bon nombre d'empreses i entitats, que van presentar els seus productes. A més, s'hi va celebrar el Concurs de Salsa Maonesa «Ramón Cavaller», amb un jurat molt qualificat, que va declarar guanyador el ciutadallenc Josep Lluís Juaneda «Sipri».

A l'Aula infantil, Fra Roger, amb la bloguera Roser Mercadal, i l'empresa Sa Xaranga, van organitzar diverses activitats i tallers per als més petits, d'entre 5 i 12 anys, amb una important participació i molt d'interès per part dels fillets i filletes.

Per l'Aula de cuina hi van desfil·lar un bon nombre de cuiners de Menorca, i també vinguts de Mallorca i Catalunya, que van cuinar diverses receptes en directe.

El dissabte va ser el torn de Dani Florit (Ca N'Aguedet) i Teresa Montesinos (Passió Mediterrània) els quals van xerrar de tradició i creativitat, fent dues versions de l'arròs de la terra. Després van intervenir Richard Tejada (Can Bernat des Grau) amb la cuina menorquina renovada; Marc Ribas (Cuines TV3 i Capritx, Terrassa) que va explicar com convertir peixos humils en plats sublims; Sílvia Anglada (Es Tast de na Sílvia) i Víctor Bayo es van centrar el



producte local al plat i amb la cuina d'aprofitament; finalment, en David Coca (Sa Llagosta) va tancar la primera jornada amb alta cuina menorquina.

El diumenge hi van actuar Joan Bagur i Toni Taltavull (Rels) amb Marco Antonio Collado (Ses Forquilles, Rais), fent jove cuina, del món a Menorca, i mostrant una versió actualitzada de la "Juevertada de peix" del llibre Art de la Cuina de Fra Roger; els va seguir el mallorquí Tomeu Caldentey (Bou Restaurant, i Taronja Negra Mar, de Mallorca) que va donar idees senzilles amb l'anomenada pizzaimada, per tal que els assistents poguessin desenvolupar el seu talent a la cuina; Fina Puigdevall (Les Cols) va dur la Garrotxa a Menorca amb la seua aposta radical per la cuina de proximitat i el producte local; Dani Mora (Sa Pedrera des Pujol) i Patrick James (Pan y Vino) van mostrar plats inspirats en la cuina asturiana i francesa, d'on son aquests dos xefs, però amb producte de Menorca en versió exquisida. Finalment, Víctor Quintillà (Lluerna, Santa Coloma de Gramenet, Barcelona), va ser l'encarregat de tancar les activitats duent el territori a la cuina.

La primera edició d'Arrels es va tancar amb una bona **valoració** per part de l'organització i els promotors. Hi van participar 30 productors i 12 cuiners, i durant els dos dies es van superar els 3.000 visitants, i es van consumir més de 10.000 tasts.

Jornades de Cultura Popular: un Menú Biosfera, i una mostra d'estrís i llibres de cuina

En el marc de les VII Jornades de Cultura Popular, organitzades pel Consell Insular de Menorca al Convent de Sant Diego d'Alaior, el dissabte dia 27 de maig, Fra Roger, en col·laboració amb el Restaurant Ca N'Aguedet i el Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca va presentar el Menú Biosfera, compost pels 8 plats guanyadors del procés de selecció dels plats més representatius de la cuina de Menorca, que es va realitzar mitjançant l'assessorament d'experts i finalment per votació popular.

Dani Florit, xef del restaurant, va explicar com havia elaborat els 8 plats, i els va presentar, juntament amb en Pep Pelfort, director del CEG, que va explicar als assistents les relacions del plat amb la nostra tradició culinària, les cultures que han influït en la nostra cuina i altres aspectes, tant de les elaboracions com dels ingredients, que els feien mereixedors de ser considerats part del nostre patrimoni i cultura popular.

A més, es va instal·lar una parada amb tots els llibres de gastronomia de Menorca, i alguns estrís de cuina aportats per na Rosa Rotger, ja que tot això també forma part del nostre patrimoni culinari escrit, que s'enriqueix a més amb les costums, les pràctiques culinàries de cada casa, les tradicions, etc.

Hi van assistir unes 50 persones.

El Llatzeret a les teues mans, degustació de cuina de Menorca

Fra Roger va participar als actes que va organitzar el Consell Insular de Menorca i la Fundació Foment del Turisme de Menorca durant els dies 28 d'agost al 3 de setembre, amb motiu del bicentenari de la posada en funcionament del Llatzeret al port de Maó.

Xerrada, demostració gastronòmica i tast d'albergínies. A càrrec del gastrònom Bep Al·lès i del cuiner Victor Bayo; el primer va xerrar sobre les receptes d'albergínies plenes als receptaris menorquins dels segles XVIII i XIX; i el cuiner va fer albergínies de diferents maneres, que els assistents van poder tastar. Tant el llibre Art de la Cuina de Fra Roger, com el De Re Cibaria de Pere Ballester, i els llibres de cuina menorquina posteriors, de Josep i Damià Borràs, i de Bep Al·lès, contenen receptes d'albergínies plenes a la menorquina. Hi va haver 150 assistents.

A més, de dijous a diumenge, Fra Roger va oferir als assistents **degustació de plats de la cuina menorquina o fets amb producte de Menorca**. Així, es va poder tastar oliagua amb figues, albergínies plenes amb maonesa de sobressada, rubiols de gató, cruixent de butifarró amb maonesa de llimonada i gin, pilotes amb salsa d'ametlla, coca amb sofrit, bunyols de



formatge, menjar blanc, coca d'aubercoc, tot això amb vi de Binifadet, cervesa Grahamme Pearce, refrescs Anda, granissat de gin Xoriguer amb llimonada o pomada, aigua...

La Nit dels Investigadors

Fra Roger va participar a la Nit dels Investigadors 2017, a l'Estació d'Investigació (marina) "Jaume Ferrer" de La Mola (Maó), el dilluns dia 25 de setembre. Després d'una xerrada de n'Adolf Sintes, membre de la Secció de Ciències Socials de l'Institut Menorquí d'Estudis i soci i col·laborador de Fra Roger, sobre "El marisqueig al port de Maó, ahir i avui", el cuiner Victor Bayo va fer una demostració gastronòmica de musclos del port de Maó, que havien estat recollits aquell mateix dia, i es van servir amb maonesa diferents sabors (la clàssica, amb tàpres i amb wasabi i soja). Tot açò ho van poder tastar, maridat amb vi blanc de Binifadet, els aproximadament 80 assistents que es van atracar a aquesta peculiar instal·lació.

Demostració gastronòmica i tast, a l'Associació de Mestresses de Casa d'Alaior.

El dia 19 de maig, Miquel Mariano i Josep Borrás van explicar, i van fer, unes sípies farcides de gambes, i un púding de patata, respectivament, i les prop de 50 mestresses de casa que hi van assistir ho van poder provar i mantenir un canvi d'impressions amb els dos cuiners retirats.

Reboisteria de Nadal a Maó

Dins el programa d'activitats de l'Ajuntament de Maó per a les festes de Nadal es van fer tres tallers o demostracions gastronòmiques sobre rebosteria menorquina nadalenca, a càrrec de Rosa Rotger, membre fundadora de Fra Roger, bloguera de Tiberis i estudiosa de la cuina i els estris de la cuina tradicional menorquina. Aquest és el calendari dels tallers o demostracions gastronòmiques que es van fer:

Dissabte 16 a l'Associació de Veïns de Dalt Sant Joan
Dimecres 20 a l'Associació de Veïns de Capità Doria
Dissabte 23 a l'Associació de Veïns de Sant Climent

Taller de cuscussó a Ca's Vesins de Ferreries

Diumenge dia 17 de desembre, la cuinera Silvia Olives va dirigir un Taller de Cuscussó a l'associació Cas Vesins de Ferreries, per iniciativa de Stephanie, del Hotel Ses Sucretes. Va obrir l'acta Antoni Juaneda, secretari de Fra Roger, que va comentar breument què és i què fa l'associació, i tot seguit na Silvia va explicar la recepta del cuscussó i en va fer un. A continuació, 4 grups formats per 3 dones cadascun, van fer el seu cuscussó, seguint la recepta bàsica però aportant el seu toc personal amb la decoració i altres detalls. Lea assistents s'ho van passar ben bé, i van quedar amb ganes de repetir la experiència, organitzant nous tallers...

Participació, assistència, difusió i col·laboració en diferents activitats d'interès gastronòmic organitzades per altres entitats:

Fira del camp d'Alaior

Durant la Fira del camp d'Alaior, els cuiners Tomás Cano i Victor Bayo van fer pilotes de carn de be amb maonesa de formatge, i van aprofitar l'esdeveniment, pel que van passar més de cent persones, per a reciclar l'oli vegetal que havien emprat per a fregir les pilotes, col·laborant així amb el Consorci de Residus i Energia de Menorca.



Farmers & Co. (de Sa Cooperativa del Camp)

Amb la participació d'un grup de blogueres gastronòmiques, Fra Roger ha prestat col·laboració i assessorament a Sa Cooperativa del Camp de Menorca per a introduir diferents tasts de plats i producte de cuina menorquina a la xarxa de tendes – franquícia Farmers & Co que Sa Cooperativa ha posat en marxa.

Ajuts convocatòria FOGAIBA. Fra Roger ha prestat assessorament i/o pot ser partícip si es concedeixen, de dos projectes que es van presentar a la convocatòria d'ajuts de FOGAIBA: Oli de Menorca (estudi de l'olivó per a la producció d'oli) i Sant Josep SRM (estudi de la varietat Calop Blanc per a la producció de vi)

Gastrobolets. Difusió i assistència a les trobades gastronòmiques sobre bolets, a Binifadet organitzat per Bolets de Menorca, i a Son Vives, organitzat pel Cercle Micològic de Menorca Dr. Saurina, en ambdós casos amb la participació de diversos cuiners que van elaborar plats creatius amb diferents bolets de Menorca.

Col·laboració amb el Consell Insular de Menorca (Departament de Cultura i Patrimoni) en completar les fitxes Oliagua, Formatjades i Arròs de la terra, de l'Inventari de Patrimoni Immaterial, en la part dedicada a la gastronomia

Concurs d'albergínies plenes. Participació com a jurat al 4rt Concurs d'albergínies plenes i degustació de cuina casonala, de l'Associació Contra el Càncer de Ciutadella (11 agost) (500 assistents)

Concurs d'oliagua. Participació com a jurat al **Concurs d'oliagua** organitzat per la Federació d'Associacions de Persones Majors de Menorca, a la plaza Pere Camps des Mercadal (18 agost) (10 grups, d'entre 10 i 15 membres cadascun, uns 125 assistents)

II Gastrocita amb la salsa maonesa, difusió i assistència a l'esdeveniment, organitzat per l'empresa Kewpie i l'Ajuntament des Mercadal els dies 6 i 7 de maig as Mercadal, i ama la participació de restaurants del poble que van presentar diverses elaboracions amb maonesa Kewpie, i amb les que van participar en un concurs.

IV Forum Mongofra Economia i Medi Ambient, sobre "El producte local de Menorca. Valor, promoció i impuls per a la economia menorquina", organitzat pel Diari Menorca el dia 15 de juliol; difusió i assistència.

Campanyes de l'Associació de Restauració de PIME Menorca. Difusió de les campanyes "L'oliagua, la sopa menorquina que no ha de bullir", i "Els dimecres, dia de brou",

Tertúlia – Berenar sobre la promoció de la **carn** de Menorca, a Binissuès, organitzada pel Consell Insular de Menorca amb la col·laboració d'ASCAIB.

Calendari gastronòmic. Difusió, a través de la web i xarxes socials de Fra Roger, del Calendari Gastronòmic, publicat per l'escriptor gastronòmic Bep Al·lès al Setmanari El Iris, en el que mes a mes (amb alguna excepció) publica els trets més destacats de la cuina de Menorca del mes corresponent.

Mostra de Cuina Menorquina, difusió i assistència a la mostra, organitzada per l'Associació de Restauració de CAEB Menorca

2.4. GASTRONOMIA HISTÒRICA

El Llatzeret a les teues mans, cuina històrica

Fra Roger va participar als actes que va organitzar el Consell Insular de Menorca i la Fundació Foment del Turisme de Menorca durant els dies 28 d'agost al 3 de setembre, amb motiu del bicentenari de la posada en funcionament del Llatzeret al port de Maó.

Divendres dia 1 de setembre: **Conferència de Jaume Mascaró sobre “La cuina del segle XIX a Menorca, de Art de la Cuina a De Re Cibaria, i un homenatge a Josep M. Vidal”**. Jaume Mascaró, membre de l'Institut Menorquí d'Estudis i de Fra Roger, va xerrar sobre els trets principals de la cuina menorquina durant l'època en que es va construir i va funcionar el Llatzeret, amb una referència especial al receptari de Pere Ballester, De Re Cibaria; al mateix temps, explicarà la relació de l'enyorat Josep M. Vidal Hernández, ànima de l'Institut Menorquí d'Estudis, amb el Llatzeret i la seua història, i va fer unes referències al Vidal sibarita, als plats que a Josep M. Vidal li agradava cuinar i menjar, una vesant poc coneguda. Hi va haver 100 assistents.

Taller de cuina menorquina del segle XVIII a Es Perol

La cuina menorquina del segle XVIII, les receptes de Art de la Cuina, de Fra Roger, van protagonitzar l'activitat de l'aula Es Perol Showcooking, de Apalliser (Maó), del mes de gener. En dues sessions, els dijous dies 12 i 26 la bloguera i cuinera Ana Gámez, del blog Ana en la Cocina, i el xef del Restaurant Can Bernat des Grau, Richard Tejada, van cuinar 4 plats de Fra Roger, els van mostrar a fer i els van donar a provar als assistents. Açò és lo que van fer:

[121] Aranyes amb escabets suau amb allioli bo (Richard Tejada) Un plat de peix ab ai i vinagre ab lo peix al caliu

[63] Ànec amb peres (Ana Gámez) Un plat de ànedes estofades

[54] Be amb salsa verda i ametlles (Richard Tejada) Altra salsa de carn diferent

[107] Crema groga (Ana Gámez) Altra crema groga de vermell de ous.

Intercanvi gastronòmic i cultural entre Menorca i Eivissa

Menorca a Eivissa. El dimecres dia 1 de març a les 12h a l'Ajuntament de Sant Joan de Labritja (Eivissa), l'historiador ciutadallenc Marc Pallicer va pronunciar la conferència sobre “Els corsarisme a Menorca i la seua alimentació” i a continuació, el cuiner Toni Taltavull, de Rels Restaurant (Ciutadella) va fer una demostració gastronòmica amb tast posterior d'uns “Bunyols de bacallà amb maonesa de formatge”, tota vegada que el bacallà era un menjar comú a bord de les naus corsàries; a més, és una recepta inspirada en les raules de bacallà que hi ha a Art de la Cuina de Fra Roger. L'acte va comptar amb una notable assistència, i hi van ser presents l'alcalde de Sant Joan, la vicepresidenta del Consell d'Eivissa i diversos regidors. 40 assistents.

Eivissa a Menorca. El divendres dia 3 de març a les 19h a l'Ajuntament des Castell (Menorca), el cuiner eivissenc Pere Tur, del restaurant Sa Nansa, va xerrar sobre cuina històrica i tradicional d'Eivissa, i després ell mateix va fer una demostració gastronòmica i tast d'un “Sofrit pagès”, un dels plats tradicionals de la cuina eivissenca, un plat festiu de la pagesia. El migdia, del mateix divendres, Pere Tur i Toni Taltavull van cuinar un “Bullit de peix amb el seu arròs a banda”, al Restaurant Rels de Ciutadella; el plat va formar part de l'oferta culinària del restaurant aquell dia. 25 assistents.

La Nit dels Investigadors

Fra Roger va participar a la Nit dels Investigadors 2017, a l'Estació d'Investigació (marina) “Jaume Ferrer” de La Mola (Maó), el dilluns dia 25 de setembre.

Adolf Sintes, membre de la Secció de Ciències Socials de l'Institut Menorquí d'Estudis i soci i



col·laborador de Fra Roger, va fer una interessant xerrada sobre “El marisqueig al port de Maó, ahir i avui”, fent un repàs històric a aquesta activitat el port, i mostrant també quina és la realitat actual, fent esment tant a les explotacions com als mariscadors que hi ha hagut durant els darrers anys i els que encara hi fan feina.

2.5. ALTRES ACTIVITATS, I ACCIONS ESPECIALS

Un sopar de la Nit de Nadal per a tothom

Un any més, Fra Roger i Càritas Menorca van promoure l'acció solidària "**Un Sopar de la Nit de Nadal per a tots**", amb la col·laboració de diversos cuiners i cuineres, i proveïdors de producte, donant així continuïtat a una iniciativa que havia duit a terme el cuiner Doro Biurrun durant els darrers anys. Els cuiners van elaborar **350 menús** que van lliurar a Càritas per a la seua distribució entre les persones i famílies necessitades per al sopar de la Nit de Nadal, a través de les diferents parròquies. El menú va consistir en un oliagua d'hivern amb bunyol de formatge i figat, pilotes amb salsa de safrà, i greixera o pudín de patata.

Els **cuiners** que van participar van ser: Miquel Mariano Vadell (Ca N'Aguedet, retirat), Dani Florit (Ca N'Aguedet), Joan Bagur (Rels), Tolo Carrasco (Ses Voltes – Grup Recibaria), Patrick James (Pan y Vino), Silvia Anglada (Es Tast de na Silvia), Felip Llufríu (Mon), Joan Puigpelat (Cafè Marés), Dani Mesquida (chef privat), Oriol Castells i Marco Collado (Ses Forquilles – Rais), Sol Pons (Hotel Jardí Ses Bruixes), David Coca (Sa Llagosta – Ses Salines), Laura Garriga (Es Festuc) i els **proveïdors**: Sa Cooperativa del Camp, Cooperativa San Crispín, Agroilla, Menaje Menorca i Omar Zola – iSafrà. Tot coordinat per **Antoni Aguiló** i amb la col·laboració de diversos voluntaris de Càritas i de Fra Roger.

Centre gastronòmic i del producte de Menorca. En el projecte de creació d'un Centre gastronòmic i del producte de Menorca, inicialment previst per a dedicar-lo a l'oli (i la maonesa), el vi i el formatge, s'han fet o continuat diverses gestions, en tres línies d'actuació:

Pati de sa Lluna – Convent de Sant Diego (Alaior): vam assistir a la presentació del Pla d'Usos, en el que està previst un ampli i interessant centre de cultura gastronòmica, per a la gestió del qual el Consell Insular nos ha manifestat en diverses ocasions que compta amb la nostra participació, pendent de la fórmula de gestió que finalment adopti el consorci gestor de l'edifici i les instal·lacions.

Centre Artesanal de Menorca (Es Mercadal). Es va plantejar, amb l'Alcalde des Mercadal i la Consellera de Turisme del Consell, la possibilitat d'instal·lar una mostra expositiva de tres elaboracions artesanals de producte de Menorca al primer pis de l'actual Centre Artesanal de Menorca, i posar-hi també una zona per a xerrades, i per a demostració gastronòmica o presentació de producte. Semblava que anava endavant, però al final el Consell ha deixat en stand by aquesta actuació, pendent del futur centre al Pati de Sa Lluna d'Alaior, tot i que en la nostra opinió son dues instal·lacions absolutament compatibles, i complementàries.

Edifici SAVI a la seu del Consell Insular a Ciutadella. Fra Roger va presentar una proposta al concurs d'idees i procés participatiu que va dur a terme el Consell per a donar contingut a aquest edifici, però va ser descartada, sense perjudici que, al aprovar-se que els locals siguin un espai per a entitats ciutadanes, Fra Roger hi pugui desenvolupar alguna activitat de forma puntual.

Biblioteca Fra Roger. Durant l'any 2017 s'han anat adquirint, per compra o donació, diversos llibres i publicacions, que s'han incorporat a la Secció Gastronòmica Fra Roger de la Biblioteca des Mercadal

Intercanvi cultural i gastronòmic entre Menorca i Dènia.

En el marc dels acords de col·laboració i intercanvi entre Menorca (Fra Roger) i Dènia (Ajuntament), auspiciats per la Fundació Baleària, Menorca va participar com a territori convidat al Concurs Internacional de cuina creativa de la gamba roja de Dènia, els dies 27 i 28 de febrer, amb les activitats següents:

El cuiner Antoni Taltavull va fer una demostració gastronòmica amb gamba vermella, elaborant una versió de la recepta 145 "Gambes amb taronja" de Art de la Cuina de Fra Roger davant alumnes i professors del Centre de Desenvolupament Turístic de Dènia.

Visita a la Fundació Todolí Citrus, un centre amb unes 400 varietats de cítrics plantats.

Assistència al Concurs de cuina creativa de la gamba roja, al Mercat Municipal de Dènia

Fòrum ETS. Durant l'any 2017 Fra Roger, en la persona d'Antoni Aguiló, ha ostentat la presidència del Fòrum d'Entitats del Tercer Sector, un foro o plataforma que aglutina totes les associacions i entitats de Menorca que fan feina en temes socials, culturals, educatius, etc.

Pacte de Milan. Pacte sobre política alimentària urbana al que durant l'any 2017 s'hi ha adherit el Consell Insular de Menorca, i en el que s'ha integrat Fra Roger, juntament amb altres entitats i administracions. Es va fer un primer Taller general a Sa Granja (Maó) el mes d'octubre de 2016 amb les persones i entitats que van participar al Diàlegs de Mongofra sobre valoració del producte de Menorca a través de la gastronomia (que va inspirar la postura de Menorca respecte del Pacte), i representants de les administracions públiques, per tal de definir un pla d'acció que doni contingut i sentit a l'adhesió de Menorca. Coordinat tot el procés per VSF Justícia Alimentària Global, durant 2017 s'han fet 3 tallers: sobre producció (11 d'octubre), sobre distribució (30 d'octubre) i sobre comercialització (12 de desembre, coincidint amb una reunió del Consell Social de la Reserva de Biosfera).

Joan Roca a Menorca. Amb motiu de la presentació de la Guia Matoses, dels 100 millors restaurants de Menorca, el dijous dia 9 de novembre, en un acte organitzat pel Diari Menorca i l'amic i col·laborador de Fra Roger Borja Matoses, va visitar Menorca Joan Roca, del Cellar de Can Roca Va visitar l'Escola d'Hosteleria M^a Àngels Cardona de Ciutadella, on més de 100 alumnes el van escoltar amb atenció i amb emoció. Després, a S'Hort de Sant Patrici (Ferrerries) va presentar la Guia Matoses, editada pel Diari Menorca, amb l'assistència de més de 150 persones, majoritàriament del sector de la gastronomia i el producte de Menorca (cuiners, restauradors, productors, entitats, etc); en un format de conversa amb Borja Matoses, tots dos van exposar com veien la cuina de Menorca, van xerrar de la Guia, del la bona línia que està seguint la gastronomia a la nostra illa, i de moltes coses més, com la trajectòria dels germans Roca.

Reciclatge d'oli vegetal. Difusió d'aquesta campanya de conscienciació, en col·laboració amb el Consorci de Residus i Energia de Menorca, que va facilitar a Fra Roger un cartell amb les indicacions corresponents, i embuts – recollidors de l'oli emprat. Fra Roger ha duit aquest material a diverses activitats en les que s'ha consumit oli vegetal (Viu Menorca Biosfera a Turmadén des Capità; Fira del Camp d'Alaior; Fira del Formatge des Migjorn...)

Col·laboració amb la Fundació Foment del Turisme de Menorca, per a la realització d'un inventari de recursos de cuina i producte de Menorca, per a oferir als periodistes turístics, agències de viatge, etc.

Col·laboració amb Michel Bourret i la Universitat de Montpeller, per a facilitar informació sobre la gastronomia i turisme gastronòmic a Menorca, i sobre Fra Roger i la seua obra Art de la Cuina als alumnes de Michel.

Participació com a jurat al **XXVII Concurs de paelles** (6 agost) (100 assistents) del Casino 17 de Gener de Ciutadella

Participació com a jurat al **Concurs de truites de patata** benèfic, organitzat per l'Associació de Veïns de Cala'n Blanes, a l'església de Cala'n Blanes (7 octubre) (25 concursants, 100 assistents)

Acte de lliurament dels **premis de l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics** de les Illes Balears 2016, el divendres dia 10 de març de 2017.

Assessorament, subministrament de continguts, acompanyament i participació, amb diversos mitjans de comunicació:

- Guia Repsol: durant 2017 nos han encarregat la redacció de 3 articles (restaurant, recepta, productor/producte)
- Albert Stumm: diversos articles a mitjans digitals (The Boston Globe, ...) (col·laboració amb la Fundació Foment del Turisme de Menorca)
- Kino Verdú: article "A que sabe Menorca", a La Buena Vida, suplement de salut i alimentació del diari El País
- Aquí la Tierra
- Gente viajera, amb Esther Eiros, programa sobre turisme, de Onda Cero
- Master Chef

3. ACTIVITATS TRANSVERSALS. COMUNICACIÓ

L'associació ha continuat dotant de continguts la seua web i millorant i ampliant els seus espais de presència a les xarxes socials. Tots els actes han estat molt divulgats per diversos mitjans: a través de la **newsletter** de periodicitat mensual, els mitjans de comunicació convencionals (son molt nombroses les aparicions a la premsa escrita, així com les entrevistes i notícies generades a la ràdio, i la realització de notícies i reportatges a IB3 Televisió i a algun altre canal), i les **xarxes socials**. Als perfils de Facebook i Twitter, i al canal de YouTube, s'hi ha afegit durant 2017 un perfil a Instagram. Així mateix, tots els actes, activitats, articles, estudis, receptes, etc, han estat publicades a la **web** de l'associació.

Tenim **programes radiofònics** setmanals de divulgació de la cultura gastronòmica de Menorca i de les activitats de l'associació, a Cadena Ser, Onda Cero i COPE; i col·laboracions continuades a IB3 Ràdio. Per exemple, Pep Pelfort al programa Nura; Antoni Juaneda a La Gran Vida; i uns 20 cuiners i blogueres gastronòmiques a Al dia Menorca que diàriament proposen un plat per a cuinar.

A més, tenim una **pàgina gastronòmica al Diari Menorca**, amb una recepta de producte local i de temporada, un article i informació sobre algun esdeveniment, que s'ha publicat en 5 mesos de 2017.

L'associació compta actualment amb **92 socis, 451 "Amics"** de Fra Roger a la nostra web (subscriptors de la llista de correu), més de **3.000** seguidors a **Facebook**, **575** seguidors a **Instagram** i **1.645** seguidors a **Twitter**.

En matèria de disseny i producció de **material gràfic**, productes de **merchandising**, etc, hem continuat fent servir els davantals identificatius de Fra Roger en les demostracions gastronòmiques i activitats de difusió de la cuina de Menorca, i hem fet polos identificatius.



CONVENIS I ACORDS DE COL-LABORACIÓ, I RELACIONS INSTITUCIONALS

Un dels principis o criteris d'actuació de Fra Roger és fomentar la col·laboració amb altres entitats, culturals i de tot tipus, i amb els mitjans de comunicació, per tal de crear sinèrgies i optimitzar recursos. aquesta col·laboració de vegades s'instrumenta mitjançant convenis, i d'altres es fa de forma puntual i/o amb un acord verbal.

També tenim acords amb **empreses** que actuen com a sponsors o patrocinadors, facilitant el subministrament de productes o la prestació de serveis. Una de les col·laboracions que vam incorporar durant l'any 2016, i que l'any 2017 no ha tingut molta continuïtat, son els anomenats "**Bonus Regal**", amb els que els restaurants que ho vulguin aporten un sopar o dinar per a dues persones, que a l'associació ens serveix per agrair una feina o una dedicació especial per part de persones que col·laboren en les nostres activitats; durant 2018 convé reactivar aquest tipus de col·laboració.

Durant l'any **2017** hem formalitzat i/o signat aquests **convenis**:

- Renovació del Conveni de col·laboració entre Fra Roger i la **Cooperativa San Crispin**, per a col·laboració permanent en matèria d'assessorament mutuú, i de difusió del producte de Menorca; així com organitzant diverses activitats a l'aula «Antoni Cardona»
- Conveni de col·laboració entre Fra Roger i les **acadèmies de cuina de Mallorca i d'Eivissa**, per a l'intercanvi de coneixements, organització d'activitats conjuntes i representació de les Illes Balears davant la **Real Academia de Gastronomía** de (pendent de signar).
- Conveni de col·laboració entre Fra Roger i el **Casino 17 de Gener de Ciutadella**, per a la realització d'activitats conjuntes amb la Secció Gastronòmica del Casino Nou.

Entitats i empreses amb les que mantenim **acords de col·laboració**, i l'objecte de l'acord:

- Sa Cooperativa del Camp. Col·laboració permanent en matèria d'assessorament mutuú, i de difusió del producte de Menorca (conveni signat); durant 2017 hem fet una col·laboració especial, facilitant un conjunt de receptes que podran servir per als tasts associats al projecte Farmers & Co
- Cooperativa Sant Crispin. Col·laboració permanent en matèria d'assessorament mutuú, i de difusió del producte de Menorca; així com organitzant diverses activitats a l'aula «Antoni Cardona» (conveni signat)
- Consell Insular de Menorca (Cultura i Educació). Cessió de llibres a la Biblioteca des Mercadal, i creació de la Secció Gastronòmica Fra Roger
- Agroxerxa/OBSAM. Col·laboració permanent en matèria d'assessorament mutuú, i de difusió de la tasca de ambdues entitats; una de les accions a destacar és que hem enllaçat els ingredients de les receptes km 0 de la web de Fra Roger a la web d'Agroxerxa per tal de localitzar producte, productor i punt de venda de cadascun dels ingredients.
- Fundació Baleària. Actuacions puntuals. Desplaçaments
- Centre d'Estudis Gastronòmics Menorca. Continguts i Estudis
- Fundació Rubió I Tudurí. Activitat anual "Diàlegs a Mongofra"
- Ateneu de Maó. Actes puntuals
- Cercle Artístic de Ciutadella. Actes puntuals
- Casino 17 Gener. Actes puntuals
- Centre d'Estudis Locals d'Alaior. Actes puntuals
- Fundació La Caixa. Activitats subvencionades
- ONG Gloria Olivae. Promoció i difusió cultura oli d'oliva
- Museu de Menorca. Actes puntuals
- Associació de Restauració de PIME. Difusió
- Associació de Restauració de CAEB. Difusió
- Associació Hotelera de Menorca ASHOME
- Diari Menorca



- Seth Hotels. Allotjament, i activitats
- S'Algar Catering. Proveïdor estris
- De Vins. Proveïdor vins
- Uniformes Menorca. Proveïdor jaquetilles cuiners
- Menaje Menorca: material
- Diversos restaurants.
- Joves Empresaris. Seu fiscal de Fra Roger

ADMINISTRACIÓ PÚBLICA. Fomentam les **relacions amb les Administracions Públiques de Menorca**, tant per a col·laborar i crear sinèrgies en les actuacions que duguin a terme i per les que puguin ser útils els coneixements i els mitjans de Fra Roger, com per la seua tasca de suport i finançament de les activitats que desenvolupam. Mantenim molt bones relacions amb els diferents **departaments del Consell Insular**, i amb tots els **ajuntaments de l'illa**, per a la col·laboració i organització d'activitats conjuntes. Formam part de l'assemblea de la **Fundació Foment del Turisme de Menorca**.

4. PRESSUPOST I FINANÇAMENT

S'insereix a continuació el quadre d'ingressos i despeses de l'associació corresponent a l'any 2017, en el que es veu les fonts d'ingressos i la distribució de les despeses per conceptes:

Cuenta de explotación			
Empresa: Associació Fra Roger gastronomia			
PÉRDIDAS Y GANANCIAS			
		De Apertura a Diciembre Acumulados 2017 (Euro)	%
1. Importe neto cifra de negocios		21.102,41	100,00
70500000 Ingresos por actividades		9.970,25	47,25
70500001 Cuotas/Aport.Socios y Colaboradores		11.132,16	52,75
2. Variación exist. prod. term. y en curso			
3. Trab.realizados por la emp. para su activo			
4. Aprovisionamientos		-8.396,81	-39,79
60000000 Compras y gastos		-8.396,81	-39,79
5. Otros ingresos de explotación		4.403,00	20,86
74000000 Subvenciones,donaciones y legados a la ex		4.403,00	20,86
6. Gastos de personal			
7. Otros gastos de explotación		-11.081,39	-52,51
62600000 Servicios bancarios y similares		-469,25	-2,22
62900000 Otros servicios		-9.426,84	-44,67
63400001 Iva no deducible		-1.185,30	-5,62
8. Amortización del inmovilizado			
9. Imputación subvenciones inmovil.no financ.			
10. Excesos de provisiones			
11. Deterioro y Rtdo. enajenaciones inmovil.			
12. Otros resultados			
A) Resultado explotación (del 1 al 12)		6.027,21	28,56
13. Ingresos financieros			
a) Imp. Subvenciones, donanc. y legados			
b) Otros ingresos financieros			
14. Gastos financieros			
15. Variación valor razonable instrum. finan.			
16. Diferencias de cambio			
17. Deterioro y Rtdo.enajenaciones instr.fin.			
B) Resultado financiero (13+14+15+16+17)			
C) Resultado antes de impuestos (A+B)		6.027,21	28,56
18. Impuestos sobre beneficios			
D) Resultado del ejercicio (C+18)		6.027,21	28,56

5. CONCLUSIONS

Per part de l'associació es considera que s'estan obtenint uns molts bons **resultats**, en termes de participació i difusió, i d'avanç en l'estudi del patrimoni culinari de Menorca, atesos els recursos emprats, al haver-se desenvolupat moltes de les actuacions en col·laboració amb altres entitats, com a part de l'estratègia de Fra Roger d'optimitzar els recursos, generar sinèrgies i fomentar la col·laboració i la cooperació entre tots els agents relacionats amb la gastronomia i el producte de Menorca.

Durant l'any 2018 ens proposam continuar amb la tasca d'ampliació de la nostra base social, intentant que els "amics" i seguidors de Fra Roger es converteixin en socis, pel que suposa això de compromís i també de consolidació d'una dotació econòmica mínima per al funcionament de l'entitat, i seguir desenvolupant un ampli i interessant programa d'activitats.

Per a l'any que ve hem de fer especial esment a les accions dirigides a la població infantil i el sector educatiu i de la formació, reforçar les activitats relatives a la recerca i la investigació, fent més visible la vessant acadèmica de l'associació, i elaborar i desenvolupar un pla de promoció del patrimoni culinari de la nostra illa fora de Menorca.

Maó, 28 de gener de 2018