

FRA ROGER - PROPOSTA PLA ACTUACIÓ 2017

DATA	ACTIVITAT
Febrer	Assemblea Socis Fra Roger
Dij 12-gen	Es Perol. Taller Fra Roger. Richard Tejada i Ana Gámez
Dij 26-gen	Es Perol. Taller Fra Roger. Ana Gámez i Richard Tejada
Div 10-feb	Jornades Cuina Menorquina a Mallorca - presentació
11-12 feb	Jornades Cuina Menorquina a Mallorca - Menú Menorca a restaurants
28-feb	Dènia: Concurs Gamba Roja i Centre Formació Investigació
1 Març	Dia Illes Balears - Intercanvi Eivissa Menorca, el món dels corsaris
Diu 12-mar	Viu la Reserva: visita, demo i tast a eco agroturisme Turmaden des Capità
Abril	Cinema i gastronomia: projecció + tertúlia + tast/sopar a espais singulars
28-30 abr	Fira Agroalimentària i Gastronòmica (Consell Insular)

CUINA I EDUCACIÓ

	El meu primer llibre de cuina - Bep Al·lès: presentació i concurs infantil
	Conte infantil gastronòmic - Es 4 vents/CIM: presentació i concurs infantil
	"De la terra i la mar a la taula": tota la cadena de la cuina en grup
	Les assignatures a través de la cuina - material didàctic
	12 mesos 12 mossos Infantil
	Joc/App de Fra Roger - Gastronòmex
	Diàleg a Mongofra: Formació i investigació gastronòmica
	Pacte de Milan - Educació
	Conversa sobre producte local i gastronomia

ART I GASTRONOMIA

	Quadre Fra Roger: performance cuina i pintura
	La història a través de quadres de gastronomia
	Any Pasqual Calbó, cuina del segle XVIII
Juny	Música i gastronomia - Opera Lucia di Lamermoor
Abril/Maig	Musica i gastronomia - Festival Lindy Hop
	Sopar amb lletres, cuina i lliteratura

DIVULGACIÓ CUINA I PRODUCTE

	Cuinar gelats i postres
	Sa perdiu amb col de Can Maseo
	"De la terra i la mar a la taula": tota la cadena de la cuina en grup
	12 mesos 12 mossos Adults
	Llibre de cuina de Ca N'Aguedet
	Llibre Art de la Cuina segle XXI
	Divulgació Oleocultura
	Divulgació Salsa Maonesa
	Conferències sobre la trilogia del producte de Menorca
	Jornades del peix i el producte de la mar (3 ports + 1 general restaurants)
Setembre	Jornades Estudis Locals Es Migjorn - comunicació i tast

GASTRONOMIA HISTÒRICA

	Visita i demo gastronòmica Sa Nitja
	Papers Fra Roger
	Fundació Hospital Illa del Rei
	Publicar en facsímil els 2 manuscrits clau segle XIX
	Diccionari termes gastronòmics
	Llibre Història de la gastronomia de Menorca

ALTRES TEMES

	Cursos Cuina Escola Adults
	Curs UIMIR: Turisme i gastronomia...
	Alimentació i salut
	Taller de la memòria, recuperació receptes, Centre dependència CIM
	Story Map gastronòmic - IDE Consell Insular
	Cuina l'Alcalde, cuina el Conseller...
	Pacte de Milan - Institucional
	Innovem 2017
	Activitat formativa o divulgativa sobre panaderia i pastisseria

MITJANS DE COMUNICACIÓ

Quinzenal	Programa Ràdio Cope
Setmanal	Programa Ràdio Ser
Setmanal	Programa Ràdio Onda Cero
Mensual	Pàgina gastronòmica Diari Menorca

RELACIONS INSTITUCIONALS, ACORDS COL·LABORACIÓ I ALTRES

	Biblioteca Es Mercadal - Secció Gastronòmica Fra Roger
	Homenatge a cuiners de Menorca
	Bonos regal per a col·laboradors (col·laboració restaurants i proveïdors)
	Espai gastronòmic i cultural al Convent de Sant Diego Alaïor
	Espai gastronòmic i cultural a Can Saura
	Fundació Baleària (desenvolupament conveni)
	Sa Cooperativa del Camp (desenvolupament conveni)
	Cooperativa San Crispín (desenvolupament conveni)
	Acords amb proveïdors (manteniment i ampliació)

ACTIVITATS GENÈRIQUES I PERMANENTS

	Activitat web i xarxes socials
	Captació socis, amics i sponsors
	Venda llibres i producció i venda merchandising

	CUINA I EDUCACIÓ
	ART I GASTRONOMIA
	DIVULGACIÓ CUINA I PRODUCTE
	CUINA HISTÒRICA
	ALTRES TEMES

FRA ROGER - PRESSUPOST 2017

INGRESSOS		DESPESES	
CONCEPTE	IMPORT	CONCEPTE	IMPORT
Romanent 2016	500	Compra de productes	2800
Aportació socis	2000	Prestació serveis	3500
Vendes llibres i altres	400	Despeses col·laboradors	1900
Programa Leader	2500	Despeses financeres	300
Subvenció Consell	3000	Despeses diverses	3400
Organització activitats	3400	Liquidacions fiscals	600
Aportació entitats privades	2700	Activitat Leader	2500
Altres ingressos	500		
TOTAL	15000	TOTAL	15000