



JORNADES GASTRONÒMIQUES DE PRODUCTE LOCAL “MENÚ KM 0”

Del 7 al 10 de maig es celebraran unes jornades gastronòmiques de producte local, en les que els restaurants que hi participin oferiran un “Menú km 0”, fet amb producte local i de temporada. Aquesta iniciativa forma part del projecte “Valoració del producte de Menorca a través de la gastronomia” de l’associació Fra Roger, i es duu a terme amb la col·laboració de les associacions de restauració de PIME, CAEB, ASHOME, Sine Dolore i Sa Cooperativa del Camp de Menorca.

PERQUÈ HAS DE PARTICIPAR A LES JORNADES?

- Contribueixes a **promocionar el producte i la gastronomia de Menorca**, a donar valor als nostre patrimoni culinari, al sector primari, a fomentar la cuina saludable i de proximitat
- Del 7 al 10 de maig es celebra el **World Sine Dolore Park**, que durà a Menorca **més de 600 professionals de la salut** de tot el món, i es jornades gastronòmiques formen part del seu programa d’activitats.
- Sense cap cost addicional, pots **donar a conèixer el teu restaurant i la teva cuina**, aconseguint nous clients, beneficiant-te de la promoció de l’esdeveniment que faran les entitats que l’organitzen

CONDICIONS DE PARTICIPACIÓ

- 1. Productes i ingredients.** El menú s’haurà d’elaborar amb els productes (de Menorca) de la relació que s’adjunta com annex 1; la resta d’ingredients (oli, sal, espècies i altres) no necessàriament han de ser de Menorca, tot i que es recomana que ho siguin.

VERDURES Y HORTALISSES	FRUITES	ALTRES
Alls	Maduixes	Llet
Bastanaga	CARNS	Brossat
Bleda	Be	Embotit
Carabassó	Conill	Ous
Carxofa	Pollastre	Oli
Ceba	Porc	Sal
Col	Vedella	Mel
Endívia		Conserves
Espinac	PEIX I MARISC	Rebosteria
Fava	Jarret	Pastisseria
Fesol	Molls	Pa
Julivert	Rajada	Herbes
Nap	Mòllera	Fruits secs
Lletuga	Negrito	Vi
Patata	Musclos	Licor
Raveguí	Sípia	Cervesa
Xirivia	Llagosta	Gin

2. Tipus de menús i preu. Els restaurants participants tindran llibertat pel que fa al format dels menús (primers, segons i postres a elegir; menú degustació; plat del dia, etc), i pel que fa al preu.

3. Material gràfic i accions de promoció. La organització elaborarà el següent material gràfic, que es facilitarà als restaurants per a que ho puguin emprar en la promoció i informació de les jornades:

- Cartell de les jornades, amb imatges i dades informatives
- Fullet amb tots els restaurants participants i els menús i preus que ofereixen
- Menú: una plantilla o model de menú, amb imatges i textos referents a la jornada

L'organització farà les accions de **publicitat i comunicació** necessàries, tant en els mitjans convencionals com a les webs i xarxes socials, per a que l'esdeveniment sigui conegut degudament.

4. Informació i estadístiques. Per tal de valorar l'impacte de les jornades en el sector productor, els restaurants participants hauran de facilitar la informació que l'organització els requereixi sobre els productes utilitzats.

5. Proveïdors de productes. Sa Cooperativa del Camp de Menorca gestionarà el proveïment de tots els productes de l'apartat 1 anterior, excepte el peix i marisc. Les comandes es poden fer per email a jtorres@sacooperativa.com o per telèfon al 971380380. La persona de contacte és Júlia Torres.

IMPORTANT

Si vols participar a les jornades, emplena la **Fitxa de Participació** i envia-la per email a fraroger@gastronomiamenorquina.com abans del dijous dia **16 d'abril**. Per a qualsevol **consulta** ens pots cridar al telèfon 647348070 o enviar-nos un email.

