



MONOGRÁFICO

Premis Gastronòmics

Mallorca

2025

pimem

SER Radio
Mallorca

Ultima Hora

GRUP SERRA



Índice

04 CÉSAR AMABLE

«La tradición puede **convivir**, y convive, con la innovación»

06 ADA PARELLADA

«La **planificación** es fundamental en el aprovechamiento alimentario»

08 PILAR AMATE

«La **auténticidad** no se puede falsificar, y eso es nuestra gran ventaja competitiva»

10 EMPRESA, AUTÓNOMOS Y COMERCIO

Relevo empresarial gracias al programa **'Ibrelieu'** del Govern

11 EMPRESA, AUTÓNOMOS Y COMERCIO

El Govern impulsa la competitividad del producto local con el programa **IbexposaLocal**

12 LUPE FERRER

«Desde el Ajuntament de Palma queremos una **restauración fuerte** para una Palma viva»

14 CATEGORÍA PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA

Una historia de **esfuerzo** y gran excelencia

16 COMERCIAL VERA

«Tenemos muy en cuenta los **productos de km0**»

18 CATEGORÍA BARRA

Bares y barras, el escenario de nuestra cultura

20 HELADOS ICEBERG

«Nunca hemos perdido la inquietud de **innovar**»

21 VI REI

«Nos sentimos muy orgullosos de nuestras **variedades autóctonas**»

22 CATEGORÍA CUINA I GASTRO

El valor de creer, crear y **perseverar**

24 JUNÍPER SERRA

El **alumnado brilla** en la gala gastronómica

26 CÁRNICAS HERIBERTO

Medio siglo de historia, **esfuerzo** y gran calidad

30 ERNESTO RODRÍGUEZ

«Busco que las piezas respiren la misma **emoción** que quienes cocinan»

OTRAS EMPRESAS COLABORADORAS

PIMEM RESTAURACIÓ, ESTRELLA DAMM, CONSELL DE MALLORCA, GOVERN ILLES BALEARS, AJUNTAMENT DE PALMA Y PALMA ACTIVA, CAIXABANK COCA-COLA, MAKRO, COMERCIAL VERA, CONSELLERIA DE AGRICULTURA Y PESCA, HELADOS ICEBERG, VI REI, JUNÍPER SERRA, MOSTRA CUINA CALVIÀ, CÁRNICAS HERIBERTO, LA MENORQUINA, HORECA, RIU HOTELS&RESORTS

Especial Última Hora

Maquetación: Especiales y Suplementos
Textos: P. Berga, F. Garrido, A. Marchena, S. Rey, M. Muñoz. **Fotos:** J. Aguirre, T. Ayuga, P. Pellicer y empresas colaboradoras.

Portada: Ángel Orosa. **Publicidad:** GBM / Radio Mallorca

La ceremonia de la III edición de los Premis Gastronòmics Mallorca congregó a cerca de mil asistentes en el Auditorium de Palma



Una gala con gran orgullo mallorquín

El pasado lunes 20 de octubre, el Auditorium de Palma se llenó de aromas, aplausos y nombres propios. La tercera edición de los Premis Gastronòmics Mallorca reunió a quienes dan sabor a la isla: chefs, productores, camareros, panaderos, reposteros, bodegueros,... junto a un público que entiende que la gastronomía no es solo una profesión, sino una forma de contar quiénes somos. El evento, impulsado por SER Foodie Radio Mallorca, PIMEM y **Última Hora**, dejó patente que la isla vive un momento de efervescencia culinaria en el que tradición e innovación dialogan en armonía. Asimismo, la gala contó con el patrocinio del Consell de Mallorca, el Govern de les Illes Balears, Ajuntament de Palma y PalmaActiva, CaixaBank y Estrella Damm.

La gala, conducida con complicidad y humor por Miguel Vera, Rosa de Lima y Amanda Jeffrey abrió con una versión en directo de *No puedo vivir sin ti*. La elección no fue casual: las primeras notas bastaron para que el público entendiera que aquella noche la cocina tampoco podía vivir sin quienes la hacen posible. Tras ese arranque vibrante, Jordi Mora, presidente de PIMEM, inauguró la velada con unas palabras que recordaron el papel esencial de la gastronomía balear como motor económico, pero también como seña de identidad cultural. Su discurso marcó el



La sala del Auditorium se llenó con cerca de mil asistentes que disfrutaron de la gala gastronómica.

tono del evento que fue una mezcla de reconocimiento, orgullo y celebración colectiva. A continuación, el actor Carlitos Alcover irrumpió en escena en clave humorística, interpretando al 'repartidor de comida'. Su entrada y sus ocurrencias arrancaron carcajadas entre el público, que conectó de inmediato con su estilo desenfadado. Fue uno de los momentos más divertidos de la noche, un guiño a la vida

Esta nueva edición dejó patente que la isla vive un momento de efervescencia culinaria en el que tradición e innovación dialogan

cotidiana de bares y restaurantes. Por su parte, el reconocido mago Miguel Gavilán arrancó risas y sorpresas con sus trucos ingeniosos y su espectáculo de sombras chinas.

Premis Gastronòmics



Mallorca 2025

#premisastronomics



Foto familia de los premiados junto a organizadores y patrocinadores.



Arriba, Miguel Vera, junto a los chefs Marc Fosh y Andreu Genestra. Sobre estas líneas, Rosa de Lima y Juanjo Montserrat cantando 'Tacones Rojos'. A la derecha, momentos de las actuaciones del mago Miguel Gavilán, Ossifar y los 'glosadores'.

Uno de los instantes más emotivos fue el video dedicado al músico Jaume Anglada, y la intervención de los chefs Marc Fosh y Andreu Genestra, que dedicaron unas palabras homenajeando al artista y deseándole una pronta recuperación.

La velada continuó con la recreación, por parte de los presentadores de una cena en el restaurante de la chef Ada Parellada. Natural de Granollers, ha gestionado más de una docena de proyectos de restauración y ha publicado una veintena de libros. Parellada resumió la historia de su familia



Amanda Jeffrey y Carlitos Adrover (arriba) y la bailarina Yajara Naumann.

con siglos de trayectoria dentro de la hostelería, dando paso a la delicada actuación de la bailarina Yajara Naumann, cuyo número combinó danza y música en vivo, aportando un toque poético a la gala.

Durante más de dos horas, el escenario se convirtió en un escaparate de talento, esfuerzo y amor por el oficio. Cada intervención, cada acorde y cada aplauso fueron tejiendo un relato coral sobre el valor de la gastronomía como arte, trabajo y tradición.

Premios

Los galardones se repartieron en tres grandes categorías: **Bar**, **Agroalimentaria** y **Cuina i Gastronomía**, además de un reconocimiento especial a la Academia de la Cuina i el Vi de Mallorca, por su labor en la preservación del patrimonio culinario de la Isla.

La primera ronda de galardones celebró la **cultura de barra**, ese lugar donde se conversa tanto como se come. Los premiados fueron Mercat Negre, Bodega La Rambla, Bar Tony, Ca s'Hereu, Arabay Coffee y Clandestino, seis nombres que representan la esencia más popular y social de la gastronomía mallorquina.

En la categoría **Agroalimentaria**, los premios recordaron que, antes de cada plato hay un campo, un horno o una salina. Los reconocimientos fueron para: IGP Sobrassada de Mallorca, Ca'n Joan de S'Aigo, Flor de Sal d'Es Trenc, Forn Reina Maria Cristina, Lluís Pérez, Bodega Ribas y el chef Santi Taura, todos ellos ejemplos de tradición, proximidad y calidad.

Por último, la categoría **Cuina i Gastronomía** puso el foco en quienes han hecho de la cocina un lenguaje propio. Giorgia Scaramella (Aromata), Álvaro Salazar, Maca de Castro, el restaurante Voro, Juan Pinel y Restaurant Es 4 Vents (Algaida) fueron los premiados, nombres que reflejan el presente más creativo y brillante de la cocina mallorquina.

Celebración compartida

La gala no fue solo una sucesión de premios, sino una auténtica fiesta de la cultura mallorquina en su sentido más amplio. Hubo música, humor y tradición, tres ingredientes que dieron ritmo y emoción a la noche.

El grupo Ossifar provocó risas con su actuación humorística, mientras que los **glosadores** pusieron el toque más tradicional con sus improvisaciones poéticas dedicadas a los premiados, recuperando una forma ancestral de celebrar el talento con versos ingeniosos.

El broche final corrió a cargo del cantautor Juanjo Montserrat, que interpretó *Zapatos rojos* acompañado por la banda y Rosa de Lima. Mientras los ganadores subían al escenario para la foto final, los presentadores se unieron a la interpretación, creando un cierre coral y emotivo. La imagen de todos juntos bajo las luces del Auditorio resumió el espíritu de comunidad y reconocimiento que definió la noche.

Con el objetivo de llegar a todo el público, la gala contó en todo momento con un intérprete de lenguaje de signos para lograr un evento transversal.



César Amable, presidente de PIMEM Restauració, comparte sus reflexiones sobre esta la gala y el papel del sector en la economía local. Sus palabras recogen la importancia de seguir apostando por la profesionalización, la innovación y el reconocimiento al esfuerzo diario de los pequeños restauradores que mantienen viva la esencia gastronómica de Mallorca.

—Como presidente de PIMEM Restauració, ¿de qué manera cree que ha mejorado el respaldo a los pequeños empresarios del sector en Mallorca?

—El apoyo a los pequeños empresarios se vivió en la gala del pasado lunes. Más de 1.000 personas, instituciones, Govern, Consell y ayuntamientos nos están apoyando cada año con más fuerza y reconociendo el esfuerzo que hacen los pequeños empresarios por sobrevivir y mejorar día a día.

—La innovación gastronómica y la tradición a menudo conviven en la misma mesa. ¿Cómo pueden los restauradores mallorquines mantener ese equilibrio sin perder identidad?

—La tradición puede convivir, y convive, con la innovación. La esencia y la identidad se mantienen intactas cuando se trabaja desde el respeto y la pasión por lo propio. Cada día son más los cocineros que buscan este equilibrio, apostando por reinterpretar los sabores de siempre con una mirada actual. De este modo, logran mantener viva nuestra identidad gastronómica y, al mismo tiempo, proyectarla.

—¿Qué importancia tiene la formación y la profesionalización del sector para afrontar los desafíos actuales y futuros?

—La formación es fundamental en todos los sectores; en restauración, es la base si queremos ser un referente gastronómico. Resulta esencial profesionalizar a todos nuestros equipos, desde la dirección hasta el personal de sala y cocina. Cada miembro debe sentirse parte de este futuro común hacia el que queremos avanzar juntos, con la ilusión y la preparación necesarias para seguir creciendo como sector.

—En términos de digitalización, ¿cómo cree que las nuevas herramientas pueden ayudar a los pequeños empresarios de la restauración en Mallorca?

—Todas las herramientas que contribuyan a ser más profesionales son positivas, aunque al principio pueda costar adaptarse a ellas. Estas herramientas mejoran la eficiencia y facilitan una gestión más precisa de los recursos: desde el control de inventarios hasta la planificación de estrategias basadas en la información que proporcionan. Se trata de una plataforma pensada para ayudarnos a adaptarnos a los nuevos retos de la sociedad y del mercado.

—Los Premis Gastronòmics Mallorca reconocen tanto la calidad como el compromiso con el producto local. ¿Qué mensaje cree

«La tradición puede convivir, y convive, con la innovación»

César Amable, presidente de PIMEM Restauració, expone su visión sobre la importancia de estos premios tras la gala celebrada esta semana



César Amable, presidente de PIMEM Restauració

que transmite este enfoque a la sociedad y al sector turístico?

—Esta edición, la tercera ya, creemos que está plenamente consolidada y, desde ahó-

ra, estamos trabajando para que la próxima sea aún mejor. Estamos comprometidos con el comercio local y de proximidad, no solo en los entornos urbanos, sino también acercándonos a nuestros proveedores, agricultores, ganaderos, pescadores,... de la Part Forana.

—¿Considera que la gastronomía puede convertirse en uno de los grandes motores para la desestacionalización turística en Mallorca?

—Por supuesto, la gastronomía, junto con la cultura, el arte, deporte, congresos profesionales, etc, debe expandirse durante todo el año para evitar la estacionalización tan marcada que existe en Mallorca. De los aproximadamente 55 millones de pernoctaciones anuales que registra la Isla, en verano superamos los 10 millones en julio y agosto, mientras que en diciembre apenas rondamos las 300.000. Es una diferencia totalmente desproporcionada. Por mucho que se intente mejorar el perfil del visitante, seguimos siendo, en gran parte, un destino de sol y playa y, en algunos puntos concretos, de turismo de excesos.

—¿Qué papel tiene PIMEM Restauració en la defensa de los intereses de los pequeños restauradores frente a las grandes cadenas y franquicias?

—Nosotros, egoístamente, defendemos nuestros propios intereses, que son los mismos que los de los pequeños restaurantes, bares y cafeterías. Nos consideramos un producto local, cercano a nuestros vecinos. Somos más de 8.000 establecimientos repartidos por toda la Isla, y más de un tercio permanece abierto durante todo el año,

«La esencia y la identidad se mantienen intactas cuando se trabaja desde el respeto»

«Esta edición está consolidada y, desde ahora, estamos trabajando para que la próxima sea aún mejor»

atendiendo a quienes se acercan a compartir mesa y mantel con sus familias y amigos. La mayoría de las grandes cadenas y franquicias tienen sus centros de decisión fuera de nuestras islas y resultan del todo impersonales. Nosotros, en cambio, estamos cada día detrás de una barra o frente a unos fogones; la mayoría de las veces en jornadas interminables, sin vacaciones y sin apenas tiempo para disfrutar de nuestras familias. Aun así, regalamos una sonrisa a nuestros clientes. Junto con el resto de comercios, industrias locales, fornells, agricultores y un largo etcétera de profesionales que cada día levantan una persiana. Formamos parte del motor de nuestras ciudades y pueblos, ese que hace que la vida en nuestra isla sea, verdaderamente, un lujo.

—¿Qué valores representan los premiados de esta edición y qué mensaje cree que envían al sector gastronómico mallorquín?

—Como en ediciones anteriores, buscamos ensalzar los valores vinculados al sector: profesionalidad, dedicación, entrega y, sobre todo, pasión por el buen hacer, muchos de ellos transmitidos de generación en generación. Esperamos que la gastronomía se consolide como un referente, tanto a nivel nacional como internacional.



RECEPTA ORIGINAL DEL 1876

100% INGREDIENTS NATURALS. SENSE SULFITS AFEGITS, NI ADDITIUS, NI CONSERVANTS

**ESTRELLA
DAMM**

Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°

«La planificación es fundamental en el aprovechamiento alimentario»

La chef catalana Ada Parellada, galardonada con la Cruz de Sant Jordi en el año 2016 y directora de cocina en su restaurante de Barcelona Semproniana, fue la invitada estrella de la III edición de la Gala de los Premis Gastronòmics Mallorca celebrada el pasado 20 de octubre en el Auditòrium de Palma

Ada Parellada (Granollers, 1967) es uno de los rostros más conocidos en el panorama gastronómico y mediático español. Sus apuestas culinarias son sinónimo de tradición y modernidad. Pero sus aportaciones no solo quedan en la cocina, la chef catalana también destaca por su faceta de activista. Referente de la 'gastro-nomía consciente', que prioriza la proximidad ante lo ecológico, alza la voz contra el despilfarro de comida.

Su afición por la cocina no surge de un simple deseo aspiracional. A la catalana la acompañan más de seis generaciones de historia familiar vinculadas a la gastronomía. Nacida en la Fonda Europa de Granollers, un establecimiento regentado por su familia desde 1771, decidió emprender su carrera en solitario a los 25 años de edad con la apertura del restaurante Semproniana en el Eixample de Barcelona. Galardonada con la Cruz de Sant Jordi en 2016, ha escrito más de 20 libros y una novela titulada *Sal de Vainilla*.

Chef, escritora, comunicadora y madre, Parellada fue una de las invitadas de honor en la última y III Gala de los Premis Gastronòmics de Mallorca del pasado 20 de octubre en el Auditòrium de Palma.

—¿Qué es lo más divertido de dirigir una cocina?

—La verdad es que lo más divertido es recordar lo mal que se pasa a veces en la cocina. En los restaurantes se vive mucho estrés y momentos críticos que si se superan con éxito siempre son muy divertidos de recordar. Por ejemplo, el típico día que hay algo que no puedes sacar porque ha habido algún imprevisto, y parece que el mundo se acaba. Pero después, el cliente suele ser comprensivo o el camarero logra sacarte del apuro. Al final somos humanos. Entonces, si la historia termina con final feliz, siempre nos reímos muchísimo de todo el sufrimiento previo. Es así de



«Perder el miedo a la sartén es la manera más efectiva de abrir la imaginación en el mundo culinario. El despilfarro alimentario se combate con creatividad y planificación»

triste, pero es la realidad de las cocinas. Lo emocionante de la cocina es la superación: que te salga un plato que te costaba. También ver al equipo más cohesionado.

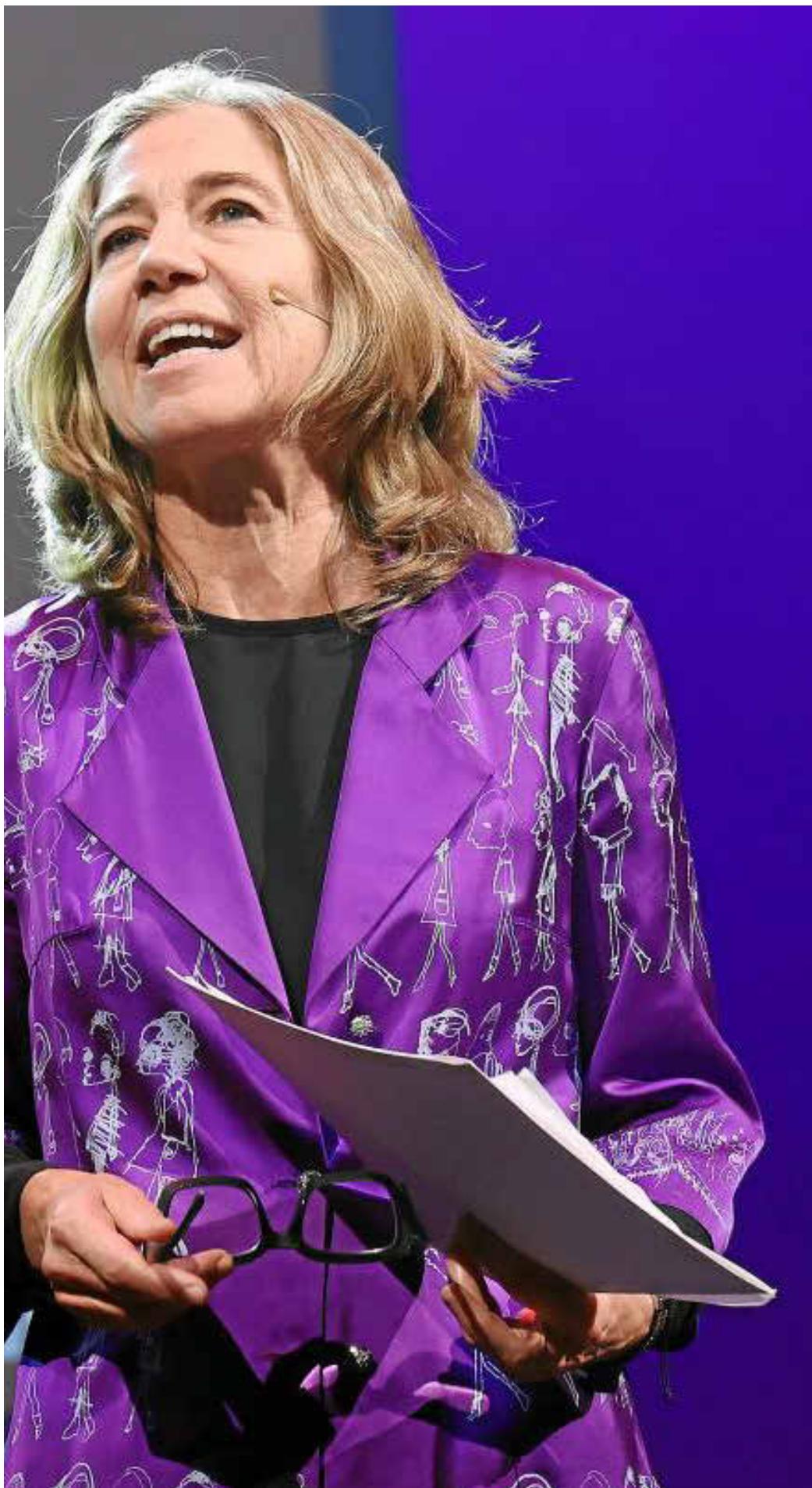
«Cuando era más joven y abrí Semproniana, algunos proveedores, e incluso clientes despistados, pedían por el jefe, o sea yo, porque conmigo no querían hablar»

—¿Cómo debería ser la relación entre la chef y el equipo de cocina?
—No utilizo ninguna técnica de gestión de personal, aunque hice un curso a este



respecto. Creo que es una de las claves de la buena cocina. Es tan complejo gestionar los horarios con la conciliación familiar y con el estrés... Mi relación con el equipo es muy intuitiva. Llevo tantos años con ellos que conozco a la perfección sus defectos. Valoro también las virtudes, pero lo importante es localizar el fallo.

—¿Cuáles son sus referentes gastronómicos?
—Como hija de una familia con mucha tra-



Ada Parellada, durante su intervención en la gala del pasado lunes. La chef catalana es propietaria y directora de cocina en Semproniana, un establecimiento del Eixample de Barcelona.

qué vas a cocinar y no solo llenar la nevera. Otro truco para practicar esta técnica es tener la nevera bastante vacía, con alimentos del día, y la despensa muy llena, con muchos productos de caducidad larga.

—**¿A qué se refiere con 'gastronomía consciente'?**

—La gastronomía consciente es conocer el impacto económico, medioambiental y social que esto genera en el entorno.

—**Es una gran detractora de la comida eco, ¿por qué?**

—No lo soy. Pero priorizo la proximidad ante lo ecológico. Cuando los consumidores exigimos a los productores locales que su producción sea ecológica, muchas veces no la terminamos comprando porque no es competitiva. Somos hipócritas en este sentido: decimos una cosa y hacemos otra. Exigimos alimentos ecológicos y cuando nadie nos ve llenamos la cesta de alimentos convencionales porque son más baratos, tienen mejor aspecto y el sabor sí está garantizado. Lo que no podemos es exigir producción ecológica, ahogar a nuestros productores y después no comprárselas.

—**En tiempos de estrés, inmediatez y prisas, ¿qué importancia tiene la comida casera?**

—La comida casera tiene toda la importancia. Los cocineros profesionales tenemos que cambiar el discurso para facilitar y adaptar la cocina casera al trepidante ritmo actual. Tenemos que animar a la gente a cocinar pero no los tenemos que agobiar con recetas complicadas. La solución no es sustituir tus aficiones por la cocina, sino integrarla con técnicas más ágiles y efectivas en esa vorágine de la vida actual.

—**¿Cuál es el secreto de una dieta equilibrada o balanceada?**

—Comer de todo. La variedad es una garantía de equilibrio porque el ingrediente que no consigues con un alimento lo vas a conseguir con otro. Y también intentar respetar el dicho: «Desayuna como un rey, almuerza como un príncipe y cena como un mendigo». Comer en compañía y poner la mesa es una motivación fundamental para que la comida que salga a la mesa sea rica, variada y sabrosa.

—**¿Cómo fue abrirse camino en el sector de la alta cocina?**

—Nunca he buscado estar en la élite de la

gastronomía. No es una cosa que me haya preocupado. A mi siempre me han gustado los restaurantes bulliciosos, con todo tipo de gente. Esos comedores con variedad son el reflejo de la sociedad. Creo que la alta cocina dificulta esta mezcla. Me incomoda mucho el 'restaurante catedral': donde no puedes levantar la voz, los tamaños de los platos equivalen a los de una hostia consagrada y el camarero te da un sermón de la elaboración y los ingredientes.

—**¿Alguna vez notó un trato diferencial respecto a sus compañeros varones?**

—Personalmente, no lo he vivido. Mi equipo me ve como la jefa. No obstante, cuando era más joven y abrí Semproniana, algún proveedor e incluso clientes despiadados pedían por el jefe, o sea yo, porque conmigo no querían hablar. En ese momento me hacía gracia, pero lo cierto es que si no contestas a esos micro-machismos los estás perpetuando.

—**Si solo pudiera cocinar un plato de la gastronomía española, ¿cuál sería y por qué?**

—Cualquier guiso: a la cuchara, a la cazuella,... Me parece una elaboración extraordinariamente sensata e inteligente. El guiso es un 'resuélves', siempre lo puedes arreglar y justificar. Un día más claro y otro más espeso. La paella es otro de los platos que me divierte muchísimo. Me parece divertidísimo cocinar una paella: es tan difícil que nunca te sale igual.

—**Y, ¿comer?**

—A mí me gusta la buena comida, en general todo. Pero si hay un plato que siempre repito son las vísceras: los hígados, los riñones, los sesos, los pies, las lenguas,...

—**En cocina mallorquina, ¿cuál es su debilidad?**

—El *trampó* me parece una 'chorrada'. Pero el *tumbet* me parece buenísimo. El *frit mallorquí* también me gusta.

—**¿Qué cultura gastronómica le llama más la atención y por qué?**

—La española. Pienso que ahora es el momento de defender lo nuestro. Hemos pasado tres décadas rendidos a las culturas gastronómicas asiáticas y considero que ya es suficiente. Otra amenaza enorme son las tendencias que llegan de América del Norte porque, aunque no tengan cultura gastronómica, llega todo lo que comen allí. En cambio, la cocina inglesa me atrae mucho. Es verdad que tienen pocos platos pero los que hacen están muy buenos. Y además, estas elaboraciones están muy presentes en las casas inglesas. Comencé como cocinera en un restaurante de Londres, en Covent Garden. Me gusta el *Kidney Pie*, *Roast Beef* y los purés y cremas de manzana que integran con elaboraciones saladas.

dición en la restauración, mis referentes gastronómicos los tengo en casa: mis padres y mis dos hermanos. Mi madre no sabía freír un huevo, ni le interesaba. Era súper feminista. Ella se alejó siempre de las cocinas. Pero era una gran gastrónoma; era una persona con mucho criterio a la hora de cocinar. Ya no está entre nosotros y la echo mucho de menos. Santi Santamaría y Fermí Puig son otros de mis grandes referentes.

—**Activista en varias causas sociales como el despilfarro de comida, ¿qué consejos**

daría a los lectores para evitar el desperdicio de alimentos en las casas?

—Lo primero, coger la sartén por el mango. Cuando alguien adquiere el hábito de cocinar es más difícil que tire alimento a la basura. Perder el miedo a la sartén es la manera más efectiva de abrir la imaginación en el mundo culinario. El despilfarro alimentario se combate con imaginación, creatividad, confianza y previsión. La planificación también juega un papel fundamental en el aprovechamiento alimentario. Es decir, comprar con criterio: prever

El producto local es sinónimo de calidad y orgullo. Desde el Departamento de Promoción Económica y Desarrollo Local del Consell de Mallorca se trabaja en la promoción del producto de la Isla y del talento mallorquín. El objetivo es visibilizar a productores, artesanos y empresarios para que puedan desarrollar todo su potencial.

Pilar Amate, consejera ejecutiva de Promoción Económica i Desenvolupament Local, sostiene que «cada euro que se invierte en producto de nuestra isla genera un efecto multiplicador en nuestra economía. Además, fortalecemos nuestra identidad como pueblo, algo que va mucho más allá de lo puramente económico. Y eso queremos transmitir a los mallorquines y a los visitantes de nuestra maravillosa isla».

Autenticidad

Actualmente se está trabajando para que los visitantes descubran y valoren la autenticidad de los productos mallorquines. Amate explica que «la autenticidad no se puede falsificar, y eso es nuestra gran ventaja competitiva. Trabajamos en tres líneas: primero, promocionando y visibilizando experiencias auténticas donde el residente y el visitante pueda conocer de primera mano a nuestros productores, como las visitas a cooperativas o bodegas; en segundo lugar, colaborando y facilitando que nuestros productos estén visibles en el canal HORECA; y tercero, desde el Consell organizamos en colaboración con las distintas IGP's, DO's y CR (consejos reguladores), de los productos más emblemáticos de nuestra isla, eventos donde invitamos a todo el sector para agradecer su labor y entregamos reconocimientos a las personas o entidades que representan o promocionan nuestro producto de Mallorca». Asimismo, sostiene que «estamos muy orgullosos de haber organizado el primer Premio Sobradada d'Or de Mallorca, además de la Gota de Oli, Premi Flor de Ametller». Y añade que «trabajamos para implantar otros premios y/o reconocimientos de los demás productos protegidos de nuestra tierra, para darles el lugar que les corresponde, como la Fiesta de la Pastelería y las Panaderías, de la que ya hemos organizado dos ediciones con gran acogida por parte del sector y del público».

Identidad

El producto local es también una forma de identidad, y Mallorca ha encontrado su sello distintivo dentro y fuera de las islas. En este marco, la consellera afirma que «Mallorca tiene un sello distintivo muy claro: la excelencia basada en la tradición, la cultura y la calidad de nuestro producto autóctono, debido a las características orgánolépticas que le confiere nuestra tierra y nuestro clima únicos en el mundo».

Actualmente, desde la conselleria se trabaja en la creación de una marca de calidad del producto de Mallorca. «Tenemos registrada la marca comercial de la que se está

«La autenticidad no se puede falsificar, y eso es nuestra gran ventaja competitiva»

Pilar Amate, consellera de Promoción Económica i Desenvolupament Local, defiende una visión integral del producto local como motor económico, cultural y social de Mallorca. Desde la conselleria que lidera, impulsa la promoción del talento y producción de la Isla, apostando por la autenticidad, la sostenibilidad y la innovación sin perder la esencia de la tradición.



El Consell de Mallorca es un fiel defensor del producto local. En las imágenes superiores, Llorenç Galmés y Pilar Amate en diferentes eventos de promoción.

registrando actualmente el reglamento de calidad. Una vez registrado el reglamento, que se ha consensuado con una representación de cada uno de los sectores productivos de la isla -más allá del agroalimentario- procedemos a su presentación oficial a todos los niveles, local, nacional e internacional. Se trata de un sello o marca de calidad avalada por el Consell de Mallorca para proteger a nuestros productores, pero también al consumidor frente al intrusismo de productos que realmente no son origen ni calidad de Mallorca y se presentan como tal». Además, añade que «en este ámbito de



«Mallorca tiene un sello distintivo muy claro: la excelencia basada en tradición, cultura y calidad de nuestro producto autóctono, debido a las características de nuestra tierra y nuestro clima»

«Cada euro que se invierte en producto de nuestra isla genera un efecto multiplicador en nuestra economía. Además, fortalecemos nuestra identidad como pueblo»

promoción acudimos a Fitur y Madrid Fusión, donde en la última edición además de montar un bodegón con producto local, organizamos un showcooking con sobrasada de Mallorca, producto emblemático, para dar a conocer su composición, la autenticidad y su versatilidad en la cocina, más allá de nuestro emblemático pa amb sobrasada».

Proyección

Desde la conselleria apuestan por «ampliar nuestra presencia año tras año en Prowein, la feria de vino más importante a nivel internacional, donde hemos pasado de llevar 4 bodegas a las 10/12 que llevaremos en 2026; daremos también un cambio de imagen importante en la próxima edición, ya que incluiremos actividades informativas y de promoción de nuestra marca de producto de



Los premiados de la III edición de los Premis Gastronòmics Mallorca, junto a Llorenç Galmés, presidente del Consell de Mallorca; y la consellera Pilar Amate en la recepción institucional el pasado lunes por la mañana.

Mallorca». Amate explica que en este último trimestre están acudiendo a las ferias más representativas de Mallorca con una carpa del Consell que incluye una muestra del producto local. A través de degustaciones y demostraciones adaptadas a cada temática, se da a conocer de forma interactiva el trabajo de los productores en un afán educativo por diferenciar y poner en valor los productos tradicionales y representativos.

Evolución

Para conseguir el equilibrio entre la tradición y la innovación en los sectores gastronómico y artesanal, hay que entender que la tradición es la base sólida sobre la que construir, pero debe evolucionar para seguir siendo relevante manteniendo la esencia. Por eso, apoyan proyectos que respetan esa esencia pero innovan en procesos, presentación o canales de comercialización. Un ejemplo claro son «nuestras bodegas, que mantienen variedades autóctonas, pero incorporan nuevas técnicas enológicas; o artesanos que crean piezas contemporáneas con técnicas ancestrales. La clave está en que la innovación sume, nunca res-

te identidad. Además, consideramos fundamental involucrar a los más jóvenes en ese proceso, ayudando al relevo generacional».

Sostenibilidad

Las empresas buscan producir de forma responsable, y la sostenibilidad juega un papel clave en la estrategia de desarrollo económico local. En este sentido, la consellera señala que «la sostenibilidad no es una opción, es una necesidad. En una isla como Mallorca, con recursos limitados, la sostenibilidad es supervivencia y la reciente pandemia nos hizo ver que nuestra insularidad y la dependencia mayoritaria de proveedores externos nos paralizó la economía y el suministro durante un tiempo».

Por este motivo, desde la conselleria también se promueven modelos de negocio que respeten el entorno, fomenten a los productores, al producto de KM0 y la economía local, generando así empleo estable. «Esto va desde apoyar nuestro sector primario hasta impulsar la digitalización y eficiencia energética en nuestro comercio de proximidad, como por ejemplo las cooperativas y cofradías de pescadores, a las que hemos dedicado una línea específica de ayudas para que puedan cumplir este objetivo», declara.

Premis Gastronòmics Mallorca

Los Premis Gastronòmics Mallorca destacan a chefs o restaurantes, pero también a

productores, artesanos y jóvenes talentos. La iniciativa contribuye a visibilizar todo el ecosistema que hay detrás del producto local mallorquín y, en este contexto, Amate comparte que «los

Premis Gastronòmics son mucho más que una gala, son el reconocimiento a toda una cadena de valor que va desde el campo hasta la mesa. Es fundamental visibilizar que detrás de cada plato excelente hay un productor que cuida sus materias primas, un artesano que elabora con mimo, un joven que innova respetando la tradición. Esta gala pone en valor todo el ecosistema:

el payés que cultiva sus tomates, el quesero que elabora artesanalmente, el chef que los transforma en arte culinario. Todos forman parte de la misma historia: la historia de la excelencia gastronómica mallorquina».

Desde el Departamento de Promoción Económica y Desarrollo Local del Consell

«El equilibrio es entender que la tradición es la base sólida sobre la que construir, pero que debe evolucionar para seguir siendo relevante, manteniendo la esencia»

«Es fundamental visibilizar que detrás de cada plato excelente hay un productor que cuida sus materias primas, un artesano que elabora con mimo, un joven que innova respetando la tradición»

de Mallorca confían en que el impacto de la gala en la promoción del producto local, tanto dentro como fuera de la isla, trascienda el evento en sí. «Esperamos que genere un efecto multiplicador: que los mallorquines se sientan orgullosos de lo nuestro y lo consuman más, que los restaurantes apuesten por el producto de proximidad y que los visitantes busquen estas experiencias auténticas. Que conozcan nuevas caras de nuestro sector productivo y, a su vez, descubran nuevos productos o redescubran, a través de nuestros chefs y su gran trabajo, nuevas aplicaciones culinarias de productos muy nuestros y tradicionales. Fuera de la isla, estos premios posicionan a Mallorca como un destino gastronómico de referencia, no solo como lugar de vacaciones; es uno de los objetivos que nos hemos marcado en el Consell de Mallorca», comparte Amate. Para la consellera, cada premio es «un altavoz que amplifica la voz de nuestros productores y nos abre las puertas a mercados donde antes no teníamos presencia». Y añade: «El impacto va mucho más allá de la noche de la gala. Esperamos que genere un efecto multiplicador: que los mallorquines se sientan orgullosos de lo nuestro y lo consuman más, que los restaurantes apuesten por el producto de proximidad y que los visitantes busquen experiencias auténticas».

Amate destaca la importancia de «dar a conocer nuevas caras de nuestro sector productivo» y, al mismo tiempo, «descubrir nuevos productos o redescubrir, gracias a nuestros chefs y su excelente trabajo, nuevas aplicaciones culinarias de productos muy nuestros y tradicionales. Hay tantas experiencias por descubrir que no me gustaría olvidarme de ninguna de ellas», subraya. «Todo ello contribuye a mostrar la calidad y el valor de nuestros productos, así como el esfuerzo constante por mantener la tradición, la cultura y la excelencia que caracterizan a nuestros productores. Darles el lugar que se merecen».

Ayudas a la promoción del producto local

El Departamento de Promoción Económica y Desarrollo Local del Consell de Mallorca ha destinado en 2025 más de dos millones de euros a la promoción y difusión del producto local. Esta cifra supone un incremento del 50 % respecto al año anterior, lo que demuestra la firme apuesta del departamento que lidera Pilar Amate por reconocer la calidad de los productos autóctonos. Las ayudas se distribuyen en tres líneas: una para ayuntamientos, dotada con un millón de euros; otra para asociaciones y cooperativas sin ánimo de lucro; y una tercera dirigida a empresas. Estas subvenciones han beneficiado a un centenar de proyectos de diversos sectores orientados a incrementar el consumo de producto de proximidad, mejorar la competitividad y consolidar el tejido empresarial de la isla.

Relevo empresarial gracias al programa «Ibrelleu» del Govern

El objetivo de esta iniciativa de la Dirección General de Empresa, Autónomos y Comercio es promover la transmisión, desarrollo y continuidad del empleo a través de procesos de relevos empresariales

La Consejería de Empresa, Autónomos y Energía fomenta la cesión de negocios en funcionamiento para evitar el cierre de empresas con el programa Ibrelleu, gestionado por la ADR Balears, y que forma parte del Plan de Relevo de Negocios. El objetivo de esta iniciativa de la Dirección General de Empresa, Autónomos y Comercio es promover la transmisión, desarrollo y continuidad del empleo a través de procesos de relevos empresariales planificados, ordenados y eficientes. A través de diferentes medidas y herramientas, se contribuye al mantenimiento de las empresas y se promueve la consolidación general del tejido empresarial de las Illes Balears.

Uno de los principales problemas con los que se encuentran los negocios, especialmente los hornos tradicionales y artesanales, es la falta de relevo generacional.

A través de programas como Ibrelleu, se ponen en contacto a personas que quieren ceder la empresa con emprendedores

Muchos profesionales están pensando ya en la jubilación y buscan una persona a la que ceder su negocio y que siga ofreciendo productos locales como el pan artesanal y la repostería tradicional. Es por ello que desde Ibrelleu se les asesora y acompaña durante todo el proceso de cesión, desde la valoración de la empresa hasta la publicación del anuncio del negocio en el Marketplace de Ibrelleu, en el que se encuentran todas las empresas que se ceden. Actualmente, cuenta con más de treinta anuncios, entre los que hay panaderías.

Asimismo, hay que tener cuenta que Ibrelleu también ayuda al emprendedor que decide coger el testigo de uno de los negocios, asesorándole para diseñar el plan de empresa, entre otros como la documentación necesaria en el proceso de compraventa. Todo ello, de forma



El programa Ibrelleu es una iniciativa desarrollada por la Consellería de Empresa, Autónomos y Energía a través de la ADR Balears.

totalmente confidencial, neutral y gratuita.

El consejero de Empresa, Autónomos y Energía, Alejandro Sáenz de San Pedro, explica que «a través de programas como Ibrelleu, lo que hacemos es poner en contacto a estas personas que quieren ceder la empresa con emprendedores que han decidido iniciar un proyecto, y asegurarnos de que el proceso de transmisión llega a buen puerto».

El programa Ibrelleu ha atendido ya a un total de 236 usuarios desde 2024 y hasta septiembre de 2025. Durante los primeros nueve meses de este año, Ibrelleu ha ofrecido asistencia a un centenar personas. Además, hay que destacar que durante este tiempo un total de cinco empresas se han cedido gracias a Ibrelleu, y que actualmente hay una quincena de procesos de cesión en marcha.



El Govern impulsa la competitividad del producto local con el programa IbexposaLocal

Con asesoramiento experto en diseño e innovación, la iniciativa ayuda a las empresas de Baleares a optimizar sus espacios expositivos y aumentar el valor percibido del producto local

La Consejería de Empresa, Autónomos y Energía, a través de la Agencia de Desarrollo Regional de les Illes Balears (ADR Balears), fomenta la competitividad del producto local a través del programa IbexposaLocal, un servicio personalizado de diseño del espacio expositivo para los artículos fabricados en Baleares.

El equipo técnico, especializado en diseño, realiza una primera visita al espacio para detectar carencias y proponer soluciones específicas y aplicables que realzan la presencia del producto para facilitar su venta.

El programa está dirigido a empresas y autónomos que fabrican o comercializan

productos locales y que disponen de un punto de exposición -locales comerciales, showrooms, áreas industriales o stands para ferias locales, nacionales o internacionales- con el objetivo de transformar los espacios de exposición en una herramienta estratégica de venta. El programa integra técnicas consolidadas de *merchandising* visual para fomentar la incorporación de la cultura del diseño y la innovación en empresas de carácter industrial, promoviendo la profesionalización del sector mediante la figura del diseñador de interiores y sus beneficios diferenciadores.

Un mayor atractivo visual, coherencia de imagen, optimización del espacio, mejora



El programa está dirigido a empresas y autónomos que fabrican o comercializan productos locales y que disponen de un punto de exposición.

de la percepción de calidad por parte del consumidor. Las propuestas abarcan desde la redistribución del mobiliario y la selección cromática hasta la creación de focos de atención y narrativas expositivas que comunican el origen y el valor del producto.

El acompañamiento del especialista se prolongará hasta que el proyecto finalice, lo que supondrá una duración aproximada de dos meses. IbexposaLocal adapta cada intervención al contexto y al presupuesto de la empresa, priorizando soluciones escalables, medibles y con retorno comercial.

Los resultados constatan la eficacia del programa: 73 empresas han participado, de

las cuales el 40 % han materializado la propuesta. Por sectores, el 62 % corresponde al agroalimentario, el 28 % al hábitat y el resto se distribuye entre moda, artesanía y construcción. Asimismo, se han diseñado tres stands para ferias locales, dos para citas nacionales y uno para un certamen internacional.

Las empresas que quieran mejorar la visibilidad del producto local y convertir su espacio expositivo en un recurso comercial eficiente, pueden solicitar una evaluación personalizada a través de la web de ADRBalears y aprovechar un acompañamiento técnico profesional orientado a resultados.



El Sabor Original
lo tenemos nosotros.
Lo llevas bebiendo
30 años.

¡Pruébalo!

UN REFRESCO DE TÉ
DE LA FAMILIA
Coca-Cola.



Desde el Ajuntament apostamos por una restauración fuerte para una Palma viva», afirma Lupe Ferrer, regidora de Comerç, Restauració i Autònoms del Ajuntament de Palma, que este año colabora en la gala de los Premis Gastronòmics Mallorca.

Ferrer defiende que cuidar la restauración es cuidar la ciudad. Según la responsable municipal, este sector no es solo un motor económico fundamental, sino también «el alma de las calles, el aroma que nos conecta con la infancia, los recuerdos de las sobremesas familiares y los momentos de celebración y encuentro que dan sentido a nuestra vida cotidiana». Para Ferrer, cada bar y restaurante es «un lugar donde se comparten experiencias, se construyen recuerdos y se mantiene viva la identidad cultural de Palma».

«Desde el Ajuntament, en el área de Restauración trabajamos con la convicción de dignificar, proteger y proyectar nuestra gastronomía como parte esencial de lo que somos», explica la regidora. Entre las iniciativas más destacadas de PalmaActiva se encuentra la formación gratuita y especializada en el sector de la restauración, dirigida tanto a jóvenes que buscan su primer empleo como a profesionales que desean mejorar sus competencias. Según la regidora, «queremos que el sector de la restauración sea una salida laboral estable y con proyección, formando no solo camareros o cocineros, sino a verdaderos embajadores de la ciudad, capaces de transmitir la esencia de Palma a quienes nos visitan y también de innovar sin perder la tradición».

«Desde el Ajuntament de Palma queremos una restauración fuerte para una Palma viva»

Lupe Ferrer, regidora de Comerç, Restauració i Autònoms, afirma que «cuidar el sector de la restauración es cuidar Palma»



La regidora de Comerç, Restauració i Autònoms, Lupe Ferrer.

La regidora destaca también la importancia de celebrar lo propio: «Productos típicos como el variat, la sobrasada, los quesos locales o los vinos de Mallorca no solo se consumen, sino que se ponen en valor a través de ferias, rutas gastronómicas y eventos a los que damos apoyo, como la Fira del Variat, la Fira de la Sardina o TaPalma». Ferrer asegura que estas iniciativas no solo dinamizan los barrios, sino que también unen generaciones, fomentan el orgullo local y revalorizan la autenticidad de Palma, mostrando al público que la gastronomía es cultura y tradición viva.

Proteger los establecimientos emblemáticos es otra de las prioridades de la Dirección General de Comerç i Restauració. 130 locales históricos forman parte del Catálogo de Establecimientos Emblemáticos, que, en palabras de Ferrer, es algo más que un listado, «es un compromiso con la memoria viva de la ciudad, garantizando que bares, forns y restaurantes que han acompañado a generaciones continúen siendo parte activa del futuro de Palma y manteniendo su esencia».

Finalmente, Lupe Ferrer subraya que en la cocina muchas veces hay esfuerzo, pasión e historias familiares que representan la identidad y el corazón de nuestra ciudad. Por ello, «el Ajuntament se compromete a apoyar a quienes hacen de la restauración un arte cotidiano, un motor económico y un puente entre culturas, contribuyendo a que Palma sea una ciudad viva, dinámica y rica en talento gastronómico».

DESCOBRIR
TOT EL QUE
PODEU FER
JUNTS

Ocupació
Comerç
Restauració
Creació d'empreses
Formació

Ajuntament de Palma

Es Restauració

PalmaActiva

+ info

Imoltemés! www.palmaactiva.com

makro SE MUEVE a tu restaurante

Más información



makro



La categoría Promoció Agroalimentària reunió a sus siete galardonados sobre el escenario en una gala en la que todos ellos se mostraron emocionados y agradecidos durante la entrega de premios. En esta categoría, los responsables de hacer entrega de la estatuilla fueron: César Amable, presidente de la Petita i Mitjana Empresa de Mallorca (PIMEM); y Pilar Amate, consellera de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local.

Andreu Palou, presidente del Consejo Regulador de la Sobrasada de Mallorca IGP,

recibió el **Premio Mecenazgo y Patrocinio**. Palou afirmó que el galardón «reconoce una forma nueva de mecenazgo: invertir en conocimiento para preservar nuestra identidad». Subrayó además que la Cátedra Sobrasada de Mallorca, impulsada por la entidad, es «un hito sin precedentes que une tradición, ciencia y compromiso» con la Isla, complementando el patrocinio de iniciativas sociales. Al preguntarle sobre el momento vital en el que se encuentra sobrasada, Palou recono-

ció, notablemente orgulloso, que «está en un momento ilusionante, es un producto con alma, profundamente ligado a nuestra tierra y a la tradición de las familias mallorquinas, pero que al mismo tiempo se abre al futuro con nuevas generaciones de elaboradores, chefs y consumidores que la valoran como símbolo de identidad y calidad. Está más viva que nunca, combinando historia, autenticidad y creatividad».

Otro de los premiados de la noche fue **Can Joan de s'Aigo**, galardonado como la **Millor Gelateria Artesana o Xocolatería**.

Pere Joan Massanet, gerente del establecimiento, consideró que estos reconocimientos «merecen un respeto absoluto».

Agroalimentación: historia de esfuerzo y gran excelencia

IGP Sobrasada de Mallorca, Ca'n Joan de s'Aigo, Flor de Sal d'Es Trenc, Santi Taura, Forn Reina María Cristina, Lluís Pérez y Bodegas Ribas fueron los premiados de la categoría **Promoció agroalimentària**



Araceli Servera y Pilar Amate en la entrega de la estatuilla.

por valorar el trabajo local y animar a la mejora. Sobre la indiscutible popularidad de su establecimiento, tanto local como internacional, Massanet atribuyó el éxito a «las mismas recetas que hemos utilizado durante muchísimos años y siempre de la manera más artesanal posible», ofreciendo «productos típicos mallorquines». Finalmente, quiso añadir que «para nosotros este premio es importante, ya que reconoce lo que siempre hemos pretendido, llegar a todos los clientes con unos productos bien hechos y de una manera los más familiar posible. Nuestros helados y chocolate son artesanos y este premio nos anima a seguir igual e incluso a mejorar para no perder nuestra esencia».

Flor de Sal d'Es Trenc se alzó con el **Premi Producte Local i Proximitat**, que recogió Laura Calvo, responsable de Comunicación y Relaciones Institucionales. Para Calvo, este reconocimiento es «más que un galardón; es una declaración de principios», pues el concepto de producto local

«está en el ADN» de su empresa. Subrayó que el premio significa «respeto al territorio», viendo su producto como «un embajador de esta tierra, del paisaje de Es Trenc y de la artesanía de Mallorca». Laura Calvo también enfatizó sobre la «sostenibilidad real» que valida la filosofía de la empresa y su «proceso de trabajo artesanal y respetuoso, cero emisiones, sin combustibles ni tratamientos químicos», desarrollado en un espacio natural protegido. Asimismo, resaltó la «incomparable labor de los salineros», cuyo oficio

milenario contribuye a que «el entorno disfrute de una perfecta calidad medioambiental». La convivencia con «casi doscientas diferentes especies de aves» y otra fauna y flora en las Salinas d'Es Trenc configura «un equilibrio perfecto entre productividad, sostenibilidad, ecología y ética». Además, tuvo unas palabras sobre lo que representan estos premios, asegurando que «son esenciales. En solo tres ediciones, han logrado convertirse en un verdadero refe-

La divulgación, los productos de la tierra y las recetas inspiradas en la tradición fueron premiados en la Gala

milenario contribuye a que «el entorno disfrute de una perfecta calidad medioambiental». La convivencia con «casi doscientas diferentes especies de aves» y otra fauna y flora en las Salinas d'Es Trenc configura «un equilibrio perfecto entre productividad, sostenibilidad, ecología y ética». Además, tuvo unas palabras sobre lo que representan estos premios, asegurando que «son esenciales. En solo tres ediciones, han logrado convertirse en un verdadero refe-

Premis Gastronòmics



Mallorca 2025

#premisgastronomics



Desde arriba: Pilar Amate junto a Andreu Palou y Antonia Torres; Leonor Vich junto a César Amable; Toni Gutmeyer y Laura Calvo; Santi Taura recibió el premio de manos de César Amable; Antonia Torrens y Margalida Serra acompañadas de la consellera Amate; finalmente, Alba Palacios, Lluís Pérez, Luisa Sánchez y César Amable.

rente que reconoce y hace brillar el talento de la Isla, desde los pequeños productores hasta los grandes chefs. Son un motor que valida la calidad, la tradición y la innovación en la gastronomía mallorquina. Para Flor de Sal d'Es Trenc recibir este reconocimiento en Mallorca es el mayor honor, y felicitamos a **Última Hora**, Cadena Ser y PIMEM por la iniciativa y por defender con

tanto rigor nuestra despensa local».

Otro de los premiados coincide con uno de los nombres más reconocidos del panorama gastronómico mallorquín, el **chef Santi Taura**, galardonado con el **Premi Divulgació i promoció de la Gastronomia Mallorquina**. Taura rememoró sus inicios en Binibona Parc Natural, donde comprendió que, «como mallorquín, debía defender

lo nuestro». Confesó que nunca imaginó «dejar huella», considerando su trayectoria como «la consecuencia de 35 años de oficio en la Isla». Respecto al legado que está construyendo, Taura manifestó que en un proyecto de tal envergadura, él es «solo uno más, ya que hay muchas más personas que intervienen, haciendo que estas costumbres, productos o recetarios permanez-

LOS PREMIOS

► CATEGORÍA PROMOCIÓ AGRO ALIMENTÀRIA



- **Premi Millor Forn**
Forn Reina Maria Cristina

- **Premi Millor Vi o Bodega**
Bodegas Ribas

- **Premi Millor Producte Local i Proximitat**
Flor de Sal des Trenc

- **Premi Millor Divulgació i Promoció de la Gastronomia Mallorquina**
Santi Taura

- **Premi Mecenatge i Patrocinis**
IGP Sobrassada de Mallorca

- **Premi Millor Pastisseria**
Lluís Pérez

- **Premi Millor Gelateria Artesana o Xocolateria**
Ca'n Joan de s'Aigo

can entre nosotros». Para el chef, «supone un orgullo cada vez que mi trabajo sirve para que otras personas se sumen a este legado», enfatizando el carácter colectivo de la preservación gastronómica. Finalmente quiso dejar patente que «estos Premis son una gran iniciativa que sirve para motivar al sector y para valorar públicamente el trabajo hecho».

Antonia Torrens, propietaria del **Forn Reina Maria Cristina**, recibió el **Premi Millor Forn**. Torrens explicó que su establecimiento se esfuerza por «hacerlo lo mejor posible utilizando materias primas de proveedores locales y de primera calidad, elaborando productos artesanos y tradicionales de nuestra tierra». Destacó que la motivación para seguir trabajando reside en «ver reconocido el esfuerzo diario» de todo el equipo de su empresa. Y quiso añadir que esta iniciativa le parece una de las «mejores maneras de transmitir y dar a conocer nuestra gastronomía y la profesionalidad de nuestros negocios».

Finalmente, el **Premi Millor Pastisseria** fue otorgado a la pastelería Lluís Pérez. Su propietario, Lluís Pérez describió los Premis Gastronòmics Mallorca como «una plataforma importante y un reconocimiento necesario, que pone en valor el esfuerzo colectivo de la gastronomía y consolida Mallorca como un referente de calidad». Atribuyó el éxito de su establecimiento a la «combinación de tradición y contemporaneidad». Y explicó que respetan «el recetario mallorquín y lo reinterpretamos con técnica, creatividad e ingredientes locales y de máxima calidad», lo que les permite conectar con diferentes generaciones. Pérez enfatizó que el premio es, «sobre todo, un reconocimiento al equipo», destacando que no distingue a una persona, sino «una manera de trabajar juntos con disciplina, pasión y respeto por la Isla». Concluyó que el galardón «confirma que el camino elegido es el correcto y que el esfuerzo compartido tiene sentido», representando «un compromiso renovado con Mallorca y con todos los que confían en nuestra pastelería cada día».

Manuel Vera: «Tenemos muy en cuenta los **productos** de Km0»

VERA Gourmet, referente gastronómico en Baleares, destaca por su carne premium y producto local

VERA Gourmet se ha consolidado como un referente gastronómico en Baleares, ofreciendo una experiencia culinaria que trasciende la mera compra. Desde su fundación, el establecimiento ha cimentado su reputación en la calidad, autenticidad y compromiso con productos selectos, locales e internacionales. Los visitantes de VERA Gourmet descubren una amplia diversidad gastronómica como protagonista. Y es que el local presenta una cuidada selección de productos nacionales e internacionales, todos de excepcional calidad, capaces de satisfacer los paladares más exigentes del archipiélago.

Manuel Vera, impulsor del negocio, ha declarado que «tenemos muy en cuenta los productos de Km0 para potenciar el sector agroalimentario de Baleares». Esta filosofía subraya el compromiso con el tejido productivo local, favoreciendo el desarrollo sostenible y reduciendo la huella de carbono. La excelencia cárnea es la verdadera seña de identidad de VERA Gourmet. En su carnicería, los clientes perciben la pasión en cada corte y selección. «Somos especialistas en carnes premium, todas cuidadosamente seleccionadas», afirman, posicionándose como referente para los amantes de la buena carne.

«Nos esforzamos por ajustarnos a los clientes y a sus necesidades, tanto en productos como en los formatos y en los diferentes cortes de la carne»

El equipo de VERA Gourmet ha desarrollado un sistema de atención al cliente personalizado, priorizando la adaptación a las necesidades específicas. «Nos esforzamos por ajustarnos a los clientes y a sus necesidades, tanto en productos como en los formatos y en los cortes de la carne», explican. Esta flexibilidad permite ofrecer desde cortes tradicionales hasta preparaciones específicas para ocasiones especiales.

La escucha activa ha sido fundamental para el desarrollo del negocio. «Gracias a la escucha con nuestros clientes hemos crecido y aprendido mucho de este mundo tan maravilloso, la gastronomía», reconocen desde VERA Gourmet. Esta retroalimentación constante ha permitido una evolución continua de su oferta, adaptándose a tendencias emergentes sin perder su esencia.

La charcutería de VERA Gourmet es un paraíso para los amantes del buen comer, ya que ofrece una selección excepcional de quesos artesanos, locales y de reconocidas denominaciones de origen nacionales e internacionales. Los maestros queseros colaboradores seleccionan piezas en su punto óptimo de maduración, garantizando la máxima expresión de sabor. Jamones y embutidos ibéricos también ocupan un



VERA Gourmet se ha diferenciado por su capacidad de combinar tradición e innovación.

lugar privilegiado en los mostradores de VERA, con piezas de las mejores dehesas españolas. La selección incluye diferentes grados de curación y procedencias, permitiendo descubrir los matices de cada región. El establecimiento colabora con proveedores que garantizan el bienestar animal y métodos tradicionales, valorados por los consumidores de 2025.

Un servicio muy apreciado es la posibilidad de solicitar bandejas personalizadas de quesos y embutidos, ideales para celebraciones. El equipo de VERA Gourmet asesora sobre las combinaciones más armoniosas, considerando gustos, tipo de evento y

maridajes. El exclusivo servicio de corte de jamón profesional añade distinción.

Un rasgo distintivo de VERA Gourmet en el panorama balear es su extraordinaria selección de elaboraciones artesanales. Las croquetas son un emblema del establecimiento, con variedades como jamón ibérico, bacalao, chipirón, cocido o pollo, todas preparadas según recetas tradicionales adaptadas al gusto contemporáneo.

Las hamburguesas gourmet son otra de las especialidades más demandadas por los clientes, como las de vaca madurada, ternera con foie, combinaciones con rulo de cabra o las exclusivas de buey. Cada receta ha sido perfeccionada tras años de experiencia, logrando el equilibrio perfecto entre la calidad de la materia prima y los complementos.



Manuel Vera junto a uno de sus productos estrella.

Los pinchos para barbacoa son otro de los protagonistas de la oferta de VERA Gourmet. Estas preparaciones combinan carnes seleccionadas, con marinados exclusivos del equipo de cocina, que satisfacen todos los gustos, desde los más tradicionales hasta los más innovadores.

El éxito de VERA Gourmet se basa en un compromiso inquebrantable con la calidad en cada etapa, desde la selección de proveedores hasta el servicio al cliente. Este enfoque ha fidelizado a una clientela exigente que valora la excelencia del producto y el asesoramiento personalizado. La formación continua del equipo garantiza un conocimiento actualizado. En el competitivo sector gastronómico, VERA Gourmet se ha diferenciado por su capacidad de combinar tradición e innovación. El respeto por los métodos artesanales y productos de proximidad convive con una visión contemporánea que incorpora nuevas técnicas y sabores.

De cara al futuro, el establecimiento expande su catálogo con nuevas especialidades y servicios que responden a las demandas de un mercado en evolución. La sostenibilidad y el compromiso con el producto local seguirán siendo ejes fundamentales de su filosofía. VERA Gourmet se consolida así como un referente gastronómico en las Islas Baleares.

El producte local, ben identificat



#productelocal

Govern de les Illes Balears
www.caib.es





Bares y barras, el escenario de nuestra cultura

Clandestino, Arabay Coffee, Bar ca s'Hereu, Bar Tony, Bodega La Rambla y Mercat Negre fueron los premiados en la **categoría Bar**, reconociendo así su calidad y la manera en que contribuyen al dinamismo gastronómico de la Isla

La reciente Gala de los Premis Gastronòmics Mallorca no solo celebró la alta cocina, sino que también dedicó un espacio significativo a la vitalidad de los bares, un pilar fundamental de la restauración mallorquina. Seis establecimientos fueron galardonados en la categoría de Bar, y sus representantes expresaron un profundo agradecimiento por el reconocimiento, materializado en esculturas únicas creadas por el artista Ernesto Rodríguez. Este encuentro sirvió para ensalzar la contribución diaria de estos locales al tejido social y gastronómico de la Isla.

Los galardones abarcaron diversas facetas de la cultura del bar, desde la innovación en la barra hasta la tradición de productos emblemáticos. Los encargados de entregar los premios en esta categoría fueron Paula Pujol, directora Comercial de Retail en Dirección Territorial de Baleares; Ferran Hidalgo, responsable Patrocinios Baleares Estrella Damm; y Pedro Rullán, consejero Delegado del Grup Serra.

Pau Navarro, de **Mercat Negre**, galardonado con el **Premi Cultura de barra**, manifestó que «todo reconocimiento da impulso y fuerza al equipo», subrayando la importancia de «seguir día a día trabajando por hacerlo bien». Navarro describió el bar como «un espacio cómplice, un hogar, un comedor del pueblo y del barrio, y un lugar de convivencia, intercambio y cultura». En su intervención, contrastó la singularidad de estos locales con la «estandarización y una identidad aséptica» que, a su juicio, traen consigo la globalización y las franquicias. Además, agradeció el «reconocimiento recibido a nivel institucional a un proyecto tan pequeño pero con tanta alma», destacando su compromiso con la economía local y sostenible al «cocinar desde dentro del *mercado* del Peix colaborando con los placeres, generando un circuito económico local y sostenible, desde Mallorca y para Mallorca».

Miguel García, de **Bodega La Rambla**, recibió el **Premi Millor Variat**, interpretando este galardón como «la recompensa a 85 años de constancia, esfuerzo y compromiso con el trabajo bien hecho». El representante del establecimiento aseguró que



Seis establecimientos de la hostelería mallorquina fueron distinguidos en la gala con esculturas de Ernesto Rodríguez

Lo más alabado por este sector en estos Premis es el reconocimiento dado al esfuerzo y trabajo diario de pequeños locales

«seguiremos avanzando en la misma dirección, con la misma dedicación de siempre», enfatizando que, «con o sin premio, nuestro propósito no cambia».

Por su parte, Joan Pizà, propietario del **Bar Tony**, fue distinguido con el **Premi Millor Llonguet**. Pizà resaltó la relevancia de estos premios gastronómicos, ya que «ponen en valor el trabajo que realizamos los que nos dedicamos a la restauración; además, se dan a conocer bares y restaurantes que ofrecen productos típicos de nuestra gastronomía». Respecto al secreto de un buen *llonguet*, compartió que reside en «utilizar unos buenos ingredientes y hacerlo como si fuese para uno mismo». Para él, el premio representa un reconocimiento al

LOS PREMIOS

► CATEGORIA BARRA

• Premi Cultura de Barra
Mercat Negre

• Premi Millor Variat
Bodega La Rambla

• Premi Millor Llonguet
Bar Tony

• Premi Millor Cafè d'especialitat
Arabay Coffee

• Premi Millor Cocteleria
Clandestino

• Premi Millor Pa amb Oli
Bar Ca s'Hereu





A la izquierda, Pedro Rullán y Marion Depret. Arriba, Miguel García al recibir el premio al 'Millor Variat' de manos de Guadalupe Ferrer.



Todos los premiados de la Categoría Barra sobre el escenario. A la derecha, Pau Navarro mostrando su estatuilla al premio Cultura de Barra.



Sobre estas líneas, de arriba abajo, Joan Pizà y Concepció Humanes con Pedro Rullán; Ferran Hidalgo entregó el galardón a Rafel Rosselló y Miquel Pachón de Ca s'Hereu; Guadalupe Ferrer acompañó a Toni Valcaneras.

Ca's Soper), un buen tomate de *ramallet*, un buen aceite virgen, una buena sal de escamas y unas buenas aceitunas *trancadas*. Concluyó que «la cocina sin cariño es poca cosa» y que el galardón es «un orgullo para todo Ca s'Hereu y para todos nosotros», atribuyéndolo al «trabajo de todo el equipo que tenemos, que es una maravilla».

Toni Valcaneras, gerente de *Café Arabay*, premiado por el **Millor Cafè d'Especialitat**, destacó que estos galardones son una

forma de «promocionar el talento, la innovación y, sobretodo, el trabajo y esfuerzo de los trabajadores y empresarios». Valcaneras observó una creciente sofisticación en los consumidores de café, señalando que «el mundo del café despertó como antes lo hizo el sector del vino», lo que ha generado «nuevos amantes del café y consumidores expertos que nos dan valor a nuestro producto». Explicó que, gracias a esta evolución, «el público sabe más de café», superando la antigua creencia de que «el gusto fuerte no existe». Para *Café Arabay*, ser pioneros en el café de especialidad implica que «nos exigen muchísimo y no se nos perdonan ni un fallo», lo que les impulsa a «mejorar y seguir buscando nuevas fórmulas para ser mejores». El gerente, sobre el premio en

Los bares y su vida en ellos también tuvieron galardones en la Gala de los Premis Gastronòmics Mallorca 2025

sí, añadió que «es la primera vez en las tres ediciones que se da este premio, englobando todo el proceso del café de máxima calidad; y no solo el que lo prepara o lo tuesta, sino el conjunto en global».

Finalmente, Marion Depret, de *Clandes-*

tino, recibió el premio a la **Millor Cocteleria**. Depret afirmó que estos reconocimientos «valoran la escena gastronómica de Mallorca y son una motivación para seguir esforzándose cada día». Respecto a la situación actual de la coctelería en la Isla, indicó que «se está viviendo un momento de esplendor, gracias a grandes profesionales en el sector y una clientela cada vez más curiosa». Expresó su «enorme agradecimiento por este premio», considerando «muy satisfactorio el hecho de reconocer el trabajo, tiempo y cariño que le dedicamos día tras día». Es evidente que la coctelería en la Isla vive un momento de auge.



«Nunca hemos perdido la inquietud de innovar»

Carlos Enríquez, fundador de **Helados Iceberg**, defiende un helado con identidad propia, basado en lo local y en una evolución que no pierda autenticidad

En 2003, cuando en Palma todavía era difícil encontrar un helado artesanal, Carlos Enríquez abrió la primera tienda de Iceberg. No lo hizo siguiendo una tradición familiar ni heredando un negocio, sino después de una decisión tan inesperada como valiente. Enríquez dejó atrás su trayectoria como consultor empresarial en Alemania para dedicarse a un oficio que siempre le había fascinado.

La chispa surgió años antes, en su infancia, frente al mostrador de una heladería italiana que despertó en él una curiosidad que nunca se apagó. Esa afición terminó convirtiéndose en vocación y, más tarde, en proyecto vital. Con una formación autodidacta y muchas ganas de hacer las cosas de manera auténtica, Enríquez se propuso crear un helado con identidad propia.

Lo que nació como una pequeña aventura se ha transformado en una marca que hoy es sinónimo de calidad y de innovación en el mundo del helado artesano. El nombre de Iceberg ya trasciende las vitrinas de sus tiendas en Palma. Su propuesta ha llamado la atención de los jurados internacionales que cada año miden lo mejor del sector. Figurar entre los referentes mundiales de la heladería confirma que el proyecto de Carlos Enríquez no es solo una aventura personal, sino un ejemplo de cómo desde

un taller artesano en Mallorca se puede competir con los grandes. Para él, los reconocimientos son «una forma de poner en valor el trabajo artesano, y también de mostrar que desde una isla se pueden hacer cosas de altísimo nivel. Nos empuja a seguir creando, mejorando y sorprendiendo a quienes nos eligen día tras día».

Su sorbete de naranja de Mallorca con menta fresca y cardamomo es uno de los grandes protagonistas de Helados Iceberg. Enríquez explica que «lo creamos en 2010 y con él fuimos finalistas en el Gelato World Tour 2013. Es un sorbete sencillo pero con mucha identidad, elaborado con naranja de Mallorca recién exprimida y hierbabuena fresca». Y añade que «en su momento fue una combinación poco habitual y refleja muy bien nuestro enfoque, que es crear

sabores con alma local, frescos y sorprendentes. Además, la experiencia de competir te obliga a mejorar y a pulir cada receta».

Ese compromiso con lo local es también la esencia de su propuesta. Y es que el papel del producto de kilómetro cero en la calidad del helado es determinante para la entidad. «No solo potencia el sabor, también es una elección ética y sostenible. Apostar por lo cercano significa reforzar la economía local, reducir la huella ambiental y garantizar un control mucho más riguro-

«Apostar por lo cercano significa reforzar la economía local, reducir la huella ambiental y garantizar un control mucho más riguroso de la calidad»



Carlos Enríquez, fundador de Helados Iceberg, muestra una de sus elaboraciones.

so de la calidad», sostiene Enríquez.

Además de los sabores clásicos, la carta incluye propuestas veganas y sin gluten. Adaptarse a estas nuevas demandas no ha sido un simple ajuste comercial, sino, en palabras del fundador, «un proceso muy consciente. Creemos profundamente en lo vegano, tanto por salud como por sostenibilidad». «Hoy, el 30% de nuestros helados ya no contienen leche, y para 2030 esperamos invertir esa proporción. Fuimos de los primeros en ofrecer sabores como pistacho con flor de sal o avellana en versión vegana. Esto no va solo de seguir una moda: es ofrecer calidad sin renunciar al sabor ni a nuestros principios artesanos», explica.

Para su fundador, la gran diferencia de Helados Iceberg frente a otras heladerías artesanales está en su capacidad de combinar volumen y creatividad. «Producimos cerca de 2.000 litros diarios, pero seguimos elaborando cada receta con mimo. Nunca hemos perdido la inquietud de innovar. Desde el principio nos atrevimos con sabo-

El sorbete de naranja de Mallorca con menta fresca y cardamomo es uno de los grandes protagonistas

Además de los sabores clásicos, la carta de Helados Iceberg incluye propuestas veganas y sin gluten

res como chocolate con chile, queso de cabra con higo o limón con albahaca, cuando casi nadie lo hacía. Creamos para sorprender y, sobre todo, para disfrutar». Para garantizar que el helado mantenga su carácter artesanal pese al volumen diario de producción, Enríquez destaca la importancia de una estructura sólida y un equipo estable. «Contamos con un obrador central y procesos bien definidos, pero cada receta sigue siendo nuestra y cada ingrediente se selecciona con rigor. Yo mismo continué implicado en la formulación y en la compra de materias primas. La artesanía no depende del tamaño, sino del detalle».

Más allá del público que entra en sus tiendas, Helados Iceberg colabora con restaurantes y hoteles que demandan helados diseñados a medida para sus clientes. Enríquez explica que las peticiones son de lo más variadas: «Algunos buscan maridajes con platos concretos, otros solicitan versiones sin azúcar o sin lactosa. Nos apasiona este trabajo porque nos obliga a salir de lo habitual y a crear verdaderamente a medida».

En cuanto al futuro, Helados Iceberg no se queda quieto. Su fundador adelanta algunas de las líneas en las que ya trabajan: «Queremos seguir ampliando nuestra gama vegana y reforzar la presencia en supermercados. También estamos consolidando el Bombón Mallorquín dentro del canal HORECA. Y en sabores, nunca dejamos de experimentar: exploramos nuevos ingredientes, colaboramos con chefs y damos forma a ideas que nacen en el propio obrador. El reto es no dejar de crear».

«Nos sentimos muy orgullosos de nuestras variedades **autóctonas**»

Evgenia Kazachkova, directora de Bodegas Vi Rei

Bodegas Vi Rei, fundada en 2012, es sinónimo de identidad y excelencia. Desde la finca Sa Bassa Plana, Llucmajor, Evgenia Kazachkova y su esposo Miguel Pascual unen tradición y visión de futuro. Hablamos con Evgenia para repasar la trayectoria de la bodega.

muy cerca del mar, lo que aporta mineralidad, frescura y un sello mediterráneo inconfundible. Elaboramos blancos frescos y aromáticos, rosados elegantes y tintos con estructura y equilibrio, siempre buscando que cada copa cuente una historia de nuestra isla.

—Bodegas Vi Rei se ha convertido en pocos años en una referencia en Mallorca. ¿Cómo nació este proyecto?

—Bodegas Vi Rei nació en 2014, fruto de la pasión de nuestro fundador, un hombre ligado al campo y la ganadería. Su sueño era transformar la riqueza agrícola del sur de Mallorca en vinos que expresaran la esencia de esta tierra. Desde el principio, el objetivo fue claro: elaborar vinos auténticos, de calidad y ofrecer experiencias que acerquen al visitante al mundo del vino mallorquín.

—¿Qué hace especial a los vinos Vi Rei?

—Nuestros vinos reflejan el carácter único de Mallorca. Cultivamos más de 100 hectáreas de viñedo sobre suelos pedregosos y calcáreos

—¿Con qué variedades trabajan?

—Nos sentimos muy orgullosos de nuestras variedades autóctonas, como Callet, Manto Negro, Giro Ros o Prensal Blanc, que son la expresión más pura del paisaje mallorquín. También trabajamos con variedades internacionales como Syrah, Cabernet Sauvignon o Chardonnay, que nos permiten crear coupages modernos y versátiles. Además, todos nuestros vinos son 100 % veganos, elaborados sin productos de origen animal, reafirmando nuestro compromiso con una producción ética y sostenible.

—¿Qué papel juega la sostenibilidad en la bodega?

—Es uno de nuestros pilares fundamentales. Usamos energía solar para gran parte de nues-

Evgenia
Kazachkova.

tra producción y tenemos previsto ampliar las instalaciones fotovoltaicas. También regamos los viñedos con aguas subterráneas gestionadas de forma responsable, adaptándonos a las condiciones del clima mediterráneo. Creemos que cuidar el entorno es la mejor manera de garantizar el futuro del vino.

—Bodegas Vi Rei también es conocida por su oferta enoturística. ¿Qué pueden encontrar los visitantes?

—Ofrecemos experiencias únicas que combinan vino, paisaje y cultura. Una de las más populares es nuestro tour en tren por los viñedos, ideal para disfrutar del entorno de una forma diferente. También organizamos catas guiadas, como la Cata Autóctona, cen-

trada en variedades mallorquinas, o la original Cata Chocowine, donde maridamos vinos con chocolates seleccionados especialmente para realzar cada sabor. Buscamos que cada visita sea un momento memorable.

—¿Cuáles son los próximos objetivos?

—Queremos seguir creciendo, tanto en Mallorca como en nuevos mercados internacionales. Nuestro reto es mantener la calidad, seguir innovando y conquistar nuevos paladares sin perder la esencia que nos define. También deseamos continuar desarrollando el enoturismo, para que cada vez más gente descubra que el alma de Mallorca puede encontrarse, copa a copa, en los vinos de Bodegas Vi Rei.





El valor de creer, creary perseverar

En la categoría **Cuina i Gastro**, los premiados fueron Giorgia Scaramella, Álvaro Salazar, Maca de Castro, Juan Pinel y los restaurantes Voro y Es 4 Vents

La reciente edición de los Premis Gastronòmics Mallorca ha puesto de manifiesto la vitalidad y el talento del sector culinario insular, distinguiendo a seis referentes que abarcan desde la alta cocina hasta la tradición más arraigada. Para la entrega de galardones en este espacio se contó con el conseller de Empresa, Empleo y Energía, Alejandro Sáenz de San Pedro; y Paula Pujol, directora Comercial de Retail en Dirección Territorial de Baleares.

Giorgia Scaramella, reconocida como **Millor Cap de Sala**, destacó la creciente visibilidad de los perfiles profesionales en hostelería «es un verdadero placer ver cómo, año tras año, los perfiles profesionales dentro del sector hostelería reciben un reconocimiento cada vez mayor». Enfatizó el progreso de Mallorca en el ámbito culinario, señalando que «está dando pasos de gigante y consolidando una propuesta gastronómica cada vez más atractiva, hasta el punto de convertirse en un referente

dentro del panorama nacional, al nivel de grandes ciudades como Madrid o Barcelona». Atribuyó este avance al trabajo conjunto de profesionales apasionados que elevan la experiencia gastronómica ofrecida en la Isla. También señaló la importancia de reconocer tanto la excelencia en cocina como el trabajo en sala, bodega, gestión y formación, ya que estos premios «ayudan a reforzar el compromiso del sector con la calidad y la profesionalización, y animan a las nuevas generaciones a apostar por la hostelería como vocación y futuro». Finalizando, aseguró que este galardón es un «gran orgullo», e insistió en que «no hubiera sido posible sin el equipo que me rodea».

Los Premis Gastronòmics Mallorca reconocen nuevamente el trabajo de figuras clave de la cocina local



La gala anual de la gastronomía mallorquina celebra, entre otros, la labor y esfuerzo de los chefs baleares

Por su parte, **Maca de Castro**, distinguida con el **Premi Millor Trajectòria**, valoró positivamente los galardones. «Me parecen una iniciativa muy necesaria», afirmó, añadiendo que «Baleares tiene una escena gastronómica extraordinaria, con muchísimo talento y compromiso, y es importante que se reconozca desde aquí».



A la izquierda, Maca de Castro junto a Alejandro Sáenz de San Pedro al recoger su estatuilla. Arriba, Álvaro Salazar, que se hizo con el premio al Millor Xef. Sobre estas líneas, el conseller entregó el galardón a Giorgia Scaramella.

Al reflexionar sobre su trayectoria, identificó un punto de inflexión cuando decidió «mirar hacia dentro y volver al origen». Recordó el impacto de Carme Ruscalleda, quien le hizo entender que la cocina podía ser «un lenguaje, una forma de expresión». La chef también explicó que su proceso creativo se basa en «escuchar la tie-



Foto de familia de todos los premiados de la categoría Cuina i Gastro.

LOS PREMIOS

► CATEGORÍA CUINA I GASTRO

- Premi Millor Cap de Sala Giorgia Scaramella (Aromata)
- Premi Millor Xef Álvaro Salazar
- Premi Millor Trajectòria Maca de Castro
- Premi Millor Restaurant Voro
- Premi Millor Xef Revelació Juan Pinel
- Premi Millor Cuina Tradicional Mallorquina Restaurant Es 4 Vents



Arriba, Antoni Mir alza su estatuilla al Millor Restaurant por Voro junto a Paula Pujol. En medio, Juan Pinel con Alejandro Sáenz de San Pedro. Sobre estas líneas, Francisco Vidal, Paula Pujol y Catalina Servera.

rra, las estaciones, a los agricultores y pescadores que me rodean», quienes le han enseñado «cosas que no aparecen en los libros». Su cocina, según sus palabras, «cambió cuando empecé a construirla desde esa relación directa con el entorno y con las personas. Desde la honestidad y desde lo que realmente tengo más cerca», un aspecto que muestra su compromiso con el producto local y la autenticidad. Sobre su premio, la cocinera destaca el recorrido, «muchos años de trabajo, de constancia, de aprendizaje, de decisiones difíciles y también de alegrías inmensas». Y expresó una «profunda gratitud» por el galardón, que atribuyó a un «equipo excepcional y una familia que siempre ha estado a mi lado, apoyándome en cada paso». Este reconocimiento, afirmó, tam-

bien pertenece a Mallorca, su fuente de inspiración.

Otro de los premiados fue **Juan Pinel**, chef del restaurante Saratoga y galardonado como **Millor Xef Revelació**. Pinel compartió su entusiasmo por los premios y habló sobre el papel del chef en la actuali-

dad, describiéndolo como «un trabajo muy duro donde la pasión está presente en nuestro día a día, una profesión que requiere de mucha dedicación y esfuerzo. Sobre su premio, el chef afirmó que «fue emocionante cuando recibí la noticia, nos da fuerza para seguir con nuestra propuesta gastronómica en los próximos proyectos que vienen». Este galardón, por tanto, impulsa su trayectoria profesional y la de su equipo.

Francisco Vidal, propietario del restaurante **Es 4 Vents** de Algaida, recibió el premio a la **Millor Cuina Tradicional Mallorquina**. Comentó sobre el reconocimiento que lo viven «con mucha ilusión. Ver que la gente disfruta, que repite, que nos recomienda o que nos deja unas palabras bonitas después de venir... Eso no tiene precio. Es la mejor recompensa. Todo el equipo se deja la piel cada día, por lo que ese cariño que recibimos del público nos llena de energía para seguir». Y añadió que este premio «es muy especial para Es 4 Vents, porque la cocina mallorquina forma parte de nuestra identidad. Es lo que somos», explicó. El restaurante ha apostado «desde el principio por trabajar con producto local, recetas de toda la vida y sabores

Esta categoría ensalzó conceptos tan importantes como la gastronomía tradicional isleña

que nos conectan con la tradición».

Otro de los premiados fue el **restaurante Voro**, del Cap Vermell Group, con el título **Millor Restaurant**. Toni Mir, CEO del grupo, expresó su orgullo por esta mención, destacando la consolidación del evento a nivel nacional y su valor al incluir a todos los actores de la cadena alimentaria, especialmente del sector primario local. Mir atribuyó el éxito de Voro a su equipo, liderado por Álvaro Salazar, «comprometido en ofrecer una experiencia gastronómica de la máxima excelencia»; también a su apuesta por el producto local y al apoyo del Cap Vermell Gran Hotel. Por todo ello Mir cree que son «capaces de despertar emociones de diversa índole en los clientes que nos visitan, creando un vínculo con ellos». Considera este premio «un impulso hacia su gran objetivo: obtener la tercera estrella Michelin», lo que sería un hito para las Islas, asegura. Aunque aún no lo han conseguido, el CEO ve este reto como una motivación para seguir mejorando y buscando la excelencia.

Por su parte, **Álvaro Salazar**, chef de Voro, consiguió el **Premi a Millor xef**. Reconoció que premios como estos son «una palma dura en la espalda a los establecimientos galardonados por el excelente trabajo en el sector de la hostelería estos últimos años». Reflexionó también sobre la figura del chef, asegurando que «es un elemento más de la ecuación», añadiendo que «hay que ser consistente y tremendamente exigente con el trabajo que se realiza; la retrospección para mi equipo y para mí es una premisa que nos hace avanzar cada día». Concluyó expresando que es un «orgullo que se reconozca mi trabajo, y que sea en la Isla; que se premie también a Voro como mejor restaurante es un doble reconocimiento al tremendo trabajo de todo el equipo».

El director de CIFP Juníper Serra, Manel Aragonés, explica que «los estudiantes han tenido voz en las decisiones creativas, lo que ha fomentado su implicación y su sentido de autoría, obteniendo una propuesta que combina técnica, sabor e identidad mallorquina»

El alumnado del CIFP Juníper Serra participó en la cita gastronómica elaborando el cóctel y encargándose de su servicio tras la gala. Para el centro y su estudiantado, este evento supone, en palabras de su director, Manel Aragonés, «un auténtico orgullo, al poder participar en unos premios que ponen en valor el talento gastronómico de Mallorca, precisamente en el año en que celebramos nuestro 60.º aniversario desde nuestros inicios como Escuela Sindical de Hostelería y en el que la Feria Horeca Balears-Mallorca reconoció nuestra labor formativa». Añade que «formar parte de los III Premis Gastronòmics Mallorca representa una oportunidad para mostrar el trabajo que realizamos cada día en la formación profesional, acercando el mundo académico al entorno real del sector. Para el alumnado, supone una experiencia única de crecimiento personal y profesional al participar en un evento de gran exigencia y visibilidad».

Los valores que el centro ha querido reflejar en su propuesta gastronómica son los mismos que lo definen como institución: «profesionalidad, respeto por el producto local, sostenibilidad y creatividad vinculada a la tradición. Según su director, han «transmitido una cocina y un servicio que hablan de Mallorca, de su identidad, sus productores y la importancia del trabajo bien hecho en equipo».

Formación

En los estudios de formación profesional, el CIFP Juníper Serra prioriza e integra situaciones reales de trabajo en el proceso de enseñanza, es por eso que «la viven con mucha ilusión y con una gran dosis de responsabilidad. Participar en un evento real, con profesionales reconocidos del sector, les permite tomar conciencia del nivel de exigencia y de la importancia de la coordinación y la atención al detalle. Es un aprendizaje que va mucho más allá de lo que se puede vivir en el aula», asegura Aragonés.

La formación práctica es el eje central de su oferta formativa. En este marco, el director explica que «con la nueva ordenación de nuestros estudios, entre un 10 y un 20 % de los resultados de aprendizaje se deben adquirir en una empresa u organismo equiparado. Creemos que solo se aprende verdaderamente haciendo, enfrentándose a situaciones reales y trabajando en equipo. Este tipo de experiencias permite que el alumnado desarrolle habilidades técnicas, pero también competencias transversales como la comunicación, la gestión del estrés o la adaptabilidad».

Gala

El proceso de diseño del menú que presentaron los alumnos fue, en palabras del director,



Los alumnos de CIFP Juníper Serra se encargaron de servir el cóctel que ellos mismos elaboraron para la gala.

El alumnado brilla en la gala gastronómica



Algunas de las creaciones de los alumnos del Juníper Serra servidas en la gala.

«Hemos transmitido una cocina y un servicio que hablan de Mallorca y de su identidad sus productores y la importancia del trabajo bien hecho en equipo»

«muy participativo. El equipo docente ha acompañado al alumnado en una fase de investigación sobre productos locales y tendencias actuales, y a partir de ahí se ha trabajado la conceptualización del menú. Los estudiantes han tenido voz en las decisiones creativas, lo que ha fomentado su implicación y

su sentido de autoría. El resultado es una propuesta que combina técnica, sabor e identidad mallorquina». Para los estudiantes, el principal desafío de trabajar en un evento real de estas características ha sido «gestionar la presión y el tiempo», asegura Aragonés. Y sostiene que, «en un evento de este nivel no hay segundas oportunidades, y eso les obliga a planificar, anticiparse y trabajar con rigor. Pero también supone un gran aprendizaje: comprender la importancia de la organización, la coordinación entre cocina y sala, y el valor de ofrecer una experiencia memorable al comensal». Este tipo de participación refuerza la conexión entre formación profesio-

nal y el sector gastronómico de las Islas. Para el director, «estas colaboraciones son esenciales para mantener un vínculo real con el tejido empresarial y gastronómico de Mallorca. Permiten que el alumnado entre en contacto directo con profesionales de referencia, que conozcan sus expectativas y formas de trabajar, y que el sector reconozca el valor y la calidad de la formación profesional. Es una relación que beneficia a ambas partes. Cabe recordar que como Centro Integrado de Formación Profesional en nuestro Consejo Social, máximo órgano de representación y participación de la comunidad educativa, hay representación de las organizaciones empresariales más representativas», asegura.

Sostenibilidad

En el CIFP Juníper Serra, la formación en materia de sostenibilidad y de producto local en este proyecto ha sido uno de los pilares. De hecho, tal y como apunta el director, «coordinamos entre 2021 y 2023 el proyecto de innovación del Ministerio de Educación CircularFP junto a Garden Hotels, y en 2025 lo abordamos con proyectos como 'JSostenible' o 'Trashcooking, de l'hort a la taula sense malbaratament alimentari'». En su formación apuestan por una restauración responsable, basada en el uso de productos de proximidad, de temporada y con el menor impacto ambiental posible. En esta propuesta, el alumnado ha trabajado con productores locales y ha reflexionado sobre cómo cada elección, desde un ingrediente hasta la gestión de residuos, puede contribuir a un modelo más sostenible y coherente con nuestra realidad insular.



Calvià³⁶⁵

ABIERTOS TODO EL AÑO



#CALVIA365



Premios y productos

La III Gala de los Premis Gastronòmics de Mallorca este año ha elegido el lema «La gastronomía es cultura». Al socaire de esta divisa, su presente edición ha premiado a diecinueve establecimientos elegidos en tres categorías agrupadas en las secciones de: Bar, Promoción agroalimentaria y Cocina y gastronomía. A los galardonados en esta tercera edición se ha añadido la Acadèmia de la Cuina i del Vi de Mallorca, añeja sociedad acreedora de un reconocimiento honorífico a su tarea de recopilación de nuestro patrimonio gastronómico durante casi cuarenta años.

Estos reconocimientos deberían ser también un acicate para que nuestros productos locales, auténticos protagonistas de nuestra despensa y mesas, vean también reconocidas sus meritorias cualidades. A menudo, éstas son obviadas porque se da por supuesto que sus productores seguirán elaborándolos con la misma calidad técnica e idéntico afecto como el que tuvieron sus creadores. De esta calidad mantenida ahora y en adelante, depende que la forma de entender y disfrutar nuestra alimentación cotidiana de modo habitual, se mantenga en los mismos o equivalentes indi-

ces de satisfacción. Es imposible mantener la elaboración de una ensaimada en el mismo rango de calidad que antaño, si no disponemos de una manteca idónea. Y esa manteca no podrá ser la misma si no procede de un cerdo de la raza adecuada, alimentado de manera continua y apropiada para dicha finalidad, a fin de permitirle asegurar sus propiedades organolépticas no ya necesarias, sino imprescindibles.

«Si pretendemos conservar nuestro prestigio gastronómico, es preciso estimular la dedicación de nuestros productores»

«Este reconocimiento debería ser también un acicate para que los productos locales vean reconocidas sus meritorias cualidades»

ces de satisfacción. Es imposible mantener la elaboración de una ensaimada en el mismo rango de calidad que antaño, si no disponemos de una manteca idónea. Y esa manteca no podrá ser la misma si no procede de un cerdo de la raza adecuada, alimentado de manera continua y apropiada para dicha finalidad, a fin de permitirle asegurar sus propiedades organolépticas no ya necesarias, sino imprescindibles.

Si pretendemos conservar nuestro prestigio gastronómico, a veces comprometido por productos alimentarios de idoneidad cuestionable o impropia, es preciso estimular la dedicación de nuestros productores. Es la manera de que puedan si no vencer la controvirtida fortuna por la que atraviesan muchas de nuestras explotaciones agrícolas, por lo menos capear la variable tormenta económica en que vienen navegando. Es uno de los mejores caminos y acaso el más fiable, para poder seguir sosteniendo la realidad y autenticidad que debe amparar nuestra gastronomía. Eso si deseamos que conserve el aprecio que ha merecido y sabido adquirir tras una larga y no siempre fácil trayectoria evolutiva.

Esta forma de entender el hecho alimentario y reconocerlo como propio y diferente a otros semejantes, fruto de respuestas, geografías o motivaciones sociales distintas, no es solo una cultura, sino un rasgo identitario que nos informa y vincula a nuestro pasado. Sus notificaciones no son solamente gustativas, verbales, visuales, táctiles o aromáticas. Nos transmiten, además, un complejo y preciso mensaje, al que si prestamos la debida atención nos proporciona una de las memorias más fiables de lo que ha sido nuestra trayectoria desde que llegamos a esta isla. Su narración no se limita a los avatares destacados e importantes, sino que además los matiza con las particularidades que han influido en ello. Es la consecuencia de haber venido siendo, de modo continuadamente prolongado, los naturales de Mallorca.



Medio siglo de historia, esfuerzo y gran calidad

La familia Sánchez rinde homenaje a los fundadores de Cárnica Heriberto Sánchez, una empresa que, durante más de cincuenta años, ha sabido mantener la calidad en cada producto, la honestidad en cada paso del camino y el trato cercano a sus clientes

En 1972, los hermanos Sánchez, Heriberto y Vitálico, decidieron emprender un camino que acabaría marcando no solo sus vidas, sino también las de una familia. Con visión, constancia y una fe inquebrantable por el trabajo bien hecho, fundaron Cárnica Heriberto Sánchez, una empresa que, más de cincuenta años después, sigue siendo sinónimo de calidad y confianza en Mallorca.

La filosofía de trabajo de los hermanos se centraba en ofrecer el mejor producto posible y cuidar cada detalle del proceso, desde la selección de la carne hasta el trato con el cliente. Esa forma de entender el oficio, con respeto por la materia prima y compromiso con quien la

consume, es el sello que ha convertido el nombre de la empresa en referente dentro del sector cárnico de la isla. Tras medio siglo al frente del negocio, Heriberto se jubiló hace dos años, dejando el testigo a su hijo, Vitálico Sánchez, quien ha tomado el relevo manteniendo el espíritu de su fundador y la cartera de clientes. Bajo su dirección, la empresa ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos sin perder la esencia que la define. Ofrecen venta mayorista y a particulares con un catálogo donde destaca el cordero mallorquín, la ternera nacional y el Black Angus de origen español. Además, la empresa amplía la oferta con una cuidada

Cárnica Heriberto Sánchez es, ante todo, la historia de una manera de trabajar y de entender la calidad



Sobre estas líneas Heriberto Sánchez y su hijo Vitálico Sánchez.

selección de pescados congelados, garantizando la misma calidad y frescura que caracteriza a todos sus productos. De igual forma, cabe señalar que todas sus producciones se distinguen por no contener aditivos, respetando la pureza y autenticidad del producto. Cárnica Heriberto Sánchez es,

ante todo, la historia de una manera de trabajar y de entender la calidad. Hoy, con Heriberto disfrutando de un merecido descanso y su hijo al frente, el legado familiar continúa representando honestidad, dedicación y el sabor de un oficio que ha sabido resistir al paso del tiempo.

**Augusto Soyer**, crítico gastronómico

La gastronomía también es cultura

Repasaba la lista de los galardonados en los Premis Gastronòmics Mallorca 2025, que han llegado este año a la tercera edición, y comprobaba con satisfacción cómo se va ampliando la panoplia de personas, establecimientos e instituciones relevantes, cada una a su manera, en el mundo de la gastronomía, restauración y producto. Ahí está el reconocimiento en esta edición a la labor de divulgación de Santi Saura, o de Miquel Calent y Andreu Genesera en las anteriores. El de trayectoria destacada, concedido este año a Maca de Castro, y antes a Marc Fosh o Tomeu Caldentey. O el otorgado este

año a Álvaro Salazar, y a su estrellado restaurante Voro. Seguramente estos sean los más reconocidos, por su repercusión mediática. Pero lo que me agrada es comprobar cómo se va ampliando la lista en áreas y sectores a los que el jurado ha reconocido su aportación. Pequeños establecimientos donde sirven excelsos variats o llonguets, como la Bodega la Rambla y el Bar Tony de Santa Eulalia este año, o Ca'n Frau de Santa Catalina, Es Vaixell del Molinar, C'an Biel Felip y Bar Bosch en las ediciones precedentes. O el otorgado a establecimientos centenarios, como Ca'n Joan de s'agio o a Bodegas Ribas -la más antigua de Mallorca-. Y algo parecido puede decirse del galardón al buen hacer de pequeños hornos y reposteros, algunos no tan conocidos, como el Forn Reina María Cristina, este año, y el Pla de na Tesa y el espléndido Fornet Sa Soca en las ediciones anteriores. Y, más que merecido, el galardón a los menguantes establecimientos de cocina tradicional, como Els 4 Vents, en la presente edición, o Los Patos en la anterior. A destacar la mención honorífica a la labor realizada durante varias décadas por la Academia del Vi i de la Cuina, recopiladora de recetas de la cocina mallorquina.

«Estos protagonistas y los que vendrán, ayudan a consolidar un sector que contribuye emocional y económicamente»

«Fue interesante el apoyo expresado a la candidatura de Palma para convertirse en Capital Europea de la Cultura 2031»

Todos estos protagonistas y los muchos que vendrán en ediciones posteriores, ayudan a consolidar un sector que contribuye emocional y económicamente a la riqueza de la sociedad. Lo recordaba Ferran Adrià en una intervención grabada: Gastronomía, restauración e industria agroalimentaria son fundamentales en la consolidación económica y cultural de un país. En el caso de España, aportando nada menos que un 28,8% del PIB nacional. Adrià insiste muy a menudo sobre este aspecto en sus intervenciones.

Una de las invitadas a la gala, la chef Ada Parellada, lo reflejaba con pasión: «Tenemos que conservar nuestro patrimonio culinario. Seremos locales o no seremos», decía esta la mediática chef del restaurante barcelonés Semproniana. Tan cierto como la necesidad de cuidar y emplear productos de proximidad para mantener en estado saludable el ecosistema del rico universo gastronómico de una isla como la nuestra.

Fue interesante comprobar el apoyo expresado en la gala de premios a la candidatura de Palma en su objetivo de convertirse en Capital Europea de la Cultura 2031. «La gastronomía también es cultura. Ojalá que Palma sea capital europea de la cultura», subrayó Ferran Adrià. Lo mismo que deseó el presidente de Pimem: «La gastronomía es cultura y la cultura es gastronomía. Por eso es importante que apoyemos que Palma sea Capital Europea». Que así sea.

Pioners
en envasos
des de 1940.

Invent: Llimona Gelada (1980).
Receptes artesanal de Menorca



Premis Gastronòmics Mallorca 2025



#premisgastronomics

Un photocall para recordar

La imponente alfombra roja de la tercera edición de los Premis Gastronòmics Mallorca volvió a brillar en una noche intensa dedicada a reconocer y fomentar lo mejor de la gastronomía mallorquina.

Antes de la ansiada entrega de galardones, tal y como marca la tradición de la gala, los premiados, en compañía de familiares y amigos, posaron con toda soltura y su mejor sonrisa en el photocall dispuesto para la ocasión. Elegancia, sofisticación y las mejores galas destacaron sobre lo que se convirtió en el escenario ideal para capturar los momentos previos cargados de emoción.

Fotos de la gala en el monográfico digital



Mientras la ceremonia se aproximaba, y antes de acceder al Auditorium de Palma para recibir sus merecidos galardones, cocineros, restauradores y múltiples figuras influyentes del sector desfilaron con orgullo junto a colegas, amigos y familiares, bajo un ambiente festivo y alegre. Las instantáneas publicadas en estas páginas dan fe de ello, inmortalizando para el recuerdo una velada inolvidable.

A través de este código QR que acompaña el texto de estas páginas, puedes ver estas fotos, pero también otras de la sociedad mallorquina que acudió a la gala.



Catalina Picó, Andreu Palou y Antonia Torres (IGP Sobrassada de Mallorca).



Joan Pizà y Concepció Humanes (Bar Tony).



Rafel Gallego y Araceli Servera (Bodegas Ribas).



Rafel Rosselló, Aina Maria Rosselló y Miquel Pachón (Bar Ca s'Hereu).



María Mir, Rodolfo Antonelli y Antonio Mir (restaurante Voro, Cap Vermell).



Santi Mas y Pau Navarro (Mercat Negre).



Andreu Genestra y Giorgia Scaramella (Aromata).



Marion Depret (Clandestino) y Miguel García Pérez (Bodega La Rambla).



Maria Bonet y Toni Valcaneras (Arabay Coffe).



Camila del Sol y Álvaro Salazar.

Premis Gastronòmics



Mallorca 2025

#premisgastronomics



Santi Taura acompañado de Inma Mascaró.



Maca de Castro, Premi Millor Trajectòria.



Juan Pinel (Saratoga) y Abril Celiz.



Lluís Pérez (Millor Pastisseria) entre Alba Palacios y Luisa Sánchez.



Asunción Moranta, Perico Gual, José Luis Roses, Joan Nadal (Academia de la Cuina i del Vi de Mallorca) acompañados por Lydia Larrey.



Laura Calvo y Toni Gutmeyer junto al resto del equipo de Flor de Sal des Trenc.



Margalida Serra y Antonia Torrens (Forn Reina Maria Cristina).



Lourdes y Leonor Vich (Ca'n Joan de s'Aigo).



Rafael Vidal, Michelle Buitrago, Patricia Sejas, Antonia Crespí, Salvador Gil, Catalina Servera y Francisco Vidal (Es 4 Vents).



Cuando dar las gracias nunca supo tan bien

Tras su tercera edición, los Premis Gastronòmics Mallorca se consolidan como una cita imprescindible del otoño mallorquín que se hace posible gracias al valioso apoyo de diferentes empresas y entidades

La gala de los Premis Gastronòmics Mallorca 2025 no habría sido posible sin el apoyo de empresas y entidades que apuestan por la gastronomía mallorquina. Gracias a su respaldo, esta tercera edición fue un éxito y allana el camino para futuras ediciones que se pronostican aún mejores.

Se hace imprescindible comenzar por la importante colaboración del **Auditòrium de Palma**, que repitió por segundo año consecutivo como escenario perfecto para celebrar una gala que se está convirtiendo en referente del calendario mallorquín.

Además, el auditorio acogió también el cóctel en su preciosa Sala Albéniz en un evento que brindó por el sabor, aroma y enormidad de la gastronomía mallorquina.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de saborear un cóctel con mucho talento. Hablamos del elaborado por el alumnado del **CIFP Juníper Serra**, que participó en esta cita gastronómica, no solo elaborando el cóctel sino que también se encargaron del servicio. En palabras de su director Manel Aragón: «El resultado ha sido una propuesta que combina técnica, sabor e identidad mallorquina», además de una implica-



El cóctel se celebró en la Sala Albéniz del Auditòrium de Palma, con unas vistas maravillosas al Paseo Marítimo.

«Busco que las piezas respiren la misma emoción que quienes cocinan»

El escultor **Ernesto Rodríguez** firma por tercer año consecutivo los galardones de los Premis Gastronòmics Mallorca, inspirados en la erosión del mar, la fuerza del viento y el respeto por el territorio

En su tercera colaboración con los Premis Gastronòmics Mallorca, el artista Ernesto Rodríguez vuelve a dar forma al espíritu de la gastronomía mallorquina a través del arte. Autor de las esculturas entregadas en la gala del pasado lunes, Rodríguez concibe su trabajo como una prolongación natural de la cocina. En cada pieza busca capturar la emoción invisible que habita en quien cocina y en quien crea, esa fusión de técnica, intuición y pasión que define el alma de Mallorca.

—**Esta es ya la tercera edición de los Premis Gastronòmics Mallorca y vuelve a ser el autor de los galardones. ¿Cómo ha evolucionado su mirada o su enfoque artístico respecto a las ediciones anteriores?**

—Cada edición me encuentro distinto. Al principio, los premios eran casi un experimento, una forma de entender cómo el arte podía acompañar a la gastronomía. Ahora siento que hay más madurez, más calma. Busco que las piezas respiren la misma emoción que quienes cocinan: esa mezcla de técnica, intuición y amor por lo que hacen.

—**¿Qué nuevos matices o elementos ha incorporado este año en las esculturas destinadas a los premiados?**

—Este año he trabajado con más ligereza, intentando que la forma parezca casi en movimiento, como si el sabor se pudiera ver. He incorporado texturas que recuerdan la erosión del mar y del viento, porque Mallorca, al final, te modela igual que a una piedra en la orilla.

—**Sus obras suelen dialogar con el paisaje y el entorno natural. ¿De qué manera ha querido reflejar en esta edición la relación entre gastronomía, territorio y sostenibilidad?**

—Para mí, la sostenibilidad no es un discurso, es una actitud. Trabajo con materiales locales, recupero fragmentos y dejo que la materia me diga hasta dónde quiere llegar. Igual que un chef que respeta el producto, las esculturas nacen de esa misma escucha: del territorio y de su ritmo.

—**¿Qué parte del proceso creativo disfruta más?**

—El momento en que el material empieza a 'hablar'. Cuando algo que parecía inerte



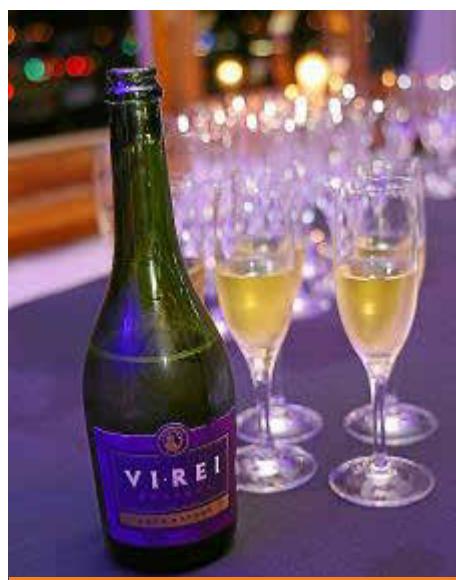
empieza a mostrar una dirección. Ahí me vuelvo niño otra vez: curioso, sucio de polvo, con la cabeza llena de ideas. Ese instante es pura vida.

—**En la gastronomía, como en el arte, hay una búsqueda constante de identidad. ¿Su obra también dialoga con la identidad isleña?**

—Sí, totalmente. Soy cubano, pero Mallorca me adoptó. Mi identidad ahora es mestiza, como mis esculturas. En ellas hay mar, piedra y calor, pero también memoria y deseo. Esta isla me ha enseñado a mirar más despacio, y creo que eso se nota en cada pieza.

—**¿Cómo vive la responsabilidad de que su obra se convierta en el emblema tangible del reconocimiento a los mejores profesionales del sector gastronómico?**

—Con respeto y alegría. Saber que mis esculturas serán símbolo de esfuerzo y talento me emociona. Pero, sobre todo, me gusta pensar que cada galardón es un pedacito de arte que seguirá teniendo vida en otro contexto, en manos de alguien que también crea desde la pasión.



Los vinos Vi Rei acompañaron la velada durante el cóctel; el tradicional bombón mallorquín, que aportó Helados Iceberg, fue el postre estrella. A la derecha, alumnos del CIFP Juníper Serra, encargados de elaborar y servir el cóctel.

ción absoluta por parte del alumnado, para que todo lo que dependía de ellos saliera, nunca mejor dicho, 'a pedir de boca'».

En este momento del cóctel, cabe agradecer también la colaboración de **Helados Iceberg**, que aportó el conocido helado Bombón Mallorquín; un clásico de los de toda la vida que, tras más de 25 años, sigue siendo la gran elección de los restauradores de la Isla. De igual forma, es loable la presencia de las siempre colaborativas, **Bode-**



gas Vi Rei, participando con una selección de sus mejores vinos que los invitados disfrutaron con buen gusto.

Asimismo, destacar el apoyo de la **Mos- tra Cuina Calvià**, de **Cárnicas Heriberto**, también de **Helados La Menorquina**, de **Horeca** y de **Comercial Vera**, así como, de la **Conselleria de Agricultura y Pesca**. Y por supuesto, la organización no quiere olvidar mencionar a **Coca Cola**, una firma ampliamente comprometida con

el sector gastronómico desde su posición como marca de referencia internacional de refrescos. También destacar el nombre de **MAKRO**, un gran aliado en esta cita; no en vano es uno de los proveedores más reconocidos en el campo de la restauración mallorquina. Finalmente, otra de las empresas que han hecho posible que la gala brillara con fuerza es **RIU**, la cadena hoteleira internacional, fundada en Mallorca hace más de 70 años.



Ernesto Rodríguez entre las esculturas que ha ejecutado.

—¿En qué otros proyectos artísticos está trabajando actualmente o qué nuevas líneas creativas le gustaría explorar?

—Actualmente estoy explorando una línea más orgánica, donde la escultura casi se disuelve en el entorno. También trabajo en una exposición que organizo

en el restaurante Schwaiger de Palma, que suele inaugurarse con una cena benéfica en la que parte de los beneficios se destinan a la fundación RANA. Asimismo, me encuentro preparando otra exposición que suelo hacer cada año, por Navidad, en el Pueblo Español. También tengo otros proyectos para el año próximo, pero bueno, eso habría que madurarlo un poco más.



FECHAS 2026

MALLORCA

9. 10. 11 FEBRERO

IBIZA

4. 5. 6 MARZO

MENORCA

17. 18. 19 MARZO



Gobern de les
Illes Balears



Consell de
Mallorca
Consell
d'Eivissa



Consell
Insular
de Menorca
Ajuntament
de Palma



Ajuntament
d'Eivissa
Ajuntament
de Maó

*Disfruta de unas
vacaciones increíbles
y cada vez más sostenibles.*



En RIU hemos puesto en marcha **Proudly Committed**,
nuestra estrategia de sostenibilidad.

Nos centramos en tres ejes:

- **Las personas**, creando un entorno de trabajo positivo y lleno de oportunidades.
- **Los destinos**, impulsando el desarrollo de la infancia y cuidando los entornos naturales.
- **Nuestra forma de trabajar**, basada en la transparencia y la mejora continua.



Más información



**PROUDLY
COMMITTED®**

RIU
HOTELS & RESORTS