



JORNADES PROFESSIONALS DE L'AUDIOVISUAL

11 SET · MUSEU DE MENORCA, MAÓ

10 - 13 h

JORNADES PROFESSIONALS FESTIVALS DE CINE

Amb EVOLUTION FILM FESTIVAL, IBICINE, IBIZA CINE FEST, CIMA BALEARS, CONOFEST & MALLORCA FILM COMISSION

16 - 19 h

JORNADES PROFESSIONALS NOVES FORMES DE DISTRIBUCIÓ

Modera: JAVIER PACHÓN

Amb MIGUEL SALVAT (HBO), MILLAN VÁZQUEZ (Feelmakers.com i Uptofest.com), VÍCTOR BERLIN (Plat TV), RAMIRO LEDO (Numax distribució), CARLOS R RÍOS (Noucinemart)

GRATUÏT

Inscripció prèvia a info@festivalmenorca.com
AFORAMENT LIMITAT



SUPORT INSTITUCIONAL



COL-LABORACIÓ INSTITUCIONAL



ACTIVITAT SUBVENCIONADA PER



AMB LA PRESENCIA DE



EMPRESES COL-LABORADORES



DISSENY FLORAL



MITJANS DE COMUNICACIÓ



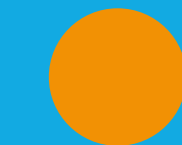
COL-LABORA



CAT



FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE DE MENORCA
SOCIAL & SOSTENIBLE



OFF FESTIVAL

#culturasegura #cuinasostenible



10 - 14 SET 2020

JORNADES PROFESSIONALS DE L'AUDIOVISUAL & COOKINGFILMS

@MenorcaMària

festivalmenorca.com



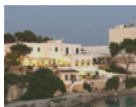


COOKINGFILMS CINEMA & CUINA

10 SET · 20.30h · HOTEL BAHÍA, CIUTADELLA



AU PIF
ORLANDO ARRIAGADA,
BACHIR BENSADDEK
Canadà | 2015 | 61' | FRA i ENG subt. CAT



30€



MENÚ:
EL MARIDATGE DE VINS,
MAR I TERRA MENORQUÍ

12 SET · 20.30h · ES TAST DE NA SÍLVIA, CIUTADELLA



**PASTEL DE PERA
CON LAVANDA**
ERIC BESNARD
França | 2015 | 100' | FRA subt. ESP



30€

ES TAST DE NA SILVIA
RESTAURANT
RESERVA DE LA BIOSFERA

MENÚ:
UN TAST A SA NOSTRA TERRA

12 SET · 20.30h · CA NA MARGA, FORNELLS



**TEGUI, UN
ASUNTO DE
FAMILIA**
ALFRED OLIVERI
Argentina | 2018 | 68' | ESP subt. ANG



30€

**CA NA
MARGA**
RESTAURANT
BARCELONA MONTIBELLÓ

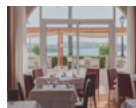
MENÚ:
ES FOC

El restaurant Tegui de Buenos Aires és un dels més reconeguts de l'Argentina. En el seu desè aniversari, el seu xef, Germán Martitegui, planteja una celebració molt especial: traslladar el restaurant als paratges andins de Mendoza durant 40 dies i oferir un menú que potenciï al màxim les delícies del seu entorn. Rodejat de vinyes i de productes naturals d'alta qualitat, cuinats entre focs i brases i servits a l'aire lliure, la família del Tegui aconsegueix sublimar el producte de kilòmetre zero portant els fruits de la terra a noves dimensions gastronòmiques.

12 SET · 20.30h · HOTEL PORT MAHÓN, MAÓ



VIAJE A ITALIA
MICHAEL WINTERBOTTOM
Regne Unit | 2015 | 108' | ANG subt. ESP



30€

Es podria dir que Lord Byron i Mary Shelley, el bon menjar i els paisatges magnífics —geogràfics i humans— són els condiments ideals d'aquest plat on els principals ingredients són Steve Coogan, Rob Brydon i un millor somerger geniu anglosaxó. Viatge a Itàlia són sis menús amb el millor dels fogons transalpins i la companyia del que els mil·lenaris anomenarien boomers, comèdia per menjar amb els ulls i riure pels descaïts que dirigeix Michael Winterbottom, un dels cineastes britànics més heterogenis i brillants de l'actualitat.



MENÚ:
UN PASSEIG PER MENORCA

CINEMA & DEGUSTACIÓ

11 SET · 20.30h · SALA MULTIFUNCIONAL DES MERCADAL



C'EST LA VIE
OLIVIER NAKACHE,
ERIC TOLEDANO
França | 2017 | 115' | FRA subt. ESP



20€

Els directors d'Intocable i Especiales mostren, una vegada més, la seva extraordinària capacitat de divertir amb un humor afilat i intel·ligent en aquesta comèdia gastronòmica sobre les bombolines d'un banquet de boda. En Max, principal encarregat que tot el referent al menjar i el beure funciona com un engranatge perfecte es troba, en un casament d'alta estofa, una assortidíssima cursa d'obstacles que l'apropa inexorablement al desastre. C'est la vie és un tiberi de riallades i ritme vertiginós que recorda l'enginy de noms capitals com Billy Wilder o Frank Capra.



**DEGUSTACIÓ A CÀRREC DE
JOAN BAGUR,**
RESTAURANT RELS

13 SET · 20.30h · SALA MULTIFUNCIONAL DES MERCADAL



THE REMIXERS
ALEX GARCÍA MARTÍNEZ
Espanya | 2019 | 41 min | ESP



20€

Els grans cims de la gastronomia, com tot a la vida, són fruit de la barreja; del mestissatge; de la combinació de sabors, estils, tècniques, ingredients... que en molts casos esdevenen noves tradicions i clàssics. The Remixers n'és una prova irrefutable, a base d'unificar la cuina nord-italiana dels germans Colombo amb la tradició més sublim de la cuina de brasa i manera del País Basc. El primer episodi d'aquest projecte de sèrie és un relat ple d'èpica, funk, plats deliciosos i uns magnífics muntatge i banda sonora.

Jordi Roca, el més petit dels tres germans, està especialitzat en postres, i els concep i cuina tenint molt en compte les sensacions que transmeten i la seva capacitat d'estimular tots els sentits. El sentit del cacao és un experiment gastronòmic destinat a retrobar emocions extraviedades de persones que han perdut el gust o l'olfacte, i ho fa a través d'uns plats que combinen la sofisticació de l'alta gastronomia amb l'essència dels seus ingredients, i en especial del cacao.



DEGUSTACIÓ A CÀRREC DE FELIP LLUFRIU, MON RESTAURANT

TALLER



12 SET · 10h
**CLAUSTRE DEL
CARME,
MAÓ**

Amb
ADA PARELLADA,
Restaurant Semproniana

Taller i degustació:
**APROFITAMENT
ALIMENTS**

Presenta:
LUISA COLL,
Menorca Regió Europea
Gastronomia 2022

Col·loqui:
NOEMÍ GARCIA,
Menorca al Plat de l'escola



GRATUÏT

Inscripció prèvia a
info@festivalmenorca.com
AFORAMENT LIMITAT

MASTERCLASS



13 SET · 10h
**SALA MULTI-
FUNCIONAL
DES MERCADAL**

Amb
PERE MONJE,
Restaurant Via Veneto

Masterclass:
DONES A LA SALA

Col·loqui:
NOELIA ZARDOYA,
Restaurant Pan y Vino
MÓNICA CORTASSA,
Restaurant Sa Llagosta
TONI TARRAGO,
Restaurant Es Tast de na Silvia
SARA SANCHÍS
Restaurant Bar a vins

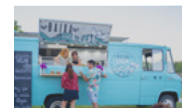
Conclusions:
BORJA MATOSES



GRATUÏT

Inscripció prèvia a
info@festivalmenorca.com
AFORAMENT LIMITAT

BRUNCH



14 SET · 10h
**PARC DES
FREGINAL,
MAÓ**

Amb
ADA PARELLADA,
Restaurant Semproniana

Brunch:
BAIXAVAN

Amb la presència de:
ILLES BALEARIS JUSTICIA ALIMENTARIA
CIME | MADE IN MENORCA
AGROXERXA
LEADER MENORCA
MENORCA PRESERVATION FUND



GRATUÏT

Inscripció prèvia a
info@festivalmenorca.com
AFORAMENT LIMITAT



ENTRADES ANTICIPADES

INFORMACIÓ I VENDA:

festivalmenorca.com · info@festivalmenorca

**AFORAMENT LIMITAT.
OBLIGATORI L'ÚS DE MASCARETA**

