

TAPES, SHOWCOOKING I TALLERES GASTRONÒMICS

SHOWCOOKING

DISSABTE 1/12

11.00 - 12.00 h Inauguració

13.00 - 14.00 h Escabetx de gerret a l'estil japonès. Umami. Sant Jordi

16.00 - 16.30 h Pollastre amb figues torrades. Una recepta de llibre. Anne Sijmonbersgen. Autora del llibre *Eivissa, tastes of Ibiza*

16.30 - 16.40 h Pizza chef entertainment.

16.40 - 17.00 h El blat Xeixa, un blat ancestral en mans de la innovació. Oscar Molina. La Gaia

17.00 - 17.30 h Una hamburguesa de calamar de premi. Fan Burger

17.30 - 18.30 h Innovació en pastisseria amb ametlla i garrova d'Eivissa. Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Mariana García i Alberto Barrero

18.30 - 19.00 h Els sabors d'Eivissa viatgen a Madrid amb el restaurant Sa Brisa

19.00 - 19.30 h Cotelateria amb Aigua de Mar. Carlos Martínez Roig, bàrman

DIUMENGE 2/12

11.30 - 12.00 h Fermentats vegetals saludables. Los Fermentistas. Jakob Hronek

12.00 - 12.30 h Porc negre d'Eivissa versió Reart. David Reartes

12.30 - 13.30 h Innovació en pastisseria amb ametlla i garrova d'Eivissa. Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Mariana García i Alberto Barrero

13.30 - 14.00 h La patata vermella d'Eivissa, un acompanyant de luxe. María José Amengual. Blog Dit i Fet

TALLERS GASTRONÒMICS

Inscripció prèvia per e-mail i 15 minuts abans de l'inici

DISSABTE 1/12

13.00 - 14.00 h Elaboració i maridatge amb cervesa. Cervesa Ibosim i Deep Roots Catering
info@cervezaibosim.com (adult, gratuït)

16.30 - 17.30 h Taller de pastisseria. Magdalenes pageses i coques de sobrassada. Esther Suárez. Es Graner fornancoves@gmail.com (adult, gratuït)

17.30 - 18.30 h Pizza ecològica amb blat xeixa. Pizza chef entertainment i Ecofeixes ecofeixes@gmail.com (infantil-junior, preu 5 €)

DIUMENGE 2/12

11.30 - 12.30 h Usos culinaris de la garrova. Frutos Secos Ibiza (adult, gratuït)

12.30 - 13.30 h Els usos de l'aigua de mar. Laia Gómez i David Aguado. Ibiza y Formentera Agua de Mar ibizayformenteraaguademar@gmail.com (adult, gratuït)

13.30 - 14.30 h Dolços amb sabor de Nadal. Toni García tartasconestilo@hotmail.com (familiar, nen acompanyat, gratuït)

TAPA

3€



Sabors
del Camp
i de la Mar

TALLERS DE CUINA DE S'AMETLLER. MARGA ORELL

Inscripció prèvia per e-mail i 15 minuts abans de l'inici margadesametller@gmail.com Sala pis superior. Accés des de l'escala exterior

DISSABTE 1/12

12.00 - 13.30 h Taller familiar de coques. Familiar. Nen acompanyat (adult + nen, preu 15 €)

16.00 - 17.30 h Dolços de Nadal amb ametlla d'Eivissa Infantil (nen, preu 10 €)

18.30 - 20.30 h Menú de Nadal. (adult, preu 20 €). Amanida, sofrit pagès versió nadalenca, salsa de Nadal. Maridatge amb vins d'Eivissa.

DIUMENGE 2/12

12.00 - 13.30 h Fusió oriental i eivissenca. Rotllet de col i llom amb salsa de sobrassada. Pizza turca amb anyell. Familiar. Nen acompanyat (adult + nen, preu 15 €)

14.30 - 16.00 h Dolços de Nadal amb ametlla d'Eivissa Infantil (nen, preu 10 €)

16.30 - 18.00 h Galetes de Nadal decorades. Familiar. Nen acompanyat (adult + nen, preu 10 €)

1 i 2
DESEMBRE
2018

MÚSICA EN VIU
JAZZ
MUSICAIRES
SWING BAND

dissabte
de 21 a 23 h

ANIMACIÓ
ASSOC. DE PAGESES
EMPRENYES

dissabte de
17 a 19 h
i diumenge
de 12 a 14 h

FIRA GASTRONÒMICA DEL PRODUCTE D'EIVISSA

DISSABTE D'11 A 23 H - DIUMENGE D'11 A 18 H

RECINTE FIRAL D'EIVISSA



HI COL-LABORA



www.saborsdeivissa.es · www.saboresdeibiza.es

