

# Los Premios Manjària traen un elenco de grandes ponentes

► El lunes, a las 11 h, celebra el décimo aniversario con un acto en Club Diario de Mallorca

## REDACCIÓN PALMA

Manjària conmemora el lunes diez años de cita continuada con los lectores de *Diario de Mallorca*. Y lo hace entregando tres merecidos premios que no se desvelarán hasta el lunes y con una serie de ponencias de lujo por sus protagonistas.

Ocho grandes profesionales de la restauración y la gastronomía que harán las delicias del público, profesional o no, que se acerque hasta Club de Diario de Mallorca el lunes 16, a las 11 horas.

## Un evento abierto al público

Abrirá la jornada **Helmut Clemens**, propietario de los restaurantes Es Reboast, pero que en este caso hablará de otra faceta de su carrera que es el análisis de los restaurantes y como conseguir valor diferencial.

Le seguirá **Antoni Pinya**, junto a Mestre Tomeu Esteva un referente en la escuela de cocina de Mallorca que hablará de las conomi-



Helmut Clemens.  
Es Reboast



Xesc Reina.  
Mestre Xarcuter



Lluís Pérez.  
Pâtissier



Marga Coll.  
Restaurant Miceli



Pilar Oliver.  
Bodegas Miquel Oliver.  
Pla i Llevant



Tomeu Caldentey.  
Cuiner



Toni Pinya.  
Mestre de Cuiners



Jaume Alzamora.  
Consell de Mallorca



Mercè Marrero.  
Esment Alimentació

tancias entre la cocina judía y la isleña. Será luego el momento de escuchar a dos de los cocineros que son emblema de la cocina con producto local, **Tomeu Caldentey**, el primer mallorquín con Estrella Michelin, y **Margarida Coll**, que desde su restaurante Miceli en Selva es un ejemplo de cocina de mercado. Junto a ellos, moderando el diálogo, estará presente el editor **Miquel Angel Adrover**.

Tras esta charla, **Mercè Marrero**, directora de comunicación de la Fundación Esment, expondrá el proyecto Esment Alimentació que cumple 25 años con tres restaurantes en funcionamiento, una bodega y un huerto, entre otras cosas. Un proyecto pionero en el mundo.

## Mesa redonda y entrega de galardones

Las exposiciones finalizarán con una interesante mesa redonda sobre productos locales que contará con la participación de **Xesc Reina**, maestro charcutero, actualmente

en Can Company; **Pilar Oliver**, de la bodega Miquel Oliver de Petra, con **Lluís Pérez**, pastelero, y con **Jaume Alzamora**, conseller de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local del Consell de Mallorca. Calidad, sostenibilidad, kilómetro cero, marcas y ayudas serán algunos de los temas que se expondrán bajo la moderación de **Tati Fructuoso**, del equipo Manjària.

Finalmente, se procederá a la entrega de unos premios, creados por el artista **Miquel Segura**, para empresas y personas destacadas en distintos ámbitos. Sin duda, una buena forma de celebrar estos 10 años y más de 100 números de Manjària.

**Magdalena Mesquida**, creadora de Manjària, conducirá el acto que comenzará a las 11 h del lunes y que cuenta con la colaboración de la cadena de supermercados LIDL. La inscripción es gratuita y puede realizarse a través de la página web [www.clubdiariodemallorca.es](http://www.clubdiariodemallorca.es)

El suplemento, que se autodefine como 'Cuaderno sobre vinos y alimentos de Mallorca y del Mediterráneo', llega cada primer fin de semana de mes a los más de 170 mil lectores de *Diario de Mallorca*, vía papel y digital, además de una distribución selectiva en restaurantes, tiendas especializadas, comercios gourmet, vinotecas, mercados, etc.