

NOTA DE PRENSA

La Cambra de Comerç de Mallorca promociona el producto local en Alemania

- En el marco del proyecto europeo MESA se ha organizado una rueda de prensa, un encuentro entre empresas y un *showcooking* que ha contado con la participación de 9 empresas mallorquinas y la visita de periodistas y empresas del sector hostelero del mercado alemán.

Palma, 22 de noviembre 2024. El Viktualienmarkt de Múnich ha acogido este jueves una jornada intensa de promoción de iniciativas, productos y sabores del Mediterráneo.

Cambra de Comerç de Mallorca, junto con la Cámara de Comercio de Creta, la Cámara de Comercio de Cerdeña e INSULEUR, entidades que forman parte del **proyecto europeo MESA**, han organizado un evento conjunto para promocionar los productos y prácticas agrícolas de estas regiones europeas.

El evento ha reunido, a primera hora de la mañana, a medios de comunicación, periodistas e *influencers* para presentar en **rueda de prensa** el proyecto MESA en su conjunto, que busca promocionar los productos agrícolas y prácticas sostenibles de las islas de Mallorca, Cerdeña y Creta, con las similitudes que comparten por el clima, pero también subrayar todos sus matices y particularidades.

Después, ha tenido lugar **un encuentro entre empresas** de cada una de las delegaciones y representantes del sector minorista, hostelero y de distribución del mercado alemán. En este networking B2B se han establecido contactos de calidad entre las regiones del mediterráneo y los visitantes.

La delegación de Mallorca ha contado con la participación de nueve empresas de la isla: Vinyes i vins ca sa padrina, Flor de sal d'es trenc, Camp Mallorquí, Galletes Gori de Muro, Celler Can Fumat, Celler Finca Treurer, Licoristas Reunidos Mallorquines, Macià Batle y Embutidos Munar.

La jornada ha finalizado con un **showcooking**, para dar a conocer la fusión de sabores y las posibilidades de la cocina de cada región, donde cocineros de las islas representadas elaboraron platos tradicionales, con ingredientes y técnicas que definen las regiones. En el caso de Mallorca, el chef **Juan Pinel** ha elaborado

escabeche de granada, calamar de potera y hojas de capuchina con productos de la isla. Todo el proceso de cocina, se acompañó con la explicación de los ingredientes locales, los productos y las técnicas de cocina, destacando las infinitas posibilidades que ofrecen para crear recetas auténticas y llenas de sabor.

Esta jornada da continuidad a diferentes acciones de promoción que realiza el proyecto mesa. En marzo ya se organizó la participación agrupada de diferentes empresas en la feria de Internorga y en 2025 se organizará la participación en la feria Anuga Foodtec que se celebra anualmente en Colonia.

Imágenes de la jornada:



Departamento de comunicación:

Francisca Fornés

647 891 403 / 971 71 01 88 Extensión: 2324

Estudi General, 7. 07001 Palma



Cambrà de Comerç
Mallorca