MENORCA

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY 2022



TIMELESS FLAVOUR
SAVEUR INFINIE



- 07 -

MENORCA,
EXCEPTIONAL SURROUNDINGS
FOR A GASTRONOMIC REGION

MINORQUE,
UN ENVIRONNEMENT EXCEPTIONNEL POUR
UNE RÉGION GASTRONOMIQUE

- 19 -

OUR HISTORY,
A CULINARY JOURNEY THROUGH TIME

NOTRE HISTOIRE,
UN VOYAGE CULINAIRE À TRAVERS
LE TEMPS

- 37 -

8 RECIPES
FOR UNDERSTANDING THE LOCAL
GASTRONOMY'S IDENTITY

8 RECETTES
POUR COMPRENDRE L'IDENTITÉ
GASTRONOMIQUE LOCALE

- 45 -

16 INGREDIENTS
TO UNDERSTAND THE DIVERSITY OF
THE LOCAL PRODUCE

16 INGRÉDIENTS
POUR COMPRENDRE LA VARIÉTÉ
DU PRODUIT LOCAL

- 65 -

**17 BRANDS,
DENOMINATIONS AND
RECOGNITIONS**
FOR UNDERSTANDING OUR SEARCH
FOR EXCELLENCE

**17 MARQUES,
APPELLATIONS ET
RECONNAISSANCES**
POUR COMPRENDRE NOTRE
RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

- 73 -

**STAKEHOLDERS
AND AMBASSADORS**

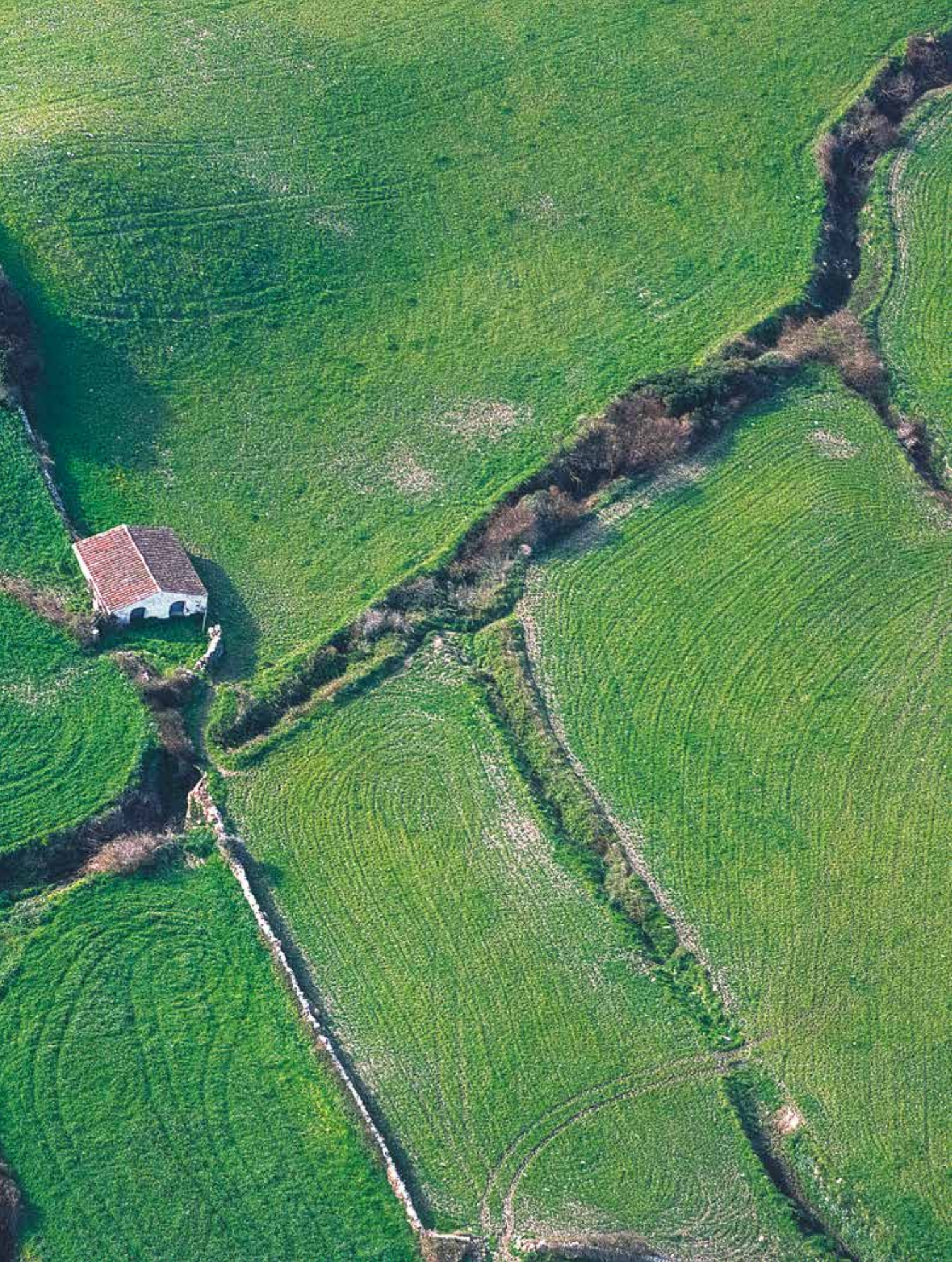
**STAKEHOLDERS
ET AMBASSADEURS**

- 77 -

SCHEDULE OF ACTIVITIES
"EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY 2022"

PROGRAMME D'ACTIVITÉS
"EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY 2022"







01

MENORCA

EXCEPTIONAL SURROUNDINGS FOR A GASTRONOMIC REGION

MINORQUE, UN ENVIRONNEMENT EXCEPTIONNEL POUR UNE RÉGION GASTRONOMIQUE

IN 2019 MENORCA WAS RECOGNISED AS A EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY FOR 2022 BY IGCAT (INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM).

The award acknowledges the potential of the island's resources in terms of gastronomy, culture, art and sustainable tourism, which enable us to achieve goals shared by the entire community: fostering the use of proximity goods, developing the local cuisine and a firm commitment to a sustainable future.

It will be possible to see and evaluate this progress over the coming years in terms of environmental protection, economic growth, social inclusion and alliances with creative sectors, with our gastronomy always in the spotlight. Thanks to our recognition as a European Region of Gastronomy, our cuisine is going to become a way to stimulate innovation and spread our culture, gaining recognition and appreciation around the whole world as an inspiring location.

EN 2019, MINORQUE A ÉTÉ RECONNUE COMME EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY 2022 (RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE) PAR L'IGCAT (INSTITUT INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE, DE LA CULTURE, DE L'ART ET DU TOURISME).

Un distinctif qui reconnaît le potentiel des différentes ressources gastronomiques, culturelles, artistiques et touristiques durables de l'île et qui nous permettra d'atteindre une série d'objectifs communs à toute la communauté : promotion de l'utilisation du produit km0, développement de la gastronomie locale et engagement ferme envers un avenir durable.

Un progrès qui sera observable et mesurable au cours des prochaines années à travers la protection de l'environnement, la croissance économique, l'inclusion sociale et les alliances avec les secteurs créatifs, en gardant toujours la gastronomie comme épicentre. Une gastronomie qui, grâce à la distinction de « European Region of Gastronomy » deviendra un moyen de stimuler l'innovation et la diffusion culturelle, des facteurs qui permettront à l'île d'être reconnue et valorisée dans le monde entier comme un lieu d'inspiration.





Menorca is an island filled with contrasts and has a very distinctive personality. Located in the middle of the western Mediterranean, sculpted by wind and the sea, it has wealth of natural heritage, and its history goes back over four thousand years thanks to the extraordinary legacy drawn from the various cultures that settled there over the centuries.

The adaptation of animal and plant species to this rocky island, set quite a distance from the mainland, has given rise to unique forms of life in the natural world. Climatic conditions and contrasting geology have allowed a great biodiversity to flourish, and this has benefited from the hands of local farmers who, year after year, have wisely cultivated the land.

Ancestral human use has left an indelible mark on the territory and has shaped an intensely humanised landscape that has become a pillar of the island's identity. The landscape reflects the harmony that coexisted, until just a few decades ago, between human use of the land and the natural environment, especially with regard to agriculture and livestock farming, activities that continue to this day. All your senses come into play when you visit this Biosphere Reserve, offering you the possibility and the responsibility of contributing to the







Minorque est une île pleine de contrastes possédant une personnalité caractéristique. Située au milieu de la Méditerranée occidentale, sculptée par le vent et la mer, elle est riche d'un patrimoine naturel et son histoire remonte à plus de quatre mille ans, grâce à l'extraordinaire héritage des différentes cultures qui se sont installées sur l'île tout au long des siècles.

L'adaptation des espèces animales et végétales à cette île rocheuse, assez différente de la péninsule, a donné naissance à des formes de vie uniques dans le monde naturel. Les conditions climatiques et la géologie éprouvée ont permis l'épanouissement d'une grande biodiversité, ce qui a permis aux agriculteurs locaux, avec leurs propres mains, de cultiver judicieusement la terre année après année.

Le passage des ancêtres a laissé une trace sur le territoire et a configuré un paysage intensément humanisé qui est devenu l'un des piliers de l'identité de l'île. Le paysage reflète l'harmonie qui existait jusqu'à il y a quelques décennies à peine, entre l'utilisation humaine du sol et l'environnement, notamment en ce qui concerne l'agriculture et l'élevage, des activités en vigueur de nos jours. Tous vos sens entrent en jeu lorsque vous visitez cette Réserve de Biosphère, vous offrant la possibilité et la responsabilité de contribuer à







maintenance of its important legacy.

Menorca tantalises everyone who visits. The powerful spell it casts over those who are open to capturing its qualities leaves a mark. The island's cuisine has been influenced by its history, climate and orography, resulting in a gastronomic diversity which, paradoxically, is unknown to most visitors.

Because the cuisine of the island is Mahón-Menorca cheese. But also *esclata-sangs*, capers, samphire, *oliaigua*, saffron, chamomile, flor de Fornells salt, and sulla honey. Menorca is *ensaimada*. But also *rubiols*, *crespells*, *coca*, *congret*, *panet de mort* and *carquinyols*. Menorca is *caldereta*. But also *cega amb coc*, *perdius amb col*, *caragols amb cranca*, *pilotes a la menorquina* and *conill amb pixotera*.

la conservation de son important héritage.

Minorque envoûte tous ceux qui la visitent. Le charme puissant qu'elle exerce sur ceux qui souhaitent capturer son essence laisse une empreinte. La cuisine de l'île a été influencée par son histoire, son climat et son orographie, donnant lieu à une diversité gastronomique qui, paradoxalement, est inconnue de nombreux visiteurs.

Parce que la cuisine de l'île c'est le fromage Mahón-Menorca. Mais aussi les *esclata-sangs,* les *câpres*, le fenouil de mer, l'*oliaigua*, le safran, la camomille, la fleur de sel de Fornells et le miel de mélilot. Minorque c'est l'*ensaimada*). Mais aussi les *rubiols, crespells*, *coca*, *congret*, *panet de mort* et *carquinyols*.



"Menorca is a unique model of an all-embracing gastronomy. For its diverse raw materials, for the talent of its cooks, growers and producers, for its exceptional natural environment, for its extraordinary culinary legacy, for its multidisciplinary understanding of social relations, from art to science, for the commitment and awareness of Menorcans in promoting their economy and tourism in a sustainable way, and preserving the essence of the island as its greatest heritage."

" Minorque est un modèle unique de gastronomie transversale. En raison de sa variété de matières premières, du talent de ses cuisiniers, agriculteurs et éleveurs, du milieu environnemental exceptionnel, de son héritage culinaire extraordinaire, de sa compréhension multidisciplinaire des relations sociales, allant de l›art à la science, de l›engagement et la sensibilisation des Minorquins lorsqu›il s›agit de promouvoir leur économie et leur tourisme de manière durable, en sauvegardant l›essence de l'île et son magnifique patrimoine."

Rafael Ansón Oliart

PRESIDENT OF THE SPANISH ROYAL ACADEMY OF GASTRONOMY
PRÉSIDENT DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE GASTRONOMÍA (ACADÉMIE ROYALE ESPAGNOLE DE GASTRONOMIE)







Menorca is *sobrassada*. But also *camot, vermella, cuixot, carn-i-xulla, botifarró*, lamb, and snails. Menorca is lobster. But also *cap-roig, escopinyes, molls, corns,* snake's locks anemone, monkfish, oysters from the port of Mahón, *espardenyes* and *raors*. Menorca is gin. But also craft beer, as well as quality wines made from local and non-local grape varietals.

Fortunately, one of Menorca's virtues is the unstoppable change of its agri-food and artisanal revolution. Producers, growers, farmers, distributors, small business owners and restaurateurs are committed to a network they have created; one which is fast becoming consolidated and will continue to be hugely successful in the future.

Minorque c'est la *caldereta*. Mais aussi la *cega amb coc*, *perdius amb col*, *caragols amb cranca*, *pilotes a la menorquina* et *conill amb pixotera*. Minorque c'est la *sobrassada*. Mais aussi la charcuterie comme le *camot, vermella*, *cuixot*, *carn-i-xulla*, *botifarró*, agneau et escargots. Minorque c'est la langoustine. Mais aussi le *cap-roig*, *escopinyes*, *molls*, *corns,* anémone de mer verte, lotte, huîtres du port de Maó, *espardenyes* et *raors*. Minorque c'est le gin. Mais aussi la bière artisanale, ainsi que d'excellents vins élaborés à partir de cépages locaux et étrangers.

Heureusement, l'une des plus grandes vertus de Minorque est le changement incessant de sa révolution artisanale et agroalimentaire. Les producteurs, les agriculteurs, les fermiers, les distributeurs, les propriétaires de petites entreprises et les travailleurs

MENORCA

SOME FACTS ABOUT / EN CHIFFRES



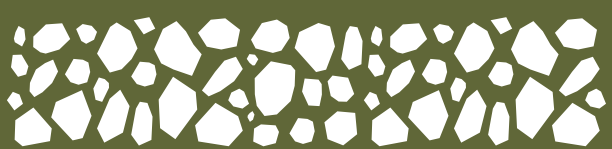
OVER 200 PRODUCERS IN
20 DIFFERENT CATEGORIES

PLUS DE 200 PRODUCTEURS
DANS 20 CATÉGORIES
DIFFÉRENTES

11.000km

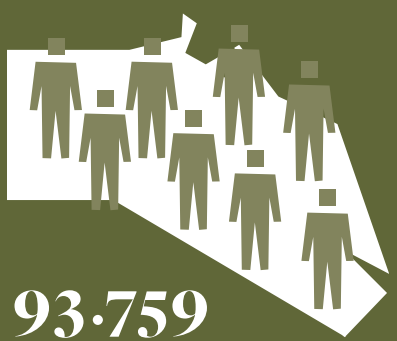
OF DRY-STONE WALLS, OVER HALF THE LENGTH
OF THE GREAT WALL OF CHINA

DE MURS DE PIERRE SÈCHE, PLUS DE LA MOITIÉ DE
LA LONGUEUR DE LA GRANDE MURAILLE DE CHINE



A POPULATION OF 93,759
130 INHABITANTS PER SQUARE Km

UNE POPULATION DE 93 759, 130
HABITANTS AU KILOMÈTRE CARRÉ

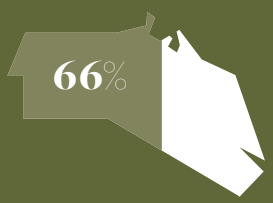


MENORCA MEASURES
702 SQUARE Kms, LESS THAN
A FIFTH OF MALLORCA ISLAND



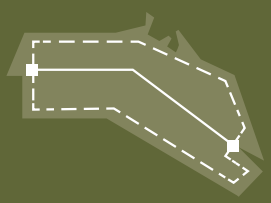
MINORQUE MESURE 702 Km², SOIT CINQ FOIS MOINS QUE L'ÎLE DE MAJORQUE

IN 1993 MENORCA WAS DECLARED BIOSPHERE RESERVE, 66% OF ITS TERRITORY IS PROTECTED



EN 1993, MINORQUE A ÉTÉ DÉCLARÉE RÉSERVE DE BIOSPHÈRE, 66 % DE SON TERRITOIRE EST PROTÉGÉ

53 Km FROM MAÓ TO CIUDADELA
184 Km *CAMÍ DE CAVALLS*



53 Km DE MAÓ À CIUTADELLA, 184 Km *CAMÍ DE CAVALLS*
(CHEMIN QUI PARCOURT TOUTE LA CÔTE DE L'ÎLE)

216 Km OF COASTLINE OVER 100 BEACHES AND COVES



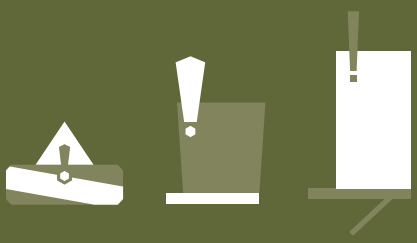
216 Km DE LITTORAL PLUS DE 100 PLAGES ET CRIQUES

MORE THAN 1,500 ARCHAEOLOGICAL SITES THAT ARE OVER 3,600 YEARS OLD



PLUS DE 1500 SITES ARCHÉOLOGIQUES DE PLUS DE 3.600 ANS

BECAUSE OF ITS STRATEGIC LOCATION IN THE MEDITERRANEAN, IT HAS BEEN SETTLED BY ARABS, THE FRENCH AND ENGLISH, AND IS A MELTING POT OF CIVILISATIONS



S'AGISSANT D'UNE ENCLAVE STRATÉGIQUE EN MÉDITERRANÉE, ELLE A ÉTÉ OCCUPÉE PAR LES ARABES, LES FRANÇAIS ET LES ANGLAIS, ET ELLE EST UN CREUSET DE CULTURES

POC A POC



('BIT A BIT') IS, PROBABLY, THE EXPRESSION THAT BEST DEFINES US

(PEU À PEU) EST PEUT-ÊTRE L'EXPRESSION QUI NOUS DÉFINIT LE MIEUX

RESTAURANT AND HOSPITALITY BUSINESSES



RESTAURANTS ET AFFAIRES HÔTELIÈRES

AVERAGE LIFE EXPECTANCY IS ONE OF THE HIGHEST WESTERN WORLD. IN 2004, THE OLDEST PERSON IN THE WORLD DIED AT THE AGE OF 114



L'ESPÉRANCE DE VIE EST L'UNE DES PLUS ÉLEVÉES AU OCCIDENT. EN 2004, LA PERSONNE LA PLUS ÂGÉE DU MONDE EST DÉCÉDÉE À 114 ANS



OUR HISTORY

A CULINARY JOURNEY
THROUGH TIME

NOTRE HISTOIRE, UN VOYAGE
CULINAIRE À TRAVERS LE TEMPS

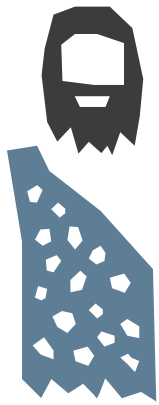


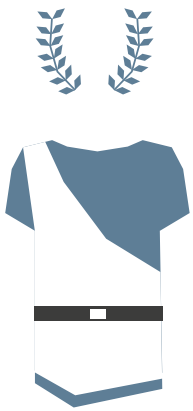




Menorca has been a crossroads for various cultures thanks to its strategic location in the middle of the western Mediterranean and to the singular geographical characteristics of the port of Mahón. Since time immemorial, different peoples have coveted the island as a stopping place and refuge. All have left a rich historical legacy, making Menorca a land of important cultural heritage, which includes gastronomy.

De la Préhistoire à pratiquement aujourd'hui, Minorque a été un point de rencontre pour de multiples cultures grâce à son emplacement stratégique en Méditerranée occidentale et aux caractéristiques géographiques particulières du port de Maó. Depuis la nuit des temps, différents peuples ont convoité l'île comme point de halte et refuge. Tous ont laissé un riche héritage historique, faisant de Minorque une terre avec un important patrimoine culturel, y compris la gastronomie.





FROM PREHISTORY TO 18TH CENTURY
DE LA PRÉHISTOIRE AU XVIIIe S.

Human presence on the island has been confirmed to exist since the beginning of the Bronze Age (2,000 BCE), an era known as the pre-Talayotic period. In around 1400 BCE, the evolution of this culture gave rise to a number of large stone constructions known as *talaiots*, a word that lends its name to the richest period of the island's Prehistory, the Talayotic, which had singular places of worship called *taulas*. In 123 BCE, Menorca became part of the Roman Empire which brought a transformation of the talayotic settlements, and the dominance of three towns contiguous to three important ports: *Mago* (Mahón), *Jamma* (Ciudadela) and *Sanisera* (Sanitja).

Following the fall of Rome, and as in the rest of the Balearic archipelago, Menorca suffered successive invasions by Vandals and Byzantines, until it was integrated into the Islamic world in the early 10th century, linked first to the Emirate of Cordoba and later to the Taifa kingdom of Denia. Still today, a dish called *arròs de la terra* is also known as 'Moorish rice': Its origins date back to islamic times, but, despite its name, it is not made with rice but with wheat semolina. It is a very notable recipe of

La présence humaine sur l'île est confirmée depuis l'aube de l'âge du bronze (2000 avant J.-C.), une ère connue sous le nom de période pré-talayotique. Vers 14 000 avant J.-C., l'évolution de cette culture a donné naissance à de nombreuses grandes constructions en pierre appelées *talaiots*, mot qui doit son nom à la riche période de la Préhistoire sur l'île, la Talayotique, au cours de laquelle existaient des lieux de culte particuliers appelés *taulas*. En 123 avant J.-C., Minorque est devenue une partie de l'Empire romain, entraînant une transformation des colonies talayotiques et la domination de trois cités adjacentes à trois ports importants, Mago (Mahón), Jamma (Ciutadella) et Sanisera (Sanitja).

Après la chute de Rome, et comme le reste de l'archipel des Baléares, Minorque subit les invasions successives des Vandales et des Byzantins jusqu'à son intégration au monde islamique à l'aube du Xe siècle, d'abord liée à l'émirat de Cordoue, puis au Royaume de Taifas de Denia. Encore aujourd'hui, un plat appelé *arròs de la terra* (à base de semoule de blé, côtelette, tomate et charcuterie) est





the island's gastronomy and was usually eaten on the days after pigs were slaughtered, served with pieces of pork, part of the animal's head, and two heads of whole garlic, as well as potatoes or sweet potatoes.

In 1287, after almost 400 years of Muslim rule, the Christian king Alfonso III 'The Liberal' conquered Menorca and integrated it into the Catalan-Aragonese Crown. During the period spanning the 13th to the 18th century, from the Romanesque to the Baroque, the island began to truly establish its culinary traditions, as well as creating the main gems of its artistic and architectural heritage. French rule in the 18th century, although brief, left a great influence on cooking and food that would be expanded upon in later years.





également connu sous le nom de riz « mauresque » : ses origines remontent à l'époque punique, mais malgré son nom, il n'est pas fait avec du riz, mais avec de la semoule de blé.

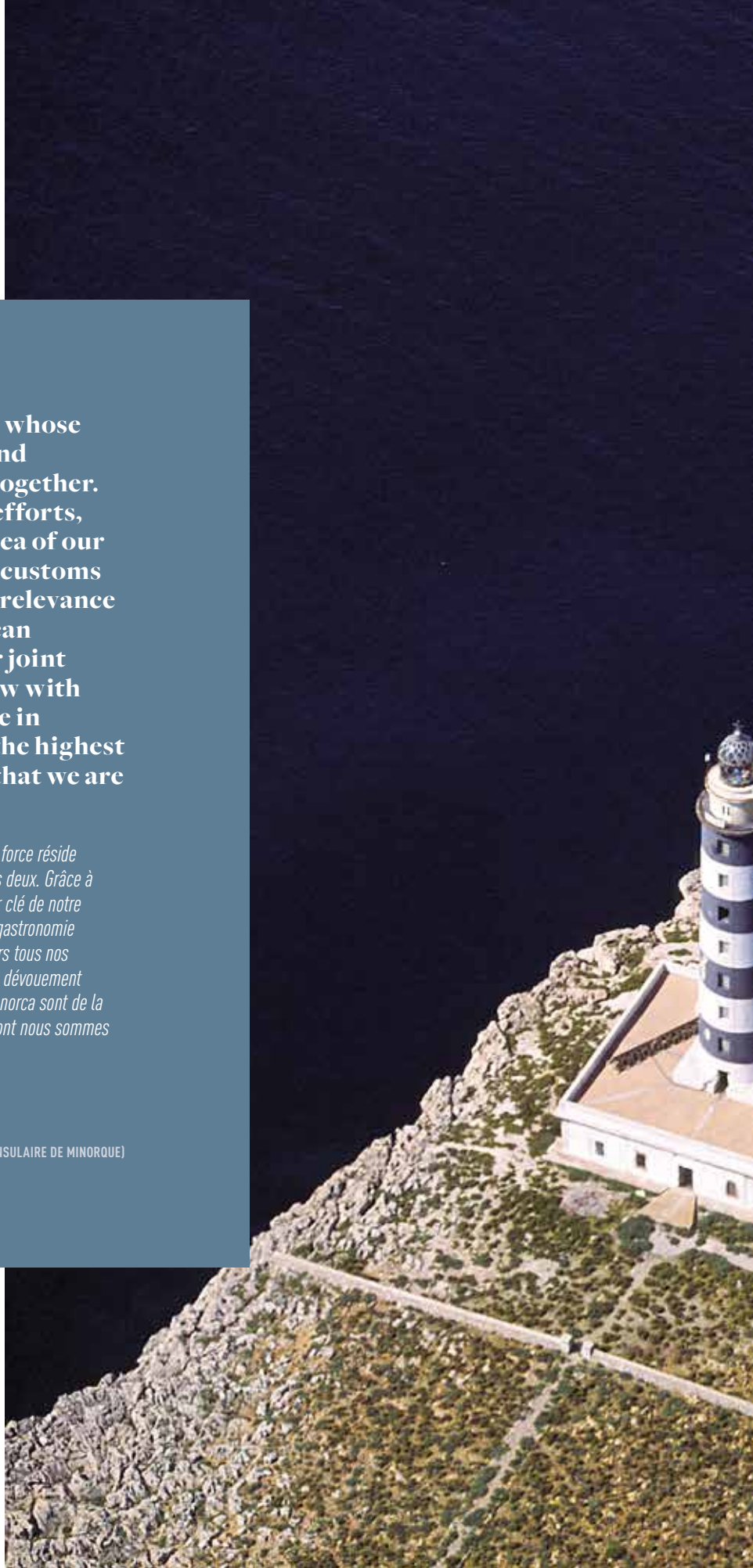
En 1287, après près de 400 ans de domination musulmane, le roi chrétien Alphonse III « Le Libéral » conquit Minorque et l'annexa à la couronne catalano-aragonaise. C'est entre le XIII[e] et le XVIII[e] siècle, du Roman au Baroque, que l'île commence à asseoir véritablement ses traditions culinaires, de la même manière qu'émergent les premiers signes de son patrimoine artistique et architectural. La domination française du XVIII[e] siècle, bien que brève, a laissé une grande influence sur la cuisine et la nourriture qui durera les années suivantes.

“Menorca is a small island whose strength lies in its unity and richness, and in banding together. Thanks to our combined efforts, we are evolving in a key area of our culture via our Menorcan customs and, in a sphere of special relevance and protagonism, Menorcan gastronomy. Through our joint efforts, we once again show with total dedication that Made in Menorca products are of the highest quality and are products that we are all extremely proud of.”

“Minorque est une petite île dont la plus grande force réside dans son unité et sa richesse, dans la fusion des deux. Grâce à nos efforts communs, nous devenons un secteur clé de notre culture à travers nos coutumes minorquines, la gastronomie minorquine étant la cerise sur le gâteau. À travers tous nos efforts, nous montrons une fois de plus, avec un dévouement total, que les produits d’appellation d’origine Menorca sont de la plus haute qualité et que ce sont des produits dont nous sommes extrêmement fiers.”

Susana Mora

PRESIDENT OF THE MENORCA ISLAND COUNCIL
PRÉSIDENTE DU CONSELL INSULAR DE MENORCA (CONSEIL INSULAIRE DE MINORQUE)



FRANCE AND GREAT BRITAIN
FRANCE ET GRANDE-BRETAGNE



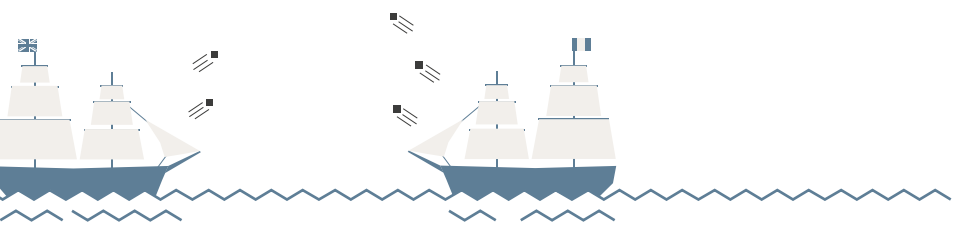
In the 18th century, as a consequence of the War of Spanish Succession, Spain was forced to cede Gibraltar and the island of Menorca to Great Britain. For Great Britain, Menorca represented a valuable enclave in the Mediterranean, and ensured that its expansion could continue. For 100 years the island remained British, although interspersed with some short periods of French and Spanish rule. All these changes greatly influenced local life by transforming economic conditions and, therefore, the island's customs and culinary arts.

For example, it can be seen in ways of cooking, such as in the use of English cold butter, which is unusual in this area, in food and drinks – with the best illustration being Menorcan gin – and in many words and culinary names that are rooted in the English language. There are many examples: *grevi* (from the word gravy), to refer to the meat juices of a roast; *xenc* (shank), which is the front part of the leg of an animal whose meat is the main ingredient of *brou de xenc* (veal broth); *pinxa* (from the word pilchard), a sardine that is widely used on cocas; *punys* (punch) to refer to *sengri* (sangaree), a hot wine that is sometimes spiced.

It is interesting how a number of new names have arisen, such as that of a variety of plum, which on the island is called *neversó*. It is, in fact, the phonetic adaptation of the English words 'never saw'. Legend has it that, during his time on the island, the British Governor Richard Kane tasted one of these fruits, and exclaimed, 'I never saw such plums before!' The name stuck. A taste for puddings of all kinds, made with a wide range of ingredients, and a fondness for jams and marmalades is another legacy from that time.







Au XVIII[e] siècle, à la suite de la Guerre de Succession d'Espagne, l'Espagne fut contrainte de céder Gibraltar et l'île de Minorque à la Grande-Bretagne. Pour la Grande-Bretagne, Minorque représentait une enclave précieuse en Méditerranée, et assurait la continuité de son expansion. Pendant 100 ans, l'île a été britannique, même si elle a alterné avec des périodes de domination française et espagnole. Tous ces changements ont fortement influencé la vie locale, transformant les conditions économiques et, par conséquent, les coutumes de l'île et l'art culinaire.

Par exemple, cela se voit dans la manière de cuisiner, comme l'utilisation de beurre froid (cold butter), quelque chose d'inhabituel dans ce domaine, dans les aliments et les boissons, avec le gin de Minorque comme meilleur exemple illustratif, et dans de nombreux mots et terminologie culinaire qui prennent leurs racines dans l'anglais. De nombreux termes sont utilisés : *grevi* (de l'anglais *gravy*), pour désigner le jus de la viande dans un rôti ; *xenc* (*shank*), qui est la partie avant de la patte d'un animal dont la viande est l'ingrédient principal du *brou de xenc* (ragoût de bœuf) ; *pinxa* (de l'anglais *pilchard*), une sardine largement utilisée dans les tourtes ; *punys* (*punch*) pour désigner le *seengri* (*sangaree*), un vin chaud parfois un peu épicé.

Il est intéressant de voir comment tous ces nouveaux mots ont émergé, comme celui qui définit une variété de prune, qui sur l'île est connue sous le nom de *neversó*. Il s'agit en fait de l'adaptation phonétique de l'anglais « never saw » (« jamais vu »). La légende raconte que, lors de son séjour sur l'île, le gouverneur britannique Richard Kane a goûté l'un de ces fruits et s'est exclamé : « I never saw such plums before! (Je n'ai jamais vu une prune comme ça avant). Et le terme a été inventé. Le penchant pour les puddings de toutes sortes, fabriqués avec une grande variété d'ingrédients et un goût particulier pour les confitures et les compotes sont un autre vestige de cette époque.



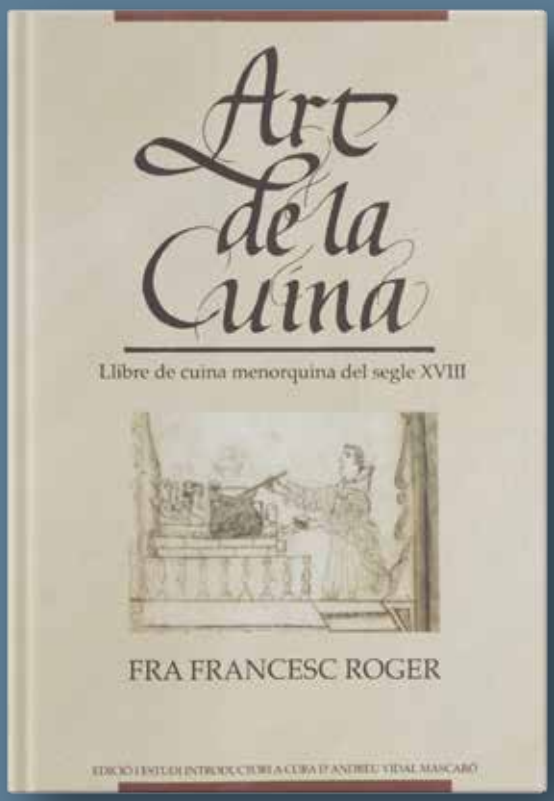


THREE MUST-READ BOOKS FOR UNDERSTANDING OUR CULINARY HISTORY

TROIS LIVRES ESSENTIELS POUR COMPRENDRE NOTRE HISTOIRE CULINAIRE

ART DE LA CUINA

Fra Roger (18 th century)

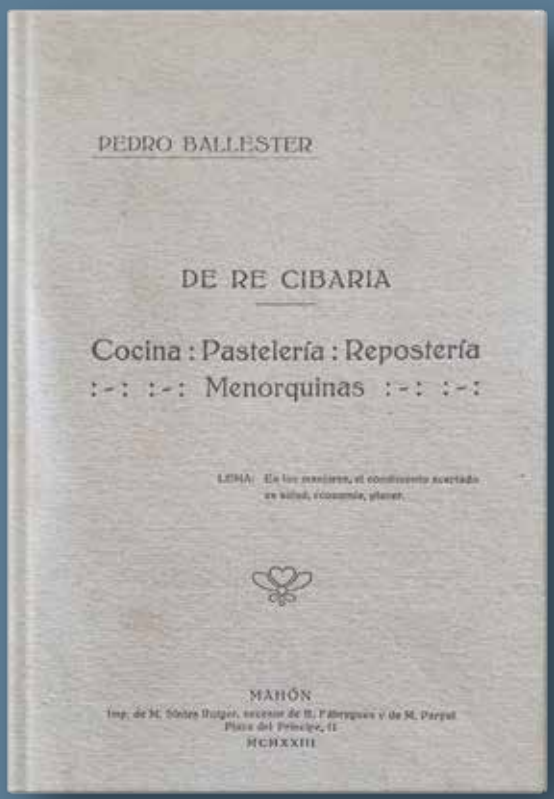


The oldest written reference of Menorcan gastronomy, it provides us with truly valuable cultural information and more than 200 recipes.

Il s'agit de la référence la plus ancienne de la gastronomie minorquine et il représente un apport culturel très précieux qui inclut plus de 200 recettes.

DE RE CIBARIA

Pedro Ballester (1923)

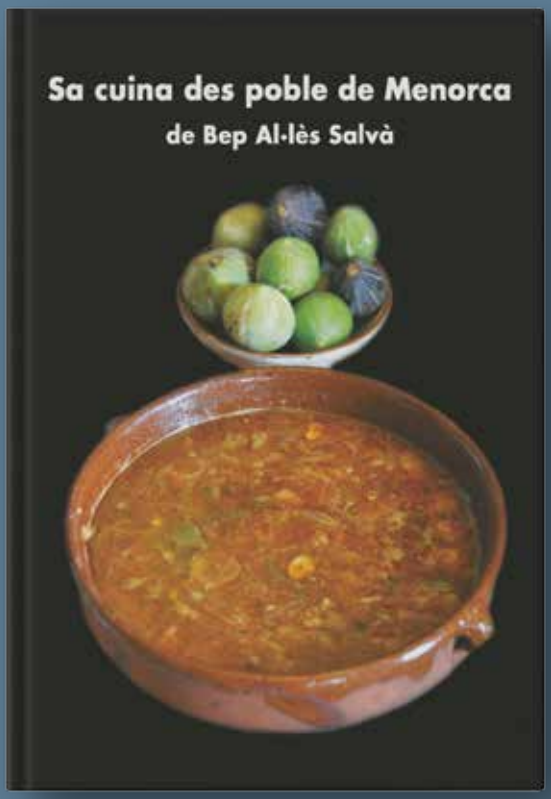


This is the first modern recipe book on Menorcan cooking and patisserie. His recipes, and what he wrote on seasonal ingredients and ways of eating are still followed to this day.

Il s'agit du premier livre moderne de recettes de pâtisserie et de cuisine minorquines qui est toujours d'actualité de nos jours.

SA CUINA DES POBLE DE MENORCA

Bep Al·lès (2012)



Involving fieldwork, this is a compilation of recipes from fishermen, hunters, home-makers, retirees, books from manor homes, handwritten family notes, etc.

Il s'agit d'un travail de terrain de collecte de recettes de pêcheurs, de chasseurs, de femmes au foyer, de manuscrits familiaux, etc.

TODAY, AN AWARENESS ABOUT GASTRONOMIC HERITAGE

AUJOURD'HUI, CONSCIENCE SUR L'HÉRITAGE GASTRONOMIQUE

Gastronomy is one of our greatest assets, a treasure held dear by every family, in each home, in each *lloc* and in every restaurant. Times change and younger generations – out of habit and lack of time – are perhaps more inclined to be influenced by less formal ways of eating. But in spite of this, there is an effort and an awareness on the part of the community to uphold values, ingredients and the legacy of what is local.

The restaurant industry mirrors this movement. It is surprising that such a small landmass has more than 1,800 eateries. There are new restaurant openings, chefs and ideas are in motion, there is a greater culinary offer and better service, and a growing interest in a search for excellence as diners are ever more active, attaching great value to gastronomy as part of their leisure time and pursuit of culture. To complement this, the restaurant scene in Menorca is also sympathetic to international trends. In addition to the cooks and entrepreneurs who seek out local traditions and identity, there are others whose cuisine is more open to fusion and outside influences, but they do not forsake the idea of deftly integrating raw materials or local techniques in their dishes.

La gastronomie est l'une de nos valeurs les plus précieuses, un trésor gardé de génération en génération, dans chaque maison, dans chaque *lloc* et dans chaque restaurant. Les temps changent et les nouvelles générations, déracinées et intemporelles, sont peut-être plus susceptibles d'être influencées par des manières de manger moins formelles. Mais malgré cela, la communauté s'efforce et s'engage à renouveler les valeurs, les ingrédients et à préserver l'héritage local.

Le secteur de la restauration reflète ce mouvement. Il est surprenant qu'une si petite zone compte plus de 1800 restaurants. Il y a de nouvelles ouvertures, des chefs et des idées en fonctionnement, il y a une grande offre culinaire et un excellent service, et un intérêt croissant pour la recherche de l'excellence, avec des convives de plus en plus actifs, ajoutant une grande valeur à la gastronomie dans le cadre du temps de loisirs et de la recherche culturelle. Pour compléter cela, le secteur hôtelier de Minorque est également à jour quant aux goûts internationaux. En plus de chefs et d'entrepreneurs en quête permanente de traditions locales et de l'identité, il y a ceux dont la cuisine est plus



What is remarkable among the island's cooks, compared with other regions, are the good vibes, the camaraderie and the sense of community for a common goal. Restaurateurs share the goal of promoting the singularity and personality of Menorca's cuisine beyond its stereotypes. A culture of cooking built throughout the centuries via the influences from the different peoples who inhabited the island; shaped also by the artisanal knowledge of local farmers and fishermen, and by the wealth provided by the seasons and nature. Over time, these factors have brought about the creation of a wide-ranging collection of recipes imbued with breathtaking harmony, of unquestionable gastronomic heritage, of gustatory memory; a cuisine whose diversity is as intriguing as it is enjoyable, with a huge and omnivorous range of dishes to offer diners, and one with an immense past, a better present and a splendid outlook for the future.

ouverte à la fusion et aux influences extérieures, mais ils ne poursuivent pas l'idée d'intégrer habilement des matières premières ou des techniques locales dans leurs plats.

Ce qui se démarque parmi les cuisiniers de l'île, par rapport à ceux des autres régions, ce sont les bonnes vibrations, la camaraderie et le sens de la communauté avec un objectif commun. Les hôteliers partagent l'objectif de promouvoir l'idiosyncrasie et la personnalité de la cuisine minorquine au-delà de ses stéréotypes. Une culture culinaire construite au fil des siècles à travers les influences des différents peuples qui ont habité l'île ; également construite par la sagesse artisanale des agriculteurs et des pêcheurs autochtones et par la richesse que procurent les saisons et la nature. Au fil des ans, ces facteurs ont contribué à la création d'une large collection de recettes qui dégage une harmonie irrésistible, un héritage gastronomique incontestable et une mémoire gustative ; une cuisine dont la diversité est aussi intrigante qu'agréable, avec une large gamme omnivore de plats à offrir au convive, et avec un passé immense, un présent meilleur et un regard splendide vers l'avenir.





03

8 RECIPES

FOR UNDERSTANDING THE LOCAL GASTRONOMY'S IDENTITY

8 RECETTES POUR COMPRENDRE L'IDENTITÉ GASTRONOMIQUE LOCALE



Lobster Stew
RAGOÛT DE LANGOUSTE

The most emblematic dish of the island's seafood cuisine is *caldereta*. Made with the flavoursome lobsters found in Menorca's waters, it is also made with fish, moray eel or a variety of seafood. Invented by fishermen, local chefs improved upon the recipe. The restaurants Can Burdó, and later Es Pla, turned this lobster stew into one of the island's gastronomic icons. They popularised this basic fisherman's recipe among foreign foodies visiting the Bay of Fornells, transforming a lowly stew of *llagosta de pata rompuda* into a delicacy fit for a king.

Le plat le plus emblématique de la cuisine maritime de l'île est la *caldereta*. Faite avec les langoustes les plus savoureuses pêchées dans les eaux de Minorque, c'est un plat à base de poisson, d'anguille et d'une grande variété de fruits de mer. Inventée par des pêcheurs, les chefs locaux ont amélioré la recette. Les restaurants Can Burdó et plus tard Es Pla ont fait de ce ragoût l'une des icônes gastronomiques de l'île. Ils ont popularisé cette recette élémentaire de marins parmi les étrangers gourmands qui ont visité la baie de Fornells, transformant un simple ragoût de *llagosta de pata rompuda* (langouste à patte brisée) en un mets digne des rois.



'Oliagua' with figs
« OLIAIGUA » AUX FIGUES

The most beloved dish of traditional Menorcan peasant cuisine, it is eaten daily for breakfast, lunch or dinner; it has even survived past migrations to Florida and Algiers. Adapted according to seasonal ingredients (wild asparagus, cabbage, etc.), the perfect pairing is with figs, but it goes well with grapes, melon and even chips. It is part of a saying that defines the way of life on Menorca: tranquillity and *oliaigua*. A popular summer dish, prepared when the island's vegetables are bursting with flavour, it is served with day-old toasted bread and sweet, energising figs.

Le plat le plus précieux de la cuisine paysanne de Minorque se mange le matin au petit-déjeuner, à midi ou pour le dîner ; il a survécu aux migrations passées vers la Floride et l'Algérie. Il a été adapté aux ingrédients de saison (asperges sauvages, chou, etc.), le mélange parfait est avec des figues, mais il se marie aussi bien avec du raisin, du melon et même des frites. Cela fait partie d'un dicton qui définit le modus vivendi de Minorque : tranquillité et *oliaigua.* Plat typique d'été, préparé lorsque les légumes de l'île regorgent de saveurs, il est accompagné de toasts de pain du jour et de figues sucrées et vivifiantes.



Desserts
DESSERTS

The tradition of dessert-making, which goes back a long way, encompasses elements of Muslim culture that have been mixed and improved with contributions from Catalan, British and French cuisines. The recipes, faithfully passed down through the generations, were prepared according to a calendar of annual festivals: *greixeres* during Carnival season, *formatjades* at Easter, *ensaimades* with hot chocolate during summer festivals dedicated to patron saints, *bunyols* for All Saints Day, and *tortada*, nougats and *cuscussó* at Christmas. When it comes to dishes made with savoury dough, and just to name a few, there is a great variety.

La tradition pâtissière, qui remonte très loin dans le temps, combine des éléments de la culture musulmane qui ont été associés et améliorés avec des apports des cuisines catalane, britannique et française. Les recettes, fidèlement transmises de génération en génération, sont préparées selon le calendrier des festivités annuelles : *greixeres* pendant la saison du Carnaval, *formatjades* pour Pâques, *enssaimades* au chocolat chaud pour les festivités estivales en l'honneur des patrons, beignets pour la Toussaint, et *tortada,* nougats et *cuscussó* pour Noël. Quand vient le tour des desserts à base de pâte, il est impossible de tous les citer car il y a une grande variété.







“This care for – and pride in – defending and maintaining what is autochthonous while looking after and protecting its resources are the best foundations for continuing to build a cuisine that deserves to be a benchmark in the Mediterranean. The lure of its recognisable, subtle and differentiated cooking, not to mention the importance of its status as a Biosphere Reserve, and of the Mediterranean diet as an Intangible Cultural Heritage of Humanity, are also things that captivate visitors.”

“La fierté et l’attention portée à la défense et à la conservation de ce qui est autochtone, ainsi que le soin et la protection des ressources, sont les meilleures bases pour continuer à construire une cuisine qui mérite d’être une référence en Méditerranée. L’attractivité de sa cuisine réputée, subtile et différenciée, sans oublier l’importance de son statut de Réserve de la Biosphère et du Régime Méditerranéen comme Patrimoine Culturel Immatériel de l’Humanité, sont aussi des facteurs qui captivent le visiteur.”

Ferran Adrià

PRESIDENT OF ELBULLI FOUNDATION
PRÉSIDENT D’ELBULLI FOUNDATION

Stuffed aubergines
AUBERGINES FARCIES

This variation of *iman bayildi* – found all around the Mediterranean – is made with the excellent local varieties of aubergines (white, striped, purple or black), although here it is almost always vegetarian. It can also be enjoyed cold or in a *coc* (a typical Menorcan bread roll).

Cette version de l'*imam bayildi*, répandue dans toute la Méditerranée, est composée d'excellentes variétés locales d'aubergines (blanches, rayées, violettes ou noires), et ici c'est presque toujours un plat végétarien. Il peut être dégusté froid ou dans un *coc* (pain roulé typique de Minorque).



Curly endive *raoles*
CHICORÉE *RAOLES*

Raoles – mentioned in Mestre Robert's 15th century *Llibre del Coch* – were shaped with spoons to create round morsels of any battered fried food, and were the origin of tempura, which was imported to Japan by missionaries. The most popular are prepared with an exceptional, yet humble, island ingredient: curly endive, sometimes with the addition of flakes of dried fish.

Les *Raoles* – mentionnées par Mestre Robert dans le Llibre del Coch du XVe siècle – étaient élaborées avec des cuillères pour créer des bouchées de n´importe quel aliment pané, et elles sont à l'origine du tempura, qui a été importé au Japon par les missionnaires. Les plus populaires sont celles faites avec un ingrédient insulaire exceptionnel, quoique modeste : la chicorée frisée, parfois additionnée de miettes de poisson séché.



Stuffed squid
CALMARS FARCIS

From the nature of this dish – linked to age-old sustainable ways of fishing – and the fact that in the past it was served on New Year's Eve, we know that it was held in high esteem. It can be prepared with potato or sweet potato, with meat, or only with the tentacles with or without milk.

En raison de la nature du plat, lié à l'ancienne méthode de pêche durable, et au fait qu'il était autrefois servi le soir du Nouvel An, nous savons qu'il est tenu en haute estime. Il peut être préparé avec des pommes de terre ou des patates douces, avec de la viande ou simplement avec les tentacules, avec ou sans lait.



Snails with crab
ESCARGOTS À L'ARAIGNÉE DE MER

A classic example of Menorcan cuisine made with traditionally gathered produce, this flavoursome 'surf and turf' dish is typically prepared with the innards, coral or other seafood parts that are pounded (this is also used in many other stews, such as *calderetes*, *panaderes*, etc.). In the past it was made with *cranc pelut* (warty crab), but this is now a protected species.

Un exemple classique de la cuisine minorquine qui rassemble différents produits traditionnels. Ce savoureux plat « mer et montagne » est traditionnellement préparé avec les boyaux ou les parties de coquillages qui sont jetés, le fretin (qui est également utilisé dans de nombreux plats mijotés comme les *calderetes*, les *panaderes* [ragoût de pommes de terres et légumes, viande ou poisson], etc.).



Almond cake
TARTE AUX AMANDES

Typically served for celebrations, it is based on a Genoese cake where egg yolks and egg whites are mixed separately. Identical to one made in Alicante, it is found in many other places around the Mediterranean. The local Menorcan breed of hen lays eggs whose quality and size make them especially suitable for this recipe. This cake is topped with a crown of meringue – commonly used on the island, and which was a huge success at the Russian court in the 19th century, as was mayonnaise.

Elle est typique des fêtes, inspirée d'un gâteau génois dans lequel le jaune et le blanc d'œuf sont mélangés séparément. La variété de poule originaire de Minorque pond des œufs d'une qualité et d'une taille particulièrement adaptées à cette recette. Ce gâteau est surmonté d'une couche de meringue, très typique de l'île et, qui a eu beaucoup de succès à la cour russe du XIXe siècle, tout comme la mayonnaise.



04

16 INGREDIENTS

TO UNDERSTAND THE DIVERSITY OF THE LOCAL PRODUCE

16 INGRÉDIENTS POUR COMPRENDRE LA VARIÉTÉ DU PRODUIT LOCAL


06
12
04
03
10
13


14
08
09
11
01
16
07
15
05
02

01 Cheese

FROMAGE

The history of cheese on the island goes way back in time; even to prehistoric times, as has been suggested by traces of it on ceramic utensils used to make cheese, which date to 2000 BCE. There is written evidence from the 5th century CE mentioning the consumption of cheese on the island, and Arabic documents from the year 1000 specifically state the excellent qualities of cheese from Menorca. Already an important export in the 13th century, it was during the period of British rule when it became truly popular and from when its name 'Mahón' – the port from where it was exported – originated. In 1985, it was awarded the distinction of Denomination of Origin, and its Regulatory Board was set up. Later, in 1997, its protected named was broadened and it is now known as 'Mahón-Menorca'.

The way in which Mahón-Menorca cheese (*formatjat*) is made has remained unchanged for a very long time on all Menorcan farms (*llocs*), where it is produced using age-old methods. The process consists of a series of steps,

L'histoire du fromage sur l'île remonte très loin dans le temps, même à la Préhistoire, selon les traces retrouvées dans les ustensiles en céramique utilisés pour fabriquer le fromage, datant de 2000 av. J.-C. Bien que les exportations existaient déjà au XIII[e] siècle, c'est pendant la période de domination britannique qu'il est devenu vraiment populaire et lorsque son nom, Mahón, le port d'où il était exporté, a été inventé pour ce produit. En 1985, il reçoit la distinction d'Appellation d'Origine et pose les bases de son Conseil de Régulation. Puis, en 1997, son nom déposé a été étendu à « Mahón-Menorca ».

La façon dont est fabriqué le fromage Mahón-Menorca (*formatjat*) est restée inchangée pendant longtemps dans toutes les fermes de Minorque (*llocs*), où il est produit selon des méthodes anciennes. Le processus consiste en une série d'étapes, transmises des parents aux enfants, et sa bonne application est ce qui le définit et en fait l'authentique Fromage Mahón-Menorca, bien que les récents progrès technologiques aient apporté de petites







handed down from fathers to sons, and its proper application is what defines and results in an authentic Mahón-Menorca Cheese, although recent technological advances have led to slight modifications being implemented.

Mahón-Menorca D.O.P. (Protected Denomination of Origin) cheeses are pressed paste cheeses, square in shape with rounded edges and corners, and embody the natural flavour of our island, which was declared a Biosphere Reserve by UNESCO. To make them we use milk from local Menorcan cows, and a time-honoured traditional method (as set out in the D.O.P. Regulations). Then, it is the wind, dampness and light of Menorca that ensure our cheeses are imbued with their particular taste that is strong and unmistakeable, and is the attribute most highly valued by consumers. The flavour of Menorca.

Within the Protected Denomination of Origin definition, there are two different kinds: Mahón-Menorca Cheese – made with milk that has undergone some kind of treatment, such as pasteurisation, and where moulds can be used to shape the cheeses; and Artisanal Mahón-Menorca Cheese – made with raw milk from

modifications qui ont été mises en œuvre.

Les fromages de l'Appellation d'Origine Protégée Mahón-Menorca sont des fromages à pâte pressée, de forme carrée et aux bords et coins arrondis, et rassemblent la saveur naturelle de notre île, déclarée Réserve de Biosphère par l'UNESCO. Pour les fabriquer, nous utilisons du lait de vaches minorquines locales et une méthode de longue tradition (établie par les règles de l'Appellation d'Origine Protégée). Ensuite, ce sont le vent, l'humidité et la lumière de l'île de Minorque qui donnent à nos fromages leur saveur particulière, forte et incomparable, l'attribut le plus apprécié des consommateurs. La saveur de Minorque.

L'Appellation d'Origine Protégée comprend deux variétés : le Fromage Mahón-Menorca, fabriqué avec du lait qui a été transformé à un moment donné, comme la pasteurisation, et où des moules peuvent être utilisés pour façonner les fromages, et le Fromage Artisanal Mahón-Menorca.

En plus du fromage avec l'Appellation d'Origine Mahón-Menorca, au cours de la dernière décennie, il y a eu une augmentation du nombre de producteurs indépendants qui ont



the cows on the farm, and shaped in a *fogasser* (cotton cloth). Both use the same basic methods, but these differences are what lead to the characteristics of the final product.

In addition to cheese with the Mahón-Menorca Denomination of Origin, over the past decade there has been an increase in the number of independent producers who have embraced traditional practices. They work with raw milk from autochthonous breeds of cows, goats and sheep, and all make cheeses that conserve the character and personality of their artisanal methods, farms, the seasons or type of feed.

adopté les pratiques traditionnelles. Ils travaillent le lait cru d'espèces autochtones de vaches, chèvres et brebis, et fabriquent tous des fromages qui préservent le caractère et la personnalité de la méthode traditionnelle, des fermes, de la saison ou du type d'alimentation.





02
Fish and seafood
POISSONS ET FRUITS DE MER

Since ancient times, fish has been present in Menorcan cuisine, although its flavour and gastronomic appreciation was not like that of today. Modern fishing techniques – from the mid-20th century onwards – facilitated the capture of fish with a higher nutritional and organoleptic value.

The most important species in artisan fishing, by volume of creatures caught and enjoyed by the end consumer are: lobster, *cap-roig* (red scorpionfish), skate, red mullet, cuttlefish and snapper. When it comes to trawling, the following are caught: shrimp, blue whiting, *argentina*, monkfish and Norway lobster. All are of enormous culinary value and coveted by restaurateurs – in particular during high tourist season – and by end consumers, who buy produce at the fish

Depuis la nuit des temps, le poisson est présent dans la cuisine de Minorque, bien que sa saveur et sa valeur gastronomique ne soient pas comme aujourd'hui. Les techniques de pêche actuelles, du milieu du XXe siècle à nos jours, ont facilité la capture de poissons à haute valeur nutritionnelle et organoleptique.

Les espèces les plus importantes dans la pêche artisanale, en raison du volume du poisson et pour le plaisir du consommateur final, sont : la langoustine, *cap-roig* (le sébaste), la raie, le rouget, la seiche et le vivaneau. Et quant à la pêche au filet : crevette, merlan bleu, sauclet, lotte et langoustine de Norvège. Tous ont une valeur culinaire énorme et sont convoités par les restaurateurs, surtout en haute saison, et par les consommateurs finaux, qui achètent des produits à la criée, aux poissonneries ou aux supermarchés.



market, fishmongers or supermarkets.

The fishing fleet, which operates from ports based in Menorca, is associated to one of three fishing guilds – Mahón, Ciudadela and Fornells – and mainly carry out bottom fishing and small-scale fishing. On the whole, fishing businesses are small, family-owned affairs where the proprietor of the

La flotte de pêche qui va pêcher dans les ports basés à Minorque est liée à l'une des trois associations de pêche, Maó, Ciutadella et Fornells, et pratique normalement la pêche artisanale et au chalut. Dans l'ensemble, l'entreprise de pêche est petite, ce sont des entreprises familiales dans lesquelles le propriétaire des bateaux est aussi celui qui travaille dans l'un de ses propres bateaux de pêche.


3ªMH-1-143

03



Charcuterie
CHARCUTERIE

Celebrating the slaughter of a pig (known as *porquejades*) has always been one of the most typical customs in Menorca, and a festivity in which family and friends took part. All the meat and entrails of the slaughtered animal were used to make charcuterie and to ensure the family had provisions for the coming year. Once all the work was done, and after a hearty meal, popular songs called *glosat* – improvised songs about topics of the day – were sung.

Célébrer l'abattage du cochon (connu sous le nom de *porquejades*) est l'une des traditions les plus typiques de Minorque à laquelle participent les amis et la famille. Toutes les viandes et rôtis de l'abattage sont utilisés pour la charcuterie et pour assurer l'approvisionnement de la famille pour l'année à venir. Une fois tout le travail terminé et après un copieux repas, des chansons populaires appelées *glosat* sont entonnées ; il s'agit de chansons improvisées sur des thèmes actuels.

04



Wine
VIN

Vines were already cultivated in Menorca during Roman rule and continued to be grown under Muslim rule, but it was in the 19th century when they were at thier highest point. Some years later this was drastically reduced, mainly due to the damage done by phylloxera. In 2000, vine cultivation underwent a great resurgence that continues to this day.

From an analytical and organoleptic point of view, the island's wines have remarkable personality due to their differentiating characteristics. Vineyards are, typically, small plots surrounded by dry-stone walls that protect them; this limits mechanization and means that many processes – in particular harvesting – are done manually. The soil, which is mainly calcareous and siliceous, is light and stony, and provides excellent drainage allowing the vines to stay watered but not too damp.

Around 180,000 bottles a year currently enjoy the 'Illa de Menorca' P.G.I. (Protected Geographical Indication).

Le vin a été produit à Minorque sous la domination romaine et a continué à être produit sous la domination musulmane, mais c'est au XIX^{e} siècle que la production a atteint son apogée. Quelques années plus tard, la production a été drastiquement réduite, principalement à cause du phylloxéra. En 2000, la culture de la vigne connaît un grand renouveau, toujours en vigueur aujourd'hui.

D'un point de vue analytique et organoleptique, les vins de l'île ont une personnalité marquée par leurs caractéristiques de différenciation. Les vignes sont généralement de petites parcelles entourées de murs de pierres sèches, ce qui limite la mécanisation et rend de nombreux processus, notamment les vendanges, manuels. Le sol, calcaire et siliceux, est calcaire et caillouteux, et offre un excellent drainage qui maintient les vignes arrosées, mais pas trop humides.

Environ 180 000 bouteilles par an portent l'Indication Géographique Protégée « Illa de Menorca » (Île de Minorque).

05
Mayonnaise
MAYONNAISE



Mayonnaise is, without a doubt, the most famous and widely eaten Menorcan product in the world; the star sauce of numerous international dishes and recipes. Related to the aioli (alioli bo), mayonnaise is made with oil, egg, salt and vinegar or lemon juice. It is said that following the French invasion of the island in 1756, the Duke of Richelieu stopped at a tavern one evening asking for something to eat and, because there was hardly any food, the owner served him some leftover meat together with this sauce. The Duke thought it was so delicious that he took the recipe to France where it became known as *mahonnaise*, in honour of the town of Mahón. Over time, the name gradually changed to mayonnaise, leading to confusion and pointed to a possible French origin, although it should be said that this sauce does not appear in any French cookbook or document on cuisine prior to the conquest of Menorca.

La mayonnaise est, sans aucun doute, le produit minorquin le plus populaire et le plus consommé internationalement ; la sauce vedette dans de nombreux plats et recettes du monde entier. Semblable à l'aïoli, la mayonnaise est faite avec de l'huile, du sel et du vinaigre ou du jus de citron. On raconte qu'après l'invasion française de l'île en 1756, le duc de Richelieu descendit un après-midi dans une taverne et demanda à manger. Comme la nourriture était rare, le propriétaire lui servit des restes de viande garnis de cette sauce. Le duc la trouva délicieuse et il emporta la recette en France, où elle devint populaire sous le nom de *mahonnaise*, en l'honneur des habitants de Mahón. Au fil du temps, le nom a fini par dériver vers mayonnaise, suscitant la confusion et suggérant la possibilité de son origine française, bien que cette sauce n'apparaisse dans aucun livre de cuisine français ou écrit sur la cuisine avant la conquête de Minorque.

06



Olive oil
HUILE D'OLIVE

Roman Menorca was strategically placed on the olive oil maritime trade route that linked the Iberian Peninsula with the capital of the Empire, as revealed by amphorae discovered around the island and from its archaeological sites.

In terms of local production, the most important historical find, which was discovered below the old town centre of Alaior, is a Roman oil press dating back to the 2nd century BCE.

In Menorca the endemic tree is the *ullastre*, the wild olive tree. Common varieties have always been grown in Menorca, such as arbequina, which today is the most popular variety for the production of quality extra virgin olive oil.

La Minorque romaine était stratégiquement située sur la route commerciale maritime de l'huile d'olive qui reliait la péninsule Ibérique à la capitale de l'Empire, comme le révèlent les amphores trouvées autour de l'île et dans les sites archéologiques.

En termes de production locale, la découverte historique la plus importante est une presse à huile romaine datant du IIe siècle av. J.-C. Aujourd'hui, au XXIe siècle, la production a repris à Minorque, signe de l'intérêt croissant pour la récupération de l'ancienne culture de l'huile d'olive.

À Minorque, l'arbre endémique est l'olivier sauvage (*ullastre*). Des variétés communes ont toujours poussé sur l'île, comme l'arbequina, qui est maintenant la plus populaire pour la production d'huile d'olive extra vierge.

07



Gin de Menorca
GIN DE MINORQUE

Introduced here by the British, this spirit is extremely popular among the locals of Menorca. The gin, or genever, made today in Menorca is produced traditionally in old copper stills heated over wood fires, distilling wine-based alcohol (as opposed to English or Dutch gin which is made from cereal-based alcohol) that is flavoured with juniper berries and herbs. Although it is drunk all year round, consumption sky-rockets during local summer festivities. The most popular drink, served very cold, is called *pomada* or *gin amb llimonada*, made by mixing one part gin with two parts lemonade.

Other variations are gin and soda (known as *pellofa),* gin and *palo* (a liqueur from Mallorca) what is known as *fil de ferro*, or it is just served neat in a small glass.

Introduite par les Britanniques, cette boisson est très appréciée des habitants de Minorque. Le gin produit aujourd'hui à Minorque est traditionnellement fabriqué dans de vieux récipients en cuivre chauffés au feu de bois, distillant de l'alcool à base de vin (par opposition au gin anglais ou hollandais à base de céréales), garni de baies de genièvre et d'herbes. Bien qu'il se boive toute l'année, sa consommation s'envole lors des festivals d'été. La boisson la plus populaire, servie froide, est appelée *pomada* ou *gin amb llimonada*, et elle combine une partie de gin à deux parties de limonade.

D'autres variantes sont le gin et soda (*pellofa*), le gin et palo (une liqueur majorquine) *fil de ferro* ou le gin servi seul dans un petit verre.

08



Fruits and vegetables
FRUITS ET LÉGUMES

Traditionally, the vast array of fruits grown in Menorca was staggering, with dozens of varieties of apples, pears, figs (*figues flor, negretes, catalanes, coll de dama*....), plums and apricots. The island is also famous for its grapes, peaches, citrus fruits, melons and watermelons, pumpkins and nuts. A land with a wealth of vegetables and leafy greens, these have helped shaped the local cuisine. Aubergines should be highlighted as they are commonly used in the summer, along with tomatoes, peppers, onions, garlic, potatoes, courgettes, pumpkins, cabbages, spinach, peas, lettuce, curly endive, artichokes, cucumbers...



In the mid-90s, a group of Menorcan agriculturalists decided to start farming organically as it was more environmentally friendly and more respectful to livestock.

Traditionnellement, le grand choix de fruits cultivés à Minorque est étonnant, avec des dizaines de variétés de pommes, poires, figues (variétés *figues flor, negretes, catalanes, coll de dama*...), prunes et abricots. L'île est également célèbre pour ses raisins, ses pêches, ses agrumes, ses melons et pastèques, ses citrouilles et ses noix. Une terre riche en légumes verts et en légumes a contribué à façonner la cuisine locale. On notera, avec l'aubergine, très utilisée en été, la tomate, le poivron, l'oignon, l'ail, la pomme de terre, la courgette, le potiron, le chou, les épinards, les petits pois, la laitue, la chicorée frisée, l'artichaut, le concombre...

Au milieu des années 90, un groupe d'agriculteurs de Minorque a décidé de se lancer dans la culture biologique, une méthode plus respectueuse de l'environnement et de l'élevage.

09



Vermella menorquina
RACE DE VACHE MINORQUINE

The presence of cattle on the island dates back to 10,000 BCE, to the Talayotic period, if not earlier. Recently, there has been interest in the *vermella menorquina* breed and in preserving and improving the way it is raised, as well as its 'family tree'. Hornless, and generally reddish, the colour of the animals can range from a light blonde to dark red.

The association of producers is strict about traceability and food security, as well as the way the cuts and ageing processes are marketed in order to offer added value.

Récemment, un intérêt particulier a été porté à la *vermella menorquina* et à la préservation et à l'amélioration de son élevage, ainsi que de son arbre généalogique. Sans cornes et généralement rougeâtre, la couleur de l'animal peut aller du blond clair au rouge foncé. C'est une race forte, et parfaitement adaptée à la géographie de Minorque.

L'association des producteurs est stricte en matière de traçabilité et de sécurité alimentaire, de la même manière que les processus de découpe et de salaison sont catalogués afin d'offrir une valeur ajoutée.

10



Snails
ESCARGOTS

Snails have historically formed part of the local gastronomic tradition. They are used to enhance stews, eaten with a dressing, or serve as a contrast to a particular ingredient, such as with crab in the dish *caragols amb cranca*. The demand for fresh snails has even given rise to the creation of farms specialising in this alternative and sustainable source of protein.

Les escargots ont toujours fait partie de la tradition gastronomique de l'île. Ils ont été utilisés pour rehausser les ragoûts, ils sont consommés assaisonnés ou servis en contraste avec un ingrédient spécifique, comme l'araignée de mer dans le plat *caragols amb cranca* (escargots *à l'araignée de mer*).

11



Saffron
SAFRAN

Of huge gastronomic value, this spice is now being grown again, 300 years after it was last cultivated on the island. Of high quality and with health-giving properties, it is representative of the recovery of agriculture by young artisan farmers who are growing alternative products.

Three saffron producers grow, harvest and package this spice on the island. No chemicals are used, and the saffron has first-class certification.

D'une grande valeur gastronomique, cette épice est à nouveau cultivée sur l'île après 300 ans. De haute qualité et aux propriétés saines, il est représentatif de la valorisation de l'agriculture artisanale, qui cultive des produits alternatifs.

Les producteurs de safran récoltent et emballent cette épice sur l'île. Ils n'utilisent pas de produits chimiques et le safran dispose d'un certificat de première classe.

12

Suckling lamb
AGNEAU DE LAIT

The local Menorcan sheep are extremely well adapted to the climate and geography of the island, which has long periods of drought and a scarcity of feed. Not only is this lamb of great gastronomic value for its texture and organoleptic qualities, but it is also appreciated as the animals are not given to jumping over the traditional dry-stone walls that border the fields in Menorca. Local, organic production is growing year on year.

La brebis autochtone de Minorque est parfaitement adaptée au climat et à la géographie de l'île, qui a connu de longues périodes de sécheresse et de pénurie alimentaire. Cet agneau ne doit pas sa grande valeur gastronomique uniquement à sa texture et à ses propriétés organoleptiques, mais il est aussi apprécié car les animaux n'ont pas l'habitude de sauter par-dessus les murs de pierres sèches qui entourent les champs de Minorque. La production locale et biologique est de plus en plus en hausse.



13



Honey
MIEL

Honey from Menorca has been famous for many centuries. The island's variety of wildflowers and saline air endow it with a delicious flavour and elegance, making it highly esteemed. Honey harvesting has been a traditional activity here for a long time. It comes mainly from private beehives but also from natural hives found in caves, on cliffs, and also from under the eaves of houses. Half a dozen producers make wildflower or single-flower honey: sulla, heather, bramble or rosemary.

Le miel de Minorque est célèbre depuis des siècles. La variété de fleurs sauvages de l'île et l'air saumâtre lui confèrent une saveur délicieuse et une élégance qui la rendent très appréciée. La culture du miel provient principalement de ruches privées, mais aussi de ruches naturelles dans des grottes, des falaises, et on en trouve aussi sous les toits des maisons. Une demi-douzaine de producteurs élabore du miel de fleurs sauvages ou d'une seule fleur : sainfoin, bruyère, mûre ou romarin.

14



Salt
SEL

Salt has been key for preserving food, both on a domestic level as well as for transporting it by sea, and it is, therefore, of enormous importance to the history of the island.

Salt production is a natural process during which seawater evaporates in the pans due to the effect of the sun and the wind. Fleur de sel is the first crust of salt that forms on the surface. This kind of salt has less sodium chloride because it is collected as soon as it has crystallised. It is not treated in any way, and is a natural and ecological product.

Le sel a joué un rôle clé dans la conservation des aliments, tant au niveau national que pour le transport par mer, ce qui lui doit son énorme importance dans l'histoire de l'île.

La production de sel est un processus naturel dans lequel l'eau de mer dans les marais salants s'évapore à cause du soleil et du vent. La fleur de sel est la première couche de sel qui se forme à la surface. Il n'est traité d'aucune façon et c'est un produit naturel et biologique.

15

Xeixa Bread
PAIN AU *XEIXA*

Xeixa is a variety of wheat whose origins go back bronze Age; the oldest remains have been found in Anatolia at the beginning of the Holocene – and thrived during that climate change. Possibly first brought to Menorca by the Romans, but maybe even earlier than that, its cultivation practically disappeared until it was recovered this past decade. It does not have a high yield, but it is outstanding for its excellent quality. It is grown organically and stone-ground.

Le *xeixa* est un type de blé dont les origines remontent à l'Âge de bronze. Les Romains ont sûrement été les premiers à l'amener à Minorque, mais sa culture avait pratiquement disparu jusqu'à ce qu'elle se rétablisse au cours de la dernière décennie. Il n'a pas une grande production, mais il se distingue par son excellente qualité. Il est cultivé biologiquement dans un sol rocheux.



16



Beer
BIÈRE

Before craft beers became trendy in the West, quality local breweries existed on the island. Today, half a dozen brands and brewers make this esteemed drink from cereals, hops, yeasts, and local and foreign ingredients. The beer made is mainly lager, but there are also forays into other kinds, catering to more cosmopolitan tastes, like pilsner, wheat (*blat*), stout, pale ale, and brown ale.

Avant que les bières artisanales ne deviennent à la mode en Occident, des brasseries autochtones de qualité existaient déjà sur l'île. Aujourd'hui, une demi-douzaine de marques et de brasseurs fabriquent cette boisson prisée à partir de céréales, de houblon, de levure et d'ingrédients locaux et étrangers. La bière est généralement blonde, mais elle fait également des incursions dans d'autres variétés, répondant à des goûts plus cosmopolites, tels que la *pilsner*, la bière de blé, la bière brune, l'ale blonde ou trouble.





05

17 BRANDS

DENOMINATIONS AND RECOGNITIONS FOR UNDERSTANDING OUR SEARCH FOR EXCELLENCE

17 MARQUES, DÉNOMINATIONS ET RECONNAISSANCES POUR COMPRENDRE NOTRE RECHERCHE DE L'EXCELLENCE



MENORCA
RESERVA DE BIOSFERA

With a total of 52 Biosphere Reserves, covering over 12% of state land, Spain is the country with the most in the world. Thanks to the balance achieved between development and conservation of heritage and landscape, the entire island of Menorca was declared a Biosphere Reserve by UNESCO in 1993. The main characteristic of Menorca's natural environment is its environmental and landscape diversity. In just 700 km^2, the island has almost all the habitats found around the Mediterranean, particularly woods, ravines, caves, wetlands, dune systems, a rocky coast and islets. Reasons why Menorca was designated by UNESCO as the headquarters for the World Network of Island and Coastal Biosphere Reserves regarding matters related to sustainable development.

In terms of flora, Menorca is home to some 1,300 species of vascular plants, of which 6% are endemic, some of which are exclusive to Menorca. On 19 June 2019, Menorca's Marine Biosphere Reserve became the largest in the Mediterranean.

Grâce à l'équilibre atteint entre le développement et la conservation du patrimoine et du paysage, toute l'île de Minorque a été déclarée Réserve de Biosphère par l'UNESCO en 1993. La principale caractéristique de l'environnement naturel de Minorque est sa diversité environnementale et paysagère. Sur seulement 700 km^2, l'île contient presque tous les habitats de la Méditerranée, en particulier des

forêts, des ravins, des grottes, des zones humides, des dunes, des rivages rocheux et des îlots. Les raisons pour lesquelles Minorque a été désignée par l'UNESCO comme siège du Réseau mondial des Réserves de Biosphère Insulaires et Côtières sont liées au développement durable.

En ce qui concerne la flore, Minorque abrite quelque 1 300 espèces de plantes vasculaires, dont 6 % sont endémiques et certaines exclusives à Minorque. Le 19 juin 2019, la Réserve de Biosphère Marine de Minorque est devenue la plus grande de la Méditerranée.

made in menorca

Menorca is a territory that is extremely fortunate as it has a wide diversity of sectors and activities with production that is traditional, artisanal and singular. For many years, it was also an island that understood how to maintain a perfect balance between industry, agriculture and tourism, until the model of the latter was transformed into a new economy of services filled with new challenges. Today, Menorca faces the future of a globalised world with a clear commitment to conservation, authenticity and all things local. These have become the values that have shaped our island into a place with a unique identity and 'way of doing things'. With this at its heart, the Island Council of Menorca created the Made in Menorca brand to promote traditional products and showcase the essence of Menorca.

Minorque est un territoire très chanceux, car il a une grande diversité de secteurs et d'activités avec une production traditionnelle, artisanale et unique. Pendant de nombreuses années, c'était aussi une île qui a su maintenir un équilibre parfait entre l'industrie, l'agriculture et le tourisme, jusqu'à ce que le modèle de ce dernier se transforme en une nouvelle économie de services pleine de nouveaux défis. Aujourd'hui, Minorque fait face à l'avenir d'un monde globalisé avec un engagement clair en faveur de la conservation, de l'authenticité et de tout ce qui est local. Celles-ci sont devenues les valeurs qui ont fait de notre île un lieu avec sa propre identité et une « manière de faire ». Avec cet objectif principal, le *Consell Insular de Menorca* a créé la marque *Made in Menorca* pour promouvoir les produits traditionnels et montrer l'essence de Minorque.

Arrels

FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

Arrels brings gastronomy closer to every socio-economic segment. Proof of this is its philosophy of 'learning, tasting and buying': *tast i cuina* children's workshops are a sensory and educational festival aimed at kids; tastings for attendees are offered by producers; and produce can be bought directly from producers.

Démocratique et inclusif dans son regard, Arrels rapproche la gastronomie du segment socio-économique. Preuve en est sa philosophie « apprendre, goûter et acheter » : les ateliers pour enfants *tast i cuina* (dégustation et cuisine) font partie d'un salon sensoriel et informatif axé sur les enfants ; les producteurs proposent des dégustations aux participants ; et vous pouvez acheter le produit directement auprès du producteur.

AGRO XERXA

Agroxerxa is a meeting place for producers and consumers, restaurateurs, processors and salespeople. A key tool for disseminating and providing information on local products from Menorca,

Outil clé de diffusion et d'information sur les produits locaux de Minorque, Agroxerxa est un point de rencontre pour les producteurs et les consommateurs, les restaurateurs, les transformateurs et les commerçants.

ILLA DE MENORCA VI DE LA TERRA

This guarantee covers Menorcan wines recognised with the geographical indication *Isla de Menorca*, and which follow its regulations. These are wines made with white varietals, such as chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, parellada or moll, and with the red varietals, such as cabernet sauvignon, merlot, monastrell, syrah or tempranillo.

Esta marca de garantía ampara vinos
Ce label est imprimé sur des vins reconnus qui portent l'Indication Géographique *Isla de Menorca*, qui respectent toutes ses réglementations. Ce sont des vins élaborés avec un cépage blanc comme le chardonay, le macabeo, la malvasía, le muscat d'Alexandrie, la parellada ou le moll, et avec un cépage rouge comme le cabernet sauvignon, merlot, monastrell, syrah ou tempranillo.

GIN DE MAHÓN
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

First made in Menorca to satisfy demand under British rule, gin is now part of local Menorcan history, tastes, customs and celebrations.

In 1997, the Regulations for the geographical denomination *Gin de Menorca* were approved. These offer, on the one hand, protection for its geographical name and, on the other, help to avoid unfair competition and guarantee the quality of the product.

Bien qu'il ait d'abord été fabriqué à Minorque pour répondre à la demande sous la domination britannique, le gin fait désormais partie de l'histoire locale de Minorque, de ses saveurs, de ses traditions et de ses célébrations.

En 1997, le Règlement de la dénomination géographique *Gin de Menorca* a été approuvé. Cela permet, d'une part, de protéger son nom géographique et, d'autre part, d'éviter une concurrence déloyale et de garantir la qualité du produit.

Slow Food®

Slow Food is dedicated to protecting quality foods and traditional and sustainable farming and processing methods, as well as defending the biodiversity of cultivated and wild varieties. In Menorca, its partners range from fishermen to restaurateurs, livestock farmers and growers.

Slow Food s'engage à protéger des aliments de qualité, une agriculture et une transformation durables et traditionnelles, ainsi qu'à défendre la biodiversité des variétés cultivées et sauvages. À Minorque, ses partenaires vont des pêcheurs aux restaurateurs, éleveurs ou agriculteurs.

Vermella Menorquina
Raça Autòctona amb Garantia de Qualitat

In order to protect this Menorcan breed of cattle, the Menorcan Bovine Cattle Breeders' Association created the *Vermella Menorquina* mark of guarantee, which promotes the native breeds of livestock and monitors their traceability from the various cattle farms all the way to the retailers.

Pour protéger cette race bovine minorquine, l'*Associació de Ramaders de Bestiar Boví de Raça de Menorca* (Association des éleveurs de bovins de race minorquine) a créé la marque de garantie *Vermella Menorquina*, qui promeut les races bovines autochtones et contrôle leur traçabilité depuis le bétail jusqu'au point de vente.

QUESO mahón
MENORCA

Mahón-Menorca Cheese is made from cow's milk and aged exclusively on the island. Two types of cheese are produced depending on the prior treatment of the milk: Artisanal Mahón-Menorca Cheese – made by authorised artisan cheese makers who use freshly milked raw milk that has not undergone any kind of treatment; and Mahón-Menorca cheese – made by authorised industrial cheese makers with milk that has undergone some treatment, such as refrigeration and/or pasteurisation. Depending on how long they are aged, these two types of cheese are classified as *tierno, semicurado* or *curado*.

Le Fromage Mahón-Menorca est fabriqué avec du lait de vache et affiné exclusivement sur l'île. Deux types de fromages sont produits en fonction du traitement préalable du lait : Fromage Artisanal Mahón-Menorca, fabriqué par des fromagers artisanaux autorisés qui utilisent du lait frais non transformé qui n'a subi aucun type de traitement, tel que la réfrigération et/ou la pasteurisation. Selon le temps d'affinage, ces deux types sont classés

WORLD CHEESE® AWARDS

Mahón-Menorca cheeses are constantly winning prizes at the most important international competitions. For example, at the last edition of the World Cheese Awards we won fourteen medals, and we were among the 78 best cheeses in the world out of a total of 3,472 cheeses from 41 countries.

en tendres (affinés entre 21 et 60 jours), semi-affinés (affinés entre deux et cinq mois) et affinés (pendant plus de cinq mois).

custòdia AGRÀRIA
UN PAISATGE QUE ALIMENTA

A body for land stewardship applied to farming with the aim of promoting agricultural practices that are compatible with the conservation of natural values. In Menorca, this body is advocated by the GOB via voluntary agreements between the body itself and farms via a series of agreed measures that are considered beneficial for both the economic viability of the island and the conservation of natural values.

Organisme d'administration foncière appliqué à l'agriculture dans le but de promouvoir des pratiques agricoles compatibles avec la conservation des valeurs naturelles. À Minorque, cette organisation est soutenue par le GOB (*Grupo de Ornitología Balear y Defensa de la Naturaleza* - Groupe d'ornithologie des Baléares et de défense de la nature) à travers des accords volontaires entre l'organisation et les fermes à travers une série de mesures convenues qui sont considérées comme bénéfiques à la fois pour la viabilité économique de l'île ainsi que pour la conservation des valeurs naturelles.

Les fromages Mahón-Menorca sont constamment primés dans les concours internationaux les plus prestigieux. Par exemple, lors de la dernière édition des World Cheesses Awards, nous avons remporté quatorze médailles, et nous étions parmi les 78 meilleurs fromages du monde sur un total de 3472 fromages provenant de 41 pays.

APAEM
ASSOCIACIÓ DE PRODUCTORS D'AGRICULTURA ECOLÒGICA DE MENORCA

Organic farming minimises human impact on the environment and respects the natural cycles of ecosystems with the aim of achieving sustainable, healthy and quality produce. In Menorca, organic producers belong to the Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Menorca (APAEM).

L'agriculture biologique minimise l'impact humain sur l'environnement et respecte le cycle naturel des écosystèmes afin d'obtenir un produit durable, sain et de qualité. À Minorque, les producteurs biologiques appartiennent à l'*Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Menorca* (APAEM – Association de Producteurs d'Agriculture Biologique de Minorque).

producció integrada
illes balears

Integrated agriculture mainly uses methods that have a low impact on the environment, but does not embody a commitment to organic farming. Unlike organic farming, integrated agriculture uses – in addition to biological methods of control – agrochemical products (fertilisers, pesticides), but with some restrictions in order to offer a number of quality and health guarantees to consumers.

L'agriculture intégrée utilise majoritairement des méthodes à faible impact sur l'environnement, mais ne s'engage pas en faveur de l'agriculture biologique. Contrairement à l'agriculture biologique, l'agriculture raisonnée utilise, en plus des méthodes de lutte biologique, des produits agrochimiques (engrais, pesticides), mais avec quelques restrictions pour offrir une bonne garantie de santé et de qualité au consommateur.

es viver

Es Viver de plantes de Menorca garden centre is a GOB initiative that aims to promote sustainable, low-maintenance gardening using plants that need no chemical treatment, use very little water, and are easy to maintain. The garden centre offers a wide variety of autochthonous plants that fall under this umbrella, have an ecological certificate, and sell all kinds of plants that are aromatic as well as for culinary use.

Il s'agit d'une pépinière, initiative du GOB, qui vise à promouvoir une horticulture durable à faible entretien utilisant des plantes nécessitant un traitement chimique, utilisant peu d'eau et faciles à entretenir. La pépinière propose un large stock de variétés autochtones qui rentrent sous ce parapluie, avec un certificat biologique, et vend

toutes sortes de plantes aromatiques et à usage culinaire.

ARBRES D'ALGENDAR menorca

Arbres d'Algendar is a Caritas Diocesan initiative in Menorca whose goal is to help people at risk of social exclusion who have particular difficulty in finding a job. These people work in the recovery and growing of traditional Menorcan varieties of fruit trees, whose cultivation in recent years has dropped sharply due to the introduction of foreign varieties.

Initiative de *Càritas Diocesana de Menorca*, dont l'objectif est d'aider les personnes en risque d'exclusion sociale ayant des difficultés spécifiques à trouver du travail. Son travail se concentre sur la récupération et la culture des variétés traditionnelles d'arbres fruitiers minorquins, dont la culture a chuté ces dernières années en raison de l'introduction de variétés étrangères.

artesania de menorca

The *Artesania de Menorca* guarantee of quality is an official distinction used for commercial purposes. The goal of this guarantee is to highlight the creation, production and manufacture of consumer goods that are made on the island of Menorca by artisans; unique, one-of-a-kind items that are a far cry from mass-produced products.

Le label de qualité *Artesanía de Menorca* est une distinction officielle utilisée à des fins commerciales. L'objectif de cette garantie est de mettre en valeur la création, la production et la fabrication de biens de consommation fabriqués sur l'île de Minorque par des artisans ; des objets uniques et irremplaçables qui sont loin de la plupart des produits fabriqués à la chaîne.

FARMERS & CO
PRODUCTOS DEL CAMPO QUE UNEN

Farmers&Co was set up in Menorca in 2016 by *Sa Cooperativa del Camp de Menorca* to market farm produce and to help small-scale producers, artisans, cattle ranchers and farmers sell their goods. Today, they supply hundreds of shops and distribution channels and have sales points of their own.

Créé à Minorque en 2016 par *Sa Cooperativa del Camp de Menorca* pour promouvoir les produits agricoles et aider les petits producteurs, artisans, éleveurs et agriculteurs à vendre leur produit. Aujourd'hui, ils approvisionnent des centaines de magasins et de canaux de distribution, ainsi que leurs propres points de vente.







STAKEHOLDERS AND AMBASSADORS

STAKEHOLDERS ET AMBASSADEURS

06

The success of Menorca's candidacy and recognition as European Region of Gastronomy 2022 is largely due to all of the stakeholders and ambassadors working to make the island an example to follow worldwide in terms of social cohesion geared towards far-reaching aims that go beyond attracting visitors to the island.

The **Stakeholders** come from both the private and public sectors. They are official bodies and companies whose role is to help follow the roadmap drawn up at the beginning of the project.

The title of **Ambassador** is an honorary one. Those who receive it become influencers with a commitment to support events that will take place in 2022 on the island as part of its European recognition.

Both stakeholders and ambassadors are united by a firm commitment with the island's past, present and future. It is a future that for all of them is to be economically, socially and environmentally sustainable.

Le succès de la candidature et de la reconnaissance de Minorque comme European Region of Gastronomy 2022 (Région européenne de la gastronomie) est en grande partie dû à l'ensemble des Stakeholders et des Ambassadeurs qui œuvrent ensemble pour faire de l'île une référence mondiale en termes de cohésion sociale en faveur d'objectifs à long terme qui vont au-delà d'attirer des visiteurs sur l'île.

Les **Stakeholders** sont aussi bien du secteur public que privé, des organismes officiels et des entreprises dont le rôle est de faciliter l'aboutissement de la feuille de route fixé dès le début du projet.

La figure de l'**Ambassadeur** est un titre honorifique qui fait de la personne qui la détient un prescripteur et avec lequel elle acquiert l'engagement de soutenir les événements qui se dérouleront en 2022 sur l'île pour une reconnaissance européenne.

Les deux figures sont unies par un engagement ferme envers le passé, le présent et l'avenir de l'île. Un avenir qui pour eux tous doit être durable sur les plans économique, social et environnemental.





FOUNDING MEMBERS

MEMBRES FONDATEURS

- **Consell Insular de Menorca - Fundació Foment del Turisme de Menorca**
- **Asociación Hotelera de Menorca** (ASHOME)
- **Associació de Bars i Cafeteries de Menorca**
  Federació de la Petita i Mitjana Empresa de Menorca (PIME Menorca)
- **Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de les Illes Balears**
- **Associació d'Educació d'Adults de Menorca**
- **Confederación de Asociaciones Empresariales de Baleares – Menorca - Associació d'Hosteleria i Restauració de Menorca**
- **Confraria de Pescadors de Ciutadella, Fornells i Maó**
- **Sa Cooperativa del Camp**
- **Escola de Turisme de Menorca**
- **Fra Roger, Gastronomia i Cultura**
- **L'Associació LEADER Illa de Menorca**





STAKEHOLDERS

menorcaregiongastronomica.com



07

SCHEDULE OF ACTIVITIES

PROGRAMME D'ACTIVITÉS

menorcaregiongastronomica.com







MENORCA | TIMELESS FLAVOUR

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
MENORCA AWARDED 2022

CONSELL INSULAR DE MENORCA

MENORCA
balearic islands

made in menorca