



MEMÒRIA ACTIVITATS 2016

ÍNDIX

1. Introducció. Socis. Òrgans. Funcions (pàg.2)
2. Activitats
 - 2.1. Gastronomia històrica i històries de la cuina (pàg. 3)
 - 2.2. Coneixement, valoració i difusió del producte de Menorca i la cuina de proximitat (pàg. 6)
 - 2.3. Formació del corpus gastronòmic de Menorca (pàg. 11)
 - 2.4. Art i gastronomia (pàg. 12)
 - 2.5. Participació en programes, fires, presentacions i esdeveniments per a la divulgació del patrimoni culinari, i participació en activitats d'altres persones i entitats (pàg. 13)
 - 2.6. Altres activitats i accions especials (pàg. 16)
3. Homenatges i reconeixements (pàg. 19)
4. Activitats transversals. Comunicació (pàg. 22)
5. Convenis i acords de col·laboració, i relacions institucionals (pàg. 23)
6. Pressupost i finançament (pàg. 26)
7. Conclusió (pàg. 26)



INTRODUCCIÓ. SOCIS. ÒRGANS. REUNIONS

La **constitució** de l'associació Fra Roger gastronomia i cultura es va produir el **15 de novembre de 2013** per part d'aquests **21 fundadors**: Ariadna Martínez Martínez, Joan Bagur Moll, José Manuel Allés Salvà, Àgueda Pons Villalonga, Ana Gámez Sánchez, Teodoro Biurrún Coll, Carlos Juanico Urbina, José Bosch Camps, Miquel Mariano Vadell, Tomás Cano Folch, Jaume Mascaró Pons, Asunción Bosch Moll, Antoni Juaneda Cabrisas, Elisabeth Julienne Guillén Fernández, Josep Pelfort Sola, Rosa Rotger Triay, Daniel González Mora, Anna Tusell Artigas, Víctor González Bayo, Damià Borrás Barber, Josep Borrás Anglada.

L'entitat va ser donada d'alta al **Registre d'Associacions** de les Illes Balears el **18 de febrer de 2014** amb el núm. 311000008637, i va fer la **presentació pública** el 20 de febrer amb una conferència de Jesús Contreras a la seu de l'Institut Menorquí d'Estudis a Maó.

Fra Roger compta, a la data de la convocatòria de l'assemblea (1 de febrer de 2017), amb **88 socis** i amb **341 "Amics de Fra Roger"** registrats a través de la web.

La **junta directiva** està formada per les següents persones:

President: Josep Borrás Anglada

Vicepresidenta: Rosa Rotger Triay

Secretari: Antoni Juaneda Cabrisas

Tresorera: Sió Bosch Moll

Vocals: Miquel Mariano Vadell, Joan Bagur Moll, Josep Al·lès Salvà, Àgueda Pons Villalonga, Ana Gámez, Rosa Rotger, José Bosch, Tomás Cano, Miquel Mariano Pons, Elisabeth Julienne Guillén, Antoni Aguiló, Jaume de Febrer i Sonia Sintes (pendent de ratificació per part de l'assemblea).

La junta directiva ha celebrat **4 reunions** durant l'any 2016: 11 d'abril al local de l'Associació de Vesins des Castell, 17 de juny a Ses Voltes Espai Gastronòmic (Ciutadella), 5 de setembre a la Casa del Rector de Santa Maria (Maó), i 19 de desembre a la Biblioteca pública des Mercadal.





FRA ROGER
GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A

El **consell assessor** de l'associació està format per les següents persones:

President: Jaume Mascaró Pons (president del consell científic de l'IME)

Vicepresident: Josep Borrás Anglada (president de Fra Roger)

Vocals: Rafael Aracil, Marga Cursach, Pere Fraga, Sergi Marí, Alfons Méndez, Pep Pelfort, José M^a Pisa, Antoni Roca, Guillem Sintes Espasa, Andreu Vidal i Núria Bàguena

El consell assessor no ha celebrat cap reunió durant l'any 2016.

L'anterior reunió de **l'assemblea de socs de 2016** es va celebrar el 13 de febrer de 2016, i després es va celebrar un dinar al Restaurant Ca N'Aguedet

ACTIVITATS

Es relacionen a continuació les activitats duites a terme per l'associació, com a activitats pròpies; i també, la participació i col·laboració en activitats d'altres entitats. Les dividim en diferents apartats per tipologia o temàtica:

GASTRONOMIA HISTÒRICA I HISTÒRIES DE LA CUINA

Viatge culinari a la Menorca romana. Jornades d'estudi i difusió de la cuina a Menorca durant l'època romana, amb conferències, tastos gastronòmics, micro teatre, visita guiada a Sa Nitja, cerimònies ancestrals, àpat de cuina romana.

VIATGE  CULINARI
A LA  MENORCA
 ROMANA 

Conferències, tastos gastronòmics, micro teatre, visita guiada a Sa Nitja, cerimònies ancestrals, àpat de cuina romana... ens traslladarem a la Menorca Romana, ens acompanyes?

Organitza

 MUSEU DE MENORCA  FRA ROGER GASTRONOMIA I C·U·L·T·U·R·A Menorca, del 29 d'abril a l'1 de maig www.museudemenorca.com

Collabora

 Orfeón Mahonés  Ateneu de Maó  Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca  Centre d'Art de Ciutadella  Sanisera Archaeology Institute

Aquest va ser el **programa** d'activitats:

Divendres 23 d'abril (40 assistents):

- "El beneplàcit dels deus, així es començava una ciutat", conferència a càrrec de Margarita Orfila, catedràtica d'Arqueologia de la Universitat de Granada i presidenta de l'Ateneu de Maó.
- "Del moretum a la maonesa", a càrrec de Pep Pelfort, cuiner i escriptor gastronòmic, de Fra Roger i del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca
- Representació teatral "L'anada al teatre", a càrrec del Orfeón Mahonés
- Tast de Moretum i Mulsum, a càrrec de Núria Bàguena i Rosa Rotger

Dissabte 24 d'abril (8 assistents):

- Taller de cuina romana per a fillets i filletes, a càrrec de Núria Bàguena

Diumenge 25 d'abril (50 assistents):

- Visita guiada a l'assentament romà de Sanissera (Sa Nitja) a càrrec de Fernando Contreras; cerimònia "Rite fundacional d'una colònia romana" a càrrec de Borja Corral; i tast de Panis Nauticus i Panis Militaris amb Mulsum a càrrec de Rosa Rotger (es va haver d'anular per mal temps)
- Menú Cuina Romana, a càrrec de David Coca i Oriol Carrió, assessorat i comentat per Núria Bàguena, al Restaurant Ses Salines de Fornells.

La cuina medieval: història, música i un tast de menjar blanc. "Un viatge per l'Edat Mitjana i la cuina medieval", a càrrec de l'historiador Jaume Sastre i del gastrònom Bep Al·lès; tast de menjar blanc en diverses textures, a càrrec de Victor Corchado, xef del Restaurant Agua de l'Hotel Can Faustino; i concert de música del segle XVII a càrrec del Duo La Galatea (12 maig) (30 assistents)

Cultura i gastronomia a Ca n'Oliver. La cuina menorquina al segle XIX. Cicle de tres conferències amb tast o demostració gastronòmica, sobre la cuina a la Menorca del segle XIX, al Centre d'Art i Història Hernández Sanz, de l'Ajuntament de Maó.

- "Història de l'ensalada Olivier o russa" Conferència i tast de l'ensalada Olivier, a càrrec de Pep Pelfort (4 març) (20 assistents)
- "La producció de licors a Menorca durant el segle XX", conferència a càrrec d'Alfons Méndez; i explicació del procés d'elaboració i tast de "Calent", a càrrec de Gin Xoriguer (17 març) (20 assistents)
- "Llibretes de cuina del segle XIX. Bàrbara Soler Siquier i Bàrbara Oliver Soler", de Marga Cursach; presentació del llibre, i tast de més de 20 receptes del llibre, elaborades per amics i familiars de na Marga Cursach (9 abril) (100 assistents)





Els sabors d'una festa, gastronomia de Sant Joan. Demostracions gastronòmiques i tast de receptes, plats i productes propis de les festes de Sant Joan de Ciutadella, en col·laboració amb l'Ajuntament de Ciutadella; totes les sessions es van fer a la placeta del Roser, excepte el menjar blanc, que es va fer al Monestir de Santa Clara.

- Pilotes amb salsa d'ametlla, a càrrec de Bep Al·lès (21 maig) (40 assistents)
- Menjar blanc, a càrrec de Sor Guedi del Convent de Santa Clara (28 maig) (30 assistents)
- Dolces i confits, a càrrec de Llorenç Coll de la Pastisseria Moll (4 juny) (70 assistents)
- Xocolati amb ensiamada, a càrrec del Forn Curniola (11 juny) (60 assistents)



Jornades de recerca històrica: «Patrimoni culinari de Menorca. Gastronomia i cultura a través del temps». En col·laboració amb la SHA Martí i Bella.

- Ponències, comunicacions i taula rodona, amb la participació de diversos experts en patrimoni culinari i en producte de Menorca, en la cuina del camp i de les festes i tradicions, etc, al Cercle Artístic de Ciutadella (25 i 26 novembre) (60 assistents)
- “Elogi del pa”, cerimònia de dignificació i divulgació del pa i les elaboracions que se'n deriven (espinagada, ensiamada, formatjada, congret...), a càrrec del cuiner i reboster mallorquí Tomeu Arbona), a l'església de Santa Clara de Ciutadella, amb l'actuació de l'Escolania de Ciutadella (26 novembre) (100 assistents)





FRA ROGER
GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A

- Jornada etnogastronòmica a Binissues: visita guiada al museu del camp i a les cases de pagès i de senyor de Binissuès, còctel (una recepta del segle XIX) a càrrec del cocteler David Cebrián, i dinar de cloenda de les Jornades, amb un Menú amb història, a càrrec dels cuiners Joan Bagur i Toni Taltavull del restaurants Rels de Ciutadella, amb plats dels llibres «Art de la Cuina» de Fra Roger i «Cocina señorial de Menorca. El recetario de los Salort de Ciutadella (1860 – 1917)” (55 assistents)

Cuina talaiòtica. Demostració gastronòmica i tast del plat “Menorca talaiòtica”, del cuiner Victor Bayo (Hotel & Restaurant Alcaufar Vell), as Migjorn Gran, amb motiu de la visita al poblat talaiòtic de Sant Agustí. Visita guiada i explicació i degustació gastronòmica “Què menjaven els talaiòtics” a càrrec de Pep Pelfort, del Centre d’Estudis Gastronòmics de Menorca”. Tot això en el marc del Dia de les Illes Balears (1 març) (50 assistents)

Paraules i vins. Un secret a veus: el vi a Menorca al segle XX. Cònferència a càrrec d’Alfons Méndez, i cata guiada amb l’enòloga Jero Allés, a l’Hotel Port Mahón en col·laboració amb l’Institut Menorquí d’Estudis i l’empresa Seth Hotels (22 agost) (35 assistents).



Xerrada d’Alfons Méndez

maridada amb un tast de vins de Menorca

Paraules i vins. Un secret a veus: el vi de Menorca al segle XX



Dilluns 22 d’agost, a les 20 h, a l’Hotel Port Mahón

Organitza: Associació Fra Roger i Institut Menorquí d’Estudis

Tasta es Migjorn. Presentació de la col·lecció de “Quaderns de Gastronomia”, i del llibre “La cocina señorial en Menorca. El recetario de los Salort de Ciutadella (1860-1917)”, de Bep Al·lès, a càrrec de l’autor, i demostració gastronòmica i tast de la recepta «Ous a la Paulina» del llibre “La cocina señorial en Menorca...”, a càrrec de Victor Bayo, xef d’Alcaufar Vell (12 novembre) (40 assistents)

Homenatge a Samuel Webbe. Elaboració i tast de dolços de les “Llibretes de cuina del segle XIX. Bàrbara Soler Siquier i Bàrbara Oliver Soler” al Centre d’Art i Història Hernández Sanz de Maó, amb motiu de la commemoració del segon centenari de la mort del compositor de Maó, Samuel Webbe, amb conferència i concert (10 desembre)

CONEIXEMENT, VALORACIÓ I DIFUSIÓ DEL PRODUCTE DE MENORCA I LA CUINA DE PROXIMITAT



“12 mesos 12 mossos”. Sèrie de vídeo receptes de plats fets amb producte local i de temporada per part de 12 cuiners de Menorca, amb el patrocini del Consell Insular de Menorca i la col·laboració de la Cooperativa San Crispín (a l’aula “Antoni Cardona” s’han gravat els vídeos) i de Uniformes Menorca.

- 12 video receptes, pujades al canal de YouTube del Departament de Projecció Econòmica del Consell Insular de Menorca “Made in Menorca”
- 4 demostracions gastronòmiques i tast per a un grup de membres del Club Diari Menorca (mesos de març, abril, octubre, novembre)
- Pàgina gastronòmica mensual al Diari Menorca: amb una recepta, un article sobre producte local i un espai d’agenda o esdeveniments gastronòmics
- Parenòstic 2017 editat pel Diari Menorca que, entre d’altres coses, inclou les 12 receptes de la sèrie

26 | Mira Menorca MENORCA • Es Diari
SABADO, 19 DE NOVIEMBRE DE 2016

CUINA MENORQUINA **FRA ROGER**





FELIP LLUFRÚ | Man
Felip Llufrú nascí en Ciutadella, don- de cura: sus estudios de hostelería y pronto salió de Menorca para seguir formándose al lado de grandes cocineros. Trabajó en el Collier Can Joca de Girona y en otros restaurantes reconocidos como Michelin y Jean Luc Figueroa, en Barcelona i Mugart, en Guipuzcoana, o Las Regas, en Cuernica. Su pasión por los hermanos Roca le llevó a captitanear la cocina del restaurante Joca. Mueven el hotel Omni de Barcelona, donde trabajó 13 años y donde consiguió una estrella Michelin y otros reconocimientos como el Solis Repeol, premio a la mejor oferta de postres por la revista «Gourme- tour», o el cuarto mejor restaurante de España según la revista «Restau- rant».

Su regreso a Menorca coincidió con su deseo de abrir su propio restau- ran- te, el Moss, que se ubica primero en el Hotel Can Faudino y que despu- s se trasladó al Passetg Sant Nicolau de Ciutadella. En Moss trabaja obsesio- nado con la proximidad de los pro- ductos que ofrece, la frescura de las materias primas y el conocimiento de su procedencia. «Queremos saber qui- nes son las personas que se ocupan cada día de trabajar la tierra, de ali- mentar el ganado y de salir al mar, para ofrecer cada día a unos productos superiores». Por esta razón su carta va cambiando en función de la dispo- nibilidad o frescor de los ingredien- tes.

www.menorca2016

Estofat de bolets, gambes i crestes de gall

Ingredients (4 personas):
16 gambes
600gr de bolets de temporada (mirgala, rosaspel, menorca...)
2 cebes
300 gr de crestes de gall confitades
2u. de peses de porc cuites
100 gr de papada de porc Patritat.
Pinyons.

Torreure el cap de les gambes, saltar els caps i fer un caldo amb aquest. Pocu- rant que bulli poc a poc durant 2 hores. Reservar.

Pica la ceba i coure-la a poc a poc fins que es caramelitzi, trallar a dans- la papada i rostar-la a foc mitjà fins que quedi ben torrada. Reservar.

Salteja els bolets i afegeix la ceba, els peus de porc desossats i tallats a trossets i la papada. Seguidament afegeix les crestes de gall tallades, banyar-ho tot amb el caldo de gamba i deixar coure a foc mitjà fins que reduïxi.

Per un últim banda moure les gam- bes, per viament pelades, a la planxa. Disposar a la base del plat l'estofat. Damunt, col·locar les gambes, el pa torrat i uns pinyons torrats.

JORNADA DE RECERCA HISTÒRICA

Patrimoni culinari de Menorca, gastronomia i cultura a través del temps

La Societat Històrica Antropològica Mar- tí Bellà i Fra Roger organitzaran les 11 jornades de Recerca Històrica, que dediquem a estudiar i analitzar la gastronomia i el patrimoni culinari de Menorca a través del temps. Ponències, presentacions, debats, demostracions gastronòmiques quasi històriques, un menú amb història a Bissau, conformen el programa de les jornades que pots veure a la web de Fra Roger.

INSCRIPCIONS (fins el 22 de novembre):
- Per correu electrònic a: stmar@bellasg.com.
- Per correu postal a Plaça des Born 85 o per fax o telèfon al 97185753.
Drets d'inscripció 25€, mitjançant imprès al compte: ES24-2056-0044-8904-0672227.
Per als socis de la SHA Martí i Bellà, del Cercle Artístic de Ciutadella, de Fra Roger i per als voluntaris Gibet, inscripció gratuïta.



Altres activitats a l’aula “Antoni Cardona” de la Cooperativa San Crispín

- **Cuinar amb bolets.** Xerrada (Bep Lluís Melis, president del Cercle Micològic de Menorca «Doctor Saurina») i demostració gastronòmica (Joan Bagur, cuiner de Rels Restaurant) sobre bolets de Menorca, en col·laboració amb el Cercle Micològic, a la Cooperativa San Crispín. (18 novembre) (30 assistents)
- **Passat i present de Ca N’Aguedet.** Demostració gastronòmica i tast de canelons

d'albergínia farcits d'anfós, a càrrec de Miquel Mariano i Dani Florit, xefs anterior i actual del restaurant Ca N'Aguedet, maridat amb vi de Sa Forana (2 desembre) (30 assistents)

- **Rebosteria nadalenca.** Demostració gastronòmica i tats de diverses elaboracions dolces per a les festes de Nadal, a càrrec del pastisser José A. Jiménez, de la Patisserie Ala d'Or, d'Alaior (13 desembre) (30 assistents)



Ets el que menges. Presentació del llibre “A la taula i al llit, al primer crit”, de Trinitat Gilbert, i activitats complementàries de divulgació.

- Presentació del llibre “A la taula i al llit, al primer crit”, de Trinitat Gilbert, a càrrec de l'autora, i taller de formatjades a càrrec de la bloguera Rosa Rotger, a l'Escola d'Adults de Maó (22 març) (30 assistents); i presentació del llibre al Cercle Artístic de Ciutadella (23 març) (50 assistents)
- Sopar amb un menú de cuina saludable i de proximitat, al Restaurant Mon de Ciutadella, a càrrec del xef Felip Llufrú (23 març) (15 assistents)
- Taller de compra responsable i demostració gastronòmica i tast d'aperitius saludables, dirigit per Trinitat Gilbert, a la Cooperativa San Crispín d'Alaior (24 març) (10 assistents)

Foro Menorca Illa del Rei: “La gastronomia i la identitat d'un territori, el cas de Menorca” (18 agost) (400 assistents)

- Ponències i debat, amb la participació de Pep Pelfort (Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca), Pep Palau (Forum Gastronòmic), Santi Taura (cuiner), Jaume de Febrer (propietari de l'Hotel Rural i Restaurant Alcaufar Vell) i Rafael Ansón (president de la Real Academia Española de Gastronomía).
- Demostració gastronòmica i tast d'oliagua, a càrrec del cuiner Carlos Juanico, i exposició de producte de Menorca, en col·laboració amb Sa Cooperativa del Camp





Tertúlia gastronòmica a Son Vives (Ferreries), sobre promoció de la gastronomia a través dels esdeveniments de contingut gastronòmic, amb Pep Palau (expert en comunicació gastronòmica i creador del Fòrum Gastronòmic), amb l'assistència de representants de tot el sector de la gastronomia i el producte de Menorca. (23 gener) (40 assistents)



Trobada gastronòmica amb Maonesa per a l'empresa Kewpie. Organització d'un esdeveniment gastronòmic, consistent en un picnic menorquí amb elaboració de 5 plats amb salsa maonesa de diferents sabors, a càrrec del cuiner David Coca, a La Reserva La Concepció (Fornells); l'esdeveniment va servir per a que l'empresa Kewpie, el major fabricant de salsa maonesa d'Àsia, fes un video corporatiu, per a divulgar l'origen de la salsa amb motiu del 90è aniversari de creació de l'empresa (8 juny)





Abelles i mel. Divulgació de la mel de Menorca a través del curtmetratge “Abelles i mel” dirigit per Antoni Salvador, (guanyador del certàmen Videobosco), mitjançant la projecció del curtmetratge, tertúlia i tast d’elaboracions amb mel. Actes a la seu del GOB a Maó (19 maig) (40 assistents), Cercle Artístic de Ciutadella (3 juny) (40 assistents) i Auditori de Ferreries (10 juny) (25 assistents).

Viu la Reserva. Visita guiada, i demostració gastronòmica i tast de plats amb producte local i de temporada, a la finca Es Tudons de Ciutadella amb el cuiner Felip Llufríu (14 febrer) (60 assistents) i a la finca Algendaret a Maó amb la cuinera Tere Montesinos (17 abril) (60 assistents)



Campanya «Per Pasqua, formatjades i flaons». Edició de tríptics, anuncis a mitjans de comunicació convencionals, i a través de les xarxes socials, per a fomentar el consum de productes propis de les nostres festes i tradicions, en aquest cas, les formatjades i flaons per les festes de Pasqua, en col·laboració amb el Setmanari El Iris i el Departament de Projecció Econòmica del Consell Insular.

Fira de turisme, i Mercat de Nit (Alaior). Demostració i tast de cuina vegetariana i saludable a la Fira de Turisme, a càrrec de Juana Carretero, en col·laboració amb Sa Cooperativa del Camp, Licors Biniarbolla, S’Hort Ecològic i La Marcona (3 abril) (45 assistents). Demostració i tast de “Bretones”, unes galetes amb història, vinculades al poble d’Alaior, a càrrec d’Ague Pons Villalonga, durant el Mercat de Nit (20 juliol) (30 assistents)

Fira del Formatge (Es Migjorn). Taller infantil de receptes amb formatge, a càrrec de Roser Mercadal, Inés Cañellas i Sión Bosch (7 maig); i demostració gastronòmica i tast d’un plat amb formatge, a càrrec de Victor Lidón, xef del Restaurant Ca Na Pilar (8 maig) (50 assistents)

“Sa cuina des poble de Menorca. Rebosteria i pastisseria”, de Bep Al·lès. Presentació a càrrec de l’autor, i demostració gastronòmica i tast de diverses receptes dolces d’Alaior, a càrrec de Tolo Sintès, de la Passtisseria Can Sintès d’Alaior, a la Cooperativa San Crispín (2 març) (50 assistents)



Alternachef. Assessorament en el contingut culinari (receptes amb història), organització, i participació com a jurat, al **Concurs de cuina per a casals joves de Menorca** “Alternachef”, del programa Alternanits d’Injove, del Consell Insular de Menorca (21 maig) (8 grups participants, d’entre 6 i 10 joves cada grup)

Arròs de la terra i glosa. Demostració gastronòmica i tast d’Arròs de la Terra, a càrrec de Miquel Mariano i Josep Borrás, en al marc del Festival M-Sona, amb glosat culinari inclòs (11 juny) (120 assistents)

Demostració gastronòmica i tast d’oli aigua durant el còctel cinèfil a la Casa Sintas (Ciutadella) en el marc del Festival Internacional de Cinema de Menorca (23 juliol) (25 assistents)

Maó ciutat educadora. Prova gastronòmica a una gincama per a fillets, amb preguntes teòriques sobre producte de Menorca, i preguntes amb tast per a encertar sabors, olors, etc, a càrrec de Juana Carretero, en col·laboració amb Agroixerxa i Sa Cooperativa del Camp (20 novembre) (65 participants)



Curs UIMIR. Turisme i gastronomia: cultura, producte local i desenvolupament territorial. Aquest curs, que s’estava planificant amb molta il·lusió i que, des de el nostre punt de vista tenia molt d’interès, es va haver de cancel·lar per inscripcions insuficients.

FORMACIÓ DEL CORPUS GASTRONÒMIC DE MENORCA

Taller de la Memòria. Dinàmica participativa entre els residents del Centre Sociosanitari Santa Rita de Ciutadella, i la Residència de Gent Gran de Maó, depenents del Consell Insular de Menorca, amb l’objectiu de fer-lis exercitar la memòria (recordant els plats que cuinaven, etc), fent-los sentir importants i útils, i per a recollir receptes i procediments de cuinar tradicionals de cada una de les famílies de la persona participant. hi van participar directament 20 persones majors, i van sortir més de 70 receptes, algunes de les quals (les que estaven complertes, les més ben elaborades i més interessants), es van presentar al concurs Receptes de Biosfera que havia convocat l’Agència de la Reserva de Biosfera del Consell Insular (maig – juny)



Receptes de Biosfera. Procés participatiu propiciat pel Programa MaB (Home i Biosfera) de UNESCO Espanya en col·laboració amb l'Agència Menorca Reserva de Biosfera, de recollida de les receptes més representatives de la cuina de Menorca, per a conscienciar la població de la importància de mantenir i practicar la cuina de proximitat; el resultat del procés ha de ser la recopilació de la informació per a ús intern, i la selecció de 8 receptes per a formar part d'una publicació d'àmbit nacional amb receptes dels diferents territoris Reserva de Biosfera.

ART I GASTRONOMIA

Gastroconcert, música amb sabors, cata acústica de formatge de Mahón – Menorca. Maridatge de música i cuina, amb la música de Eudaimonia Ensemble, composició de Jaume Coll, imatges d'Enric Servera, texts de Lluïcia Palliser, i cuina de Pep Pelfort; a l'Auditori de Ferreries (26 febrer) (35 assistents) i al Casino Mahonés de Maó (27 febrer) (100 assistents), en el marc del Dia de les Illes Balears.

Dinar amb lletres. Un menú inspirat en l'obra de tres joves poetes de les Illes Balears, al pati de la llibreria Mercadal des Mercadal, a càrrec de l'estudiant de cuina Maite Vilamalla, en col·laboració amb El Far Cultural, amb motiu del Dia del Llibre (23 abril) (15 assistents)



Festival Internacional de Cine. Pel·lícula gastronòmica i tast. Projectió de "The Lunchbox" i tast d'albergínies farcides, a càrrec de Silvia Olives (15 juliol) (25 assistents)



PARTICIPACIÓ EN PROGRAMES, FIRES, PRESENTACIONS I ESDEVENIMENTS PER A LA DIVULGACIÓ DEL PATRIMONI CULINARI, I PARTICIPACIÓ EN ACTIVITATS D'ALTRES PERSONES I ENTITATS (NO PRÒPIES)

Presentació del Quadern de Folklore “El gin de Menorca. De la llegenda a la historia (1717 – 2013), d'Alfons Méndez. Presentació del quadern, i demostració gastronòmica i tast del “Cóctel 3 Tocs”, creat per Francesc Caules per a la ocasió, al restaurant Pins 46 de Ciutadella (14 gener) (20 assistents).

Presentació del Llibre “Cocina señorial de Menorca. El recetario de los Salort de Ciutadella (1860 – 1917)”, de Bep Al·lès. Presentació a càrrec de l'autor, i demostració i tast gastronòmic a Mò Resto Bar, de Maó, a càrrec de Pep Pelfort (28 gener) (20 assistents); i presentació al Cercle Artístic de Ciutadella.

Programa “Uep, com anam!” de IB3 Televisió, rodat al lloc d'Algaiarens, elaborant “Fava i fideu”, un plat de la cuina tradicional de Menorca (octubre).

Canal Arte. Assessorament, elaboració de plats amb salsa maonesa i gravació de part d'un programa gastronòmic i cultural de Canal Arte, que s'emet a França i Alemanya, a càrrec del cuiner Miquel Mariano i altres membres de Fra Roger, a l'Agroturisme Son Vives (4 maig)



Reportatge RTVE Illes Balears, en el que el xef de Sa Pedrera des Pujol, Dani Mora, va cuinar un plat d'ous amb sobrassada blanca.

Ekaterri Fest Gourmet. Participació a aquesta fira celebrada a Zaia (Biscaia) dedicada al formatge, amb diverses elaboracions gastronòmiques amb formatge de Menorca a càrrec del xef jubilat Miquel Mariano (17 setembre).

Participació a l'acte d'entrega dels **premis de l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics** de les Illes Balears.

Programa de TVE Aquí la Tierra. Reportatge del programa Aquí la Tierra de RTVE sobre l'origen de la salsa maonesa, amb elaboració de la salsa de forma tradicional per part del gastrònom Bep Al·lès a la platja de Santandria, on van desembarcar els francesos l'any 1756 per a ocupar Menorca, on van conèixer, i van posar nom i van divulgar a nivell internacional, la salsa maonesa.

Assistència a la presentació, i divulgació del llibre «**Un barranc d'hortalans i arrocers. L'altra cara de Cala'n Porter**», d'Adolf Sintes, sobre la tradició fruitera del barranc de Cala'n Porter.

Participació com a jurat al **Concurs d'albergínies i carabassonets** de l'Associació Contra el Càncer de Ciutadella (12 agost) (500 assistents)

Participació com a jurat al **Concurs de coques** (23 juliol) (80 assistents) i **de paelles** (7 agost) (90 assistents) del Casino 17 de Gener de Ciutadella



Difusió de la **Mostra de Cuina Menorquina**, organitzada per l'Associació de Restauració de CAEB Menorca

Difusió de les campanyes "L'oliagua, la sopa menorquina que no ha de bullir", i "Els dimecres, dia de brou", de l'Associació de Restauració de PIME Menorca.

Col·laboració amb la Fundació Foment del Turisme de Menorca (press trip). Assessorament i acompanyament de periodistes turístics per a elaborar articles i reportatges de contingut gastronòmic de Menorca. Niamh Shields - Eat like a Girl (25 abril), Manuel Meyer - periodista alemany (5 setembre); Oscar Checa – diverses revistes, i RNE (8 octubre)

Participació a les **Jornades del Sector Pesquer**, organitzades pel Grup Leader Menorca per a definir l'Estratègia Leader per al sector de la Pesca a Menorca al Centre de Convencions des Mercadal (8 febrer); i a la **Tertúlia – Berenar sobre la promoció de la gastronomia i el producte pesquer** local de Menorca, a La Reserva La Concepció (3 desembre)

Pacte de Milan. Taller amb les persones i entitats que van participar al Diàleg de Mongofra (2015) sobre valoració del producte de Menorca a través de la gastronomia, i representants de les administracions públiques, per tal de definir un pla d'acció que



doni contingut i sentit a l'adhesió de Menorca al Pacte de Milán, sobre política alimentària urbana. Taller realitzat a Sa Granja, en col·laboració amb VSF Justícia Alimentària Global i Agroexerxa (8 octubre) (30 assistents)

Participació a la **trobada anual de dones d'Unió de Pagesos**, tertúlia després del dinar, xerrant de la problemàtica del camp de Menorca i les seues implicacions gastronòmiques (8 març)

Participació com a part del jurat del certàmen de curtmetratges **Videobosco** de l'Associació d'Antics Alumnes Salesians de Ciutadella, dedicat al coneixement i divulgació de la cuina típica de Menorca (13 març)

Un vi que es menja. Presentació de la 7a Mostra DeVins, al Restaurant Mon de Ciutadella, on el xef Felip Llufrú va fer un plat inspirat en un vi (4 abril)

Assistència al **Talleres Islados “La genealogia de les receptes”**, realitzat per Pep Pelfort a Mongofra Nou (29 i 30 octubre).

Col·laboració puntual amb la **VIII Jornada Farmacèutica de l'Illa del Rei** (participació de Pep Pelfort, i allotjament per a un ponent)

Difusió i assistència als **Gastrobolets**, a Binifadet organitzat per Bolets de Menorca, i a Son Vives, organitzat pel Cercle Micològic de Menorca Dr. Saurina, en ambdós casos amb la participació de diversos excel·lents cuiners que van elaborar plats creatius amb diferents bolets de Menorca.



Xerrada de Bep Al·lès sobre Fra Roger i la cuina històrica i tradicional de Menorca, a l'Ajuntament de Ciutadella amb motiu de la visita d'un numerós grup de persones de Guipúscoa, promogut pel Programa Leader Menorca.

Col·laboració amb el Consell Insular de Menorca (Departament de Projecció Econòmica) en el disseny i preparació de la Fira Agroalimentària i Gastronòmica o Fòrum Gastronòmic Menorca 2017

Article sobre Fra Roger i la gastronomia de Menorca a la revista «Menorca, obert tot l'any» de l'Associació Hotelera de Menorca ASHOME (novembre).



Participació de Miquel Mariano Vadell, i altres cuiners, en l'elaboració d'una **paella solidària** organitzada per la Plataforma Benvinguts Refugiats Menorca.

Altres estudis, articles i publicacions: “A la recerca de la identitat de Francesc Roger, autor d’Art de la Cuina” (Andreu Vidal); publicació de Pep Pelfort a la Revista de Menorca sobre “La genealogia del text Art de la Cuina de Fra Roger”, i diverses publicacions també de Pep Pelfort, tant als mitjans de comunicació convencionals com al seu blog “Centre d’Estudis Gastronòmics de Menorca”, i.

ALTRES ACTIVITATS I ACCIONS ESPECIALS

BIBLIOTECA

En relació al projecte de crear una Secció Gastronòmica Fra Roger dedicada als llibres de cuina a la Biblioteca Pública des Mercadal, que ja disposa d'un centre d'interès dedicat a la cuina i la gastronomia, el **13 de desembre de 2016** el Batlle des Mercadal, Xisco Ametller, el Conseller de Cultura i Educació del Consell Insular de Menorca, Miquel Àngel Maria, i el President de Fra Roger, Josep Borràs, van signar un **conveni de col·laboració** per a creació de la secció esmentada i per a la cessió de llibres a aquesta biblioteca per part de Fra Roger.



En virtut d'aquest conveni, a mesura que Fra Roger vagi rebent o adquirint llibres i publicacions, els cedirà a l'Ajuntament i el Consell, per tal que siguin dipositats en un lloc visible i adient de la Biblioteca des Mercadal, que es denominarà “Secció Gastronòmica Fra Roger”; a més, Fra Roger fomentarà entre els seus membres, amics i seguidors, la cessió de fons bibliogràfics de temàtica gastronòmica al Consell, per a



incorporar-los també a la biblioteca. Per la seua part, el Consell i l'Ajuntament es comprometen a salvaguardar l'esmentat fons, donar-li el mateix tractament que la resta del fons de la biblioteca, i a fer-ne difusió a través dels canals habituals de la Xarxa de Biblioteques de Menorca. L'Ajuntament, a més, destinarà un exemplar dels llibres que adquireixi de temàtica gastronòmica a la secció Fra Roger.

Les tres entitats podran organitzar a la mateixa biblioteca (o a qualsevol altre indret adient, com per exemple a fires), activitats de divulgació d'aquests fons bibliogràfics, com ara conferències, presentacions, demostracions gastronòmiques, etc, per tal de fomentar el coneixement del patrimoni culinari de Menorca i la cuina en general.

Uns dies després de la signatura del conveni, el president de Fra Roger va fer entrega al batlle des Mercadal del primer lot de llibres, 25 exemplars propietat de l'entitat gastronòmica que havia adquirit o rebut en donació.

CENTRE GASTRONÒMIC I DE PRODUCTE DE MENORCA

Per tal de planificar, promoure i dur a terme accions de coneixement i difusió de la cultura de l'oli i de la salsa maonesa, durant l'any 2015 es va crear un Grup de Treball format per Adolf Sintes de l'Institut Menorquí d'Estudis i autor del llibre "Trulls i tafones. La producció d'oli a Menorca"; Ignacio Sánchez de la ONG Gloria Olivae; Pep Pelfort del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca; Sam Moll productor d'oli i president de l'associació Oli de Menorca; i Antoni Juaneda de Fra Roger).

Després de diverses reunions durant l'any 2016, i de presentar els objectius del grup a diferents consellers del Consell Insular de Menorca, es va concloure que era necessari desenvolupar un projecte de Centre gastronòmic i del producte de Menorca, dedicat bàsicament a l'oli (i la maonesa), el vi i el formatge.

En aquest sentit, des de la Conselleria de Cultura i Educació del Consell Insular de Menorca i des de l'Ajuntament d'Alaior es va transmetre a Fra Roger l'interès en que l'entitat participés de forma activa en la creació d'un Espai Gastronòmic al Pati de Sa Lluna d'Alaior, recentment rehabilitat. Els membres del grup van fer una visita a l'edifici per tal de conèixer-lo i valorar les possibilitats de participar en el projecte esmentat. Posteriorment, l'empresa adjudicatària del Pla d'Usos de l'immoble va contactar amb el secretari de Fra Roger per tal de plantejar els possibles continguts, quedant aquest assumpte pendent de ser debatut i valorat pels òrgans de Fra Roger.

Per altra banda, i també amb la intenció de trobar una ubicació al Centre Gastronòmic i de producte de Menorca previst pel Grup de Treball, es va proposar per escrit a l'Ajuntament de Ciutadella que contemplés la ubicació d'aquest centre al Palau Saura, tota vegada que s'havia contractat a una empresa la definició dels usos. Finalment la proposta de Fra Roger no va ser contemplada ni per part de l'empresa ni per part de l'Ajuntament.

TAULES DEL LLIBRE ART DE LA CUINA

Núria Bàguena, professora d'història i cultura gastronòmica, experta en patrimoni culinari, i gran coneixedora del receptari de Fra Roger, ha fet una feina excepcional, resumint i classificant les receptes de l'*Art de la cuina* per elaboracions i ingredients, facilitant així **el coneixement, la pràctica i la divulgació** de la saviesa culinària del

frare franciscà que deixà un valuós llegat amb les 209 elaboracions gastronòmiques que conformen la seua obra.

Aquest treball, “**Les receptes de l’Art de la cuina de Fra Roger resumides i classificades per elaboracions i ingredients**” consta d’una **presentació** a càrrec del filòleg Andreu Vidal Mascaró, que va ser l’editor i l’autor de l’estudi introductor de l’*Art de la cuina* quan va ser publicat per l’Institut Menorquí d’Estudis; i la feina de Núria Bàguena, amb una **introducció**; una **taula resum del receptari**, amb el nom original de la recepta, un nom nou més descriptiu i una breu descripció del plat; i una **taula d’elaboracions i ingredients** que facilita molt la cerca del que es vol saber o cuinar. Una tasca, importantíssima, afavoreix la comprensió i utilització de *Art de la Cuina* i, per tant, la seua difusió i coneixement, entre el públic no expert.

CUINA PER A FILLETS

A final d’any han aparegut algunes iniciatives encaminades a fomentar el coneixement i la pràctica de la cuina i el producte de Menorca entre la població infantil.

Per una banda, el Consell Insular de Menorca està recuperant una col·lecció de contes que tractaven sobre el producte de Menorca amb dos fillets i uns sargantana com a protagonistes; ara vol fer un **conte infantil de receptes**, per al que va sol·licitar la col·laboració de Fra Roger que va reunir un grup de blogueres gastronòmiques que van assessorar el contingut del compte i van proposar diverses receptes adaptades per a fillets.



Per la seua part, el sempre actiu Bep Al·lès i la seua empresa editora, ha publicat, pocs dies abans de Nadal, “El meu primer llibre de cuina menorquina. Per a pintar i cuinar”, amb receptes del propi Bep Al·lès i il·lustracions de Silvia Pons.

INTERCANVI CULTURAL I GASTRONÒMIC ENTRE DÈNIA I MENORCA

Els dies 3 i 4 d'octubre, en una acció promoguda i auspiciada per la Fundació Baleària, una delegació de l'associació Fra Roger integrada per Pep Pelfort, José Bosch i Antoni Juaneda, van visitar la ciutat de **Dènia** convidats per la Fundació Baleària i l'Ajuntament, per tal de propiciar un **intercanvi cultural i gastronòmic** entre la ciutat alacantina i l'illa de Menorca, per tal de compartir coneixements i experiències, i desenvolupar diverses activitats conjuntes o d'interès comú.

En diverses reunions amb l'Alcalde, regidors, tècnics, persones i empreses de la localitat, els menorquins van conèixer el el projecte "**Dènia, ciutat creativa de la gastronomia**", auspiciat per la UNESCO i el **Concurs de Gamba Roja** que es celebra cada any; van visitar una reputada **bodega** i van fer una **cata de vins** de la zona; van conèixer els "**Rius Raus**" un patrimoni vinculat a la producció de vins dolços, van poder viure la descàrrega i **subhasta del peix** a la Llotja; van visitar el **Castell de Dènia**, des de d'on van descobrir els interessants vincles històrics que uneixen Menorca i Dènia; i van mantenir una trobada amb Evarist Miralles, jove cuiner i director del Centre de Turisme de la Marina Alta des de on es treballa intensament en la **formació i investigació gastronòmica**. Finalment, en un dinar de feina, van poder contrastar opinions amb l'afamat cuiner **Quique Dacosta**, posseïdor de 3 estrelles Michelin.

Al final del viatge, totes les parts vam constatar que hi ha moltes confluències, inclús històriques (Menorca va pertànyer al Regne de Taifa de Dènia durant els segle XI), i vam valorar molt positivament la trobada, emplaçant-se a continuar aprofundint en aquest intercanvi. La delegació menorquina va convidar l'Ajuntament i entitats de Dènia a tornar la visita i venir a Menorca properament.



HOMENATGES I RECONeixEMENTS

Durant l'any 2016 hem organitzat dos actes d'homenatge a referents de la gastronomia menorquina, dues persones cabdals a la cuina i la restauració de Menorca dels darrers 50 anys, dos cuiners que van obrir el camí perquè la gastronomia de Menorca tenguí avui un important valor i reconeixement, i un llarg i interessant camí per endavant en el

que ells hi participen, des de la nostra associació. Son Josep Borrás Anglada, el nostre president i cuiner del Restaurant Rocamar; i Miquel Mariano Vadell, cuiner del Restaurant Ca N'Aguedet.

Miquel Mariano

El dilluns **4 de gener** de 2016, al Restaurant Sa Pedrera des Pujol, vam organitzar un dinar homenatge a Miguel Mariano, xef de Ca N'Aguedet, que es va jubilar i va deixar els fogons, almenys des d'aquest emblemàtic restaurant, el mes d'abril de 2015.

Es tractava d'elaborar un menú degustació de l'homenatge, compost de **12 plats de la cuina de Ca N'Aguedet**, interpretats per **18 cuiners**. Aquest va ser el menú: Crema Rocamar (Josep Borrás), Oliagua (Toni Taltavull i Joan Bagur), Caragols amb cranca (Santi Taura), Aubergínies amb gambes (Victor Bayo i Tomás Cano), Calamars farcits a la menorquina (Jordi Pons i Miguel Sánchez), Sípies farcides amb gambes i pinyons (David Coca), Arròs de la terra (Silvia Anglada), Conill amb cebes i tàpres (Victor Corchado i David Domínguez), Conill amb figues (Dani Mora i Patrick James), Perdiu escabetxada (Victor Lidón), Peus de porc (Doro Biurrun), i Steeky Toffee Puding, mantecado, i greixera (Laia y Sira)

Abans del dinar, i després de la monumental sorpresa del homenatjat, que no sabia res, el seu fill Miquel Mariano Pons va llegir un emotiu text, glossant la trajectòria de son pare i de la seua família, i del restaurant Ca N'Aguedet; tot seguit, Pep Lluís Roses, que va acudir al front d'una representació de l'Acadèmia de la Cuina i del Vi de Mallorca, el va obsequiar amb dos llibres de receptes editats per l'Acadèmia; finalment, el president de Fra Roger, Josep Borrás, li va dedicar unes paraules d'admiració i reconeixement, i li va fer entrega d'una caricatura elaborada per Zaca, amb una dedicatòria signada per tots els cuiners presents.



Josep Borrás

El dilluns dia **14 de novembre** de 2016, també a Sa Pedrera des Pujol, vam organitzar una trobada de cuiners i membres i amics de Fra Roger, i bons gourmets amants de la cuina de Menorca, per a retre un homenatge al president Josep Borrás, i a tota la família Borrás, que va regentar el mític Restaurant Rocamar al port de Maó.

Més de **20 cuiners** van fer un menú degustació de **10 plats** de l'antiga **carta del Rocamar**, fent una versió personal de les receptes que cuinava Josep Borrás i la seua família al restaurant, tot maridat amb diferents vins. El resultat va ser magnífic: Albergínies farcides d'anfós (Miquel Mariano i Dani Florit), Caldera de dàtils (Maria Solivellas, Silvia Anglada i Toni Tarragó), Soufflée d'espínacs i gambes (Carlos Juanico, Joan Bagur i Toni Taltavull), Perol de peix al forn (Victor Bayo i Jordi Pons), Calamars a la menorquina (David Coca i David Vives), Steak al whisky (Doro Biurrun i Carlos Pons Márquez), Chateaubriand Maps (Dani Mora, Gonzalo Almenar, Patrick James i Juan Carlos de la Cruz), Panadera de be amb peres (Tomeu Caldentey i Andrés Benítez), Truita al rom amb fruits vermells (Victor Lidón i Richard Tejada), Bunyol d'ametlla i Un 57 (Sira Veiga i Tolo Sintes).

En acabar el dinar vam projectar fotografies antigues, del Rocamar, que en Josep anava comentant; i en Pep Pelfort, del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca i membre fundador de Fra Roger, va llegir un text "Alguns grans cuiners de Menorca", dedicat a Josep Borrás. Van acudir a l'homenatge, entre d'altres, la seua dona Zulema, els seus fills Damià i Zulema, i el baríton Joan Pons i la seua dona, bons amics de Borrás.



UN SOPAR DE LA NIT DE NADAL PER A TOTS

Fra Roger i Càritas Menorca van promoure l'acció solidària "**Un Sopar de la Nit de Nadal per a tots**", amb la col·laboració de diversos cuiners i cuineres, i proveïdors de producte, donant així continuïtat a una iniciativa que havia duit a terme el cuiner Doro Biurrun durant els darrers anys a la zona de llevant de Menorca. Per tal de poder arribar a més persones necessitades, Doro va plantejar a Fra Roger coordinar l'acció juntament amb Càritas, i que aquesta tingués un àmbit insular.

Els cuiners van elaborar **350 menús** que van lliurar a Càritas per a la seua distribució entre les persones i famílies necessitades per al sopar de la Nit de Nadal, a través de les diferents parròquies. El menú va consistir en crema de verdures amb aroma de formatge de Menorca, bè estofat amb fruites, i brownie de xocolati.

Els **cuiners** que van participar van ser: Tomás Cano (Royal Son Bou), Lidia Barber (Es Bruc), Miquel Mariano, Miquel Sánchez (Smoix), Sol Pons (Hotel Jardí Ses Bruixes), Joan Bagur (Rels), Ses Voltes Espai Gastronòmic, Patrick James (Pan y Vino), Carlos Juanico (Chef Juanico), Sonia Sintes (blog Simfonia al meu rebost), Doro Biurrun (Terra), Dani Florit (Ca N'Aguedet), Silvia Anglada (Es Tast de na Silvia). I els **proveïdors**: Sa Cooperativa del Camp, Cooperativa San Crispín, Agroilla, Formatges Quintana, S'Hort des Pont, Menaje Menorca i Diskont. Tot coordinat per **Antoni Aguiló**.



ACTIVITATS TRANSVERSALS. COMUNICACIÓ

L'associació ha continuat dotant de continguts la seua web i millorant i ampliant els seus espais de presència a les xarxes socials. Tots els actes han estat molt divulgats per diversos mitjans: a través de la **newsletter** de periodicitat mensual, els mitjans de comunicació convencionals (son molt nombroses les aparicions a la premsa escrita,

així com les entrevistes i notícies generades a la ràdio, i la realització de notícies i reportatges a IB3 Televisió i a algun altre canal), i les **xarxes socials** (en els perfils de Facebook i Twitter de l'associació, i al canal de YouTube). Així mateix, tots els actes, activitats, articles, estudis, receptes, etc, han estat publicades a la **web** de l'associació.

Tenim **programes radiofònics** setmanals de divulgació de la cultura gastronòmica de Menorca i de les activitats de l'associació, a Cadena Ser, Onda Cero i COPE; i tenim col·laboracions continuades a IB3 Ràdio. A més, tenim una **pàgina gastronòmica mensual al Diari Menorca**, amb una recepta de producte local i de temporada, un article i informació sobre algun esdeveniment. Hem col·laborat també amb la revista MONDO, amb un article mensual de maig a octubre.



Fra Roger compta actualment amb **341 "Amics" de Fra Roger** a la nostra web, més de **2.600 seguidors a Facebook** i **1.500 seguidors a Twitter**. També s'ha continuat, durant 2016, el procés de captació de socis, mitjançant diverses campanyes, que es continuaran durant 2017 per tal de consolidar una massa social que doni suport actiu a l'associació; ara mateix comptam amb **88 socis**.

En matèria de disseny i producció de **material gràfic**, productes de **merchandising**, etc, hem continuat fent servir els davantals identificatius de Fra Roger en totes les demostracions gastronòmiques i activitats de difusió de la gastronomia de Menorca i el seu patrimoni culinari; així mateix hem continuat disposant d'un "pack" de regal, consistent en un llibre de Art de la Cuina, un davantal i una cullera de llenya per a cuinar.

CONVENIS I ACORDS DE COL-LABORACIÓ, I RELACIONS INSTITUCIONALS

Durant l'any **2016** hem formalitzat i/o signat aquests **convenis**:

- Conveni de col·laboració entre Fra Roger i la **Fundació Baleària**, per a la realització d'activitats conjuntes i difusió del patrimoni culinari dels territoris on opera la naviliera Baleària (formalitzat el 15 de novembre, pendent de signar)
- Conveni de col·laboració entre Fra Roger, el **Consell Insular de Menorca (Cultura i Educació)** i l'**Ajuntament des Mercadal** (13 de desembre), per a crear una secció gastronòmica Fra Roger a la biblioteca pública del municipi.

ENTITATS. Un dels principis o criteris d'actuació de Fra Roger és fomentar la **col·laboració amb altres entitats**, culturals i de tot tipus, i amb els mitjans de comunicació, per tal de **crear sinèrgies i optimitzar recursos**. aquesta col·laboració de vegades s'instrumenta mitjançant convenis, i d'altres es fa de forma puntual i/o amb un acord verbal.

Durant l'any 2016 ha nascut l'**Associació de Cuiners Afincats a les Illes Balears (ASCAIB)**, promoguda pel conegut cuiner Koldo Royo i que compta amb el cuiner i fundador de Fra Roger Tomás Cano com a representant a Menorca. Tomás Cano i Koldo Royo van mantenir un dinar de feina amb Miquel Mariano (Vadell i Pons) i Antoni Juaneda, per tal d'explorar espais comuns de col·laboració.

EMPRESSES. També tenim acords amb **empreses** que actuen com a sponsors o patrocinadors, facilitant el subministrament de productes o la prestació de serveis. Una de les col·laboracions que hem incorporat durant l'any 2016 son els anomenats "**Bonus Regal**", amb els que els restaurants que ho vulguin aporten un sopar o dinar per a dues persones, que a l'associació ens serveix per agrair una feina o una dedicació especial per part de persones que col·laboren en les nostres activitats.

Entitats i empreses amb les que mantenim **acords de col·laboració**, i l'objecte de l'acord:

- Joves Empresaris. Seu fiscal de Fra Roger
- Cooperativa Sant Crispin. Col·laboració permanent en matèria d'assessorament mutu, i de difusió del producte de Menorca; així com organitzant diverses activitats a l'aula «Antoni Cardona» (conveni signat)
- Sa Cooperativa del Camp. Col·laboració permanent en matèria d'assessorament mutu, i de difusió del producte de Menorca (conveni signat)



- Consell Insular de Menorca (Cultura i Educació). Cessió de llibres a la Biblioteca des Mercadal, i creació de la Secció Gastronòmica Fra Roger
- Agroxerxa /OBSAM. col·laboració permanent en matèria d'assessorament mutu, i de difusió de la tasca de ambdues entitats; una de les accions a destacar és que hem enllaçat els ingredients de les receptes km 0 de la web de Fra Roger a la web

d'Agroxerxa per tal de localitzar producte, productor i punt de venda de cadascun dels ingredients.

- Fundació Baleària. Actuacions puntuals. Desplaçaments
- Centre d'Estudis Gastronòmics Menorca. Continguts i Estudis
- Fundació Rubió I Tudurí. Activitat anual "Diàlegs a Mongofra"
- Ateneu de Maó. Actes puntuals
- Cercle Artístic de Ciutadella. Actes puntuals
- Casino 17 Gener. Actes puntuals
- Centre d'Estudis Locals d'Alaior. Actes puntuals
- Fundació La Caixa. Activitats subvencionades
- ONG Gloria Olivae. Promoció i difusió cultura oli d'oliva
- Museu de Menorca. Actes puntuals
- Associació de Restauració de PIME. Difusió
- Associació de Restauració de CAEB. Difusió
- Associació Hotelera de Menorca ASHOME
- Seth Hotels. Allotjament, i activitats
- S'Algar Catering. Proveïdor estris
- De Vins. Proveïdor vins
- Uniformes Menorca. Proveïdor jaquetilles cuiners
- Diversos restaurants. Bonos regal per a col·laboradors



Cercador de productes locals



Per altra banda, la nostra integració al **Fòrum ETS**, d'Entitats del Tercer Sector, un foro o plataforma que aglutina totes les associacions i entitats de Menorca que fan feina en temes socials, culturals, educatius, etc, ha derivat en que, en data 12 de novembre de 2016 vam assumir la **presidència** de l'entitat, per un període de 2 anys.

ADMINISTRACIÓ PÚBLICA. Fomentam les **relacions amb les Administracions Públiques de Menorca**, tant per a col·laborar i crear sinèrgies en les actuacions que duguin a terme i per les que puguin ser útils els coneixements i els mitjans de Fra Roger, com per la seua tasca de suport i finançament de les activitats que desenvolupam. Mantenim molt bones relacions amb els diferents **departaments del Consell Insular**, i amb tots els **ajuntaments de l'illa**, per a la col·laboració i organització d'activitats conjuntes. Formam part de l'assemblea de la **Fundació Foment del Turisme de Menorca**; amb motiu de la primera reunió d'aquest òrgan,



vam fer un proposta d'activitats de promoció de la gastronomia com a recurs turístic, per al pla de promoció turística de Menorca de 2017.

PRESSUPOST I FINANÇAMENT

S'insereix a continuació el quadre d'ingressos i despeses de l'associació corresponent a l'any 2016, en el que es veu les fonts d'ingressos i la distribució de les despeses per conceptes:

Cuenta de explotación

Empresa: Associació Fra Roger gastronomia
PÉRDIDAS Y GANANCIAS

	De Apertura a Diciembre Acumulados 2016 (Euro)	%
1. Importe neto cifra de negocios	10.634,76	100,00
70000000 Ventas libros, etc..	511,36	4,81
70500000 Ingresos por actividades	8.238,40	77,47
70500001 Cuotas/Aport.Socios y Colaboradores	1.885,00	17,72
4. Aprovisionamientos	-11.730,73	-110,31
60000000 Compras y gastos	-11.730,73	-110,31
5. Otros ingresos de explotación	2.674,00	25,14
74000000 Subvenciones,donaciones y legados a la ex	2.674,00	25,14
7. Otros gastos de explotación	-702,76	-6,61
63400001 Iva no deducible	-702,76	-6,61
A) Resultado explotación (del 1 al 12)	875,27	8,23
C) Resultado antes de impuestos (A+B)	875,27	8,23
D) Resultado del ejercicio (C+18)	875,27	8,23

CONCLUSIÓ

Per part de l'associació es considera que s'estan obtenint uns molts bons **resultats**, en termes de participació i difusió, i d'avanç en l'estudi del patrimoni culinari de Menorca, atesos els recursos emprats, al haver-se desenvolupat moltes de les actuacions en col·laboració amb altres entitats, com a part de l'estratègia de Fra Roger d'optimitzar els recursos, generar sinèrgies i fomentar la col·laboració i la cooperació entre tots els agents relacionats amb la gastronomia i el producte de Menorca.

Durant l'any 2017 ens proposam continuar amb la tasca d'ampliació de la nostra base social, intentant que els "amics" i seguidors de Fra Roger es converteixin en socis, pel que suposa això de compromís i també de consolidació d'una dotació econòmica mínima per al funcionament de l'entitat, i seguir desenvolupant un ampli i interessant programa d'activitats, fent especial esment a les accions dirigides a la població infantil i el sector educatiu i de la formació.

Maó, 7 de febrer de 2017