

Comunicado de Prensa  
Calvià, 21 de septiembre de 2018

## **SHOWCOOKING DEL COCINERO MIQUEL CALENT ORGANIZADO POR EL INSTITUT DE FORMACIÓ I OCUPACIÓ DE CALVIÀ**

La sala Palmanova de Calvià ha sido hoy escenario del *showcooking-maridaje* de productos locales con vinos mallorquines, a cargo del reconocido cocinero Miquel Calent, propietario de los restaurantes Can Calent y Cuit.

Esta primera jornada de demostración, a la que han asistido 30 personas, ha estado organizada por el Ajuntament de Calvià a través del Institut de Formació i Ocupació de Calvià (IFOC). Durante el *showcooking*, se ha fusionado cocina y vino a través de una demostración de tapas elaboradas con su visión moderna de la cocina de raíces mallorquinas, de temporada y con productos de la tierra. Al final de cada tapa se ha maridado con un vino autóctono, acompañado de las correspondientes explicaciones enológicas del docente del IFOC Pablo Serrano, profesional y docente de reputada experiencia en numerosos centros de formación de la isla en materia de restauración y hostelería.

El objetivo prioritario de este evento es aunar dos sectores que son prioritarios en el municipio en materia de empleo: por un lado, el sector servicios y, por otro, el sector primario donde se enmarca la agricultura y los productos locales y de proximidad (los llamados kilómetro cero).

De cara al próximo año, el IFOC tiene previsto continuar con actividades que permitan conectar aspectos laborales y de cualificación profesional con producto local y kilómetro cero, como elementos diferenciadores para la oferta turística del municipio.