

Comunicado de Prensa
Calvià, 2 de octubre de 2018

COMIENZA UNA NUEVA EDICIÓN DE LA *MOSTRA DE CUINES DE CALVIÀ*

La *chef* María Salinas realiza un *show-cooking* en la presentación de la edición de otoño de la muestra gastronómica en la que participan 43 establecimientos de diferentes núcleos del municipio

El alcalde de Calvià, Alfonso Rodríguez Badal, ha presentado en los jardines del Ajuntament una nueva edición de la *Mostra de Cuines de tardor de Calvià* que comienza este viernes 5 de octubre y tendrá lugar cada viernes hasta final de mes en diferentes núcleos del municipio.

La presentación ha contado con la participación de la cocinera María Salinas que ha realizado un *showcooking* para los asistentes. La elaboración ha consistido en un flan salado con beicon y albahaca acompañado de foie y salteado de verduras con leche de coco y crujiente de espinacas.

El alcalde ha agradecido a los establecimientos su participación en esta nueva edición de la Mostra y ha destacado la importancia del evento como una herramienta más en materia de desestacionalización turística.

En esta edición de la *Mostra* participan 43 establecimientos que ofrecerán, tanto al mediodía como por la noche, un menú completo a precios populares (máximo 16 euros). Algunos restaurantes también ofrecen menú infantil, menú alternativo, menú alternativo sin gluten y menú vegetariano. Se recomienda hacer la reserva con la máxima antelación.

El viernes 5 de octubre participan 17 restaurantes de de Palmanova, Magaluf y Son Ferrer; el viernes 12 de octubre participan 10 restaurantes de Santa Ponça, Costa de la Calma y la urbanización Galatzó; el viernes 19 de octubre participan 8 restaurantes de el Toro, Peguera y Cala Fornells; y el viernes 26 de octubre participan 8 restaurantes de Illetes, Son Caliu, Ca's Català, Bendinat, Portals Nous y Son Caliu.

La *Mostra de Cuines de Calvià* es una de las actividades que organiza la Fundación Calvià con el objeto de contribuir a la desestacionalización de la temporada turística, y cuenta nuevamente con la colaboración de Makro. Más información y detalles de todos los menús en el folleto informativo en www.fundacioncalvia.com

María Salinas

La cocina es algo que ha atraído a María Salinas desde que era niña, y con el paso del tiempo, ha llegado a ser parte indivisible su estilo de vida: *“la cocina es mi manera de expresar con honestidad quien soy y de recibir de la mejor manera que sé, a quienes vienen a comer a mi casa... porque sí, ¡vivo justo encima de mi restaurante!”*.

María Salinas ha trabajado en establecimientos como Hotel Maricel, Hotel Portixol, Valluga Hotel, Puro Hotel, Brondo Architect Hotel, o Sa Pedrissa. Ahora dirige su propio restaurante en Mancor de la Vall. El resultado de la experiencia adquirida es una cocina con un estilo cercano y creativo de *“una apasionada por la gastronomía”*.