

Comunicado de Prensa
Calvià, 3 de abril de 2018

PRESENTADA LA XI EDICIÓN DE LA MOSTRA DE CUINES DE CALVIÀ

Tendrá lugar los viernes de abril en diferentes núcleos del municipio

Esta mañana ha tenido lugar en los jardines del Ajuntament la presentación de una nueva edición de la Mostra de Cuines de Calvià. En la presentación, a la que han asistido el alcalde, Alfonso Rodríguez Badal, y miembros de la Corporación Municipal, el chef Matias Provvidenti, con su estilo de cocina de autor con notables influencias asiáticas, ha realizado un show cooking en el que han elaborado un “tartar de atún rojo y piñones mediterranean style”.

El alcalde de Calvià, Alfonso Rodríguez Badal, ha señalado que la Mostra es una apuesta que permite, por un lado, dinamizar las distintas zonas del término municipal al inicio de la temporada, y, por otro, dar a conocer la oferta gastronómica de calidad que se ofrece en Calvià tanto a las personas que visitan el municipio como para los propios vecinos y vecinas.

La Mostra tendrá lugar todos los viernes de abril en las diferentes zonas en que se ha dividido el municipio. Los establecimientos que participan sirven un menú completo a precios populares (12, 14 ó 16 euros), y varios de ellos ofrecen además otras modalidades como menú infantil, menú alternativo, menú vegetariano o menú alternativo sin gluten. En esta edición participan 54 restaurantes.

Con la idea de conseguir que la Mostra de Cuines sea un evento del que puedan disfrutar el mayor número de personas, se ha animado a los restaurantes a ofrecer menús alternativos al publicitado (siempre al mismo precio), menús infantiles para que puedan ir familias enteras, menús sin gluten y, como novedad de este año, también menús vegetarianos. La Mostra de Cuines de Calvià, con el formato actual, nació en 2008 con la intención de dar a conocer la variada y exquisita gastronomía con la que cuenta el municipio, y se organiza los viernes de abril, coincidiendo con el inicio de la temporada turística.

Más información en www.fundacioncalvia.com

Matias N. Provvidenti

De origen argentino, este creativo chef lo tiene claro: el secreto de los platos es la textura y calidad de los productos. Con su estilo de cocina de autor con notables influencias asiáticas, aplica gran parte del conocimiento adquirido durante su formación profesional y en sus cuatro años de estancia en Barcelona (en los cuales trabajó en restaurantes de renombre). Ha continuado su formación visitando numerosos países asiáticos (Japón, Filipinas, India, etc.) y de Latinoamérica. Matías crea sus platos incluyendo elementos

vegetarianos y jugando con las texturas, sabores y colores de la tierra, el mar y el aire. El resultado son platos de una cuidada presentación y con sabores explosivos. Actualmente lidera el proyecto UMI Mallorca en las instalaciones de Port Adriano, que abrirá sus puertas el mes de mayo.