



Comunicat de Premsa  
Calvià 1 d'octubre de 2019

## **ARRENCA L'EDICIÓ D'OCTUBRE DE LA MOSTRA DE CUINES DE CALVIÀ EN LA QUE PARTICIPEN 43 RESTAURANTS DEL MUNICIPI**

**El xef Xema Álvarez ha realitzat un *show-cooking* a la presentació de l'edició de tardor de la mostra gastronòmica de Calvià que ha tingut lloc aquest matí als jardins de l'Ajuntament**

El batle de Calvià, Alfonso Rodríguez Badal, ha presentat als jardins de l'Ajuntament una nova edició de la *Mostra de Cuines de tardor de Calvià* que comença aquest divendres 4 d'octubre i tindrà lloc cada divendres fins a final de mes a diferents nuclis del municipi. La presentació ha comptat amb la participació del cuiner Xema Álvarez que ha realitzat un *showcooking* per als assistents a l'acte. L'elaboració ha consistit en llampuga a la inversa, plàtan mascle i envinagrats.

El batle ha agraït als establiments la seva participació en aquesta nova edició de la Mostra, destacant la capacitat que té Calvià d'oferir gastronomia de qualitat.

En aquesta edició de la *Mostra* participen 43 establiments que oferiran, tant al migdia com al vespre, un menú complet a preus populars (màxim 16 euros). Alguns restaurants ofereixen també menú infantil, alternatiu sense gluten o vegetarià. Es recomana fer la reserva amb la màxima antelació. El divendres 4 d'octubre hi participen 12 restaurants de Santa Ponça, Costa de la Calma i urbanització Galatzó; el divendres 11 de octubre participen 8 restaurants de Peguera, Cala Fornells i el Toro; el divendres 18 d'octubre participen 9 restaurants de Cas Català, Illetes, Bendinat, Portals Nous, Costa d'en Blanes i Son Caliu; i el divendres 25 de octubre participen 14 restaurants de Palmanova, Magaluf i Son Ferrer.

La Mostra de Cuines de Calvià és una de les activitats que organitza la Fundació Calvià amb l'objecte de contribuir a la desestacionalització de la temporada turística, i compta una vegada més amb la col·laboració de Makro. Més informació i detalls de tots els menús al fulletó informatiu a [www.fundacioncalvia.com](http://www.fundacioncalvia.com)

### **Xema Álvarez**

Xema Álvarez va néixer a Calvià el 1990. La seva passió per la gastronomia va començar de molt petit de la mà de la cuina casolana de la seva mare. Amb 20 anys va decidir canviar els estudis d'enginyeria pel que sempre havia somiat fer: cuinar. Es va posar sota les ordres del cuiner mallorquí Andreu Genestra amb qui es va formar i va millorar la seva tècnica. Les seves ganes d'aprendre i de superar-se el varen dur a seguir formant-se al costat de grans cuiners com Eneko Atxa (3\*Michelin, Bilbao) o Wassim Hallal (1\*Michelin, Frederikshoj, Dinamarca). Ara dirigeix el seu restaurant Catalina la Fina al conegut barri de Santa Catalina a Palma. Un *street-bar* ambiciós però sense pretensions en el qual els comensals poden degustar tapes i racions amb un estil desenfadat.

Comunicado de Premsa  
Calvià, 1 de octubre de 2019

## ARRANCA LA EDICIÓN DE OCTUBRE DE LA *MOSTRA DE CUINES DE CALVIÀ* EN LA QUE PARTICIPAN 43 RESTAURANTES DEL MUNICIPIO

**El chef Xema Álvarez ha realizado un *show-cooking* en la presentación de la edición de otoño de la muestra gastronómica de Calvià que ha tenido lugar esta mañana en los jardines del Ajuntament**

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 4 de octubre y tendrá lugar cada viernes hasta final de mes en diferentes núcleos del municipio. La presentación ha contado con la participación del cocinero Xema Álvarez que ha realizado un *showcooking* para los asistentes al acto. La elaboración ha consistido en llampuga a la inversa, plátano macho y encurtidos.

El alcalde ha agradecido a los establecimientos su participación en esta nueva edición de la Mostra, destacando la capacidad que tiene Calvià de ofrecer gastronomía de calidad.

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 ofrecen también menú infantil, alternativo sin gluten o vegetariano. Se recomienda hacer la reserva con la máxima antelación. El viernes 4 de octubre participan 12 restaurantes de Santa Ponça, Costa de la Calma y urbanización Galatzó; el viernes 11 de octubre participan 8 restaurantes de Peguera, Cala Fornells y el Toro; el viernes 18 de octubre participan 9 restaurantes de Cas Català, Illetes, Bendinat, Portals Nous, Costa d'en Blanes y Son Caliu; y el viernes 25 de octubre participan 14 restaurantes de Palmanova, Magaluf y Son Ferrer.

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 una vez más con la colaboración de Makro. Más información y detalles de todos los menús en el folleto informativo en [www.fundacioncalvia.com](http://www.fundacioncalvia.com)

### **Xema Álvarez**

Xema Álvarez nació en Calvià en 1990. Su pasión por la gastronomía empezó de muy pequeño de la mano de la cocina casera de su madre. Con 20 años decidió cambiar los estudios de ingeniería por lo que siempre había soñado hacer: cocinar. Se puso bajo las órdenes del cocinero mallorquín Andreu Genestra con quien se formó y mejoró su técnica. Sus ganas de aprender y de superarse le llevaron a seguir formándose junto a grandes cocineros como Eneko Atxa (3\*Michelin, Bilbao) o Wassim Hallal (1\*Michelin, Frederikshoj, Dinamarca). Ahora dirige su restaurante Catalina la Fina en el conocido barrio de Santa Catalina en Palma. Un *street-bar* ambicioso pero sin pretensiones en el cual los comensales pueden degustar tapas y raciones con un estilo desenfadado.