

con mucho gusto!!!

'Secret', de Macià Batle, en la sección oficial del XIX Festival de Cine Oenovideo

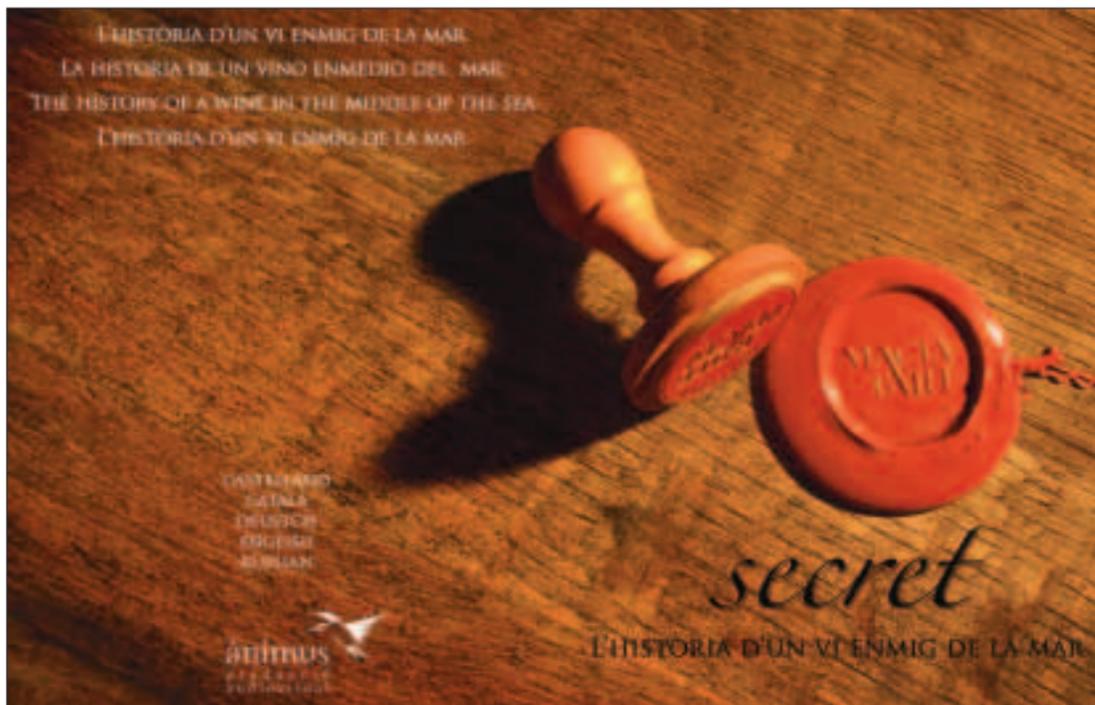
B.G.

Dentro de las nuevas formas de promoción del vino y las bodegas aparece Oenovideo, el festival de cine de la viña y el vino más importante del mundo.

La película 'Secret: la historia d'un vi enmig de la mar' de Bodegues Macià Batle, ha sido seleccionada para competir en la Sección Oficial del XIX Festival de Cine Oenovideo, que se celebrará entre el 31 de mayo y el 3 de junio en el corazón de los viñedos del cantón de Vaud, la meca de la tradición vinícola suiza, por expresa invitación de la ciudad de

Aigle, patrocinadora este año del festival, si bien los trofeos se entregarán en el Palais du Luxembourg de París, sede del Senado en Francia. Entre más de cien películas presentadas de once países, se han seleccionado solamente 30 para competir en la Sección Oficial.

La película es un recorrido por las diferentes estaciones del año en Mallorca y su relación con la viña y el vino, con el paisaje y costumbres de nuestra isla, desde una perspectiva nueva y original en la difusión del mundo del vino y las bodegas y, muy especialmente, de una marca: Macià



Batle, que ha convertido su lema Vino y Arte en su esencia. La película se ha editado en catalán, castellano, alemán, inglés y ruso.

'Secret', que ya fue seleccio-

nada para participar en el Festival Most de Vilafranca del Penedés con gran reconocimiento, ha calado hondo por su creatividad y originalidad, así como por la calidad de su

grabación y guión, reconociendo el esfuerzo realizado en su elaboración y la innovación que significa en la promoción del vino y la Bodega. <http://www.oenovideo.oeno.tm.fr/>

Éxito de convocatoria en el I Foro de Turismo y Gastronomía de Baleares

B.A.

El pasado 15 de mayo, la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares acogió el I Foro de Turismo y Gastronomía, un acontecimiento llevado a cabo conjuntamente por la Conselleria de Turisme i Esports y la Escuela de Hostelería con el objetivo de convertirse en un punto de encuentro entre los gestores de los destinos turísticos, los profesionales de la gastronomía y las empresas del sector. Este foro ha servido, entre otras muchas cuestiones, para el intercambio de conocimientos, experiencias y reflexiones sobre el turismo y la gastronomía, sobre la demanda gastronómica como producto turístico, su promoción, la vinculación del producto con el territorio, las perspectivas de la oferta y la demanda o la creación de nuevas y atractivas ofertas.

Casi doscientos profesionales han participado en este encuentro que tuvo su proyección posterior a través de 30 establecimientos de Palma que conformaron una ruta gastronómica, con menús a precios asequibles, para poner sobre la



De izquierda a derecha, Jaime Martínez, director general de Turisme; José Luis Mateo, director de l'Escola d'Hosteleria de les Illes Balears; Carlos Delgado, conseller de Turisme i Esports y José Marcial Rodríguez director gerente de la Agència de Turisme de les Balears.

mesa el buen estado de salud del que goza nuestra cocina y nuestros restaurantes.

En las mesas redondas diseñadas para dar vida a este foro, han participado destacados profesionales de otras comunidades en las que el producto gastronómico está totalmente consolidado, aportando su experiencia y desvelando las claves de la promoción de este tipo de oferta. Asimismo, los cuatro chefs con estrella Michelin de Mallorca, Tomeu Caldentey (Molí d'en Bou), Fernando Pérez (Zaranda), Macarena de Castro (El

Jardí) o Thomas Kahl (Sant Regis) hablaron sobre el papel de los chefs en la promoción de los destinos turísticos.

Al acto inaugural, asistieron numerosas autoridades, entre ellas, el conseller de Turisme, Carlos Delgado, quien destacó la importancia de que el archipiélago balear se erija como destino turístico gastronómico "sólido y de calidad". También adelantó que este es sólo el primero de una serie de encuentros que tendrán como protagonistas los distintos productos turísticos que ofrece esta comunidad.

'Enseñar a comer es enseñar a crecer', lema del Día Nacional de la Nutrición

B.A.

El próximo 28 de mayo se celebra en toda España la XI edición del Día Nacional de la Nutrición bajo el lema 'Enseñar a comer es enseñar a crecer' resaltando el papel que puede desempeñar la familia en la adquisición de los buenos hábitos alimentarios.

Por este motivo, el Colegio Oficial de Dietistas - Nutricionistas de Balears (CODNIB) ha organizado mesas informativas en hospitales, mercados municipales y centros comerciales de la Comunidad.

Asimismo, y de forma conjunta con la Confederación de Asociaciones de Padres y Alumnos de Baleares (COAPA) y las Federaciones Insulares, propone también una serie de conferencias para resaltar el papel de las familias,

pero especialmente el de los abuelos, en la adquisición de hábitos alimentarios saludables en edades infantiles y juveniles.

Así, el programa de conferencias, en Mallorca se desarrollará el 28 de mayo a las 20.00 horas, en el Centro Cultural Sa Nostra (Carrer Concepció 12 de Palma).

La ponencia irá a cargo de María Colomer Valiente, vicepresidente del CODNIB y de Fernando Martín, presidente de COAPA.

Asimismo, se instalarán mesas informativas en el Hospital Son Espases (hall de consultas externas); en el Corte Inglés de Avenidas (soportales); en el Hospital de Son Llatzer (hall de consultas externas); en el Hospital Comarcal de Inca (entrada principal) y en la Fundación Hospital de Manacor (entrada principal).

