



gastroselect
CLUB GASTRONÓMICO

MALLORCA FAM TRIP



“Acceso privilegiado a la Mallorca gastronómica más exclusiva”

Mallorca es un destino que, cuando se conoce a fondo, cambia por completo la percepción de quien la prescribe. Este FAM Trip está diseñado para agentes de viaje del segmento premium que trabajan con clientes exigentes y que necesitan descubrir la Mallorca auténtica, la que no aparece en los catálogos estándar y que, sin embargo, constituye uno de los territorios gastronómicos más ricos y versátiles del Mediterráneo. La finalidad de esta modalidad de viaje es que el agente de viaje obtenga criterio real, conocimiento profundo y argumentos de diferenciación a la hora de recomendar Mallorca dentro del mercado de lujo internacional.

El público objetivo de este FAM Trip son agentes especializados en producto de alta gama, profesionales que gestionan perfiles VIP, viajes a medida y experiencias personalizadas, y que

MALLORCA FAM TRIP

“Acceso privilegiado a la Mallorca gastronómica más exclusiva”

requieren un conocimiento directo del destino para poder diseñar propuestas coherentes, auténticas y de alto valor añadido. Se busca que estos profesionales vivan en primera persona la calidad del territorio, la autenticidad de la gastronomía local y las posibilidades reales de crear experiencias exclusivas que luego podrán replicar para sus clientes.

El viaje parte de la premisa de que Mallorca tiene dos almas gastronómicas: la de la Mallorca más conocida, vinculada a la costa y al turismo clásico, y la de la Mallorca interior, donde la Serra de Tramuntana y sus pueblos esconden un universo propio de cocina sincera, producto local y técnica refinada. Es esta segunda Mallorca —más auténtica, menos evidente— la que se propone mostrar a los agentes de viaje para que puedan recomendarla con seguridad y diferenciación.

Los pueblos de la Serra de Tramuntana ofrecen una combinación extraordinaria de historia, paisaje y gastronomía. Aquí se cultivan olivos milenarios que producen aceites de enorme personalidad, y se conservan recetas tradicionales que han recuperado protagonismo gracias al trabajo de cocineros contemporáneos. En este entorno, la gastronomía es un acto de identidad: se cocina con producto de temporada, con proximidad real y con una sensibilidad que mezcla herencia y reinterpretación. Es habitual encontrar restaurantes en ubicaciones privilegiadas —antiguas casas de piedra, terrazas abiertas a la montaña o enclaves rurales— donde el producto local se ennoblece.

La isla también cuenta con un tejido de restauración de alto nivel que ha sabido adaptarse al mercado del lujo sin perder autenticidad. Varios restaurantes reconocidos —algunos con estrellas Michelin o premios internacionales— han consolidado un estilo culinario propio que combina técnica moderna con raíces mallorquinas. La presencia de estos establecimientos no es anecdótica, sino un reflejo de un territorio que se toma la gastronomía muy en serio y que apuesta por la calidad como argumento de diferenciación.

Palma merece un capítulo aparte. La capital se ha convertido en los últimos años en un destino gastronómico de referencia a nivel europeo. Su oferta es variada, sofisticada y sorprendente: desde mercados gastronómicos reinterpretados hasta cocinas creativas, restaurantes urbanos de autor y propuestas que dialogan con sabores mediterráneos, latinoamericanos y asiáticos. Palma es un laboratorio culinario vivo que añade versatilidad al viaje y permite diseñar experiencias urbanas de gran nivel para clientes muy diversos.

El viaje también pone en valor productos emblemáticos del territorio: la sobrasada como icono identitario; los vinos mallorquines —cada vez más reconocidos internacionalmente— elaborados con variedades autóctonas; los aceites de oliva de la Tramuntana; los licores tradicionales como las hierbas mallorquinas; y una repostería que ha recuperado técnicas y recetas históricas. Este conjunto permite

MALLORCA FAM TRIP

“Acceso privilegiado a la Mallorca gastronómica más exclusiva”

explicar a los agentes de viaje cómo construir experiencias donde el producto es protagonista —catas, visitas a bodegas, encuentros con productores— según el perfil de cada cliente final.

En el ámbito del alojamiento, Mallorca ofrece opciones de altísimo nivel tanto en entornos rurales como urbanos. Para este FAM Trip se priorizan hoteles con identidad gastronómica propia, con ubicaciones singulares y con capacidad para ofrecer experiencias de valor añadido: desayunos con producto local, cenas privadas, acceso a cocineros y posibilidad de integrar actividades dentro del propio establecimiento si se desea. El objetivo es que los agentes puedan experimentar en primera persona el tipo de experiencia que ofrecerán a sus clientes.

Todo el viaje se plantea como una base modular, adaptable a la duración, intereses y necesidades de cada grupo. Mallorca permite construir experiencias sofisticadas, auténticas y personalizadas, ya sea en clave de naturaleza, gastronomía, cultura, bienestar o lujo discreto. La finalidad de este FAM Trip es que el agente de viaje descubra la Mallorca que no se improvisa: la que se vive desde dentro, la que se entiende con calma y la que se recomienda con convicción.

