



gastroselect
CLUB GASTRONÓMICO

MENORCA PRESS TRIP



“ DONDE EL SABOR RESPIRA ”

MENORCA – Press Trip Gastronómico para Periodistas Especializados

(Base para diseñar viajes a medida, no itinerario cerrado)

Menorca es un territorio gastronómico que se explica a través de su paisaje, su historia y su producto. Su condición de Reserva de la Biosfera y su declaración como Patrimonio Mundial por su legado talayótico no son etiquetas vacías, sino el marco que permite entender por qué la isla ha conservado una cocina tan fiel a su identidad. Un Press Trip concebido para periodistas gastronómicos requiere mostrar ese contexto desde dentro: no con un itinerario turístico, sino con una inmersión profesional en el ecosistema culinario menorquín.

MENORCA PRESS TRIP

“Donde el sabor respira”

La cultura de finca es una de las primeras claves del relato. El queso Mahón-Menorca DOP, elaborado con leche de distintas razas bovinas —entre ellas la Vermella Menorquina, que aporta valor patrimonial sin ser exclusiva—, permite explicar la estructura agraria de la isla, el trabajo de las familias ganaderas y la importancia del paisaje rural. Conocer su proceso de elaboración, su maduración y su vínculo con la arquitectura tradicional ofrece a los periodistas material editorial sólido, verificable y con profundidad narrativa.

La cocina menorquina está marcada por una historia de influencias que han dejado huella en recetas y técnicas. Durante la visita, el periodista puede entender cómo las dominaciones británica y francesa modificaron el recetario local, aportaron métodos nuevos y provocaron adaptaciones que aún perduran. Este contexto es indispensable para comprender la reivindicación del origen menorquín de la maonesa, un producto nacido en la isla y difundido internacionalmente, que abre la puerta a un capítulo especialmente atractivo desde el punto de vista periodístico.

El mar completa el relato con tanta fuerza como el campo. Menorca conserva una pesca artesanal diversa y sostenible que define su cocina marinera. Más allá de la conocida langosta de Menorca, los periodistas pueden descubrir especies como el raor, el salmonete, el cap-roig, el gallo, la sepia o el calamar, todas ellas con temporalidades muy marcadas y técnicas propias. Conocer cómo se capturan, quién las trabaja y cómo se integran en la gastronomía local permite ofrecer una visión real, no superficial, del vínculo entre territorio y cocina.

El papel de los cocineros es esencial para traducir ese producto en narrativa culinaria. El Press Trip permite que los periodistas conozcan a profesionales locales que trabajan desde la temporalidad y reinterpretan el recetario sin perder identidad. La cocina menorquina contemporánea se caracteriza por una mezcla equilibrada entre tradición y evolución, y el contacto directo con sus cocineros permite captar su discurso, su visión y su relación con el territorio, aportando material humano y editorial valioso.

Menorca también ofrece un calendario gastronómico que enriquece el contenido de cualquier Press Trip. La Mostra de Cuina Menorquina y las jornadas de cocina señorial e histórica permiten observar cómo la isla protege, difunde y actualiza su recetario. Si las fechas coinciden, estos eventos pueden integrarse en la experiencia para ofrecer un ángulo complementario que los periodistas pueden desarrollar en artículos o reportajes temáticos.

La dimensión vínica y destiladora de la isla forma parte de este ecosistema culinario. Menorca cuenta con bodegas que elaboran vinos con identidad propia, adaptados al clima insular y

MENORCA PRESS TRIP

“Donde el sabor respira”

con creciente reconocimiento. La ginebra menorquina aporta un relato tradicional singular con potencial editorial. Estas presentaciones no se integran como actividades turísticas, sino como contenido profesional que los periodistas pueden analizar y contextualizar.

El alojamiento en un Press Trip tiene un papel funcional, no decorativo. Se deben seleccionar hoteles que faciliten el trabajo periodístico, ya sea por ubicación, por la calidad de su propuesta gastronómica o por la posibilidad de realizar encuentros, entrevistas o degustaciones. Lo importante no es ofrecer un “hotel bonito”, sino una base logística coherente para cubrir el territorio con fluidez y comodidad.

La estructura del Press Trip es modular. No se propone un recorrido cerrado, porque cada periodista trabaja con ritmos y enfoques distintos. Lo que se ofrece es un conjunto de posibilidades: visitas técnicas a queserías, encuentros con cocineros, recorridos por mercados, sesiones de cocina tradicional, charlas sobre sostenibilidad, demostraciones de pesca artesanal o participación en eventos gastronómicos. Cada elemento se combina según disponibilidad, duración e interés editorial.

En resumen, Menorca no se plantea como un destino turístico sino como un ecosistema gastronómico que el periodista puede interpretar, documentar y contar. El objetivo del Press Trip es que quien escribe salga con contexto, con conocimiento, con testimonios, con producto explicado, con historia y con acceso a los protagonistas reales de la cocina menorquina. Que tenga material suficiente para elaborar reportajes de fondo con rigor y profundidad. Que pueda contar Menorca, no como postal, sino como territorio vivo.

