



El Consell de Formentera, a través de l'àrea de Turisme, informa que entre el 23 i el 25 de gener cinc restaurants de l'illa i sis productors locals participen en el congrés gastronòmic Madrid Fusión que se celebra al recinte firal Ifema de Madrid. La vicepresidenta i consellera de Turisme, Alejandra Ferrer assistirà a la fira i ha agraït als restauradors i productors de Formentera la seua participació.

"El món gastronòmic s'ha convertit en un reclam turístic, i tant la cuina de Formentera, com els productors, estan fent una gran aposta per oferir un producte de qualitat, que no perd els orígens de Formentera però genera noves sensacions i s'adapta a les necessitats d'avui dia. Això és el que es podrà degustar a Madrid Fusión com un atractiu més de la nostra illa", segons ha explicat Alejandra Ferrer.

Formentera disposarà d'un estand de 6 metres per exposar informació relativa a la destinació Formentera, fent especial incidència en el món gastronòmic, com el llibre "Sabors de Formentera". Així mateix, hi haurà informació de la campanya "De Formentera amb molt de gust" per distingir, fomentar i promocionar la venda de producte local, així com del mapa Formentera Slow Food, que localitza els productors i distribuïdors de productes de quilòmetre zero que hi ha a l'illa. D'altra banda, hi haurà un apartat amb projecció de vídeos i taules i cadires per realitzar entrevistes amb agents de viatge o premsa.

Mostres de cuina i degustacions de producte local

Sota l'eslògan "Formentera per menjar-se-la", el dilluns 23 i dimarts 24 de gener els restaurants Can Pasqual, Tanga, Capri, Capritxos i Quimera faran mostres de cuina en directe ajuntant la cuina tradicional de Formentera amb productes de la terra, sempre amb un toc de modernitat per innovar en els plats. Així mateix, es faran degustacions de productes locals com ara vi (bodega Terramoll i bodega Es Cap), oli (Sa Tanca des Clot), pa (can Manolo), peix sec (Peix Sec Formentera), sobrassada (Carnisseria San Francisco) i sal líquida (Salines de Formentera). Els alumnes del mòdul de restauració de l'IES Marc Ferrer ajudaran a servir les creacions culinàries i els productes locals.

20 de gener de 2023

Àrea de Comunicació
Consell de Formentera