El Consell de Formentera, a través del área de Turismo, participa estos días con estand propio en la feria gastronómica "Madrid Fusión" que se celebra entre hoy y el miércoles en Madrid. La consellera de Turismo, Alejandra Ferrer, y el jefe de Promoción Turística, Carlos Bernús, acompañan a los cocineros de 6 restaurantes de Formentera, y un productor de aceite y uno de vino para mostrar los encantos de la gastronomía de la isla de Formentera.

Durante los 3 días de duración de la feria, cada jornada dos restaurantes diferentes ofrecerán un *showcooking* haciendo una "interpretación de la cocina tradicional con productos locales", según ha explicado la consellera. Una bodega de vino y el productor de aceite también ofrecerán catas de sus productos *made in Formentera*. "Este acto promocional en el que mostramos nuestra gastronomía nos ayuda a dar a conocer a los visitantes nuestra identidad que nos diferencia de otros destinos emergentes y nos ayudará a seguir siendo competitivos", ha destacado Alejandra Ferrer.

Libro de recetas tradicionales

Además, en el estand de Formentera se dará información turística de la isla, con nuevos materiales donde destaca el libro "Sabores de Formentera. Recetas tradicionales de una isla singular", que se ha editado este 2019. Alejandra Ferrer ha querido agradecer a "Vicent Morna y Artur Portas su colaboración, ya que han dejado que utilizamos las recetas recogidas en su libro de Cocina Típica de Formentera para hacer este volumen, que es muy fiel a la tradición culinaria de nuestra isla".

Ferrer también ha tenido palabras de agradecimiento a los 6 restaurantes colaboradores, Vogamarí, Pinatar, Es Molí de Sal, Casbah, Can Pasqual y Capri, así como en la bodega Terramoll y la productora de aceite Ca na Platera. Esta es la primera vez que Formentera participa en esta feria, una de las más destacadas a nivel gastronómico del panorama estatal.