El Consell de Formentera, a través del área de Promoción Turística, participa desde el lunes hasta el miércoles en una nueva edición de 'Madrid Fusión', la feria gastronómica referente del panorama estatal. En esta edición se ha ampliado la representación formenterera, así como el espacio expositivo del Consell en una feria que este año se celebra en el Ifema. La representación isleña estará encabezada por la presidenta del Consell y consellera de Promoción Turística, Alejandra Ferrer, que irá acompañada por el jefe de Promoción Turística, Carlos Bernús, dos técnicos del Consell, cocineros de seis restaurantes de Formentera, un productor de aceite, un otro de *peix sec* y representantes de las dos bodegas de vino de la isla.

Durante los tres días de duración de la feria, cada jornada dos restaurantes diferentes ofrecerán un *showcooking* o degustación, donde los productos locales tendrán un protagonismo especial, como el cordero, que estará presente en algunos de los platos que elaboran los cocineros, el vino, el aceite o el pescado seco. “‘Madrid Fusión’ es una gran oportunidad para hacer más visible nuestra gastronomía, mostrar la calidad de nuestros productos y la gran oferta de restauración que tenemos en Formentera, de la que pueden disfrutar nuestros visitantes”, ha señalado Alejandra Ferrer.

La presidenta del Consell ha agradecido la colaboración de los restaurantes presentes en la feria, Vogamarí, Quimera, Can Pascual, Can Vent, Aigua i Sal y Molí de Sal, así como las bodegas Terramoll y Es Cap de Barbaria y los productores locales del aceite de Sa Tanca d’es Clot y el Peix Sec de Formentera.

Además, este año el Consell de Formentera ha incrementado el espacio expositivo en la feria, que pasa de 12 a 24 metros cuadrados, lo que permitirá a los cocineros disfrutar de una cocina más amplia para elaborar los platos.

Nuevo mapa ‘Formentera Slow Food’

En el stand de Formentera en ‘Madrid Fusión’ se dará información turística general de la isla, y también concreta del segmento gastronomía, como el libro “Sabores de Formentera” editado en el año 2019, y nuevos materiales, como el mapa llamado ‘Formentera Slow Food’ donde se especifican los productores y los comercios de producto de kilómetro cero de la isla. Este mapa, del que se han impreso 10 mil unidades, se puede encontrar también en formato digital

en el mini web informativo www.formentera.es/slow-food , adaptado también para *smartphones* . En esta mini web se puede encontrar toda la información sobre los agricultores de Formentera que cultivan productos de la huerta, verduras y hortalizas, así como las dos bodegas, las carnicerías que ofrecen carne de ganado de la isla, las pescaderías y los productores de aceite.

Los mapas han sido repartidos en los diferentes comercios y se pueden obtener también en las oficinas de información turística. “El objetivo de esta acción ha sido responder a la demanda de un turista que valora la procedencia de las materias primas y está interesado en consumir y adquirir alimentos de Formentera”, ha señalado Alejandra Ferrer.

Esta acción promocional “Formentera Slow Food” se incluye dentro de las desarrolladas con los Segmentos Estratégicos de Turismo (SETS) que financia la Agencia de Estrategia Turística de las Illes Balears y ha tenido un presupuesto total de 3.000 euros.

10 de enero de 2020
Área de Comunicación
Consell de Formentera