



El jefe de Promoción Turística del Consell de Formentera, Carles Bernús, ha presentado hoy en rueda de prensa la iniciativa gastronómica que se llevará a cabo a partir de mañana en un total de 15 restaurantes de la isla, que se han adherido a esta iniciativa.

Los fines de semana Gastronómicos son una continuidad de lo que venía siendo la Muestra Gastronómica de Formentera, que el año pasado llegó a su tercera edición. Este año, el área de Turismo ha decidido hacer un cambio y promover la gastronomía local en todos los restaurantes de Formentera con un menú degustación que tendrá un precio fijo de 18 euros, bebidas no incluidas.

A partir de mañana, los visitantes y residentes de Formentera tendrán la opción de disfrutar de esta opción culinaria que se extenderá desde el 5 al 8 de mayo y del 12 al 15 de mayo, con platos más elaborados con los productos típicos de Formentera como cordero al romero, filete de cerdo con salsa de higos, sofrito payés, guiso de pescado, y delicias como mousse de flaó, mousse de higos y buñuelos, entre otras muchas propuestas.

Un total de 15 restaurantes locales ofrecerán una degustación con lo mejor de la gastronomía tradicional con alimentos de la dieta mediterránea como el pescado seco, miel, sal natural pura (líquida), pasta fresca con harina autóctona y platos elaborados con ganado criado en Formentera, a cargo de los restauradores locales. Todos estos productos evocan un sabor y un aroma propios de la isla, reconocidos a nivel nacional por la Guía Peñín y otras revistas

especializadas.

El área de Turismo ha puesto en marcha una campaña promocional conjunta para que se pueda identificar esta iniciativa, que se enmarca dentro de la campaña **Descubre Formentera en mayo**, con el objetivo de fomentar la llegada de turismo en los meses previos a la temporada turística mediante el valor añadido con descuentos oferta complementaria y paquetes promocionales.

Con ánimo de fomentar la cocina de Formentera con todos los valores culturales que implican las diferentes artes, técnicas y procedimientos para la transformación de la materia prima en un plato tradicional, se tiene la intención de dar continuidad a estas jornadas, tanto para residentes como para turistas, y ofrecer una visión de la Formentera más tradicional a través de la gastronomía.

Estas jornadas tienen como objetivo divulgar las excelencias de la cocina de Formentera así como los rasgos que la diferencian del resto de islas del Mediterráneo y conseguir acercar a locales y visitantes a las delicias gastronómicas de los restauradores locales para contribuir al fomento de la cultura popular de Formentera.

Los participantes son:

Restaurante Pequeña Isla (Pilar de la Mola)
Restaurante Can Rafalet (es Caló de Sant Agustí)
Restaurante Can Pascual (es Caló de Sant Agustí)
Restaurante / Pizzería Acapulco (carretera de la Mola)
Restaurante Can Forn (Sant Ferran)
Restaurante Sa Finca (Sant Ferran)
Restaurante Es Capri (Es Pujols)
Restaurante Casablanca (Maryland)
Restaurante se Cupino (Maryland)
Restaurante la Tortuga (carretera Sant Ferran- la Mola)
Restaurante ca na Pepa (Sant Francesc)
Restaurante Pinatar (Es Pujols)
Cafetería Restaurante Zulmar
Restaurante Vogamarí (playa de Migjorn)
Restaurante Pa i vi (Sant Francesc)

