



Con la intención de acercar la gastronomía de Formentera a todas las personas, tanto visitantes como residentes, se han llevado a cabo los primeros **Fines de semana Gastronómicos** de Formentera. El resultado de los dos fines de semana ha sido muy positivos y la percepción de los restauradores ha sido en todos los casos una idea muy buena, con la voluntad de continuar en próximas ediciones.

En total, se han entregado 779 encuestas de satisfacción, que vendría a ser el número aproximado de menús servidos en estos dos fines de semana de mayo, aunque algunos restaurantes no han podido repartir tantas encuestas como menús servidos a causa de la escasez de personal.

Los menús ofrecidos por los restaurantes adheridos a esta iniciativa, con un precio fijo de 18 euros sin bebidas incluidas, han sido muy bien recibidos y ha dado pie a la gente a poder disfrutar de licores y vinos según el presupuesto de los clientes. La degustación de bebidas locales, como el vino de Formentera, ha sido un denominador común en los **Fines de semana Gastronómicos**.

Tanto ha sido el éxito de la iniciativa, englobada dentro de la campaña "**Descubre Formentera del 01 al 20 de Mayo**"

que, desde el área de Turismo del Consell Insular de Formentera, se están planteando llevar a cabo una campaña similar en el mes de octubre para incentivar las reservas en los meses posteriores a la temporada turística.

Según las categorías que se puntuaban a las encuestas que se dio a cada cliente que degustar un Menú de la gastronomía local de Formentera, los premiados han sido:

Calidad de la comida: Restaurante Sa Finca

Originalidad del menú: Restaurante Sa Finca

Calidad del servicio: Restaurante Pequeña Isla

Mayor número de menús servidos: Restaurante Can Rafalet (195 menús)

Los Fines de semana gastronómicos son una continuidad de lo que venía siendo la Muestra Gastronómica de Formentera. 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 su gastronomía.