

El Consell de Formentera, a través del área de Turismo, informa de que entre el 23 y el 25 de enero cinco restaurantes de la isla y seis productores locales participan en el congreso gastronómico Madrid Fusión que se celebra en el recinto ferial Ifema de Madrid . La vicepresidenta y consellera de Turismo, Alejandra Ferrer asistirá a la feria y ha agradecido a los restauradores y productores de Formentera su participación.

"El mundo gastronómico se ha convertido en un reclamo turístico, y tanto la cocina de Formentera, como los productores, están haciendo una gran apuesta por ofrecer un producto de calidad, que no pierde los orígenes de Formentera pero genera nuevas sensaciones adaptadas a las necesidades de hoy en día. Esto es lo que se podrá degustar en Madrid Fusión como un atractivo más de nuestra isla", según ha explicado Alejandra Ferrer.

Formentera dispondrá de un stand de 6 metros para exponer información relativa al destino Formentera, haciendo especial incidencia en el mundo gastronómico, como el libro "Sabores de Formentera". Asimismo, habrá información de la campaña "De Formentera con mucho gusto" para distinguir, fomentar y promocionar la venta de producto local, así como del mapa Formentera Slow Food, que localiza a los productores y distribuidores de productos de kilómetro cero ha en la isla. Por otra parte, habrá un apartado con proyección de vídeos y mesas y sillas para realizar entrevistas con agentes de viaje o prensa.

Muestras de cocina y degustaciones de producto local

Bajo el eslogan "Formentera para comérsela", el lunes 23 y martes 24 de enero los restaurantes Can Pasqual, Tanga, Capri, Capritxos y Quimera harán muestras de cocina en directo juntando la cocina tradicional de Formentera con productos de la tierra, siempre con un toque de modernidad para innovar en los platos. Asimismo, se harán degustaciones de productos locales como vino (bodega Terramoll y bodega Es Cap), aceite (Sa Tanca des Clot), pan (can Manolo), pescado seco (Peix Sec Formentera), sobrasada (Carnicería San Francisco) y sal líquida (Salines de Formentera). Los alumnos del módulo de restauración del IES Marc Ferrer ayudarán a servir a las creaciones culinarias y los productos locales.

20 de enero de 2023

Área de Comunicación
Consell de Formentera