

Hoy se ha iniciado el congreso gastronómico Madrid Fusión que se celebra en el recinto ferial de Ifema hasta el próximo miércoles 25 de enero. En la feria se promociona el producto local y la gastronomía de Formentera, los restauradores de la isla realizarán muestras de cocina y se ofrecerá degustaciones de los productos locales.

La vicepresidenta y consellera de Turismo, Alejandra Ferrer también asiste a la feria y ha hecho una valoración muy positiva del primer día de apertura: "hemos podido comprobar cómo mucha gente se ha interesado por nuestro destino y nuestra cocina y producto local". En este sentido, ha querido agradecer la participación de los restauradores y productores "para ayudarnos a promocionar nuestro mundo gastronómico en una de las ferias de mayor relevancia estatal y donde queda claro que éste es un valor añadido y un reclamo para nuestros visitantes que además refuerza nuestra singularidad e identidad propia".

Stand propio

Formentera dispone de un stand con información relativa al destino, que hace especial incidencia en el mundo gastronómico. Asimismo, existe información de la campaña del área de Medio Rural "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 que existen en la isla y el libro de recetas "Sabors de Formentera". Por otra parte, existe una zona donde se realizan proyecciones de vídeos y una pequeña zona de reunión para realizar entrevistas con agentes de viaje, prensa o explicar los productos al público directo.

Muestras de cocina y degustaciones de producto local

Bajo el eslogan "Formentera para comérsela", hoy lunes 23, martes 24 y miércoles 25 de enero los restaurantes Can Pasqual, Tanga, Capri, Capritxos y Quimera hacen 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 realizan 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 ayudan a servir las creaciones culinarias y los productos locales además de trasladar su historia y detalles concreta a todo el que se acerque al stand.

23 de enero de 2023
Área de Comunicación
Consell de Formentera