

El Consell de Formentera, a través de l’àrea de Promoció Turística, participa des del dilluns que ve fins al dimecres en una nova edició de ‘Madrid Fusión’, la fira gastronòmica referent del panorama estatal. En aquesta edició s’ha ampliat la representació formenterera, així com l’espai expositiu del Consell en una fira que enguany se celebra a l’Ifema. La representació illenca estarà encapçalada per la presidenta del Consell i consellera de Promoció Turística, Alejandra Ferrer, que anirà acompanyada pel cap de Promoció Turística, Carlos Bernús, dos tècnics del Consell, cuiners de sis restaurants de Formentera, un productor d’oli, un altre de peix sec i representants de les dues bodegues de vi de l’illa.

Durant els tres dies de durada de la fira, cada jornada dos restaurants diferents oferiran un *sho wcooking*
o degustació, on els productes locals tindran un protagonisme especial, com l’anyell, que estarà present en alguns dels plats que elaboren els cuiners, el vi, l’oli o el peix sec. “‘Madrid Fusión’ és una gran oportunitat per fer més visible la nostra gastronomia, mostrar la qualitat dels nostres productes i la gran oferta de restauració que tenim a Formentera, de la qual poden gaudir els nostres visitants”, ha senyalat Alejandra Ferrer.

La presidenta del Consell ha agraït la col·laboració dels restaurants presents a la fira, Vogamarí, Quimera, Can Pascual, Can Vent, Aigua i Sal i Molí de Sal, així com les bodegues Terramoll i Es Cap de Barbaria i els productors locals l’oli de Sa Tanca d’es Clot i el Peix Sec de Formentera.

A més, enguany el Consell de Formentera ha incrementat l’espai expositiu a la fira, que passa de 12 a 24 metres quadrats, cosa que permetrà als cuiners gaudir d’una cuina més àmplia per elaborar els plats.

Nou mapa ‘Formentera Slow Food’
A l’estand de Formentera en ‘Madrid Fusión’ es donarà informació turística general de l’illa, i també concreta del segment gastronomia, com el llibre “Sabors de Formentera” editat l’any 2019, i nous materials, com el mapa anomenat ‘Formentera Slow Food’ on s’especifiquen els productors i els comerços de producte de quilòmetre zero de l’illa. Aquest mapa, del qual se n’han imprès 10 mil unitats, es pot trobar també en format digital al mini web informatiu www.f

ormentera.es/slow-food
, adaptat també per a
smartphones
. En aquesta mini web es pot trobar tota la informació sobre els agricultors de Formentera que conreen productes de l’hort, verdures i hortalisses, així com les dues bodegues, les carnisseries que ofereixen carn de bestiar de l’illa, les peixateries i els productors d’oli.

Els mapes han estat repartits als diferents comerços i es poden obtenir també a les oficines d’informació turística. “L’objectiu d’aquesta acció ha estat respondre a la demanda d’un turista que valora la procedència de les matèries primeres i està interessat a consumir i adquirir aliments de Formentera”, ha senyalat Alejandra Ferrer.

Aquesta acció promocional “Formentera Slow Food” s’inclou dins les desenvolupades amb els Segments Estratègics de Turisme (SETS) que finança l’Agència d’Estratègia Turística de les Illes Balears i ha tingut un pressupost total de 3.000 euros.

10 gener de 2020
Àrea de Comunicació
Consell de Formentera