El Consell de Formentera, a través del área de Patrimonio, y la Asociación Gastronómica de Formentera Es Forn organizan un curso de cocina tradicional durante los meses de enero, febrero y marzo.

El curso se dividirá en cinco sesiones y en cada una se elaborará un plato típico de la gastronomía tradicional de la isla. En la primera sesión se preparará sofrit pagès y tendrá lugar el próximo martes, 31 de enero, a las 17 h en la cocina del comedor del nuevo CEIP Sant Ferran de ses Roques.

El resto de sesiones se llevarán a cabo los días 14 de febrero, 21 de febrero, 14 de marzo y 28 de marzo y se elaborarán las siguientes recetas: guisat de peix, bullit d'ossos, peix escabetxat y flaó, respectivamente.

Las plazas son limitadas y los interesados deben enviar un correo electrónico a coneixpatrimoni@conselldeformentera.cat
. Una vez inscritos, recibirán un correo electrónico de confirmación.

25 de enero de 2023
Área de Comunicación
Consell de Formentera

