



Con la intención de acercar la gastronomía de Formentera tanto a visitantes como a residentes, durante el mes de mayo se ha llevado a cabo la iniciativa Fines de Semana Gastronómicos. El resultado de los dos fines de semana ha sido muy positivo con un total de 949 menús servidos a los 15 restaurantes adheridos a esta actividad, lo que supone el servicio de 170 menús más que el año pasado.

Los Fines de Semana Gastronómicos están enmarcados en la campaña Descubre Formentera en mayo y se celebraron del 11 al 13 y del 18 al 20 de mayo. La percepción de los restauradores locales es que ha sido una idea muy bien acogida, con la voluntad de continuarla en próximas ediciones.

El procedimiento para evaluar los resultados de esta actividad es rellenar unas encuestas de satisfacción, que vendría a ser el número aproximado de menús servidos. Aún así se trata de un procedimiento inexacto, ya que muchos restaurantes no reparten tantas encuestas como menús a causa de la escasez de personal o por olvido.

Los menús que se ofrecen en esta muestra gastronómica tienen un precio fijo de 18 euros sin bebidas incluidas, y permite a la gente disfrutar de la comida tradicional elaborada de manera más sofisticada, así como degustar bebidas locales, como el vino de Formentera, que ha sido un denominador común en los Fines de Semana Gastronómicos.

El éxito alcanzado el año pasado, permitió repetir esta iniciativa en el mes de octubre para incentivar las reservas en los meses posteriores a la temporada turística y este año se intentará repetir la experiencia.

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

Calidad de la comida: Restaurante Can Pascual

Originalidad del menú: Restaurante Can Dani

Calidad del servicio: Restaurante Can Forn

Mayor número de menús servidos: Restaurante Can Rafalet (223 menús, a diferencia de los 195 servidos el año pasado).

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 y ofrecer una visión de la Formentera más tradicional a través de la gastronomía.