

Avui s'ha iniciat el congrés gastronòmic Madrid Fusión que se celebra al recinte firal d'Ifema fins al pròxim dimecres 25 de gener. A la fira es promociona el producte local i la gastronomia de Formentera, els restauradors de l'illa faran mostres de cuina i s'oferirà degustacions dels productes locals.

La vicepresidenta i consellera de Turisme, Alejandra Ferrer també assisteix a la fira i ha fet una valoració molt positiva del primer dia d'obertura: "hem pogut comprovar com molta gent s'ha interessat per la nostra destinació i la nostra cuina i producte local". En aquest sentit, ha volgut agrair la participació dels restauradors i productors "per ajudar-nos a promocionar el nostre món gastronòmic en una de les fires de més rellevància estatal i on queda clar que aquest és un valor afegit i un reclam per als nostres visitants que, a més, reforça la nostra singularitat i identitat pròpia".

**Estand propi**

Formentera disposa d'un estand amb informació relativa a la destinació, que fa especial incidència en el món gastronòmic. Així mateix, hi ha informació de la campanya de l'àrea de Medi Rural "De Formentera amb molt de gust" per distingir, fomentar i promocionar la venda de producte local, així com del mapa Formentera Slow Food, que localitza els productors i distribuïdors de productes de quilòmetre zero que hi ha a l'illa i el llibre de receptes "Sabors de Formentera". D'altra banda, hi ha una zona on es fan projeccions de vídeos i una petita zona de reunió per realitzar entrevistes amb agents de viatge, premsa o explicar els productes al públic directe.

**Mostres de cuina i degustacions de producte local**

Sota l'eslògan "Formentera per menjar-se-la", avui dilluns 23, dimarts 24 i dimecre 25 de gener els restaurants Can Pasqual, Tanga, Capri, Capritxos i Quimera fan mostres de cuina en directe ajuntant la cuina tradicional de Formentera amb productes de la terra, sempre amb un toc de modernitat per innovar en els plats. Així mateix, es fan degustacions de productes locals com ara vi (bodega Terramoll i bodega Es Cap), oli (Sa Tanca des Clot), pa (can Manolo), peix sec (Peix Sec Formentera), sobrassada (Carnisseria San Francisco) i sal líquida (Salines de Formentera). Els alumnes del mòdul de restauració de l'IES Marc Ferrer ajuden a servir les creacions culinàries i els productes locals a més de traslladar la seva història i detalls concreta a tot qui s'apropi a l'estant.

*23 de gener de 2023*
*Àrea de Comunicació*
*Consell de Formentera*