



El cap de Promoció Turística del Consell de Formentera, Carles Bernús, ha presentat avui en roda de premsa la iniciativa gastronòmica que es durà a terme a partir de demà a un total de 15 restaurants de l'illa, que s'han adherit a aquesta iniciativa.

Els caps de setmana Gastronòmics són una continuïtat del que venia sent la Mostra Gastronòmica de Formentera, que l'any passat va arribar a la seua tercera edició. Enguany, l'àrea de Turisme ha decidit fer un canvi i promoure la gastronomia local arreu dels restaurants de Formentera amb un menú degustació que tindrà un preu fix de 18 euros, begudes no incloses.

A partir de demà, els visitants i residents de Formentera tendran la opció de gaudir d'aquesta opció culinària que s'estendrà des del 5 al 8 de maig i del 12 al 15 de maig, amb plats més elaborats amb els productes típics de Formentera com bestiar al romaní, filet de porc amb salsa de figues, sofrit pagès, guisat de peix, i delícies com mousse de flaó, mousse de figues i bunyols, entre moltes altres propostes.

Un total de 15 restaurants locals oferiran una degustació amb el millor de la gastronomia tradicional amb aliments de la dieta mediterrània com el peix sec, mel, sal natural pura (líquida), pasta fresca amb farina autòctona i plats elaborats amb bestiar de Formentera, tot a càrrec dels restauradors locals. Tots aquests productes evoquen un gust i una aroma propis de l'illa, reconeguts a escala nacional per la Guia Peñín i altres revistes especialitzades.

L'àrea de Turisme ha engegat una campanya promocional conjunta per a què es pugui identificar aquesta iniciativa, que s'emmarca dins de la campanya **Descobreix Formentera al maig**, amb l'objectiu de fomentar l'arribada de turisme en els mesos previs a la temporada turística mitjançant el valor afegit amb descomptes a l'oferta complementària i paquets promocionals.

Amb ànim de fomentar la cuina de Formentera amb tots els valors culturals que impliquen les diferents arts, tècniques i procediments per a la transformació de la matèria primera en un plat tradicional, es té la intenció de donar continuïtat a aquestes jornades, tant per a residents com per a turistes, i oferir una visió de la Formentera més tradicional a través de la gastronomia.

Aquestes jornades tenen com a objectiu divulgar les excel·lències de la cuina de Formentera així com els trets que la diferencien de la resta d' illes del Mediterrani i apropar a locals i visitants a les delícies gastronòmiques dels restauradors locals amb ànim de fomentar la cultura popular de Formentera.

Els participants són:

Restaurant Pequeña Isla (el Pilar de la Mola)
Restaurant Can Rafalet (es Caló de Sant Agustí)
Restaurant Can Pascual (es Caló de Sant Agustí)
Restaurant/ Pizzeria Acapulco (carretera de la Mola)
Restaurant Can Forn (Sant Ferran)
Restaurant Sa Finca (San Ferran)
Restaurant es Capri (es Pujols)
Restaurant Casablanca (Maryland)
Restaurant es Cupinà (Maryland)
Restaurant la Tortuga (carretera Sant Ferran - la Mola)
Restaurant ca na Pepa (Sant Francesc)
Restaurant Pinatar (es Pujols)
Cafeteria Restaurant Zulmar
Restaurant Vogamarí (platja de Migjorn)
Restaurant Pa i vi (Sant Francesc)

