



Amb la intenció d'apropar la gastronomia de Formentera tant a visitants com a residents, durant el mes de maig s'ha portat a terme la iniciativa els Caps de Setmana Gastronòmics. El resultat dels dos caps de setmana ha estat molt positiu amb un total de 949 menús servits als 15 restaurants adherits a aquesta activitat, el què suposa el servei de 170 menús més que l'any passat.

Els Caps de Setmana Gastronòmics estan emmarcats en la campanya Descobreix Formentera al maig i es varen celebrar de l'11 al 13 i del 18 al 20 de maig. La percepció dels restauradors locals és que ha estat una idea molt ben acollida, amb la voluntat de continuar-la en properes edicions.

El procediment per avaluar els resultats d'aquesta activitat és emplenar unes enquestes de satisfacció, que vendria a ser el nombre aproximat de menús servits. Tot i així es tracta d'un procediment inexacte, ja que molts restaurants no reparteixen tantes enquestes com menús per mor de l'escassetat de personal o per oblit.

Els menús que s'ofereixen en aquesta mostra gastronòmica tenen un preu fix de 18 euros sense begudes incloses, i permet a la gent gaudir del menjar tradicional elaborat de manera més sofisticada, així com degustar begudes locals, com el vi de Formentera, fet que ha estat un denominador comú en els Caps de Setmana Gastronòmics.

L'èxit assolit l'any passat, va permetre repetir aquesta iniciativa en el mes d'octubre per tal d'incentivar les reserves en els mesos posteriors a la temporada turística i enguany s'intentarà repetir l'experiència.

Segons les categories que es puntuaven a les enquestes que es va donar a cada client que va degustar un Menú de la gastronomia local de Formentera, els premiats han estat:

Qualitat del menjar: Restaurant Can Pascual

Originalitat del menú: Restaurant Can Dani

Qualitat del servei: Restaurant Can Forn

Major nombre de menús servits: Restaurant Can Rafalet (223 menús, a diferència dels 195 servits l'any passat).

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 i oferir una visió de la Formentera més tradicional a través de la gastronomia.