

El Consell de Formentera, a través de l'àrea de Patrimoni, i l'Associació Gastronòmica de Formentera Es Forn organitzen un **curs de cuina tradicional** durant els mesos de gener, febrer i març.

El curs es dividirà en cinc sessions i a cada una s'elaborarà un plat típic de la gastronomia tradicional de l'illa. A la primera sessió es prepararà sofrit pagès i tindrà lloc el pròxim dimarts, 31 de gener, a les 17 h a la cuina del menjador del nou CEIP Sant Ferran de ses Roques.

La resta de sessions es duran a terme els dies 14 de febrer, 21 de febrer, 14 de març i 28 de març i s'elaboraran les següents receptes: guisat de peix, bullit d'ossos, peix escabetxat i flaó, respectivament.

Les places són limitades i els interessats han d'enviar un correu electrònic a coneixpatrimoni@conselldeformentera.cat

. Una vegada inscrits, rebran un correu electrònic de confirmació.

25 de gener de 2023
Àrea de Comunicació
Consell de Formentera



