

El Consell de Formentera, a través de l'àrea de Turisme, participa aquests dies amb estand propi a la fira gastronòmica "Madrid Fusión" que se celebra entre avui i el dimecres a Madrid. La consellera de Turisme, Alejandra Ferrer, i el cap de Promoció Turística, Carlos Bernús, acompanyen als cuiners de 6 restaurants de Formentera, i a un productor d'oli i un de vi per mostrar els encants de la gastronomia de l'illa de Formentera.

Durant els 3 dies de durada de la fira, cada jornada dos restaurants diferents oferiran un *showc ooking*
fent una "interpretació de la cuina tradicional amb productes locals", segons ha explicat la consellera. Una bodega de vi i el productor d'oli també oferiran tastos dels seus productes *made in Formentera*
. "Aquest acte promocional en el qual mostrem la nostra gastronomia ens ajuda a donar a conèixer als visitants la nostra identitat que ens diferencia d'altres destinacions emergents i ens ajudarà a continuar sent competitius", ha destacat Alejandra Ferrer.

Llibre de receptes tradicionals
A més, a l'estand de Formentera es donarà informació turística de l'illa, amb nous materials on destaca el llibre "Sabores de Formentera. Recetas tradicionales de una isla singular", que s'ha editat aquest 2019. Alejandra Ferrer ha volgut agrair a "Vicent Morna i Artur Portas la seva col·laboració, ja que han deixat que utilitzem les receptes recollides al seu llibre de Cuina Típica de Formentera per fer aquest volum, que és molt fidel a la tradició culinària de la nostra illa".

Ferrer també ha tengut paraules d'agraïment als 6 restaurants col·laboradors, Vogamarí, Pinatar, Es Molí de Sal, Casbah, Can Pasqual i Capri, així com a la bodega Terramoll i a la productora d'oli Ca na Platera. Aquesta és la primera vegada que Formentera participa en aquesta fira, una de les més destacades a nivell gastronòmic del panorama estatal.