

Cita culinaria

19 chefs ibicencos participan en las primeras jornadas gastronómicas pitiusas

Están organizadas por la sucursal pitiusa de la Real Academia de Gastronomía de España.

José Miguel L. Romero Ibiza ----- 10.04.2017 |



Vista panorámica del puerto deportivo Marina Botafoch. D.I.

El **puerto deportivo Marina Botafoch** celebrará del 17 al 23 de abril sus primeras jornadas gastronómicas de cocina y productos de Ibiza y Formentera. Impulsadas por **la sucursal pitiusa de la Real Academia de Gastronomía de España**, participan seis restaurantes de esa marina con sus respectivos cocineros, a los que se sumarán otros 13 de otros locales de la isla. Juntos elaborarán una serie de menús compartidos, según ha explicado esta mañana en rueda de prensa el presidente en Ibiza de la academia gastronómica española, **Pedro Matutes Mestre**.

Además, el domingo 23 de abril los muelles del puerto deportivo serán también el escenario donde se celebre una muestra de producto local. Dos días antes, el 21 de abril, se espera la visita del presidente de la Real Academia de Gastronomía de España, **Rafael Anson**.

La cocinera **Samantha Vallejo-Nágera** ha colaborado en esta edición con su particular interpretación de una receta típica ibicenca, el sofrit pagès. La chef ha filmado un vídeo en el que reproduce cada paso que hay que dar para cocinarlo. Posiblemente, el chef **Albert Adrià** también aporte su grano de arena a esta edición con una reinterpretación de algún postre ibicenco, según anunciaron desde la organización.

Las jornadas gastronómicas se complementarán con la celebración de la una **regata de barcos clásicos** que se disputa en Eivissa. Se han apuntado nueve embarcaciones del Mediterráneo, tres de ellas del puerto de Sant Antoni. El **director de Marina Botafoch, Pepe Roselló**, confía en que se triplique la participación en la próxima edición.

La **vicepresidenta segunda del Consell, Marta Díaz**, alabó esta cita porque favorecerá la divulgación de la cultura culinaria ibicenca. Además, considera que es "un excelente motivo para visitar uno de los focos de la gastronomía de calidad de la isla y para promocionar el producto local".

Por su parte, **la edil de Turismo de Vila, Gloria Corral**, mostró su satisfacción por colaborar en este evento dado que "la gastronomía es un valor en alza, sobre todo si se emplea el producto local en su elaboración".

El presidente de los restauradores de la Pimeef, Joan Riera, apostó por estas jornadas, si bien confesó que, inicialmente, no las tenía todas consigo: "Fui crítico con la Real Academia de Gastronomía de España, me sentí fastidiado, pero luego hablé con mi amigo Daniel Busturia [secretario de esa entidad] y lo entendí. Soy muy pasional, no lo tenía claro al principio". Pero al final su colaboración ha sido crucial para la participación de 13 chefs en esta edición.