

IBIZA

Semana gastronómica y de producto local en Marina Botafoch

- EL MUNDO / Ibiza ----- 10/04/2017



Presentación de la semana gastronómica en Marina Botafoch. | GERMÁN LAMA

Los chefs de seis restaurantes del puerto deportivo de Marina Botafoch y **14 cocineros de 13 restaurantes de la isla**, colaborarán en los fogones durante la semana de Pascua, **del 17 al 23 de abril**. Un grupo excepcional de profesionales de la cocina pitiusa y mediterránea que abarcan desde la cocina tradicional a las interpretaciones más actuales de ésta. Locales del puerto deportivo como **Café Sidney, IT, la Trattoria del Mar, Il Giardinetto, Sushipoint**, y a **Son de Mar**, cederán sus cocinas a los chefs de **Can Alfredo, Can Berri Vell, Can Domo, Can Pau, Carlota Bonder, Es Ventall, Es Xarcu, Hotel Pachá, Ibiza Gran Hotel, Sa Brisa, Sa Calma, Sa Nansa y Ses Escoles**.

Marina Botafoch, con la colaboración de la **Academia de Gastronomía de Ibiza y Formentera**; y con el apoyo, del Consell de Ibiza, el Ayuntamiento de Vila y de la PIMEFF, pretenden que el puerto se convierta, durante esta semana, en un escaparate de la gastronomía ibicenca y del producto local que se produce en las islas.

"Desde el primer momento que diseñamos las jornadas con Marina Botafoch, entendimos que el valor de nuestra cocina es inherente a la calidad de los productos que se elaboran en las islas. Es más, para ello, hemos pedido a **Samantha Vallejo-Nájera** y a **Albert Adriá** que nos interpretasen dos platos tradicionales. Samantha ha elaborado un Sofrit Pagés con cordero, pollo y patas ibicencas. Adriá nos sorprenderá con un postre", declaró **Pedro Matutes**, presidente de la Academia de Gastronomía que quiso añadir que la producción de los vídeos se ha hecho cargo el puerto deportivo y los dos chefs han colaborado desinteresadamente.

"Los menús, no tienen un precio fijo, porque depende mucho de la materia prima que se utilice. Los chefs nos pidieron esa libertad y nosotros decidimos dársela. De todas las maneras, éstos estarán **entre los 20 y los 30 euros** aproximadamente, bebidas no incluidas", matizó el responsable de la Marina

Además, el 23 de abril, en el muelle del puerto deportivo se realizará un mercado de producto local, donde los productores podrán vender, dejar degustar o mostrar, su género. Sal, vinos, aceites, verduras, quesos, entre otros, llenarán las carpas que se instalarán. "Desde la Academia estamos convencidos de que la base de cualquier gastronomía de calidad pasa por la utilización de un producto local y por el fomento de su producción. Y para nosotros el protagonismo de éstos era incuestionable", ha declarado Pedro Matutes.

Por su parte, José Roselló, director del puerto deportivo indicó que están "contentos de poder realizar estas jornadas y de contar con la colaboración público privada. Quiero mostrar mi agradecimiento a las dos administraciones implicadas y el trabajo realizado desde PIMEEF restauración".

Durante la presentación de las jornadas intervino también, la vicepresidenta del Consell, **Marta Diaz** que agradeció la colaboración de todas las instituciones y organismos, implicándose en la promoción del producto local y recordó que de esta manera se garantiza el mantenimiento y crecimiento de sectores económicos como la agricultura y la pesca.

Por su parte **Gloria Corral**, concejala de Comercio de Vila, también destacó el valor de este tipo de acciones que apuestan por el producto local y por la gastronomía como un valor en alza. Y Juan Riera, presidente de PIMEEF restauración añadió que "está encantado de colaborar con la Academia de Gastronomía cuando entendí su labor y su compromiso con el producto local y la gastronomía, aunque en un principio fui crítico".