

Los sabores de Ibiza aterrizan en Madrid

Madrid | 20-05-2021 | 14:24



sabores de Ibiza

Madrid siempre ha sido, es y será un punto clave en el desarrollo de nuevos proyectos y de difusión. Por eso, no se podía haber elegido mejor escenario para la celebración de Saborea Ibiza, un evento que se incluye en el contexto de FITUR (Feria Internacional de Turismo), en el que 50 comensales han podido degustar y conocer de primera mano la calidad del producto local ibicenco.

La cita ha tenido lugar en Kitchen Club Orense, Madrid, en la velada de este miércoles 19 de mayo, gracias a la organización de PIMEEF y la financiación del Consell Insular de Ibiza. En representación de ambas instituciones, asistieron al evento el president del Consell Insular de Ibiza, Vicente Marí, el Director Insular de Turismo, Juan Miguel Costa, el presidente de PIMEEF, Alfonso Rojo y la Presidenta de Restauración de PIMEEF, Verónica Juan Spiteri.

Asimismo, se contó con la presencia de varios alcaldes de municipios de la isla. El ala culinaria del país también quiso estar presente en el evento, y allí se pudo ver al presidente de Madrid Fusión y crítico gastronómico de El País, José Carlos Capel, así como a diferentes periodistas de prensa gastronómica de medios como la Guía Repsol. Por su parte, nuestro cine también estuvo representado con las actrices españolas Andrea Duro y Claudia Galán.

Saborea Ibiza ha sido impulsado para posicionar la isla como un destino gastronómico, más allá de sus mágicos entornos naturales y sus playas paradisíacas. Por eso, un evento de tal magnitud necesitaba de unos chefs a la altura: Álvaro Sanz, chef ejecutivo de Es Tragón, primer restaurante de la isla en recibir 1 estrella Michelin; José Miguel Bonet, chef ejecutivo de Es Ventall; Matthieu Savariaud, chef ejecutivo de Es Terral; y David Reartes, chef ejecutivo de Re?Art.

Estos cuatro cocineros de renombre en Ibiza han elaborado un menú degustación de seis platos donde el ingrediente principal ha sido el producto local ibicenco. Un cocinado en el que han dejado ver su conexión y buen rollo, sin competencia. Para comenzar se ha preparado ?Croste de langosta pitiusa Azahar y su Porrón? y el menú ha cerrado con un postre denominado ?Isla de Ibiza. Petit Fours?. Una experiencia única para los cinco sentidos, que ha permitido a los

comensales viajar a la isla sin moverse de su sitio.

Autor: Redacción