La ciudad de Ibiza se postula en Fitur como epicentro de la gastronomía nacional con ‘Eivissa Gastronómica’

Noticias 24hs | 29/01/2024



A través de acciones de dinamización como el ‘Vermuteo’ y el ‘Afterfeina’ el Ayuntamiento busca promover la ciudad como uno de los principales destinos turísticos culinarios del país

Óscar Molina y Walter Sidoravicius, galardonados con una estrella Michelin por su trabajo al frente de La Gaia y Omakase by Walt, respectivamente, participaron en el acto junto a David Reartes, chef de Re.Art

El Ayuntamiento de Ibiza ha presentado esta mañana en la Feria Internacional de Turismo de Madrid, Fitur 2024, ‘Eivissa Gastronómica’, una iniciativa destinada a promover la ciudad como uno de los principales destinos turísticos culinarios del país y del mundo, que combina la cocina de vanguardia con el sabor de sus platos tradicionales y el producto local. En el marco de esta campaña, el Consistorio lanzará varias acciones de dinamización gastronómica como el ‘Vermuteo’, una iniciativa que contará con música en directo y actividades infantiles y que tendrá lugar los sábados en el centro de Ibiza, desde el 24 de febrero hasta finales de abril, o el ‘Afterfeina’ o “tardeo”, que se celebrará los jueves por la tarde-noche y donde habrá música en la calle y atracciones itinerantes en diferentes puntos de la ciudad.

“El objetivo de estas acciones es crear ambiente y llenar de vida el centro de la ciudad para

favorecer que, tanto residentes de la isla como turistas, nos visiten y descubran nuestra oferta gastronómica y culinaria", ha destacado Rafa Triguero, alcalde de Ibiza, durante la presentación, en la que también ha participado la concejala de Turismo del municipio, Laura Planells. "Somos un destino internacional, que cuenta con una oferta única en este sector, gracias al crisol de culturas que acogemos. En Ibiza tenemos residentes de todas las nacionalidades que defienden los platos de sus países y que creen en una forma diferente de presentar su cocina. Si a esto le unimos la firma apuesta por la defensa de frutas, verduras, pescados, mariscos o carnes autóctonas, y el valor de nuestros restauradores tradicionales por los platos que son seña de identidad de nuestra isla, tenemos un atractivo de primer nivel a solo una hora de avión de muchísimos destinos para venir a pasar unos días en cualquier época del año y disfrutar de nuestra oferta cultural, de ocio y gastronómica, de forma relajada y con un clima agradable", ha concretado Laura Planells.

Óscar Molina, chef de La Gaia Ibiza, premiado con el Premio Nacional de Gastronomía y galardonado con una estrella Michelin; Walter Sidoravicius, reconocido en 2023 con una estrella Michelin por su trabajo al frente del restaurante Omakase by Walt, y David Reartes, chef del restaurante Re.Art, quien cuenta con un Sol de la Guía Repsol, han participado en este evento, que "busca posicionar a la ciudad de Ibiza como un referente gastronómico atractivo tanto a nivel nacional como internacional, que ayude a desestacionalizar el turismo y atraiga a viajeros los 365 días del año", ha matizado Rafael Triguero durante la presentación.

"Nuestra intención es convertir Ibiza en uno de los mejores lugares para ir a comer. Sus dos estrellas Michelín, junto al producto local y la cocina tradicional, nos han convertido en un destino muy atractivo para los amantes de la gastronomía", ha subrayado Triguero, quién ha agradecido a Molina, Sidoravicius y Reartes su "trabajo diario, esfuerzo y dedicación por situar Ibiza a la cabeza de la gastronomía nacional, y por su contribución, así, a la promoción del turismo local que ello supone".

Gastronomía de primer nivel

El chef Óscar Molina, residente en Ibiza desde hace 15 años, ha subrayado la gran explosión culinaria que ha experimentado durante la última década la isla, que posee una cocina "rica en sabores tradicionales, con esencia, identidad, gusto y carácter". "Si algo caracteriza a Ibiza es su diversidad. Tenemos de todo, y muy bueno", ha destacado Molina, quien ha recordado que en la actualidad se están replicando productos nacidos en Ibiza tanto a nivel nacional como internacional. David Reartes, que apuesta por una cocina basada en productos de Kilómetro 0, ha enfatizado en la importancia de darle el valor que merece al producto de proximidad, además de subrayar la herencia de la cocina púnica que existe en la gastronomía ibicenca. "En Re.Art trabajamos a partir de una tesis doctoral que analiza los comienzos de la cocina púnica con el objetivo de acercar de diferentes formas la cocina ibicenca más pura a los comensales". Walter Sidoravicius, al frente de uno de los pocos restaurantes japoneses que han logrado alzarse con la estrella Michelin, ha explicado que, tanto él como su equipo, trabajan con el objetivo de "mezclar la técnica y la tradición japonesa con el producto local de Ibiza". "Intentamos elaborar

nuestras recetas a partir del producto local, tanto en pescados y mariscos como en productos del campo", ha incidido Sidoravicius, quien ha recordado que "en Ibiza tenemos una de las mejores gambas rojas del planeta, así como salmonetes e infinidad de pescado de roca y productos del campo".

"El objetivo es convertir Ibiza en uno de los mejores lugares para ir a comer. Sus dos estrellas Michelín, junto al producto local y a la cocina tradicional han convertido la ciudad en un destino muy atractivo para los amantes de la gastronomía", ha subrayado la concejala de Turismo, Laura Planells, quién ha agradecido a Molina, Sidoravicius y Reartes su "trabajo diario, esfuerzo y dedicación por situar Ibiza a la cabeza de la gastronomía nacional, y por su contribución, así, a la promoción del turismo local que ello supone".

Durante el acto ha tenido lugar, además, una degustación de productos típicos de Ibiza a través de marcas locales como Familia Marí Mayans y su Palo, el aperitivo de Ibiza desde 1880; Bodegas Can Rich, con su vermut nacido y macerado en la isla; Frutos Secos Ibiza, con sus patatas con SAL DE IBIZA, acompañados por un surtido de cocas ibicencas, croquetas de sobrasada y otras propuestas elaboradas por la chef Marga Orell.

Óscar Molina

Desde 2008, Oìscar Molina es el chef responsable de la gastronomía de Ibiza Gran hotel, que incluye el Grand Breakfast en Costa Mara, Pool Restaurant, y el que es su proyecto más personal, La Gaia. Se trata del restaurante insignia del hotel, además del primer restaurante de hotel de Ibiza con Estrella Michelin, en el que Molina propone un menú de sabores únicos, auténticos y de muchos contrastes, en el que la materia prima y los productos locales mediterráneo tienen un papel fundamental. Su honesta gastronomía refleja una conciencia ecológica y responsabilidad medioambiental, un respeto por el sabor más puro y original de los alimentos de estricta proximidad desde su producción hasta su consumo. Reconocido con una estrella Michelin y dos soles por la Guía Repsol, Molina es considerado uno de los mejores chefs de España, además de haber sido galardonado con el prestigioso Premio Nacional de Gastronomía (FACYRE) en el año 2004 y el Premio Gastronómico Ibiza – Formentera al Mejor Chef del año 2018.

David Reartes

David Reartes, originario de Barcelona y con residencia en Ibiza, es un chef de reconocido prestigio que plasma en sus platos sus valores de conservación, cuidado y ayuda hacia el producto de cercanía. Ibiza, sus sabores, sus productos y su esencia están presentes en todos y cada uno de los platos de Reart, una taberna de espíritu urbano donde se rinde homenaje a las

tapas creativas y toda la vida “con un toque especial”, capitaneada por Reartes, junto a Matías Kelly. David Reartes participa con la marca Ibiza Sabor, impulsada por el Consell d’Eivissa, cuyo objetivo es dar a conocer los productos de Ibiza y trabaja de la mano con productores locales fortaleciendo la recuperación de cultivos o especies y el pago justo al sector primario. “Nuestra materia prima de proximidad marca también nuestra carta, que se adapta a los productos según la temporada del año”, explica el chef que cuenta con un Sol de la Guía Repsol.

Walter Sidoravicius

Natural de Venezuela, pero de ascendencia lituana y alemana, Walter Sidoravicius ha cursado su formación por todo el mundo, con etapas destacadas en Tokio y en el Basque Culinary Center como instructor. Chef de Sushi Omakase by Walt Su, un establecimiento de comida japonesa que juega con el concepto clandestino de los speakeasy, su propuesta gastronómica se basa en un único menú Omakase que potencia el misterio, ya que implica ponerse en manos del chef, quien va preparando los clientes un gran número de platos japoneses muy elaborados y respetuosos con la tradición (fríos, en crudo, la parte de los nigiris dividida en dos partes, otros más trabajados en cuencos...).

Autor: Redacción