



La gastronomía ibicenca viaja a San Sebastián Gastronomika

- *Eating in Ibiza, el club de producto de Fomento del Turismo de la isla de Ibiza, presentará a Ibiza como un destacado destino gastronómico en San Sebastián Gastronomika.*
- *Para esta XXVI Edición de San Sebastián Gastronomika, el restaurante Taste of Salia, ubicado en el Hotel Can Salia, representará la cocina local y de temporada.*
- *La participación de Ibiza en este punto de encuentro de la Alta Gastronomía se desarrolla gracias al Convenio de colaboración firmado entre Fomento Del Turismo de la Isla de Ibiza y Consell d'Eivissa / Ibiza Travel.*

NdP. - Ibiza, 12 de septiembre de 2024.- El próximo **7 de octubre** comienza la **XXVI Edición de San Sebastián Gastronomika Euskadi Basque Country**, un evento anual que reúne a los chefs nacionales e internacionales más reconocidos. **Eating in Ibiza** estará presente por tercer año, presentando la isla de Ibiza como destino gastronómico de excelencia. En esta ocasión, asistirá de la mano del **restaurante Taste of Salia** ubicado en el Hotel Can Salia, bajo la dirección del chef Miguel López, que **tendrá el honor de representar a la isla de Ibiza**. Para la ocasión, Taste of Salia presentará un menú excepcional que destaca los productos locales y de temporada de la isla.

Una de las características que hace que San Sebastián Gastronomika sea un congreso especial en el mundo es la degustación en tiempo real. En este sentido, **López ofrecerá una ponencia con showcooking, donde presentará diversos platos a 50 asistentes**, todos ellos profesionales del sector gastronómico.

“La gastronomía ibicenca permite acercar al destino, nuestro hogar, como un lugar lleno de sabores”, explica Miguel. “No solo hablamos de cocina; nuestra misión incluye apoyar a los pequeños productores y empresas locales, y su dedicación al desarrollo sostenible de la isla”.

Para la creación de su menú, el chef ha optado por ingredientes autóctonos como **almendras, cabrito, embutidos de cerdo negro ibicenco, queso, calabaza, ratjada y pollo payés, reflejando así el equilibrio entre el mar y la tierra de Ibiza**. Además, para complementar esta experiencia gastronómica ibicenca, la bodega **Ibizkus** se encargará del maridaje del menú, mientras que la **Familia Mari Mayans** aportará el sabor de las hierbas ibicencas al País Vasco. Cabe recordar que ambas marcas cuentan con la Indicación Geográfica Protegida.

La participación en San Sebastián Gastronomika dará a conocer la calidad de los productos ibicencos y visibilizará a las empresas locales que forman parte del menú elaborado por el chef. Además, será una gran oportunidad para poner en el centro de atención la deliciosa y variada oferta gastronómica que nuestra isla tiene para ofrecer. **Una acción promovida por parte de Eating in Ibiza**, club de producto de Fomento del Turismo de la isla de Ibiza, gracias al Convenio de colaboración firmado entre Fomento Del Turismo de la Isla de Ibiza y Consell

d'Eivissa / Ibiza Travel, **que ha priorizado los estándares en materia de sostenibilidad gastronómica.**

Eating in Ibiza, Fomento del Turismo de la Isla de Ibiza

Eating in Ibiza, el club de producto impulsado por Fomento del Turismo de la Isla de Ibiza, se dedica a promover la excelente y diversa oferta gastronómica que ofrece la isla, a nivel nacional e internacional. El club destaca la importancia de los productos locales y apoya a los pequeños productores de la isla, fomentando el consumo local para los visitantes y residentes de la isla de Ibiza. A través de eventos, colaboraciones y experiencias gastronómicas únicas, Eating in Ibiza busca posicionar a la isla como un destino gastronómico de primer nivel, donde se celebran sabores auténticos en armonía con el entorno.