



Formentera Slow Food



Supermercat La Savina

Av. de la Mediterrània 31, la Savina

Agromartí

Ctra. de la Savina a la Mola, km 1,8



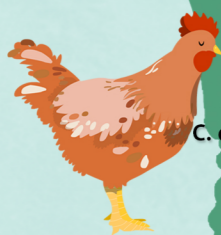
La Savina

Mercat Pagès

Av. de Porto-salè 26, Sant Francesc

Carnisseria San Francisco

C. d'Antoni Blanc 11. Sant Francesc



Cap de Barbaria

Ctra. de Cap de Barbaria, km 5,8



Es Pujols

Carnisseria San Fernando

C. de Joan Castelló Guasch 21
Sant Ferran de ses Roques



Agroform

Ctra. de la Savina a la Mola km 6,3



Ses Clotades Rural

Camí que va as Arenals (trecall al km 11 de la carretera de la Mola)



Agromartí

Vénda des Pi des Català, 6285



Peixateria Federico

Av. del Pla del Rei, 71. Sant Francesc

Peixateria Marí Rivares

Av. de Porto-salè, 23. Sant Francesc

Peixateria Ntra. Sra. del Carmen

C. de Santa Maria, 25. Sant Francesc



Es Caló

El Pilar de la Mola



Formatierra Bio

Ctra. de Cap de Barbaria, km 1,67



Terramoll

Carretera de la Mola, km 15,2

Agroform

Verdures i hortalisses de quilòmetre zero, molt a prop de Sant Ferran. Obert de dilluns a dissabtes de 9 a 14 h i de 17 a 21 h. Telèfon: 686 235 527

Agromartí

Productes de l'hort, verdures i hortalisses, plantes aromàtiques. Ala carretera de la Savina a la Mola km 1,8 de dilluns a dissabtes de 10 a 14 h i de 15 a 20,30 h, al mercat pagès de dilluns a dissabtes de 9 a 14 h i a la vénda des Pi des Català. Martí: 646 87 22 51



Bodega Cap de Barbaria

Vinyes situades a Cap de Barbaria, productors de dues varietats de vins. Visites i tasts concertats. Telèfon: 647 707 572 | www.capdebarbaria.com

Bodega Terramoll

Vinyes situades a l'altiplà de la Mola amb produccions limitades de vins ecològics. Tasts i visites concertades. Telèfon: 971 327 293 | www.terramoll.es



Carnisseria San Fernando

Venda d'anyell de Formentera, formatge certificat de Can Ramon, sobrassada i botifarró de producció pròpia. Telèfon: 971 32 85 00

Carnisseria San Francisco

Producció i venda de verdura ecològica (Finca Cas Bal-let, Ca Mari). Venta de pollastre i anyell de Formentera tot l'any, ous frescos els divendres, porc i sobrassada de l'illa només a l'hivern. Obert de dilluns a divendres de 8 a 14 h i de 17 a 20.30 h, dissabtes de 8 a 15 h. Telèfon: 618 972 978

Formatierra Bio

Fruita i verdura ecològica de temporada i altres productes frescos o envasats de la terra. Horari de dilluns a divendres, de 9.30 a 13.30 h i de 16 a 20 h, dissabtes de 9.30 a 13.30 h. Telèfon 626 093 492 | info@formatierra.bio

Mercat Pagès de Sant Francesc

Obert de dilluns a dissabtes de 9 a 14 h.

Oli Ca na Platera

Oli produït amb olives de can Toni de na Platera, a Can Parra. Tenen 3 varietats d'oliva (arbequina, picual, i noguerola) i produeixen 2 tipus d'oli. Contacte: hrosamar01@gmail.com

Oli Sa Tanca des clot

Oli d'olives de can Pep de n'Agustí obtingut només mitjançant procediments mecànics. Correu: formentera_currigan@hotmail.com



Ses Clotades Rural

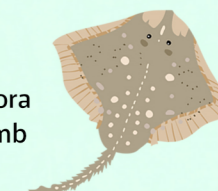
Hortalisses i fruites. Venda directa al camí que va as Arenals (trecall a la carretera principal km 11), Telèfon: 618 190 317

Supermercat la Savina

Venda d'anyell de Formentera a la seva carnisseria. Tot l'any segons disponibilitat. Av. de la Mediterrània, 31. Telèfon: 971322191

Peix sec

Un producte artesanal, tradicional i amb un sabor únic. S'elabora amb peix cartilaginós (ratjada) assecat al sol, salat i envasat amb oli d'oliva ecològic. David: 616 197 882 | www.peixsec.com



www.formentera.es | www.illessostenibles.travel

Formentera Slow Food



Gastronomia tradicional, productes autòctons, vi de la terra i molt sabor.



La cuina típica de Formentera està molt lligada a la manera de vida tradicional, marcada fortament pel vincle amb el mar i l'agricultura de secà. Es caracteritza per una dependència gairebé absoluta dels productes autòctons, condicionada per l'aïllament de les illes Pitiüses. Aquesta escassetat de productes, combinada amb la creativitat i l'aprofitament de productes de gran qualitat (com el peix), donen lloc a receptes tradicionals entre les quals destaquen: l'ensalada pagesa (amb peix sec), frit de polp, sofrit pagès (amb carn i patates), calamars a la bruta (frit de calamars en la seva tinta) o el bullit de peix (guisat de peix amb patates). Els dolços o les postres més característics són el flaó (pastís de formatge fresc amb herba sana), les orelletes (dolç anisat) i la greixonera.

Gastronomía tradicional, productos autóctonos, vino de la tierra y mucho sabor.



La cocina típica de Formentera está muy ligada al modo de vida tradicional, marcado por el vínculo con el mar y la agricultura de secano. Se caracteriza por una dependencia casi absoluta de los productos autóctonos, condicionada por el aislamiento de las islas Pitiusas. Esta escasez de productos, combinada con la creatividad y el aprovechamiento de productos de gran calidad (como el pescado), dan lugar a recetas tradicionales entre las que destacan: la ensalada payesa (con Peix sec), *Frit de polp* (frito de pulpo), *Sofrit pagès* (con carne y patatas), *Calamars a la bruta* (frito de calamares en su tinta) o el *Bullit de Peix* (guisado de pescado con patatas). Los dulces o postres más característicos son el *Flaó* (pastel de queso fresco con hierbabuena), les *Orelletes* (dulce anisado) y la *Greixonera* (pudding de ensaimada).

Traditional cuisine, native products, local wine and great taste.



Formentera's typical cuisine is closely linked to the traditional way of life, strongly influenced by the link with the sea and rainfed agriculture. It is characterised by an almost absolute dependence on local products, due to the isolation of the Pityusic islands. This shortage of products, combined with creativity and the use of high quality produce (such as fish), has given rise to traditional recipes such as: the farmer's salad (with *Peix sec* (dried fish)), *Frit de polp* (fried octopus), *Sofrit pagès* (with meat and potatoes), *Calamars a la bruta* (fried squid in its own ink) or *Bullit de Peix* (fish stew with potatoes). The most characteristic sweets or desserts are *Flaó* (fresh cheese cake with mint), les *Orelletes* (aniseed sweet) and *Greixonera* (ensaimada pudding).



Agroform. Verduras y hortalizas de kilómetro cero, muy cerca de Sant Ferran. Abierto de lunes a sábados de 9 a 14 h y de 17 a 21 h. Teléfono: 686 235 527



Agromartí. Productos de la huerta, verduras y hortalizas, plantas aromáticas. Está en la carretera de la Savina a La Mola km 1,8. Abierto de lunes a sábados de 10 a 14 h y de 15 a 20.30 h, en el mercado "pagès" de lunes a sábados de 9 a 14 h y en la venda Pi des Català. Martí: 646 87 22 51

Bodega Cap de Barbaria. Viñedos situados en es Cap de Barbaria, productores de dos variedades de vinos. Visitas y catas concertadas. Teléfono: 647 707 572 | www.capdebarbaria.com

Bodega Terramoll. Viñas situadas en el altiplano de la Mola con producciones limitadas de vinos ecológicos. Catas y visitas concertadas. Teléfono: 971 327 293 | www.terramoll.es

Carnicería San Fernando. Venta de cordero de Formentera, queso certificado de Can Ramon, sobrasada y morcilla de producción propia. Teléfono: 971 32 85 00



Carnicería San Francisco. Producción y venta de verdura ecológica (finca Cas Bal-let, Ca Mari). Venta de pollo y cordero de Formentera todo el año, huevos frescos los viernes, cerdo y sobrasada de la isla sólo en invierno. Abierto de lunes a viernes de 8 a 14 h y de 17 a 20.30 h, sábados de 8 a 15 h. Teléfono: 618 972 978

Formatierra Bio. Fruta y verdura ecológica de temporada y otros productos frescos o envasados de la tierra. Horario de lunes a viernes, de 9.30 a 13.30 h y de 16 a 20 h, sábados de 9.30 a 13.30 h. Teléfono 626 093 492 | info@formatierra.bio

Mercado "pagès" de Sant Francesc

Abierto de lunes a sábados de 9 a 14 h.

Aceite Ca na Platera. Aceite producido con aceitunas de Can Toni de na Platera, en Can Parra. Tienen 3 variedades de oliva (arbequina, picual, y cornicabra). Producen 2 tipos de aceite. Contacto: hrosamar01@gmail.com

Aceite Sa Tanca des clot. Aceite de aceitunas de Can Pep de n'Agustí obtenido solo mediante procedimientos mecánicos. Contacto: formentera_currican@hotmail.com

Ses Clotades Rural. Hortalizas y frutas. Venta directa en el camino que va a Es Arenals (desvío en la carretera principal km 11), Teléfono: 618 190 317

Supermercado La Savina. Venta de cordero de Formentera en su carnicería. Todo el año según disponibilidad. Av. Mediterránea, 31. Teléfono: 971 322 191

Peix sec (pescado seco). Un producto artesanal, tradicional y con un sabor único. Se elabora con pescado cartilaginoso (raya) secado al sol, salado y envasado con aceite de oliva ecológico. David: 616197882 www.peixsec.com



Agroform. Vegetables of km zero, very close to Sant Ferran. Open Monday to Saturday from 9am to 2 pm and from 5pm to 9pm. Telephone: + 34 686 235 527



Agromartí. Products from the orchard, vegetables and aromatic plants. It is on the road from La Savina to La Mola km 1.8, open Monday to Saturday from 10am to 2pm and from 3pm to 8.30 pm. Also in the market "pagès" at Sant Francesc, Monday to Saturday from 9 am to 2 pm and at Venda des Pi des Català. Contact: Martí +34 646 87 22 51

Wine cellar of Terramoll.

Vineyards located in the highlands of La Mola with limited productions of organic wines. Visitings and wine tastings by appointment. Phone: +34 971 327 293 | www.terramoll.es



Wine cellar of Cap de Barbaria. Vineyards located at Cap de Barbaria, producers of two varieties of wines. Visits and wine tastings by appointment. Telephone: + 34 647 707 572 | www.capdebarbaria.com

San Fernando Butcher's. Sale of Formentera lamb, Can Ramón certified cheese, spicy pork sausage "sobrasada" and own-produced sausage. Telephone: + 34 971 32 85 00

San Francisco Butcher's. Production and sale of organic vegetables (Finca Cas Bal-let, Ca Mari). Sale of chicken and lamb from Formentera all year round, fresh eggs on Fridays, pork and spicy pork sausage "sobrassada" of the island only in winter. Open Monday to Friday from 8 am to 2pm and from 5pm to 8.30 pm, Saturday from 8am to 3 pm. Telephone: + 34 618 972 978

Formatierra Bio. Seasonal organic fruit and vegetables and other fresh or packaged products from the land. Open Monday to Friday, 9.30 am to 1.30 pm. And from 4 pm to 8 pm, Saturdays from 9.30 am to 1.30 pm. Telephone: + 34 626 093 492 | info@formatierra.bio

Farmer Market. Open Monday to Saturday from 9 am to 2 pm.

Ca Na Platera's Olive Oil. Oil produced with olives from Can Toni de na Platera, in Can Parra. They have 3 varieties of olive (arbequina, picual and cornicabra) and produce 2 types of oil. Contacto: hrosamar01@gmail.com

Sa Tanca des clot, Olive Oil. Olive oil from Can Pep de n'Agustí obtained only by mechanical procedures. Contacto: formentera_currican@hotmail.com

Ses Clotades Rural. Vegetables and fruits. Direct sale on the road to Es Arenals (detour on the main road km 11), Telephone: +34 618 190 317

La Savina Supermarket. Sale of Formentera lamb in the butcher's shop inside. All year round according to availability. Av. Mediterránea, 31. Telephone: + 34 971 322 191

Peix sec (dry fish). Made in a traditional way with a unique flavor. It is made with cartilaginous fish (ray) sun dried, salted and packaged with organic olive oil. Contacto: David +34 616197882 | www.peixsec.com

