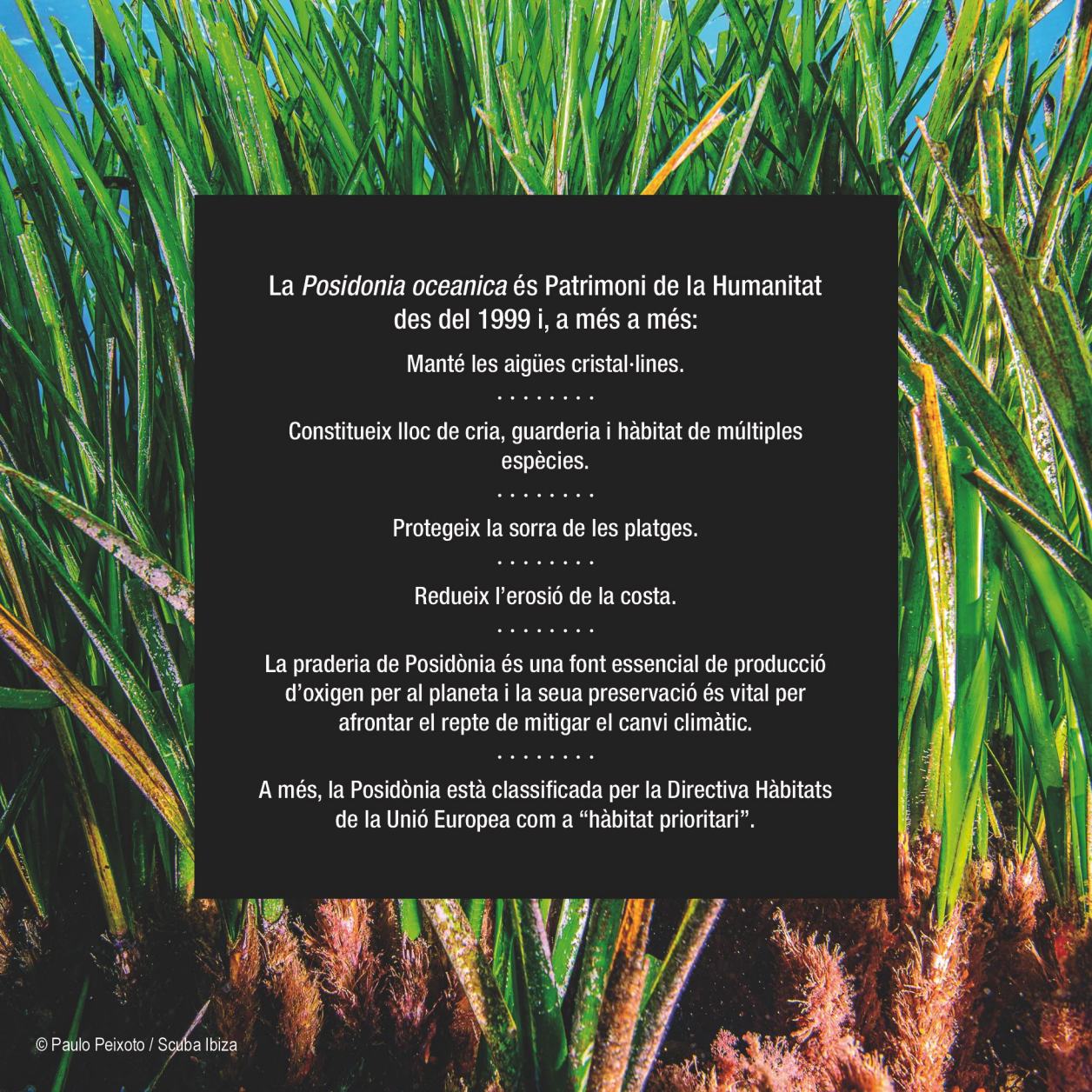
# VIU LA POSIDÒNIA

## PROGRAMA D'ACTIVITATS

24.09.2021 - 04.12.2021

© Maria Escandell. Premi especial del jurat concurs fotografia "Viu la Posidònia" 2020



La *Posidonia oceanica* és Patrimoni de la Humanitat des del 1999 i, a més a més:

Manté les aigües cristal·lines.

. . . . . .

Constitueix lloc de cria, guarderia i hàbitat de múltiples espècies.

. . . . . .

Protegeix la sorra de les platges.

. . . . . .

Redueix l'erosió de la costa.

. . . . . .

La praderia de Posidònia és una font essencial de producció d'oxigen per al planeta i la seua preservació és vital per afrontar el repte de mitigar el canvi climàtic.

. . . . . .

A més, la Posidònia està classificada per la Directiva Hàbitats de la Unió Europea com a "hàbitat prioritari".

© Paulo Peixoto / Scuba Ibiza

© Joan Pereyra. Floració de Posidònia. "Viu la Posidònia" 2020.

## La *Posidonia oceanica* és l'espècie més longeva de la biosfera

Investigadors del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC) trobaren a les Pitiüses un clon de Posidonia oceanica, una espècie marina amenaçada i endèmica de la Mediterrània, amb 100.000 anys d'edat. Els resultats converteixen aquesta espècie en la més longeva de la biosfera.

## La Posidònia, clau contra el canvi climàtic

Un equip internacional, amb participació del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC), va descobrir que les praderies submarines poden emmagatzemar el doble de carboni que els boscos del planeta. Un bosc tropical emmagatzema, de mitjana, prop de 300 tones per hectàrea, mentre que les plantes de *Posidonia oceanica* que envolten les costes poden soterrar fins a 830 tones de carboni per hectàrea en el terra, de manera que constitueixen dipòsits de carboni orgànic essencials per al planeta, resultat de l'acumulació durant segles i mil·lennis.

La praderia de Posidonia oceanica de les Pitiüses és el lloc on els científics del CSIC han trobat major concentració de carboni, amb la qual cosa alerten que "és fonamental conservar i restaurar les praderies submarines per conservar la seua capacitat com a embornal de C02".

© Fernando Estarellas Calderon. Primer premi concurs fotografia “Viu la Posidònia”.

© Margarita Tur Riera. Fruit de Posidònia.

## La Posidònia cuida el fons de la mar

Entre les seues nombroses funcions, les praderies desenvolupen un paper fonamental en l'estabilització dels fons marins i en l'amortiment de la mar de fons i de les onades. També en la protecció del litoral contra l'erosió.

## La Posidònia cuida les platges

Una característica comuna de les costes de la Mediterrània és l'acumulació de restes de *Posidonia oceanica* per sobre de la línia mitjana del nivell de la mar. El material acumulat a l'hivern aporta un benefici mediambiental essencial: garanteix la regeneració i protecció de la sorra de les platges i de la costa.

## La Posidònia cuida les espècies marines

La Mediterrània és un enclavament fonamental per a la biodiversitat de múltiples espècies i també de les tortugues marines. Els nous nius esporàdics de tortugues a Eivissa constitueixen un fet extraordinari i entitats locals com el CREM, entre altres, treballen en el rescat, supervivència i protecció de les tortugues.

Així mateix, l'Àrea Marina del GEN-GOB analitza la qualitat ambiental de la Posidònia en diferents platges pitiüses i l'Associació Tursiops, fundada amb l'objectiu de contribuir a la conservació i protecció dels cetacis a Balears, ha realitzat diferents estudis en els quals s'ha pogut comprovar que existeix una colònia consolidada de dofins a les Pitiüses i les praderies de Posidònia proporcionen l'hàbitat perfecte on es troben moltes de les espècies de què s'alimenten.

© Soledad Torres

© Joan Costa. Floració de Posidònia. "Viu la Posidònia" 2020.

Més informació:

https://www.asociaciontursiops.org https://www.elsnostresdofins.com/

Escolta els dofins a través d'aquest codi bidi.

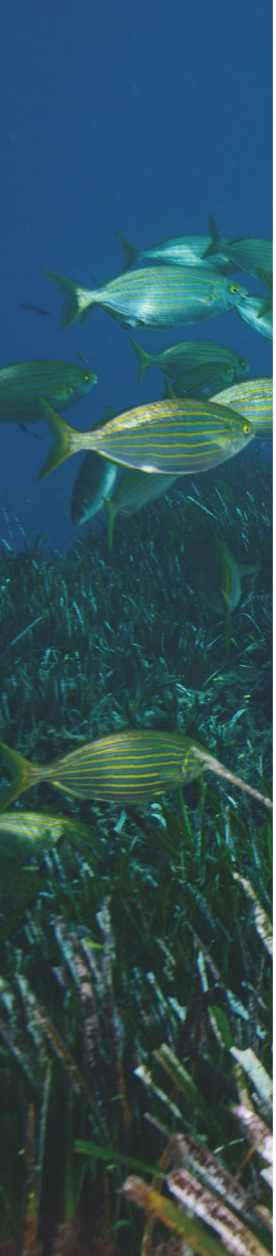
Entre les entitats de l'illa implicades en la protecció de la mar i de l'hàbitat de la Posidònia també es troben la Confraria de Pescadors d'Eivissa, pionera en la defensa de la sostenibilitat en la Mediterrània. La pesca professional artesanal d'Eivissa manté la cultura i tradicions de l'illa i vetlla per la continuïtat de la indústria pesquera amb criteris de sostenibilitat, evitant la sobreexplotació dels recursos marins.

## La Posidònia et cuida a tu

Igual que els boscos terrestres, les praderies de Posidonia oceanica poden fixar i sepultar una part significativa del CO2 atmosfèric afavorint la reducció d'aquest gas d'efecte hivernacle i contribuint així a la regulació del clima del planeta, segons la Unió Internacional per a la Conservació de la Naturalesa ( IUCN ). La Posidònia també és la nostra aliada en la lluita contra el canvi climàtic.

# OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE

© Scuba Ibiza. Floració de Posidònia. "Viu la Posidònia" 2020



# Viu la Posidònia (2017-2021)

L'Ajuntament d'Eivissa va presentar el 2017 la primera edició de 'Viu la Posidònia", un programa d'activitats amb l'objectiu de conscienciar sobre la importància de les praderies de *Posidonia oceanica*, incloses en la declaració d'Eivissa com a Patrimoni Mundial per la Unesco.

Aquest programa va rebre el 2017 el premi internacional 'Alimara' en la categoria de turisme responsable i sostenible, que atorga el Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB, amb el suport del Saló del Turisme B-Travel. L'alcalde d'Eivissa, Rafa Ruiz, va recollir el guardó en la XXXIV gala d'uns premis que van reconèixer les 14 millors campanyes de promoció turística, nacional i internacional.

De juliol a setembre del 2018, la segona edició va ampliar el programa d'activitats i el 2019 es va allargar fins al 4 de desembre, data en què es va celebrar el 20è aniversari de la declaració de Patrimoni de la Humanitat de la praderia mil·lenària.

La quarta edició del programa, el 2020, va aconseguir documentar la floració de la Posidònia, va presentar el primer concurs de fotografia 'Viu la Posidònia' i, a més, va impulsar les activitats educatives i de conscienciació.

En la cinquena edició de 2021, la sostenibilitat, la protecció de la biodiversitat, així com la conscienciació sobre la importància de protegir la Posidònia envers el canvi climàtic, continuen sent els grans desafiaments.

## NATURALESA

'Viu la Posidònia' ofereix immersions en la Posidònia per captar imatges de la planta mil·lenària, a més de visites en caiac i activitats de surf de rem a les platges de  Figueretes, Talamanca i platja d'en Bossa. Totes les activitats són gratuïtes i es desenvolupen respectant els protocols i mesures de seguretat envers la COVID-19. Aquest any s'incorporen al programa noves propostes d'activitats ecoturístiques.

## EDUCACIÓ

La Regidoria de Medi Ambient impulsa noves activitats educatives i de conscienciació, en col·laboració amb entitats locals i professionals del sector.

## ART

La Posidònia també es reivindica com a patrimoni natural i cultural d'Eivissa, a través de l'obra dels joiers Elisa Pomar i Enric Majoral. En els seus espais de La Marina i Vara de Rey, també participen en el programa a través de les col·leccions en què mostren la seua interpretació artística del fons marí i la seua visió de la Posidònia com una joia que tots devem preservar.

## GASTRONOMIA

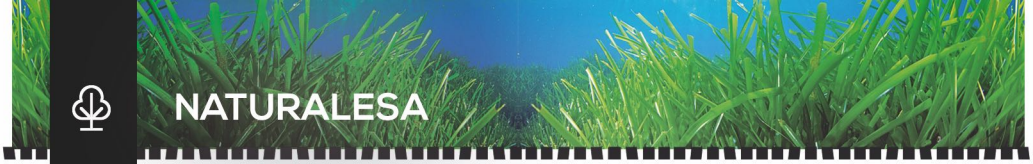
La Posidònia també és protagonista de l'homenatge dels restaurants del municipi, els quals oferiran molt variades propostes dirigides a tots els públics, per donar visibilitat al singular ecosistema de la pradera submarina, on conviuen gran varietat d'espècies. La Confraria de pescadors d'Eivissa i la marca de garantia 'Peix Nostrum', que posen en valor l'excel·lent qualitat dels peixos de l'illa, també se sumen a aquesta iniciativa.

## PREMIS POSIDÒNIA

Participa en els concursos 'Viu la Posidònia' a les xarxes socials de Turisme d'Eivissa i guanya premis com dinars i sopars als restaurants adherits a la campanya, nits d'hotel i joies homenatge a la planta mil·lenària, a més de samarretes i mascaretes. Participa en el concurs de fotografia i en la ruleta de preguntes i respostes i aconsegueix el teu premi Posidònia.

Consulta les bases del concurs a https://turismo.eivissa.es/
Turisme d'Eivissa I Tel: 971 399 232 I Mail: informacioturistica@eivissa.es

Participa a les xarxes socials:
Facebook: https://www.facebook.com/TurismeEivissalbiza/
Twitter: https://twitter.com/Eivissalbiza
Instagram: https://www.instagram.com/turismeeivissaibiza/





## Immersió fotogràfica 'La Posidònia, una planta mil·lenària'

**Empresa:** Scuba Ibiza. info@scubaibiza.com.

**Sortida desde:** Marina Botafoc.

**Places disponibles en cada immersió:** 12.

**Requeriment per participar:** cedir les imatges al programa 'Viu la Posidònia' i compartir imatges sobre les immersions i la planta submarina amb el hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia.

Les imatges formaran part d'una exposició virtual en el marc del programa 'Viu la Posidònia'.

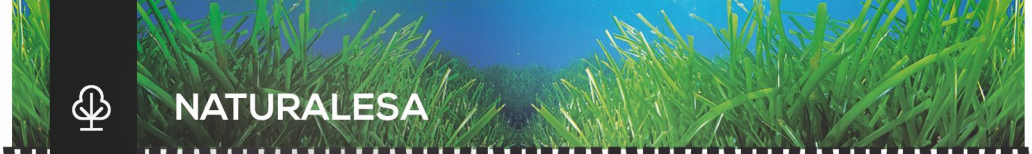
★ **Activitat gratuïta.** Les activitats seguiran el protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat. Informació per als participants en espanyol i anglès.

**Reserva de places:** Turisme d'Eivissa | 971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

**Dates:**

- Dissabte 25 de setembre. Adreçada a fotògrafs experts. Horari: de 9,30 a 13 hores.
- Dissabte 9 d'octubre: batejos de busseig i snorkel per a famílies, empleats d'hotels i/o restaurants i/o persones que volen descobrir la Posidònia i no saben bussejar. Infants a partir de 12 anys. Horari: de 15 a 18 hores.
- Dissabte 30 d'octubre: dirigida a fotògrafs experts per captar i documentar l'evolució de la floració de la Posidònia i l'impacte del canvi climàtic en la praderia. Horari: de 9,30 a 13 hores.
- Dissabte 20 de novembre: dirigida a fotògrafs experts per captar i documentar la floració de la Posidònia amb finalitat científica. Horari: de 9,30 a 13 hores.

© scubaibiza.com





## Caiac en família a la Posidònia a Figueretes

Excursió en piragua, complementada amb busseig amb aletes i tub i la possibilitat de l'ús d'una càmera de fotografia submarina.

**Empresa:** Anfibios Ibiza.

**Sortida desde:** platja de Figueretes. Davant l'embarcador a Formentera.

**Places disponibles en cada activitat:** 16. Cada caiac és d'ús doble.

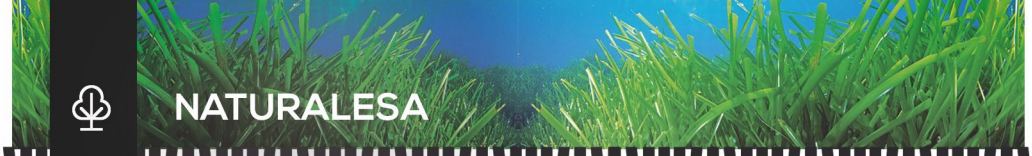
★ **Activitat gratuïta.** Les activitats seguiran el protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

**Reserva de places:** Turisme d'Eivissa | 971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

**Dates:**

• Diumenge 26 de setembre, 7 i 21 de novembre i 5 de desembre. Horari: d'11 a 13 hores.

• Diumenges 10 i 24 d'octubre. Horari: d'11 a 13 hores. Dos dies d'activitats per a famílies amb nens de 10 a 17 anys i amb necessitats especials (es comptarà amb monitors experts).





## Ruta caiac + snorkel infantil a Talamanca

Dirigit a públic infantil de 5 a 12 anys (màxim de 20 participants). L'objectiu que es persegueix és que, a través de jocs i dinàmiques de grup, els participants adquireixin coneixements sobre la flora i fauna marina i del litoral, amb la col·laboració d'una ambientòloga. Rutes disponibles en espanyol i anglès.

**Empresa:** Kayak Ibiza.

**Sortida desde:** platja de Talamanca, davant la zona de lavabo i dutxa.

**Places disponibles en cada activitat: 20**

★ **Activitat gratuïta.** Les activitats seguiran el protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

**Reserva de places:** Turisme d'Eivissa | 971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

**Dates:**

- Dissabtes 2, 23 i 30 d'octubre. Horari: de 15 a 17 hores.

## Caiac tour avançat a Talamanca

**Empresa:** Kayak Ibiza.

**Sortida desde:** platja de Talamanca, davant la zona de lavabo i dutxa.

**Places disponibles en cada activitat:** 12 nivell avançat.

★ **Activitat gratuïta.** Les activitats seguiran el protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

**Reserva de places:** Turisme d'Eivissa | 971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

**Dates:**

- Diumenges 3 i 17 d'octubre i 14 de novembre. Horari: de 9.30 a 12.30 hores.

## Surf de rem Posidònia a platja d'en Bossa

**Empresa:** Anfibios Ibiza, busseig i esports nàutics.

**Sortida desde:** platja d'en Bossa (embarcador situat al carrer ses Figueres, devora el bar Albatros i l'hotel Sirenis 3 Carabelas).

**Places disponibles en cada activitat:** 16. Cada taula és d'ús individual.

★ **Activitat gratuïta.** Les activitats seguiran el protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

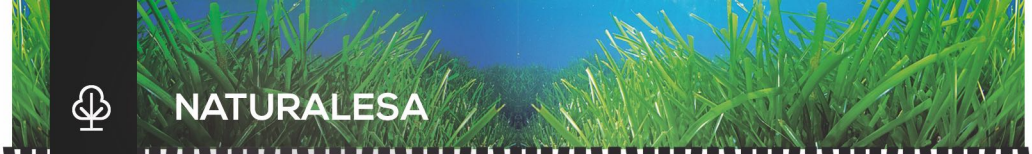
**Reserva de places:** Turisme d'Eivissa | 971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

**Dates:**

• Dissabte 2 d'octubre: activitat especial a públic internacional, en anglès. Horari: de 9.30 a 12 hores.

• Dissabte 16 d'octubre: Posidònia i els Objectius de Desenvolupament Sostenible. L'activitat convidarà a reflexionar sobre com aconseguir comunitats més sostenibles, amb una producció i consum responsable, com devem implicar-nos en l'acció pel clima i en la importància de protegir la vida submarina. Activitat per a públic en general, també per a famílies amb infants.

• Diumenge 14 de novembre: Recollida de plàstics i restes trobades al mar. Taller posterior "art versus plàstics" per donar una segona vida a aquests objectes. Horari: de 9.30 a 12 hores.





## Surf de rem Posidònia a Talamanca i Figueretes

Excursions en surf de rem per gaudir de la Posidònia dirigida a tots els públics, a partir dels 12 anys. L'excursió inclou classe d'iniciació al surf de rem.

**Empresa:** SUP Ibiza.

**Places disponibles en cada activitat:** 20. Cada taula és d'ús individual.

★ **Activitat gratuïta.** Les activitats seguiran el protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

**Reserva de places:** Turisme d'Eivissa | 971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

**Dates:**

- Dissabte 25 de setembre. Horari: de 17 a 19.30 hores. Lloc: platja de Figueretes.
- Diumenges 3 d'octubre i 31 d'octubre. Horari: de 12 a 13.30 hores. Lloc: platja de Talamanca, davant la zona de lavabo i dutxa.
- Dimarts 12 d'octubre i dissabte 13 de novembre. Lloc: platja de Figueretes. Horari: de 12 a 13.30 hores.
- Dissabte 6 de novembre. Horari: de 17 a 19.30 hores. Lloc: Platja de Talamanca, davant de la zona de bany i dutxa.

## Posidonia Power Kids

La contaminació per plàstics és una realitat cada vegada més alarmant. Els estudis pronostiquen que, si no canviem els hàbits de consum, en un breu termini de temps hi haurà més residus que peixos a la mar.

Per aquest motiu, el GEN-GOB organitzarà una macrojornada de neteja, en col·laboració amb els centres educatius, en espais naturals del municipi, perquè els participants facin un diagnòstic real de la contaminació per residus en els entorns més propers.

La recollida i classificació de residus seguirà el protocol del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC) i en el marc de la plataforma de ciència ciutadana Observadors del Mar.

Després de la jornada de neteja i anàlisi dels residus, es desenvoluparà un taller artístic, creatiu i mediambiental, de reutilització de residus per a la creació d'instruments i del musical 'Posidonia Power Kids', amb música i guió original, en el qual participaran els alumnes de tercer de primària, sota la direcció del músic Albert Oliva. Els paratges naturals tindran una nova defensora, una nova superheroïna que impedirà, gràcies als seus amics els nens i nenes, que es produeixin atacs contra el medi ambient.

L'espectacle on els infants seran els protagonistes es convertirà en una nova proposta artística i en la banda sonora de la defensa de la Posidònia i la mar.

Tots els nens i nenes que participen en aquestes activitats rebran el seu kit 'posidonia power'.

Projecte desenvolupat pel GEN-GOB i Albert Oliva, de setembre a desembre.

**Reserva de places:** educacio@gengob.org

© Olga Escandell. Segon premi concurs fotografia "Viu la Posidònia" 2020.

## Posidònia i les estrelles

La llum de la lluna creixent permetrà explicar la relació d'aquest astre amb el creixement de la Posidònia i les marees. Es tracta d'una activitat dirigida a públic familiar, amb una edat mínima de 6 anys. També es podran observar les estrelles amb telescopi.

Activitat dirigida per Teresa Marí, biòloga, doctora en gestió del medi ambient i monitora d'astronomia Starlight.

**Sortida desde:** dia 9 d'ctubre, devora la zona de dutxes públiques, a les 22 hores. Marina Botafoc, dia 13 de novembre, devora el Faro, a les 22 hores.

**Places disponibles en cada activitat:** 20.

**Fechas:** dissabtes 9 d'octubre i 13 de novembre.

★ **Activitat gratuïta.** Les activitats seguiran el protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat. Es recomana portar estoreta o tovallola per a aquelles persones que desitgin tombar-se en el terra per observar el cel nocturn.

**Reserva de places:** Turisme d'Eivissa | 971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

## Ruta guiada circular Ses Feixes - Posidònia

Amics de la Terra proposa una ruta guiada per donar a conèixer el patrimoni natural d'Eivissa, que comença a la platja de Talamanca, passa per ses Feixes i torna a la platja. Durant la ruta, els participants descobriran la història de la zona humida, podran observar la flora i fauna i, a la platja, observarem les restes de *Posidonia oceanica* i s'explicarà la seua funció essencial per protegir la biodiversitat, la sorra de la platja i la costa. A més, amb la participació d'un educador ambiental, s'explicarà el paper essencial dels dos ecosistemes per mitigar el canvi climàtic.

**Actividad dirigida a:** famílies amb infants a partir de 10 anys.

**Places disponibles en cada activitat:** 20.

**Dates:** diumenge 10 d'octubre i diumenge 14 de novembre.

★ **Activitat gratuïta.** Les activitats seguiran el protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

**Reserva de places:** amicsdelaterraeivissa.org

## Webinar Posidonia

Presentació dels resultats del projecte de recuperació de la praderia de Posidonia oceanica a Figueretes.
Jordi Salewsky, regidor de Medi Ambient de l'Ajuntament d'Eivissa.
Xisco Sobrado Llompart, coordinador tècnic de l'Àrea Marina del GEN-GOB Eivissa.

**Actividad dirigida a:** públic de totes les edats.

**Data:** dijous 2 de desembre, 18 hores.

**Plataforma:** Web Districte 07800.

★**Activitat gratuïta.**

**Més informació:** https://turismo.eivissa.es/ i xarxes socials.

© Xavier Mas. 'Viu la Posidònia' 2020.

## La Posidònia, inspiració per a artistes

### ELISA POMAR EIVISSA: L'EVOLUCIÓ DE L'ESSÈNCIA

Hereva de la nissaga centenària joiera eivissenca per excel·lència, amb la seua imaginació i creativitat desbordant Elisa Pomar ha aconseguit revolucionar la joieria tradicional insular i fer-la transcendir a una esfera internacional de primer ordre. Les seues inconfusibles joies, rotundes i de marcada estètica barroca, són les favorites de grans personalitats, autèntics referents estètics a escala internacional.

L'amor inculcat a Elisa per les Pitiüses des de petita i el seu ecosistema terrestre i submarí no té límits i segueix sent motor d'inspiració de tota la seua obra. La joiera eivissenca és una ferma defensora de l'ecosistema insular i la diversitat natural d'Eivissa i Formentera està present en moltes de les seues peces, en les quals abunden les formes orgàniques inspirades en el seu camp i en la seua mar. En aquest sentit, el 2012 Elisa ja va dedicar a la Posidònia una primera col·lecció exclusiva. I el 2021 la va tornar a homenatjar amb una nova edició exclusiva de peces en turquesa de plata banyada en or de 24k, que es pot visitar als seus punts de venda del carrer Castelar 1 i Vara de Rey 5.

www.elisapomar.es | Tel: 971 310 526 | press@elisapomar.com

**Horari**: de dilluns a divendres, de 10 a 13.30 hores i de 17 a 20.30 hores.

## ENRIC MAJORAL: LA POSIDÒNIA, UNA JOIA

Premi Nacional d'Artesania 2007, va crear la seua col·lecció sobre la Posidònia l'any 2001 i, des de llavors, el bosc submergit s'ha convertit en un factor essencial del seu univers artístic. Amb el lema "La Posidònia és una joia", Majoral ha creat al llarg de la seua vida professional peces úniques de petit i gran format, en el marc d'una investigació i una reflexió constant que neix del convenciment que la joieria és una manifestació cultural i que cada peça elaborada artesanalment representa valors i sentiments. Un artista compromès amb el seu entorn, però també amb una dimensió internacional, que exhibeix dues peces de la sèrie 'Joies de sorra' en la col·lecció permanent del Museum of Arts and Design de Nova York.

Carrer d'Anníbal, 8 | Tel: 971 508 863 | www.majoral.com

**Horari:** de dilluns a dissabte d'11 a 14.30 hores i de 17 a 21 hores. Durant el mes de novembre, matins de 10.30 a 14.30 hores, de dilluns a dissabte.

© Carmen Escandell. Tercer premi concurs fotografia "Viu la Posidònia" 2020.

## CA N'ALFREDO

Passeig de Vara de Rey, 16
Tel. 971 311 274

**Primer.** A elegir entre:
*Gaspatxo del nostre hort*
*Amanida Catalina*

**Segon.** A elegir entre:
*Calamar farcit amb tumbet*
*Pollastre pagès amb escamarlans i figues seques eivissenques*

**Postre.** A elegir entre:
*Macarrons de Sant Joan*
*Assortit de postres eivissencs*

**Preu:** 35€ (begudes a part: Bodegas de Ibiza).

**Horari:** de dimarts a dissabte, de 13.00 a 16.00 hores i de 20.00 a 23.00 hores.

## CAN MOSSON BY GUILLEMÍS

Avinguda Pere Matutes Noguera, 80
Tel. 971 39 44 60

**Primer.** A elegir entre:
*Amanida de 'crostes' i 'peix sec'*
*Crema de carabassa de l'illa amb 'croutons' i ceba fregida*

**Segon.** A elegir entre:
*Calamar gratinat amb allioli de tinta de calamar amb guarnició*
*Ous pagesos estrellats amb patates fregides i sobrassada d'Eivissa*

**Postre.** A elegir entre:
*Greixonera a la taronja amarga*
*Flaó*

**Preu:** 30€ (begudes a part). Vins recomanats: Bodega Can Rich.

**Horari:** de dilluns a divendres, de 13.00 a 16.30 hores. Es recomana reserva prèvia.

## CAN POU

Carrer Lluís Tur i Palau, 19
Tel. 971 310 875

*Gamba roja amb alvocat i salseta d'algues*

**Preu:** 6,50€

**Horari:** tots els dies, de 12.00 a 23.00 hores.

## EL BARCO

Platja de Talamanca
Tel. 971 193 278

**Primer**
*Salmorra de peix*

**Segon**
*Arròs a banda*

**Postre.** A elegir entre:
*Flaó*
*Greixonera*

**Preu:** 50€. Ampolla de vi de Can Rich (Ànfora, blanc) inclosa.

**Horari:** tots els dies, de 12.00 a 00.00 hores. Es recomana reserva prèvia.

© Helher Escribano /Turisme d'Eivissa 'Viu la Posidònia'

## ES ARCS

C/ Quartó de Santa Eulária (Es Vivé)
Tel. 971 302 807

**Dimarts**
*Fideuà de peix i marisc (mínim 2 persones)*
**Preu per persona:** 20€.

*Salmorra amb arròs a banda (mínim 2 persones)*
**Preu per persona:** 28.50€.

**Dimecres**
*Arròs de matances (mínim 2 persones)*
**Preu per persona:** 16.50€.

*Paella mixta (mínim 2 persones)*
**Preu per persona:** 17.50€.

*Caldereta de llamàntol amb rap (mínim 2 persones)*
**Preu per persona:** 28.50€.

**Dijous**
*Ossos amb col (mínim 2 persones)*
**Preu per persona:** 17€.

*Gran mariscada (mínim 2 persones)*
**Preu per persona:** 30.00€.

**Divendres**
*Bullit de peix amb arròs a banda (mínim 2 persones)*
**Preu per persona:** 28.50€.

**Dissabtes**
*Arròs de llamàntol (mínim 2 persones)*
**Preu per persona:** 26.50€.

**Horari:** de dimarts a diumenge (dilluns tancat), de 13.00 a 17.00 hores i de 20.00 a 00.00 hores. Es recomana reserva prèvia.

## FORMENTERA

Plaça de la Tertúlia,
Tel. 971 578 664

**Primer**
*Croquetes de sobrassada*

**Segon**
*Paella de peix i marisc*

**Postre.** A elegir entre:
*Flaó*
*Greixonera*

**Preu:** 40€. Ampolla d'Ibizkus per a dues persones, inclosa.

**Horari:** tots els dies, de 20.00 a 23.30 hores. Es recomana reserva prèvia.

© Helher Escribano /Turisme d'Eivissa 'Viu la Posidònia'

## LA GAIA

Passeig Joan Carles I, 17
Tel. 971 806 806 | lagaia@ibizagranhotel.com
www.lagaiaibiza.com

Experiència mediterránean kaiseki by Óscar Molina

### Menú degustació Tànit:

**Principals**

*Aperitiu en taula*
*Ostra Daniel Sorlut Spéciale*
*Amanida de crostes*
*Ventresca de tonyina vermella*
*Arròs negre*
*Cocotxa de rap*
*Angus spicy*

**Postres**

*Fruita exòtica molt freda*
*Xocolata & Cacauet*
*Mignardises*

**Preu:** 80€ (begudes no incloses). 30€ amb maridatge.

### Menú degustació Posidònia:

**Principals**

*Aperitiu en taula*
*Ostra Daniel Sorlut Spéciale*
*Figa al foc*
*"Tiradito" de Cerviola*
*Gambot*
*Crema sabaiona de carabassa*
*Caviar (Ossos amb sal)*
*Ceba al fang*
*Moll*
*Tonyina vermella de la Mediterrània*
*Xai d'Eivissa a la sal*

**Postres**

*Flors d'Eivissa*
*Hibiscus*
*Mignardises*

**Preu:** 100€ (begudes no incloses). 160€ amb maridatge.

Imprescindible reserva prèvia. Els menús degustació se serviran a taula completa. Aquests menús se serviran fins al tancament de l'establiment, el dia 14 d'octubre.

## SA BRISA MADRID

Avinguda de Menéndez Pelayo, 15 (Madrid)
Tel. 91 022 45 40

**Aperitius**

*Piscolabis d'amanida pagesa eivissenca*
*Croqueta de bullit de peix*

**Principals**

*Tàrtar de negret amb xili de Xalapa i chimichurri de coriandre*
*Gamba roja eivissenca sobre dau de lletuga amb amaniment de vitxo chipotle*
*Bullit de peix a l'estil Sa Brisa: guisat de peix tradicional eivissenc, peix de roca, allioli de patata i safrà amb el seu arròs a banda*

**Postre**

*Cremós pastís de formatge de cabra i herba-sana amb gelat casolà de licor d'herbes eivissenques.*

**Preu: 42€. El menú inclou ampolla de vi de Can Rich (blanc o negre) per a cada dues persones.**

**Horari:** tots els dies, de 13.00 a 16.00 hores i de 20.00 a 23.00 hores.

## SA NANSA

Avinguda 8 d'Agost, 27
Tel. 971 318 750

**Menú degustació Posidònia:**

**Primer**

*Calamar amb sobrassada i moniato*

**Segon**

*Arròs amb gerret i coliflor*

**Postre**

*Greixonera Sa Nansa*

**Preu: 38€ (begudes no incloses).**

**Horari:** de dimarts a divendres, de 13.00 a 16.00 hores. Es prega reserva prèvia.

**Menú degustació:**

**Primer**

*Escamarlanets amb ous i xips de patata eivissenca*

**Segon**

*Salmorra de peix amb fideuà a banda*

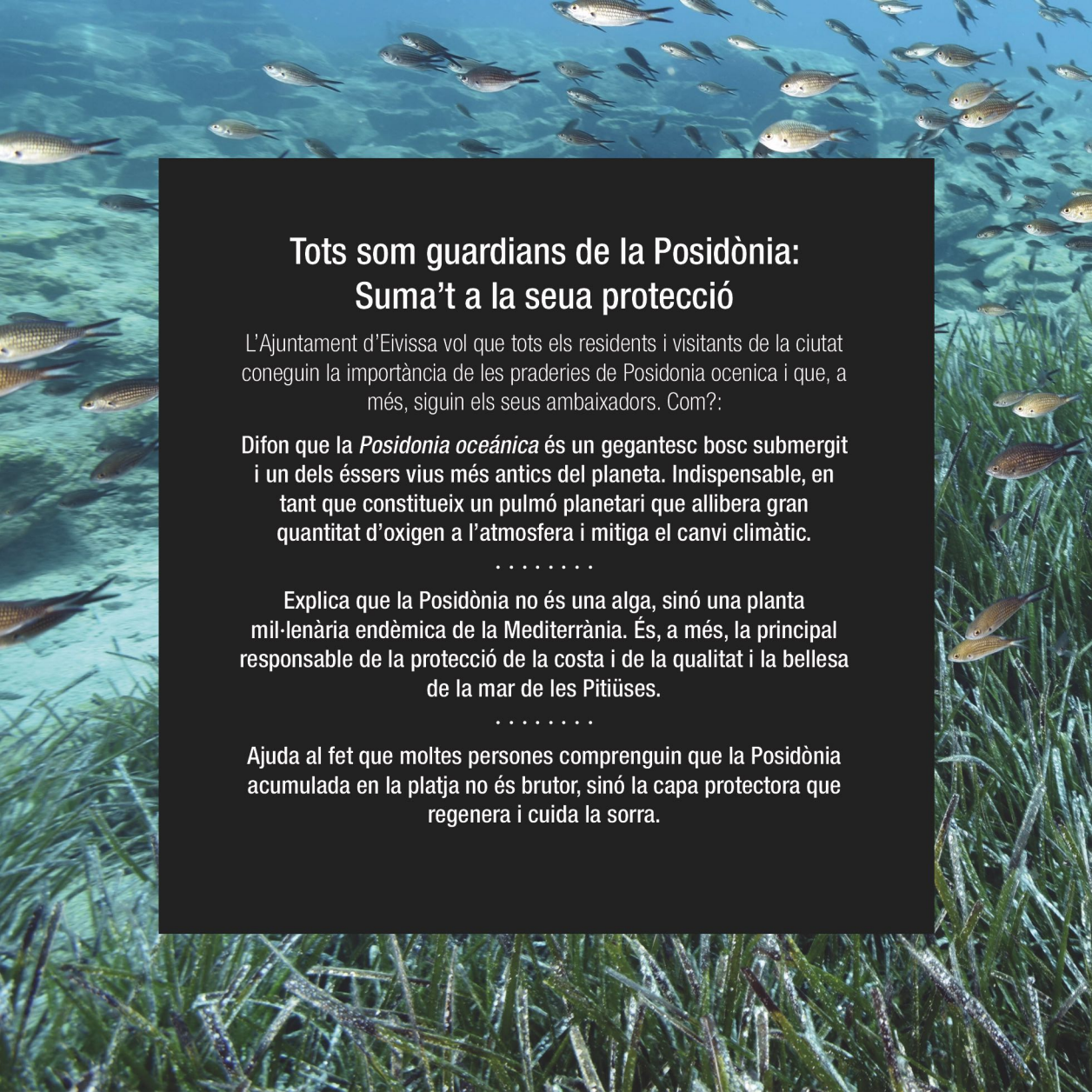
**Postre**

*Greixonera Sa Nansa*

**Preu: 48€ (begudes no incloses).**

**Horari:** dissabtes i diumenges, de 13.00 a 16.00 hores. Es prega reserva prèvia.

© Antonia Torres Torres. Foto premi especial del jurat concurs fotografia Viu la Posidònia 2020



# Tots som guardians de la Posidònia: Suma't a la seua protecció

L'Ajuntament d'Eivissa vol que tots els residents i visitants de la ciutat coneguin la importància de les praderies de Posidonia ocenica i que, a més, siguin els seus ambaixadors. Com?:

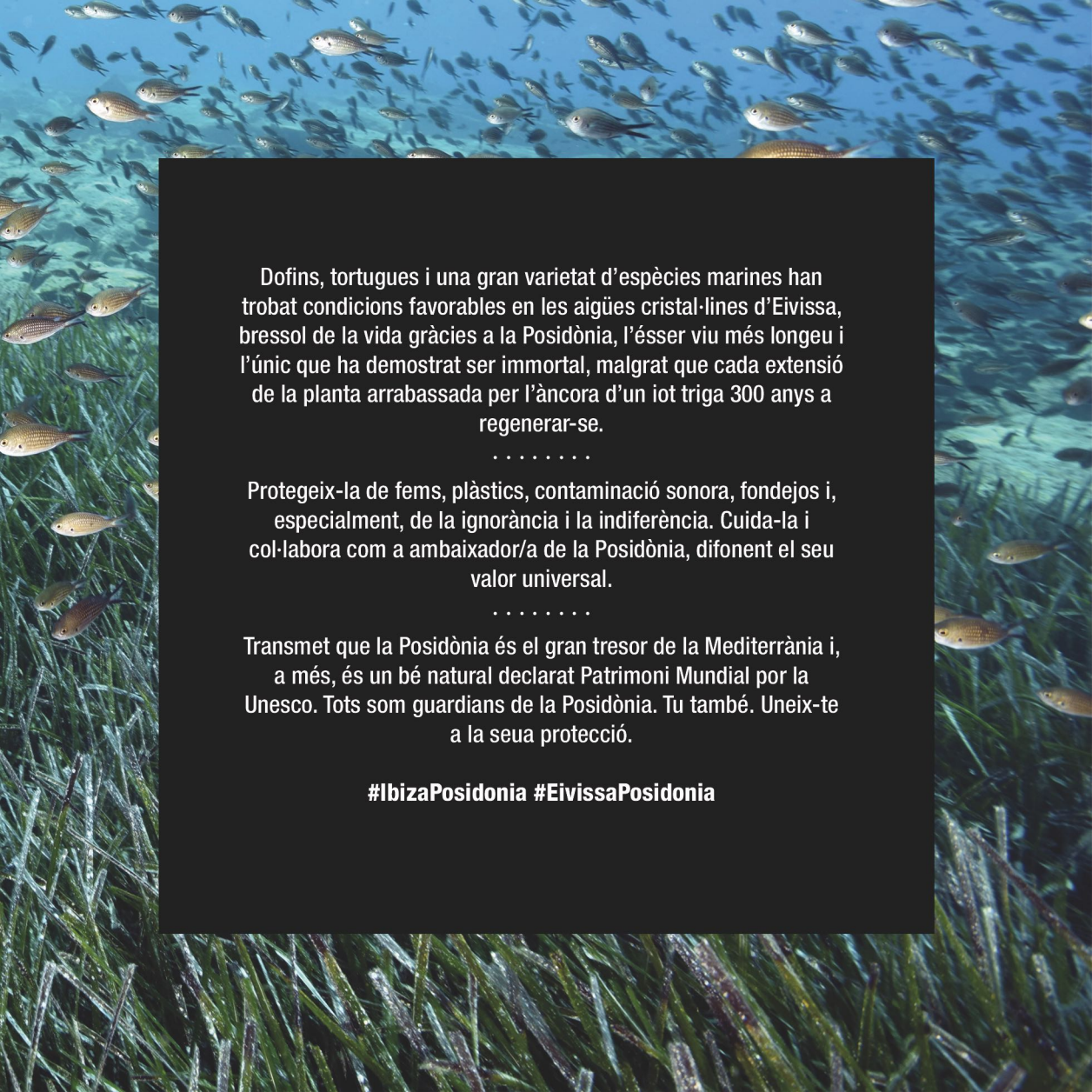
Difon que la *Posidonia oceánica* és un gegantesc bosc submergit i un dels éssers vius més antics del planeta. Indispensable, en tant que constitueix un pulmó planetari que allibera gran quantitat d'oxigen a l'atmosfera i mitiga el canvi climàtic.

. . . . . .

Explica que la Posidònia no és una alga, sinó una planta mil·lenària endèmica de la Mediterrània. És, a més, la principal responsable de la protecció de la costa i de la qualitat i la bellesa de la mar de les Pitiüses.

. . . . . .

Ajuda al fet que moltes persones comprenguin que la Posidònia acumulada en la platja no és brutor, sinó la capa protectora que regenera i cuida la sorra.



Dofins, tortugues i una gran varietat d'espècies marines han trobat condicions favorables en les aigües cristal·lines d'Eivissa, bressol de la vida gràcies a la Posidònia, l'ésser viu més longeu i l'únic que ha demostrat ser immortal, malgrat que cada extensió de la planta arrabassada per l'àncora d'un iot triga 300 anys a regenerar-se.

. . . . . .

Protegeix-la de fems, plàstics, contaminació sonora, fondejos i, especialment, de la ignorància i la indiferència. Cuida-la i col·labora com a ambaixador/a de la Posidònia, difonent el seu valor universal.

. . . . . .

Transmet que la Posidònia és el gran tresor de la Mediterrània i, a més, és un bé natural declarat Patrimoni Mundial por la Unesco. Tots som guardians de la Posidònia. Tu també. Uneix-te a la seua protecció.

**#IbizaPosidonia #EivissaPosidonia**

CONVERTEIX LA POSIDÒNIA
EN EL GRAN DESCOBRIMENT
DEL TEU VIATGE

ajuntament d'eivissa
www.eivissa.es

Ciudades Patrimonio de la Humanidad
ESPAÑA | UNESCO

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
Ibiza, biodiversidad y cultura inscrita en la Lista del Patrimonio Mundial en 1999

PREMIAT
Premis ALIMARA
CETT-BeTravel
2018

www.turismo.eivissa.es | www.tourism.eivissa.es | www.turisme.eivissa.es | www.tourismus.eivissa.es

TurismeEivissaIbiza  Eivissalbiza  turismeeivissaibiza  +TurismedEivissalbiza

#IbizaPosidonia | #EivissaPosidonia | #20Aniversario

© María Escandell. Premi especial del jurat concurs fotografia "Viu la Posidònia" 2020.

gráficamente