

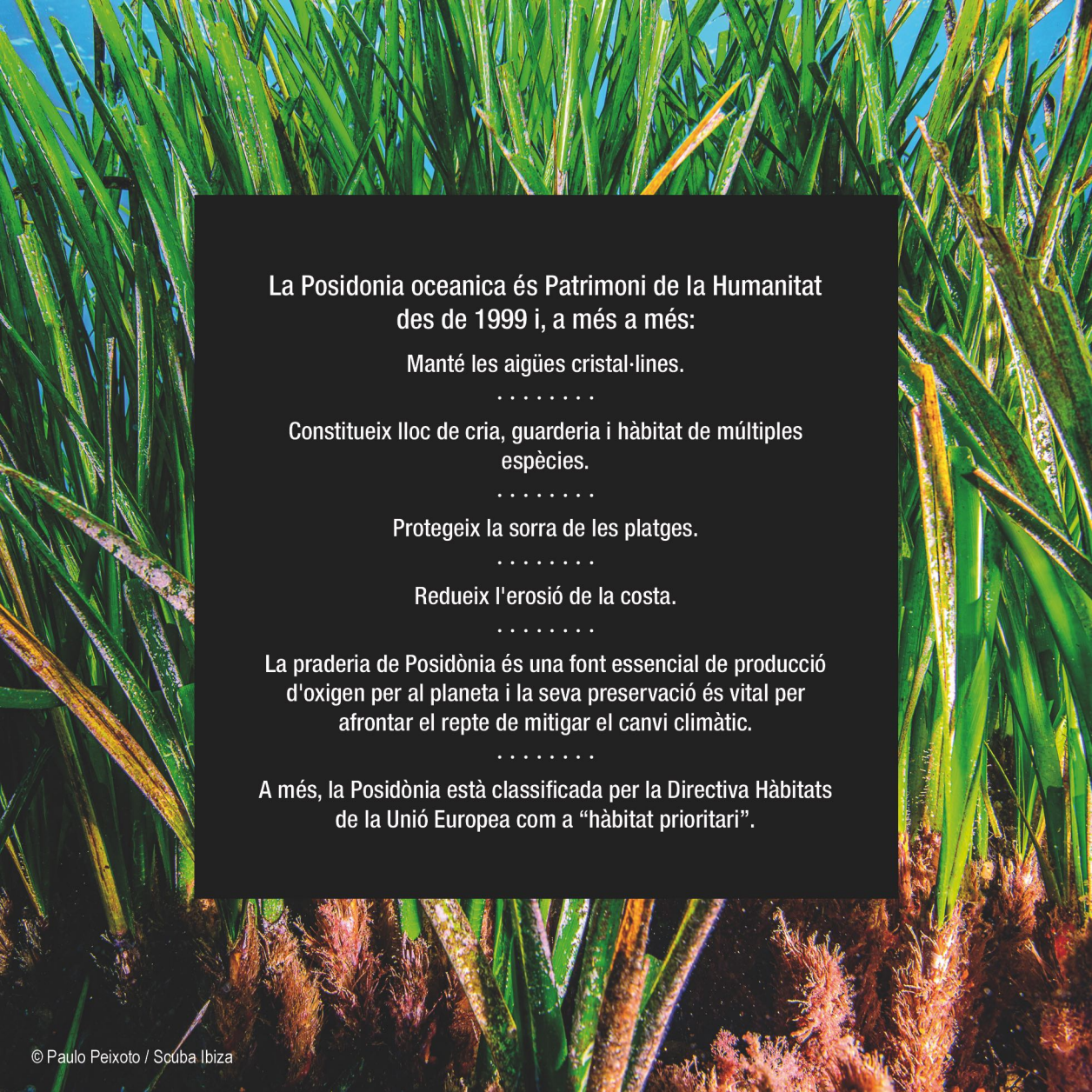


VIU LA POSIDÒNIA



PROGRAMA D'ACTIVITATS

29.08.2020 - 06.12.2020



La Posidonia oceanica és Patrimoni de la Humanitat
des de 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 seva 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".

La Posidònia cuida el fons de la mar

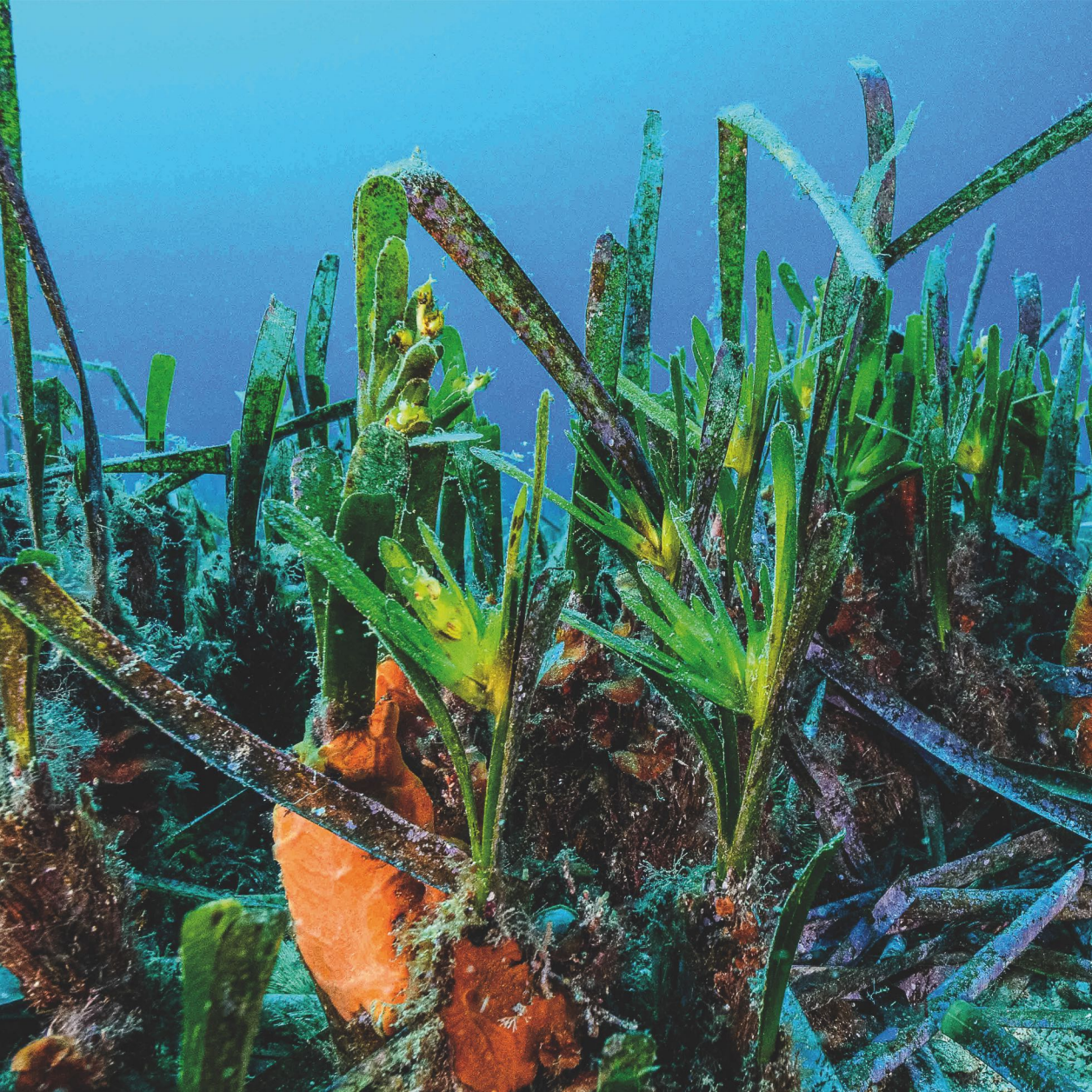
Entre les seues nombroses funcions, les praderes exerceixen un paper fonamental en l'estabilització dels fons marins i en l'amortiment de la mar de fons i de les ones. També protegeix el litoral de l'erosió marina.

La Posidònia cuida les platges

Una característica comuna de les costes del Mediterrani 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

El Mediterrani és un enclavament fonamental per a la biodiversitat de múltiples espècies i també per a les tortugues marines. Les noves nidificacions esporàdiques 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 a 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 troben moltes de les espècies de les quals s'alimenten.

Més informació:

<https://www.asociaciontursiops.org> <https://www.elsnostredofins.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 troba la Confraria de Pescadors d'Eivissa, pionera en la defensa de la sostenibilitat al Mediterrani. La pesca professional artesanal d'Eivissa manté la cultura i tradicions de l'illa i vetlla per la continuïtat de la indústria pesquera i la sostenibilitat dels recursos marins.

La Posidònia et cuida a tu

Com també els boscos terrestres, les praderes de Posidonia oceanica poden fixar i sepulturar una part significativa del CO₂ atmosfèric afavorint la reducció d'aquest gas d'efecte d'hivernacle i contribuint així a la regulació del clima del planeta, segons la Unió Internacional per a la Conservació de la Naturalesa (IUCN).



Viu la Posidònia (2017-2020)

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 praderes de Posidonia oceanica, incloses en la declaració d'Eivissa com a Patrimoni Mundial per la Unesco.

Aquest programa va rebre en 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 a les 14 millors campanyes de promoció turística, nacional i internacional.

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

En la quarta edició d'aquest programa, el 2020, la sostenibilitat, la protecció de la biodiversitat, així com la conscienciació sobre la importància de protegir la Posidònia enfront del canvi climàtic, continuen sent els grans desafiaments.

NATURALES

'Viu la Posidònia' ofereix una immersió en la Posidònia per captar imatges de la planta mil·lenària, a més de visites en caiac des de la platja de Ses Figueretes els dissabtes i paddle surf des de la platja de Talamanca els diumenges. Totes les activitats són gratuïtes i es desenvolupen respectant els protocols i mesures de seguretat davant la Covid-19.

ART

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

GASTRONOMIA

La Posidònia també és protagonista en l'homenatge de 16 restaurants del municipi, que 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', el treball de la qual realça l'excel·lent qualitat dels peixos de l'illa, també se sumen a aquesta iniciativa.

EDUCACIÓ

la Regidoria de Medi Ambient impulsa tres seminaris en línia, en col·laboració amb entitats locals i professionals del sector, on els ponents podran compartir les seves experiències i coneixements amb participants de totes les edats.

PREMIS POSIDÒNIA

Participa en els concursos 'Viu la Posidònia' en les xarxes socials de Turisme d'Eivissa i guanya premis com immersions en la praderia i visites en caiac i paddle surf; també sopars en els restaurants adherits a la campanya, nits d'hotel i joies homenatge a la planta mil·lenària, a més de samarretes i màscares. Participa en els concursos de fotografia, vídeo o en la ruleta de preguntes i respostes i aconsegueix el teu premi Posidònia.

Consulta les bases del concurs en <https://turismo.eivissa.es/>

Participa en les xarxes socials:

Facebook: <https://www.facebook.com/TurismeEivissalbiza/>

Twitter: <https://twitter.com/Eivissalbiza>

Instagram <https://www.instagram.com/turismeeivissaibiza/>

Turisme d'Eivissa:

Tel: 971 399 232

Mail: turisme@eivissa.es





NATURALES

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

Empresa: Scuba Ibiza | Tel 971 192 884 | info@scubaibiza.com.

Data i horari: dissabte 5 de setembre. De 9,30 a 13.30 hores.

Sortida des de: Marina Botafoc.

Places disponibles: Nombre màxim permès per la normativa COVID.

Dirigit a: persones que saben bussejar i estiguin disposades a compartir imatges sobre la planta submarina amb el hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia. Aquestes imatges formaran part d'una exposició virtual en el marc del programa 'Viu la Posidònia'. Les places s'aconsegueixen participant en el joc 'Viu la Posidònia' en les xarxes socials de Turisme d'Eivissa. L'activitat seguirà protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

Activitat gratuïta.



NATURALES

Visites en paddle surf a la Posidònia

Excursió en paddle surf des de la platja de Talamanca. Cada taula és d'ús individual. Aconsegueix la teua plaça participant en el joc 'Viu la Posidònia' en les xarxes socials de Turisme d'Eivissa. La visita del diumenge 20 de setembre s'emmarca en les activitats per celebrar el Dia del Turista a Eivissa. L'activitat seguirà protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

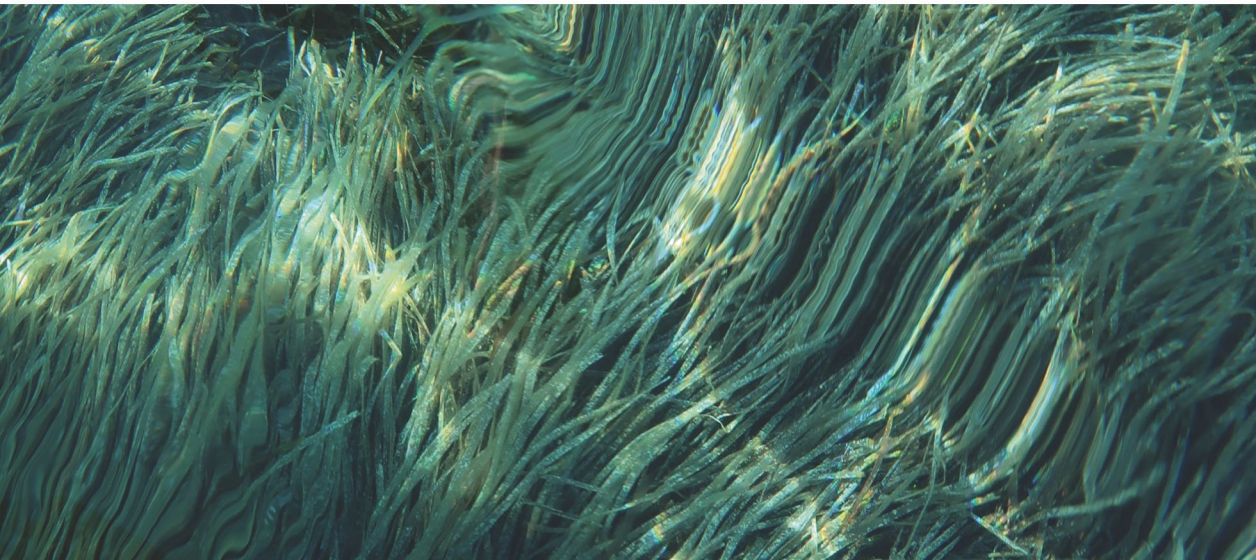
Empresa: Anfibios Ibiza, buceo y deportes náuticos.

Dates i horari: diumenges 30 d'agost, 20 de setembre, 11 i 18 octubre i 1, 22 i 29 de novembre. De 9,30 a 12.00 hores.

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

Places disponibles: Nombre màxim permès per la normativa COVID.

Activitat gratuïta.





NATURALES A

Visitas en caiaç a la Posidònia

Excursió en piragua, complementada amb busseig amb aletes i tub i la possibilitat de l'ús d'una càmera de fotografia submarina. Cada caiaç té places per a dues persones (ús per parelles convenients). També és possible l'ús individual. La visita del dissabte 19 de setembre s'emmarca en el World Clean Up Day. Aconseguix la teua plaça participant en el joc 'Viu la Posidònia' en les xarxes socials de Turisme d'Eivissa. Totes les activitats seguiran protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

Empresa: Kayak Ibiza.

Dates i horari: dissabtes 12, 19 i 26 de setembre, 3 i 24 octubre, 7 i 14 de novembre. De 9,30 a 12.00 hores.

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

Places disponibles: Nombre màxim permès per la normativa COVID.

Activitat gratuïta.





NATURALES A

Immersió fotogràfica 'La floració de la Posidònia'

Scuba Ibiza organitza la immersió amb l'objectiu de captar imatges de la floració de la praderia de Posidònia.

Empresa: Scuba Ibiza | Tel 971 192 884 | info@scubaibiza.com.

Dates i horari: per determinar, en funció de la floració, entre els mesos d'octubre i desembre.

Sortida des de: Marina Botafoc.

Places disponibles: Nombre màxim permès per la normativa COVID.

Dirigit a: bussejadors experts disposats a compartir imatges sobre la planta submarina amb el hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia. Aquestes imatges formaran part d'una exposició virtual en el marc del programa 'Viu la Posidònia'. Les places s'aconsegueixen participant en el joc 'Viu la Posidònia' en les xarxes socials de Turisme d'Eivissa. L'activitat seguirà protocol COVID-19 amb mesures d'higiene i seguretat.

Actividad gratuita.





ART



La Posidònia, inspiració d'artistes

ELISA POMAR: L'ESSÈNCIA D'EIVISSA

Medalla d'Or de la Ciutat d'Eivissa, Elisa Pomar ha incorporat la tradició i la cultura de l'illa a joies exclusives que ja desfilen en passarel·les internacionals. L'any 2012 va crear la col·lecció 'Posidònia', un homenatge a aquest bé Patrimonial de la Humanitat a través de la fusió de peces com les àgates verdes i blaves, que recreen la bellesa submarina. La combinació d'aquestes pedres amb la joieria tradicional eivissenca és un dels referents del treball creatiu d'Elisa Pomar, èxit del qual està arrelat amb el paisatge, sempre amb vocació de futur. La col·lecció Posidònia i l'evolució artística d'Elisa Pomar es podran contemplar en el seu ampliat espai expositiu al Carrer Castelar, 1.

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

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





ART



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 d'aleshores, 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 parteix 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 'Joes de sorra' en la col·lecció permanent del Museum of Arts and Design de Nova York.

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

Horari: de dilluns a dissabtes 11 a 14.30 i de 18 a 22 hores.





ART

CASA AFRO: TRADICIÓ I CULTURA

Carolina i Francisco José Bonet estan al capdavant de Casa Afro, establiment de joieria tradicional eivissenca des de 1964, on són protagonistes dissenys en plata i or amb pedres com el coral, l'àgata blava i verda o l'ametista. Les seues referències són la cultura i les tradicions de l'illa, juntament amb la bellesa de l'entorn natural i el fons marí.

Carrer Comte Roselló, 8 | Tel: 971 310 423 | www.casaafro.es

Horari: de dilluns a divendres, de 10.15 a 13.30 hores i de 17.30 a 21.30 hores. Dissabtes de 10.15 a 13.30
A l'hivern, l'horari de tarda és de 17.30 a 20.30 hores.





EDUCACIÓ

La Regidoria de Medi Ambient impulsa tres seminaris en línia, en col·laboració amb entitats locals i professionals del sector, on es podrà conèixer més en profunditat la importància de la praderia de Posidònia i el seu cicle vital; la riquesa de la biodiversitat marina i les condicions de l'hàbitat d'espècies com els dofins o les tortugues. També s'analitzaran les amenaces a les quals s'enfronta el bosc submarí i els grans desafiaments en la seva protecció per a les generacions presents i futures.

Dirigits a: públic de totes les edats.

Dates: dimecres 30 de setembre, 28 d'octubre i 25 de novembre.

Plataforma: Web Districte 07800

Més informació sobre les conferències i tallers a <https://turismo.eivissa.es/> i xarxes socials

Amb la col·laboració de GEN-GOB Eivissa, CREM, Tursiops, Amics de la Terra, Eivissa Sostenible, Confraria de Pescadors i Arquiteca.





CA N'ALFREDO

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



Menú d'estiu:

Primer. A elegir entre:

Gaspaxo

Amanida de 'crostes'

Segon. A elegir entre:

Calamar farcit amb salsa de sobrassada

Escàpula de xai de llet al forn

Postre. A elegir entre:

Macarrons de Sant Joan

Mousse d'arròs amb llet

Preu: 25€ (begudes a banda: vins de la terra de Can Rich, Can Maymó i Ibizkus).

Horari: de dimarts a dissabte, de 13 a 16 hores i de 20 a 23 hores.



Menú d'hivern:

Primer. A elegir entre:

Sopa de ceba

Còctel de marisc

Segon. A elegir entre:

Ragoût d'anfós i rap

Rellom de porc rostit amb tombet

Postre. A elegir entre:

Semifred de formatge

Combinat de flaó i greixonera

Preu: 20€ (begudes a banda: vins de la terra de Can Rich, Can Maymó i Ibizkus).

Horari: de dimarts a dissabte, de 13 a 16 hores i de 20 a 23 hores.





CAFÉ MONTESOL BY SAGARDI

Passeig de Vara de Rei, 2
Tel. 871 515 049



Pa, olives i allioli d'aperitiu

Primer

Peix de la Cofraria d'Eivissa amb aguachile de mango i plàtan mascle

Segon

El nostre arròs cremós amb gamba roja eivissenca

Postre

Flaó tradicional

Preu: 55€ en el nostre restaurant interior o terrassa en Vara de Rey (begudes a banda).

Horari: 13.00 a 16.00 hores i de 19.00 a 00.00 hores, de dilluns a diumenge.

CAN MOSSON BY GUILLEMÍS

Avinguda Pere Matutes Noguera, 80
Tel. 971 394 460



Primer

Amanida de crostes i peix sec

Segon. A elegir entre:

Rap al safrà amb ametlla i guarnició de patata "a lo pobre"

Ous pagesos amb patates i sobrassada

Postre

Greixonera a la taronja amarga amb gelat de frígola

Preu: 30€ (begudes a part).

Horari: Aquest menú s'ofereix de dilluns a divendres, de 19.00 a 00.30 hores. Amb reserva prèvia.



CASA MANOLO

Edifici Marí Mayans (Platja d'en Bossa)

Tel. 971 393 132



Menú del dia:

Primer. A elegir entre:

Frita de pop

Amanida temperada de bolets i llagosta

Segon

Fideuà

Postre. A elegir entre:

Sorbet de llimona

Flam casolà

Preu: 17,90€ (beguda a banda).

Horari: de dilluns a divendres, al migdia, de 13.00 a 16.30 hores. El menú canvia setmanalment. Es recomana reserva prèvia.



Menú Posidònia:

Primer. A elegir entre:

Calamar saltejat

Amanida de formatge de cabra i verdura planxa

Segon. A elegir entre:

Llamàntol amb ous pagesos (mínim 2 persones)

Tagliatela de vedella

Postre. A elegir entre:

Pastís de formatge

Souflé de vainilla

Preu: 23,90€ (beguda a banda).

Horari: de dilluns a divendres, al migdia, de 13.00 a 16.30 hores. El menú canvia setmanalment. Es recomana reserva prèvia.

CAN POU

Carrer Lluís Tur i Palau, 19

Tel. 971 310 875



Gambes a la planxa amb alvocat

Sèpia amb sobrassada i patata

Preu: 7€

Horari: divendres, dissabtes i diumenges, de 12.00 a 23.00 hores.





CLUB NÁUTICO DE IBIZA

Avinguda de Santa Eulària s/n
Tel. 971 324 023



Primer

Minestra de bolets i carxofes amb ou escumat sobre pasta fullada cruixent

Segon

Borrada de rajada

Postre

Greixonera

Preu: 22€ (beguda a banda).

Horari: Aquest menú se servirà tots els divendres, de 13.00 a 16.00 hores. Es recomana reserva prèvia.

EL BARCO

Platja de Talamanca
Tel. 971 193 278



Primer

Bullit de peix

Segon

Arròs a banda

Preu: 35€ (beguda a banda).

Horari: De dimarts a diumenge al migdia (13.00 a 16.30 hores). Es recomana reserva prèvia.



GASTRONOMIA

ES ARCS

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



Dimarts

Fideuà de peix i marisc (mínim 2 persones)

Preu per persona: 18€.

Salmorra amb arròs a banda (mínim 2 persones)

Preu per persona: 26.50€.

Dimecres

Caldereta de llamàntol amb rap (mínim 2 persones)

Preu per persona: 28.50€.

Dijous

Gran mariscada (mínim 2 persones)

Preu per persona: 28.50€.

Divendres

Bullit de peix amb arròs a banda (mínim 2 persones)

Preu per persona: 26.50€.

Dissabtes

Arròs de llamàntol (mínim 2 persones)

Preu per persona: 24.00€.

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

FORMENTERA

Plaça de la Tertúlia, 5
Tel. 971 578 664



Primer

Croquetes de sobrossada

Segon

Ous fregits amb llamàntol

Postre

Coulant de xocolata

Preu: 32€ (beguda a banda).

Horari: de dilluns a diumenge, de 13.00 a 16.30 hores i de 20.00 a 23.30 hores. Es recomana reserva prèvia.





GASTRONOMIA

LA GAIA

Passeig Juan Carlos I, 17
Tel. 971 806 806 | lagaia@ibizagranhotel.com
www.lagaiaibiza.com



Experiència mediterrànea kaiseki by Óscar Molina

Menú degustació Tànit:

Principals

Aperitiu en taula

Amanida de crostes amb peix sec i tomates encurtides en dashi

"Tiradito" de ventresca de tonyina amb llet de tigre de pebre rocoto, yuyo i suc de chicha morada

Gyozas de porc negre i gamba d'Eivissa amb galleta de tapioca i gerds

Arròs a la bruta de sèpia i huitlacoche

Anfós del Mediterrani glassejat amb salsa de miso, algues hijiki i salicòrnia

Postres

Fruita exòtica molt freda, sopa de coco i gelat de maracujà

Pastís de cacau amb gelat picant de xocolata i escuma de maní

Petit fours

Preu: 70€ (beguda a banda).

Imprescindible reserva prèvia.



Menú degustació Posidònia:

Principals

Aperitiu en taula

Ostra acebichada amb ous d'ikura

"Tiradito" de corball amb salsa aromàtica d'alfàbega i xili de Jalapa

Escabetx de remolatxa amb textures de coco i tàrtar de rave picant

Nigiri del xef

Bogavant del Mediterrani amb crema de dacsa picant i oli de vainilla

Cigrons verds seleccionats amb moll de vedella, caviar d'esturió

Ravioli de rajada amb navalles marinades i escuma de tsume

Cocotxa de rap a la brasa amb salsa de sake i all negre

Tronc de llong de vaca amb salsa de pebre rocoto i albergínia al foc

Postres

Cirera impregnada amb sake, lima kaffir i gelat de iogurt

Garrova de caramel mou i el seu gelat, aire d'herbes eivissenques i gel de menta

Petit fours

Preu: 90€ (beguda a banda).

Imprescindible reserva prèvia. Els menús degustació se serviran a taula completa. Aquests menús es serviran fins el 05.09.2020.



GASTRONOMIA

REART

Carrer de Castella, 9
Tel. 871 036 575



Entrepà de calamar amb pa de la seua tinta i emulsió d'halòfites

Preu: 11€.

Arròs clorofil·la Posidònia, elaborat amb peixos de l'illa i de temporada

Preu: 17€.

Horari: de dilluns a dissabtes, de 13.00 a 16.00 i de 20.00 a 23.00 hores.

ROTO CLUB IBIZA

Passeig de Joan Carles I s/n
Tel. 971 705 070



Especial Roto: Ilagosta d'Eivissa fresca a la mantega de sàlvia cuinada a la brasa, acompanyada de patates i ous fregits.

Preu: 155€ / quilo.

*Pop a la brasa
(pota de pop a la brasa acompanyat de puré de patates i oli de pebre roig fumat)*

Preu: 27,50€.

*Tàrtar de tonyina temperada sobre alvocats i mango
(tonyina amanida amb gingebre, salsa de soia, toc de wasabi, oli de sèsam i llavors de sèsam torrades sobre alvocat i mango amanit amb oli d'oliva verge, llimona, sal i pebre)*

Preu: 31,00€.

*Tonyina a la brasa sobre quinoa i vegetals
(tonyina de punt poc feta acompanyada de quinoa saltejada amb pastanagues, bolets, alls i bròquis)*

Preu: 29,50€.

Horari: de dilluns a diumenge, de 18.00 a 00.00 hores.





SA BRISA MADRID

Avinguda de Menéndez Pelayo, 15 (Madrid)

Tel. 91 022 45 40



Aperitiu

*Tomata de penjar amb sèrum de parmesà i alfàbega
Cruixent de pa de xeixa amb sobrassada i mel d'Eivissa
Croqueta de bullit de peix*

Principals

*Tartar de negrito amb huevas de peix volador
Gamba eivissenca sobre dau de lletuga, pic de gall i
maionesa de chipotle
Bullit de peix amb arròs a banda*

Postre

Flaó amb gelat casolà de licor d'herbes eivissenques

Preu: 48€.

Horari: Tots els dies de la setmana, 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



Primer

Gambes amb allada i ous i xips de patata eivissenca

Segon

Salmorra de peix amb fideuà a banda

Postre

Greixonera

Preu: 45€ (beguda a banda).

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



SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

C/ Ses Figueres, 18 (Playa Talamanca)
Tel. 971 314 313



Paella de popets, espàrrecs verds, allels, favetes baby i algues

Preu: 22.90€

Horari: tots els dies, de 13.00 a 16.00 horas y de 19.30 a 23.00 horas. Es demana reservar.

SUSHIYA AOYAMA

Carrer de l'Arquebisbe Cardona Riera, 4
Tel. 627 86 15 66

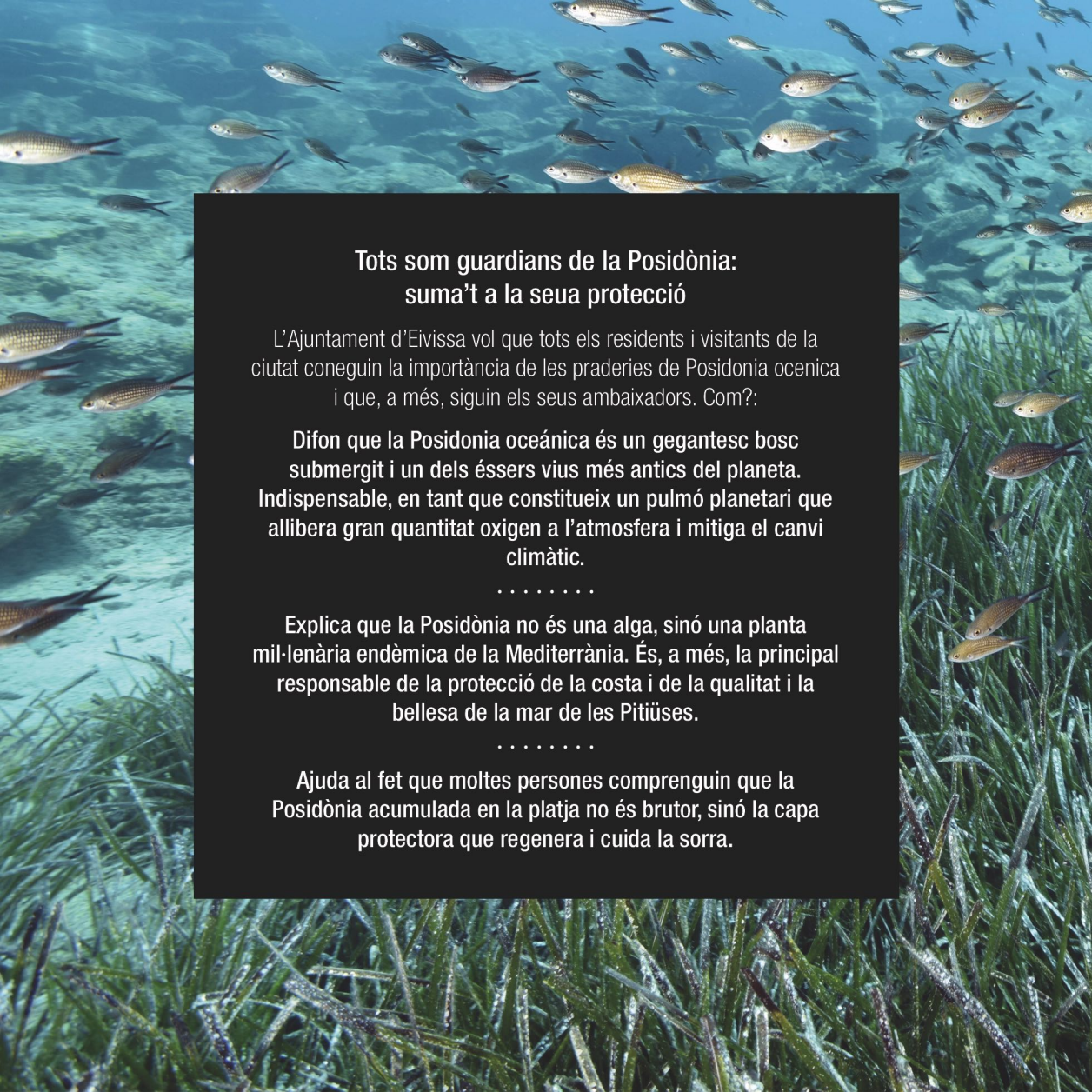


Selecció de nigiri del mar d'Eivissa

Preu: 10€

Horari: dijous, divendres i dissabtes, de 20.00 a 22.30 hores. Es demana reserva prèvia:

aoyamaibiza@gmail.com



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 oceànica i que, a més, siguin els seus ambaixadors. Com?:

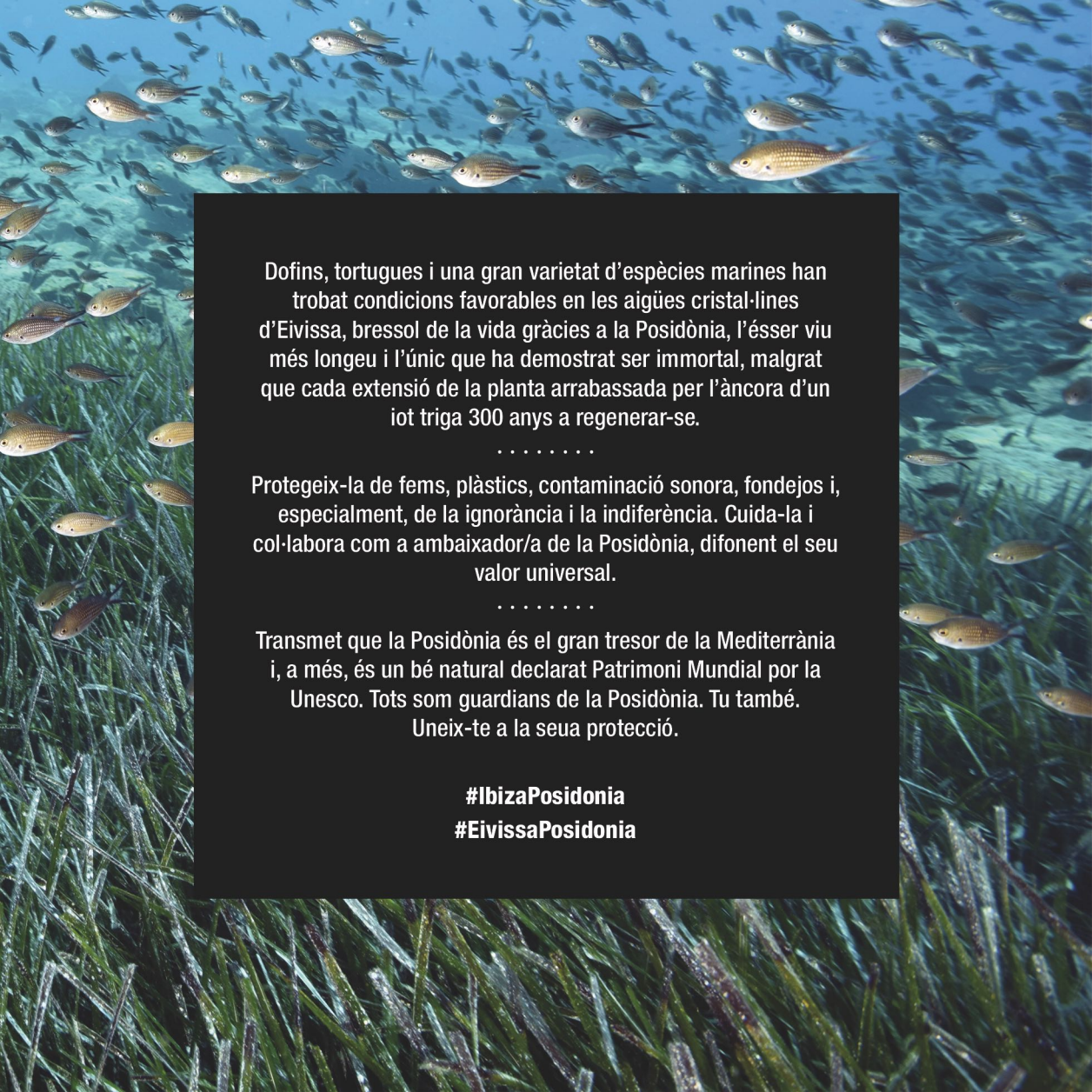
Difon que la Posidonia oceànica és un gegantesc bosc submergit i un dels éssers vius més antics del planeta. Indispensable, en tant que constitueix un pulmó planetari que allibera gran quantitat d'oxigen a l'atmosfera i mitiga el canvi climàtic.

.....

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 compreguin 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 per la Unesco. Tots som guardians de la Posidònia. Tu també. Uneix-te a la seua protecció.

#IbizaPosidonia
#EivissaPosidonia

CONVERTEIX A LA POSIDÒNIA
EN EL GRAN DESCOBRIMENT
DEL TEU VIATGE



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



TurismeEivissalbiza



Eivissalbiza



turismeeivissalbiza



+TurismedEivissalbiza

#IbizaPosidonia | #EivissaPosidonia | #20Aniversario