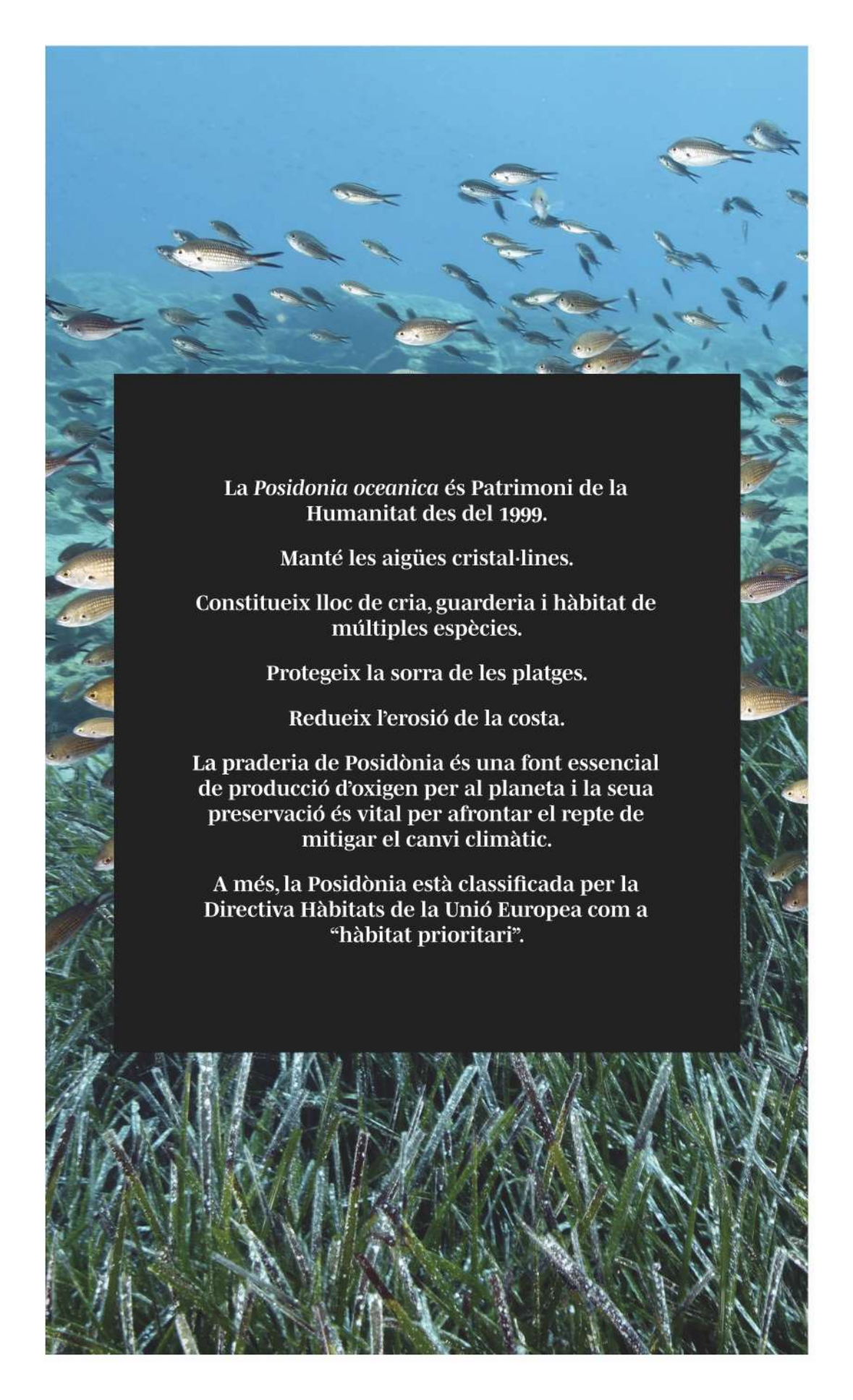




VIU LA POSIDÒNIA





La *Posidonia oceanica* és Patrimoni de la Humanitat des del 1999.

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".

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 de vida. 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 CO₂".





La Posidònia cuida el fons de la mar

Entre les seues nombroses funcions, les praderies desenvolupen un paper crucial 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 rellevant 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 a diferents platges pitiüses i l'Associació Tursiops, fundada amb l'objectiu de contribuir a la conservació i protecció dels cetacis a les 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.

Més informació:

<https://www.asociaciontursiops.org>

<https://www.elsnostresdofins.com/>



Escolta els dofins a través d'aquest codi bidi:

Entre les entitats de les illes implicades en la protecció de la mar i l'hàbitat de la Posidònia també es troba la Confraria de Pescadors d'Eivissa, pionera en la defensa de la sostenibilitat a la Mediterrània. La pesca professional artesanal 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

Així com 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, d'aquesta manera, a la regulació del clima del planeta, d'acord amb 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.



BJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE



AÑO INTERNACIONAL DE
LA PESCA Y LA ACUICULTURA
ARTESANALES
2022



Viu la Posidònia (2017-2022)

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 impulsar el primer concurs de fotografia 'Viu la Posidònia' i, a més, va promoure les activitats educatives i de conscienciació.

En la cinquena edició de 2021, es va ampliar el programa amb la participació d'escolars en el nou projecte educatiu "Posidonia Power Kids" i un total de 90 alumnes de tercer de primària de les escoles Sa Graduada i Nostra Senyora de la Consolació d'Eivissa, van representar l'espectacle "Posidonia Power Kids" a la plaça d'Albert i Nieto.

El 2022, el programa arriba a la seua sisena edició, amb la sostenibilitat, la protecció de la biodiversitat i la conscienciació sobre la importància de protegir la Posidònia envers el canvi climàtic, continuen sent els grans desafiaments, en un repte compartit amb Dénia i Cambrils.

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. Als seus espais de La Marina i Vara de Rei, 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 hem de 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 reivindiquen l'excel·lent qualitat dels peixos de l'illa, també se sumen a aquesta iniciativa. L'Assemblea General de Nacions Unides ha declarat 2022 Any Internacional de la Pesca Artesanal.





Immersions fotogràfiques

‘La Posidònia, una planta mil·lenària’

Scuba Ibiza | 971 192 884 | info@scubaibiza.com

Sortides des de: Marina Botafoc.

Places disponibles en cada immersió: 12.

Requisit per participar: 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".

Activitats gratuïtes.

Dates:

Dissabte 24 de setembre. Horari: de 15 a 18 h.

Campionat de neteja de platges World Clean Up Day. Sis parelles de bussejadors certificats treballaran en equip netejant els fons de les aigües del municipi d'Eivissa. S'elegerà el punt entre Talamanca, Figueretes i platja d'en Bossa tenint en compte les condicions de la mar. L'equip que més residus tregui guanyarà un premi, el qual consistirà en dos vals de doble immersió amb equip propi amb Scuba Ibiza. Els participants també fotografiaran l'impacte dels vessaments i residus sobre la Posidònia.

Requisit: ser bussejador certificat i poder bussejar amb un company sense necessitat de supervisió d'un divemaster/instructor. Compartir a xarxes socials imatges de la immersió amb el hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia i participar en el concurs de fotografia amb, almenys, una imatge.

Es lliuraran guants protectors i bosses de malla per recollir residus entre els participants.

Dissabte 8 d'octubre. Horari: de 15 a 18 h.

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.

Requisit: compartir a xarxes socials imatges de la immersió amb el hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia i participar en el concurs de fotografia amb, almenys, una imatge.

Dissabte 22 d'octubre. Horari: de 15 a 18 h.

Concurs fotogràfic "Viu la Posidònia". Dirigit a fotògrafs experts per captar i documentar la floració de la Posidònia i l'impacte del canvi climàtic a la praderia, amb finalitat científica.

Requisit: presentar, com a màxim, 3 imatges relacionades amb la *Posidonia oceanica*. Respectar les bases del concurs. Compartir a xarxes socials imatges de la immersió amb el hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia i participar en el concurs de fotografia amb, almenys, una imatge.

En primer premi consisteix en un val de doble immersió amb equip propi a Scuba Ibiza; el segon premi consisteix en un val d'una immersió amb equip propi amb Scuba Ibiza.

Dissabte 5 de novembre. Horari: de 9,30 a 13 h.

Concurs fotogràfic "Viu la Posidònia". Dirigit a fotògrafs experts per captar i documentar l'evolució de la floració de la Posidònia i l'impacte del canvi climàtic a la praderia.

Requisit: compartir a xarxes socials imatges de la immersió amb el hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia. Cada participant podrà presentar un màxim de 3 fotografies. Així mateix, haurà de complir amb les normes de l'esdeveniment.

El primer premi consisteix en un val de doble immersió amb equip propi a Scuba Ibiza; el segon premi consisteix en un val d'una immersió amb equip propi a Scuba Ibiza.





Caiac en família a la Posidònia a ses Figueretes

Anfibios Ibiza, busseig i esports nàutics.

Dirigida a: famílies amb infants, a partir de 8 anys.

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

Places disponibles en cada activitat: 20. Cada caiac és d'ús doble.

Activitats gratuïtes.

Reserva de places: **Turisme d'Eivissa.**

971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

Excursió en piragua, complementada con buceo con aletas y tubo y la posibilidad del uso de una cámara de fotografía submarina.

Dates:

Divendres 23 i diumenge 25 de setembre. Horari: de 11 a 13 h.

Dissabtes 8 i 22 d'octubre. Horari: de 11 a 13 h.



Caiac & snorkel tour a Talamanca

Kayak Ibiza

Dirigida a: públic general.

Sortides des de: platja de Talamanca, davant la zona de lavabos i dutxes.

Places disponibles en cada activitat: 20. Cada caiac és d'ús doble.

Activitats gratuïtes.

Reserva de places: **Turisme d'Eivissa.**

971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

Els participants podran iniciar-se en les tècniques de paleig en un entorn de seguretat, guiats i supervisats per monitors altament qualificats. S'ofereix una atenció personalitzada en diferents idiomes: català, espanyol, anglès, italià i francès.

L'activitat permet gaudir de la mar i de la costa, conèixer la *Posidonia oceanica* i el seu ecosistema marí, així com identificar flora i fauna marina, amb guies aquàtiques i altres materials didàctics cedits pel Grup d'Estudis de la Naturalesa (GEN-GOB).

Dates:

Dissabte 24 de setembre: World Clean Up Day. Horari: de 10 a 13 h.

Dissabte 1 i dimecres 12 d'octubre. Horari: de 11 a 13 h.

Diumenges 9, 16 i 23 d'octubre. Horari: de 11 a 13 h.





Surf de rem Posidònia a Platja d'en Bossa

Anfibios Ibiza, busseig i esports nàutics.

Sortides des de: platja d'en Bossa (embarcador situat al carrer ses Figueretes, devora el bar Albatros i l'hotel Sirenis 3 Carabelas).

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

Activitats gratuïtes.

Reserva de places: **Turisme d'Eivissa**

971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

Dates:

Dissabtes 1 i 29 d'octubre. Horari: de 9,30 a 12 h.



Surf de rem Posidònia a Talamanca

SUP Ibiza

Dirigido a: a tots els públics, a partir dels 12 anys. L'excursió inclou classe d'iniciació al surf de rem.

Salidas desde: Playa de Talamanca, delante de la zona de aseo y ducha.

Places disponibles en cada activitat: 20. Cada caiac és d'ús doble.

Activitats gratuïtes.

Reserva de places: **Turisme d'Eivissa**

971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

Dates:

Dissabte 24 de setembre. Horari: de 17 a 19,30 h.

World Clean Up Day.

Diumenges 2 i 20 d'octubre. Horari: de 12 a 13,30 h.

Dimecres 12 d'octubre (Festa del Pilar). Horari: de 12 a 13,30 h.

Dissabtes 5 i 12 de novembre. Horari: de 12 a 13,30 h.





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.

Places: 30

Activitats gratuïtes.

Tenint en compte que puguin haver-hi previsions meteorològiques adverses, es podrà cancel·lar l'activitat o proposar una data alternativa a aquelles persones que hagin reservat plaça.

Es recomana portar estora o tovalloles per a aquelles persones que es vulguin tombar a terra per observar el cel nocturn.

Reserva de places: **Turisme d'Eivissa**

971 399 232 | informacioturistica@eivissa.es

Sobre gegants de mar i cel

Podria existir la Posidònia a Saturn? Què passaria amb els nostres ecosistemes marins si Júpiter hagués estat una mica més gran i tinguéssim dues estrelles en el sistema solar? Aquesta sessió d'astronomia ens permetrà comprendre el conjunt de factors que han possibilitat l'existència de les praderies de Posidònia. Gaudirem de Júpiter i Saturn amb telescopi astronòmic.

Data:

Dissabte 24 de setembre. Horari: de 21,30 a 22,30 h.

Lloc: S'Illa grossa



Nit de Lluna i Posidònia

Amb motiu del Dia Internacional d'Observació de la Lluna, que se celebra l'1 d'octubre, coneixerem l'origen de la Lluna i el seu paper clau en l'aparició de vida a la Terra. Entendrem la necessitat del nostre satèl·lit perquè la vida es mantingui tal com la coneixem i també la Posidònia. Comentarem l'aparició de les marees i com aquestes han anat variant fins als nostres dies. Observarem els cràters de la Lluna amb telescopi.

Data:

Dissabte 1 d'octubre. Horari: de 21,30 a 22,30 h.

Lloc: Talamanca



Apagant els llums: la contaminació lumínica

Sessió dedicada al greu problema que suposa la contaminació lumínica a molts diversos nivells. Comentarem l'efecte d'aquest tipus de contaminació sobre els ritmes biològics de les plantes marines. Comentarem les conseqüències que suposa per les aus marines en les seues migracions. Reconeixem els astres encara observables des de la ciutat i agafarem consciència de com la llum artificial ens aïlla progressivament del coneixement del cel nocturn i de tota la cultura eivissenca associada a les estrelles.

Data:

Dissabte 22 d'octubre. Horari: de 21,30 a 22,30 h.

Lloc: Talamanca





La Posidònia entre els déus del cel

Explicarem la importància de la Posidònia en les històries mitològiques, per adonar-nos de la grandiositat d'aquesta espècie i, en particular, dels exemplars que viuen sota les nostres aigües. Ens endinsarem en les profunditats oceàniques per entendre com pensaven els nostres avantpassats. Identificarem constel·lacions amb punter làser i veurem amb telescopi els astres que siguin visibles.

Data:

Dissabte 19 de novembre. Horari: de 20,30 a 21,30 h.

Lloc: s'Illa Grossa



Navegant entre estrelles i Posidònia

El 4 de desembre se celebra l'aniversari de la declaració d'Eivissa, Biodiversitat i Cultura, com Patrimoni de la Humanitat, en la qual està inclosa la Posidònia. Amb aquest motiu, dedicarem la sessió a examinar les amenaces que pateix actualment la Posidònia i tota la fauna que troba hàbitat. Descobrirem eines actuals per a orientar-nos amb el cel nocturn en un ambient fortament antropitzat, i observarem els astres que el cel nocturn ens permeti, amb telescopi.

Data:

Dissabte 3 de desembre. Horari: de 20,30 a 21,30 h.

Lloc: Talamanca



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, observaran 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.

Activitat dirigida a: famílies amb infants a partir de 10 anys.

Idiomes: català, castellà, anglès i alemany.

Places: 20

Activitat gratuïta.

Reserva de places: **Amics de la Terra** | www.amicsdelaterraeivissa.org

Dates:

Diumenges 23 d'octubre i 6 de novembre.





Posidònia 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' i material didàctic per treballar sobre la biodiversitat marina.

Aquest projecte el porten a terme el GEN-GOB i Albert Oliva, de setembre a desembre.

Reserva de places: educacio@gengob.org





Viu la Posidònia a Can Casals

‘La Posidònia i el canvi climàtic’

Data: diumenge 6 de novembre. **Horari:** de 11 a 13 h.

Lloc: casa pagesa de can Casals | carrer Músic Fermí Marí 34

Programa:

11 h Presentació del video “Viu la Posidònia” i de la jornada

Jordi Salewsky, regidor de Medi Ambient.

11,15 h. La floració de la Posidònia, un esdeveniment de la natura.

Bussejadors que han participat en les immersions de 2020, 2021 i 2022, comparteixen les seues experiències i mostren fotografies espectaculars de la planta mil·lenària i la seua biodiversitat.

Participen:

- Marisol Torres, biòloga
- Paulo Peixoto, Scuba Ibiza
- Xavier Más, biòleg i fotògraf submarí
- Adrià Mas, estudiant
- Joan Pereyra, bussejador i fotògraf submarí
- Balma Albalat, GEN GOB

12,00 h. Posidònia: una solució natural per combatre el canvi climàtic.

Óscar Serrano, investigador del Centre d'Estudis Avançats de Blanes (CEAB-CSIC), explicarà les conclusions de l'estudi internacional amb participació del CEAB-CSIC que ha analitzat el potencial dels ecosistemes de carboni blau per actuar com a embornal de carboni. També explicarà la importància de la Posidònia en la conservació de la biodiversitat marina.

Karina Inostroza, investigadora del Centre d'Estudis Avançats de Blanes (CEAB-CSIC), ha realitzat estudis sobre la Posidònia a Austràlia i compararà les funcions de Posidònia i la seua biodiversitat en ambdós llocs del món.

Art versus plàstic

Taller dirigit a públic familiar per donar una segona vida a objectes trets de la mar.

Horari: de 11 a 13,30 h.

Empresa: Anfíbios Ibiza

L'activitat convidarà a reflexionar sobre com aconseguir comunitats més sostenibles, amb una producció i consum responsable, com ens hem d'implicar, com hauríem d'implicar-nos en l'acció pel clima i en la importància de protegir la vida submarina. Es tracta d'un treball col·lectiu, que s'organitzarà en petits grups o per unitats familiars per anar donant forma al treball final que consistirà en un mural col·lectiu.



Posidònia Futur

Primera Jornada

Tècnica Posidònia Fitur:

Preservació, innovació i sostenibilitat

Data: dissabte 26 de novembre. **Horari:** de 9 a 13.30 h.

Lloc: Seu COAIB Demarcació Eivissa i Formentera | C. Pere Tur, 3

Entrada lliure

Jornada amb participació d'experts en diversos àmbits, coordinada per l'arquitecta Sílvia Sánchez, que tractarà els següents aspectes:

- Preservació i gestió: què s'està fent i què es podria fer per la preservació, com es gestiona l'excedent per a la seua reutilització i com s'està actuant en altres poblacions de la Mediterrània.
- Experiències i usos actuals: aplicacions reals de la Posidònia, en les àrees de construcció i agricultura. Experiències pilot.
- Innovació, projectes, nous usos: propostes i estudis d'innovació per al futur de la Posidònia.



© Xavier Mas



Any Internacional de la Pesca Artesanal

L'Assemblea General de Nacions Unides ha declarat 2022 com l'**Any Internacional de la Pesca Artesanal**, amb el lema "*Petita escala, gran valor*".

A més, el dia 21 de novembre, se celebra el **Dia Mundial de la Pesca**, en homenatge a les comunitats pesqueres de tot el món, amb l'objectiu de destacar la importància de l'activitat pesquera per a la vida humana, fomentant una pesca sustentable, sostenible i ecosistemes marins saludables.

Amb aquest motiu, s'organitza una jornada destinada a conèixer la feina de la flota de pesca artesanal d'Eivissa, l'any en què es compleix el **100 aniversari de la Confraria de pescadors de les Pitiüses**.

En aquesta jornada de portes obertes, s'informarà sobre el sistema de treball de la flota artesanal, els reptes als quals s'enfronta i el seu compromís amb el manteniment de la sostenibilitat de la mar, explicacions que aniran acompanyades d'una degustació Peix Nostrum.

Jornada de portes obertes a la Confraria i degustació

Divendres 4 de novembre. Horari: de 11,30 a 13,00 h.





La Posidònia, inspiració per a artistes

Elisa Pomar: l'evolució de la essència d'Eivissa

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, ja de petita, per les Pitiuses i el seu ecosistema terrestre i submarí no té límits i continua 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 que 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 2022 la torna a homenatjar amb una nova edició exclusiva de peces en turquesa de plata banyada amb or de 24k, que es pot visitar en els seus punts de venda del carrer Castellar 1 i Vara de Rei 5.

www.elisapomar.es | 971 315 261 | shop@elisapomar.com
Horari: de dilluns a divendres, de 10 a 13,30 h i de 17 a 20,30 h.

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 sorgeix del convenciment que la joieria és una manifestació cultural i que cada peça elaborada artesanalment representa valors i sentiments. Un artista compromés 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'Annibal, 8 | 971 508 863 | www.majoral.com
Horari: de dilluns a dissabte 10,30 a 14,00 h i de 16,30 a 21 h.





Ca N'Alfredo

Passeig de Vara de Rei, 16 | 971 311 274

Horari menú Posidònia: de dimarts a dissabte (dies no festius) de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

A elegir entre:

Amanida 'Catalina' de producte local

Sopa de peix i marisc, amb crostons de pa fregit

Potatge de l'àvia, amb llegums i verdures

A elegir entre:

Borrada de rajada

Sofrit pagès

Paella de cec mixta (mínim dues persones)

A elegir entre:

Assortiment de formatges eivissencs amb figues seques, codonyat i mel

Assortiment de pastisseria eivissenca

Preu: 35€ (begudes no incloses)

Recomanat: bodegues eivissenques

Can Mosson by Guillemís

Avinguda Pere Matutes Noguera, 80 | 971 39 44 60

Horari menú Posidònia: de dilluns a dissabte de 13 a 16.30 h.

A elegir entre:

Amanida de crostes i peix sec

Crema de carabassa d'Eivissa amb ceba fregida i crostons

A elegir entre:

Ous pagesos fregits amb calamar a la tinta i patates "a lo pobre"

Espatlla de xai amb patató a l'eivissenca

Greixonera a la taronja amarga amb gelat de frígola

Preu: 28€ (begudes no incloses)

Eat is Life

Avinguda de la Pau, 1 | 971 312 201
Horari menú Posidònia: tots els divendres de 13 a 17 h.

Peix de temporada + cereal + vegetal

Preu: 13,90 / 15,90 €

Es Arcs

C/ Quartó de Santa Eulària, 2 (Es Vivé) | 971 302 807
Horari menú Posidònia: dimarts a diumenge (dilluns tancat) de 13 a 17 h.
Divendres i dissabte nit de 20 a 23,30 h. Es recomana reserva prèvia.

Dimarts:

Salmorra amb arròs a banda (mínim 2 persones)

Preu: 35 € per persona

Fideuà de peix i marisc (mínim 2 persones)

Preu: 22 € per persona

Dimecres:

Arròs de matances (mínim 2 persones)

Preu: 18 € per persona

Caldereta de llamàntol amb rap (mínim 2 persones)

Preu: 35,00 € per persona

Paella mixta (mínim 2 persones)

Preu: 22 € per persona:

Dijous:

Gran mariscada (mínim 2 persones)

Preu: 32,50 € per persona

Ossos amb col (mínim 2 persones)

Preu: 20 € per persona

Divendres:

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

Preu: 35 € per persona

Dissabtes:

Arròs amb llamàntol (mínim 2 persones)

Preu: 32 € per persona





Es Tast

Avinguda Pedro Matutes Noguera, 57 | 971 305 845

Tapes:

Gerret en escabetx

Frita de pop

Preu: 8,50€

Horari: cada dia de 20 a 23 h.

Plat del dia:

Canaló de rajada

Preu: 18 €

Horari: dilluns i dimecres de 13 a 16 h.

Fabes amb morena

Preu: 18 €

Horari: dijous i divendres de 13 a 16 h.

Arròs amb gerret i pinya de col

Preu: 12 €

Horari: dijous i divendres de 13 a 16 h.

La Cava

Passeig de Vara de Rei, 4 | 971 31 60 74

Horari menú Posidònia: de dilluns a diumenge de 12,30 a 23,30 h. Fins al 31 d'octubre.

Cebiche de corball amb moniato, blat de moro i xili

Preu: 16€

La Gaia



Passeig de Vara de Rey, 4 | 971 31 60 74

Reserva a través de la pàgina web: www.lagaiaibiza.com | laGaia@ibizagranhotel.com



2 SOLES
Guia Repsol

Amb la primera estrella Michelin de la ciutat i dos sols Repsol, La Gaia ofereix una fusió perfecta entre l'alta cuina i l'expressió artística al servei del millor producte local. Un viatge sensorial i envoltant que apella als cinc sentits i transcendeix la gastronomia. Un restaurant sostenible que basa els seus menús en aliments de procedència local. Experiència mediterrània by Óscar Molina.

Menú degustació Tànit

El menú degustació "Tànit" és la resposta a la recerca incessant de l'excel·lència i la sofisticació. El resultat de l'exigència i curiositat del xef Óscar Molina resulta un ball de sabors, els veritables protagonistes dels quals són els productes locals de l'illa d'Eivissa repartits en les 10 creacions més icòniques.

Primera trobada

Merenga d'amanida

Tonyina picant amb carabassó i mostassa envinagrada

Tomata envinagrada i caviar

Obra principal

Brou de ramen.

Ostra al natural (ají groc | moniato | "chalaca")

Amanida de crostes (peix sec | pa | tomata)

Tiradito de corball (xili de Jalapa | alfàbega)

Remolatxa en escabetx (coco | rave picant | anacard)

Còctel de carabiner (alga codium | escuma del seu corall)

Cocotxes de rap (maionesa d'all negre)

Arròs negre (cornsmut | cuttlesh | xile serrà)

Spicy Black Angus (herbes aromàtiques | albergínia al foc)

Dolçor

Prats d'Eivissa (poma | pètals de flors | te de gessamí)

Pitiüses (essència de pi | xocolata | cítrics)

Caixa dolça

Teula de sèsam i llimona

Fruita de la passió i vainilla

Cítrics i ametlla

Xocolata blanca

Merenga de cafè

Bombó de bosc





Menú degustació Posidònia

L'equip de La Gaia ha creat una selecció de 14 elaboracions noves que fusionen alta cuina i expressió creativa, un autèntic viatge culinari adaptat a la temporalitat del producte local en què es conjuga la sostenibilitat i la creativitat.

Primera trobada

Merenga d'amanida

Tonyina picant amb carabassó i mostassa envinagrada

Tomata envinagrada i caviar

Obra principal

Brou de ramen

Ostra fregida (crema sabaiona de congre)

Pebrera torrada (granissat | el seu suc | alfàbega)

Cebiche de llobarro (oliva verda | romesco)

Sardina fumada (llimona | alga codium | fonoll)

Figa al foc (llet de cabra | mel)

Remolatxa al forn (caviar | beurre blanc)

Llamanol blau a la brasa (ràim de mar | corall | rel d'api)

Emulsió d'ossos amb sal (pa xinès)

Porc negre ("cochinita pibil" | carxofa)

Arròs de matances melós (bolets)

Anyell d'Eivissa (Al "Josper" | ají rocoto)

Dolçor

Alvocat cremós (neu de xili de Jalapa | llimona kefir)

Bavaroise de préssec (estragó salvatge | flors d'Eivissa)

White chocolate ganache (gerd | yuzu)

Caixa dolça

Teula de sèsam i llimona

Fruita de la passió i vainilla

Cítrics i ametlla

Xocolata blanca

Merenga de cafè

Bombó de bosc

El nostre agraïment a: bodegues Can Rich; Ibiza Púnica Delicatessen Floral, Peix Nostrum confraria de pescadors d'Eivissa, Vicent Mari Serra "Palermet", formatgeria Ses Cabretes, Associació d'Apicultors d'Eivissa i Maria b.ceramics.

Mirador de Dalt Vila

Hotel Mirador de Dalt Vila Relais & Chateaux | Plaça d'Espanya, 4 | 971 30 30 45
Horari menú Posidònia: cada dia fins al 29 d'octubre, de 13,00 a 15,30 h i de 19,00 a 23,00 h.

Mantega de sobressada d'Eivissa.
Tall de gelat de formatge ses Cabretes i gel de llimona
Cebiche de cirvia amb llet de tigre d'ají
Anyell a baixa temperatura amb albergínia torrada.
Royal de Kalamansi, financier de llimona i aire d'herbes eivissenques.
Cafès i Petits fours

Preu: 60 €

Reart

Carrer de Castella, 9 | 871 036 575
Horari menú Posidònia: de dimarts a dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

Cru de cirvia curada en alga, ferment de llimona kosho i caviar de truita

Preu: 28 €

Sa Brisa Madrid

Avinguda de Menéndez Pelayo, 15, a Madrid | 91 022 45 40
Horari menú Posidònia: cada dia de la setmana de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

Aperitius

Tast d'amanida pagesa eivissenca
Croqueta de bullit de peix

Principals:

Caneló de gamba roja amb alvocat
Cebiche de cirvia amb fruita de la passió
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:

Flaò: 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.





Sa Nansa

Avinguda 8 d'agost, 27 | 971 318 750

Horari menú Posidònia: de dimarts a dissabte, al setembre i octubre, de 13 a 16 h i de 20 a 22,30 h.

Menú 1:

Gerret en escabetx
Arròs amb gerret i pinya de col
Flaó casolà

Preu: 38 €

Menú 2:

Gamba roja amb allada, amb xips de patata eivissenca i ous de corral
Peix en salmorra amb fideuà a banda

Preu: 58 €

180º Ibiza Gastro Bar

Ed. Sud Ibiza Suites, Passeig ses Pitiüses, S/N | 971 41 27 57 | www.ibiza180.com

Horari menú Posidònia: dilluns, dimecres, dijous i divendres, fins al 15 d'octubre.

A partir del 15 d'octubre: dilluns, dijous i divendres. De 13,30 a 16 h i de 20 a 23 h.

Entrant:

Foie Micuit al vermouth de Can Rich

Principal:

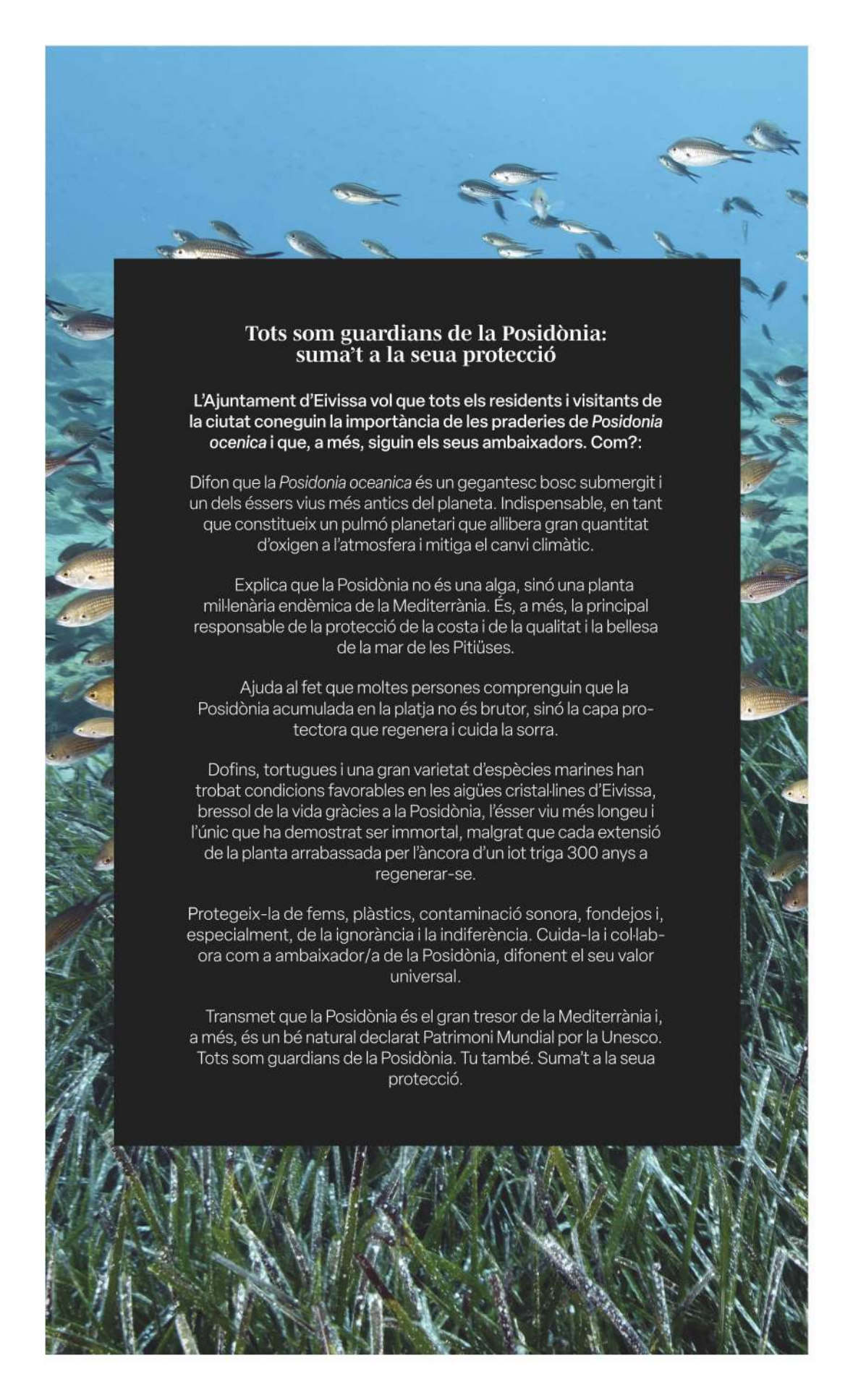
Molls en suquet de peix amb patata a la vainilla i safrà

Postre

Esfera de xocolata farcida de poma a la garrova i salsa de xocolata

Preu: 45€

Una ampolla de Can Rich Blanc d'Àmfora per cada dues persones. Aigua i cafès.



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

Difon que la *Posidonia oceanica* 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. Suma't a la seua protecció.



Converteix la Posidònia en el gran descobriment del teu viatge



G. CONSELLERIA
O. MODEL ECONÒMIC,
I. TURISME I TREBALL
B. AGENCIA ESTRATÈGICA
TURÍSTICA ILLES BALEARS



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



TurismeEivissalbiza



Eivissalbiza



turismeeivissalbiza

#IbizaPosidonia | #EivissaPosidonia