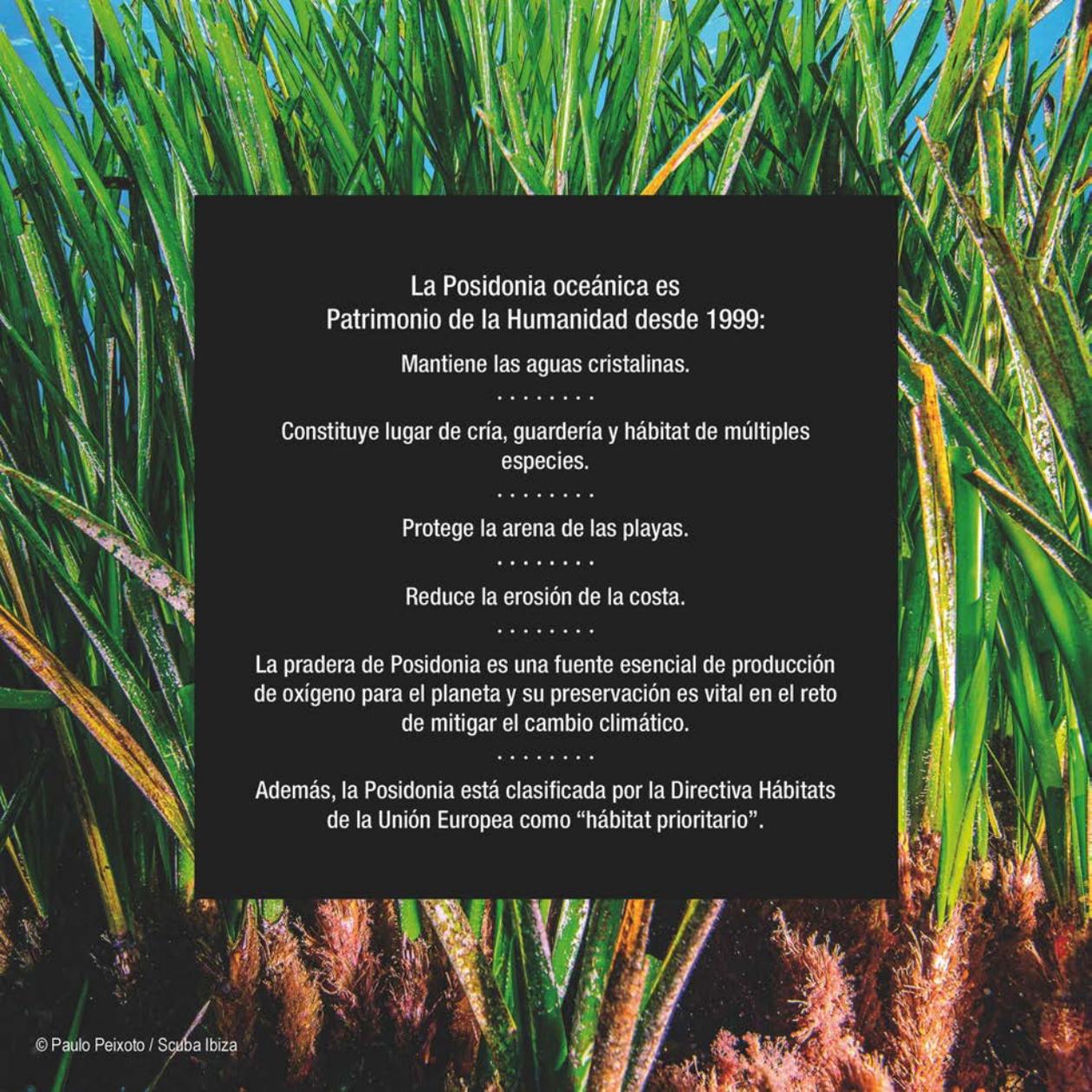




VIVE LA POSIDONIA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

29.08.2020 - 06.12.2020



**La Posidonia oceánica es
Patrimonio de la Humanidad desde 1999:**

Mantiene las aguas cristalinas.

.....

**Constituye lugar de cría, guardería y hábitat de múltiples
especies.**

.....

Protege la arena de las playas.

.....

Reduce la erosión de la costa.

.....

**La pradera de Posidonia es una fuente esencial de producción
de oxígeno para el planeta y su preservación es vital en el reto
de mitigar el cambio climático.**

.....

**Además, la Posidonia está clasificada por la Directiva Hábitats
de la Unión Europea como “hábitat prioritario”.**

La Posidonia cuida el fondo del mar

Entre sus numerosas funciones, las praderas desempeñan un papel fundamental en la estabilización de los fondos marinos y en la amortiguación del mar de fondo y de las olas. También en la protección del litoral contra la erosión.

La Posidonia cuida las playas

Una característica común de las costas del Mediterráneo es la acumulación de restos de Posidonia oceánica por encima de la línea media del nivel del mar. El material acumulado en invierno aporta un beneficio medioambiental esencial: Garantiza la regeneración y protección de la arena de las playas y de la costa.

La Posidonia cuida a las especies marinas

El Mediterráneo es un enclave fundamental para la biodiversidad de múltiples especies y también de las tortugas marinas. Los nuevos anidamientos esporádicos de tortugas en Ibiza constituyen un hecho extraordinario y entidades locales como el CREM, entre otras, trabajan en el rescate, supervivencia y protección de las tortugas.

Asimismo, el área marina de GEN-GOB analiza la calidad ambiental de la Posidonia en diferentes playas pitiusas y la Asociación Tursiops, fundada con el objetivo de contribuir a la conservación y protección de los cetáceos en Baleares, ha realizado diferentes estudios en los que se ha podido comprobar que existe una colonia consolidada de delfines en las Pitiusas y las praderas de Posidonia proporcionan el hábitat perfecto donde encuentran muchas de las especies de las que se alimentan.



Entre las entidades de la isla implicadas en la protección del mar y del hábitat de la Posidonia también se encuentra la Cofradía de Pescadores de Ibiza, pionera en la defensa de la sostenibilidad en el Mediterráneo. La pesca profesional artesanal de Eivissa mantiene la cultura y tradiciones de la isla y vela por la continuidad de la industria pesquera con criterios de sostenibilidad, evitando la sobreexplotación de los recursos marinos.

Más información:

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

Escucha a los delfines a través de este código bidi



Entre las entidades de la isla implicadas en la protección del mar y del hábitat de la Posidonia también se encuentra la Cofradía de Pescadores de Ibiza, pionera en la defensa de la sostenibilidad en el Mediterráneo. La pesca profesional artesanal de Eivissa mantiene la cultura y tradiciones de la isla y además está organizada para evitar la sobreexplotación del mar.

La Posidonia te cuida a ti

Al igual que los bosques terrestres, las praderas de Posidonia oceánica pueden fijar y sepultar una parte significativa del CO2 atmosférico favoreciendo la reducción de este gas de efecto invernadero contribuyendo así a la regulación del clima del planeta, según la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN).



Vive la Posidonia (2017-2020)

El Ayuntamiento de Eivissa presentó en 2017 la primera edición de ‘Vive la Posidonia’, un programa de actividades con el objetivo de concienciar sobre la importancia de las praderas de Posidonia oceánica, incluidas en la declaración de Eivissa como Patrimonio Mundial por la Unesco.

Este programa recibió en 2017 el premio internacional ‘Alimara’ en la categoría de turismo responsable y sostenible, que otorga el Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB, con el apoyo del Salón del Turismo B-Travel. El alcalde de Eivissa, Rafa Ruiz, recogió el galardón en la XXXIV gala de unos premios que reconocieron a las 14 mejores campañas de promoción turística, nacional e internacional.

De julio a septiembre de 2018, la segunda amplió el programa de actividades y en 2019 se alargó hasta el 4 de diciembre, fecha en la que se celebró el 20 aniversario de la declaración de Patrimonio de la Humanidad de la pradera milenaria.

En la cuarta edición de este programa, en 2020, la sostenibilidad, la protección de la biodiversidad, así como la concienciación sobre la importancia de proteger a la Posidonia frente al cambio climático, continúan siendo los grandes desafíos.

NATURALEZA

‘Vive la Posidonia’ ofrece una inmersión en la Posidonia para captar imágenes de la planta milenaria, además de visitas en kayak desde la playa de Ses Figueretes los sábados y paddle surf desde la playa de Talamanca los domingos. Todas las actividades son gratuitas y respetando los protocolos y medidas de seguridad frente al Covid-19.

ARTE

La Posidonia también se reivindica como patrimonio natural y cultural de Ibiza, a través de la obra de los joyeros Elisa Pomar, Enric Majoral y de Casa Afro. En sus espacios de La Marina, también participan en el programa a través de las colecciones en las que muestran su interpretación artística del fondo marino y su visión de la Posidonia como una joya que todos debemos preservar.

GASTRONOMÍA

La Posidonia también es protagonista del homenaje de 16 restaurantes del municipio, que ofrecerán muy variadas propuestas dirigidas a todos los públicos, para dar visibilidad al singular ecosistema de la pradera submarina, donde conviven gran variedad de especies. La Cofradía de pescadores de Eivissa y la marca de garantía 'Peix Nostrum', cuyo trabajo pone en valor la excelente calidad de los pescados de la isla, también se suman a esta iniciativa.

EDUCACIÓN

La Concejalía de Medio Ambiente impulsa tres seminarios on line, en colaboración con entidades locales y profesionales del sector, donde los ponentes podrán compartir sus experiencias y conocimientos con participantes de todas las edades.

PREMIOS POSIDONIA

Participa en los concursos 'Viu la Posidònia' en las redes sociales de Turismo de Ibiza y gana premios como inmersiones en la pradera y visitas en kayak y paddle surf; también cenas en los restaurantes adheridos a la campaña, noches de hotel y joyas homenaje a la planta milenaria, además de camisetas y mascarillas. Participa en los concursos de fotografía, video o en la ruleta de preguntas y respuestas y consigue tu premio Posidonia.

Consulta las bases del concurso en <https://turismo.eivissa.es/>

Participa en las redes sociales:

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

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

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

Turismo de Ibiza:

Tel: 971 399 232

Mail: turisme@eivissa.es





NATURALEZA

Inmersión fotográfica 'La Posidonia, una planta milenaria'

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

Fecha y horario: Sábado 5 de septiembre. De 9,30 a 13.30 horas.

Salida desde: Marina Botafoc.

Plazas disponibles: 12.

Dirigido a: Personas que saben bucear y estén dispuestas a compartir imágenes sobre la planta submarina con el hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia. Esas imágenes formarán parte de una exposición virtual en el marco del programa 'Viu la Posidònia'. Las plazas se consiguen participando en el juego 'Viu la Posidònia' en las redes sociales de Turismo de Ibiza. La actividad seguirá protocolo COVID-19 con medidas de higiene y seguridad.

Actividad gratuita.



Visitas en paddle surf a la Posidonia

Excursión en paddle surf desde la playa de Talamanca. Cada tabla es de uso individual. Consigue tu plaza participando en el juego 'Viu la Posidonia' en las redes sociales de Turisme de Eivissa. La visita del domingo 20 de septiembre se enmarca en las actividades para celebrar el Día del Turista en Ibiza. La actividad seguirá protocolo COVID-19 con medidas de higiene y seguridad.

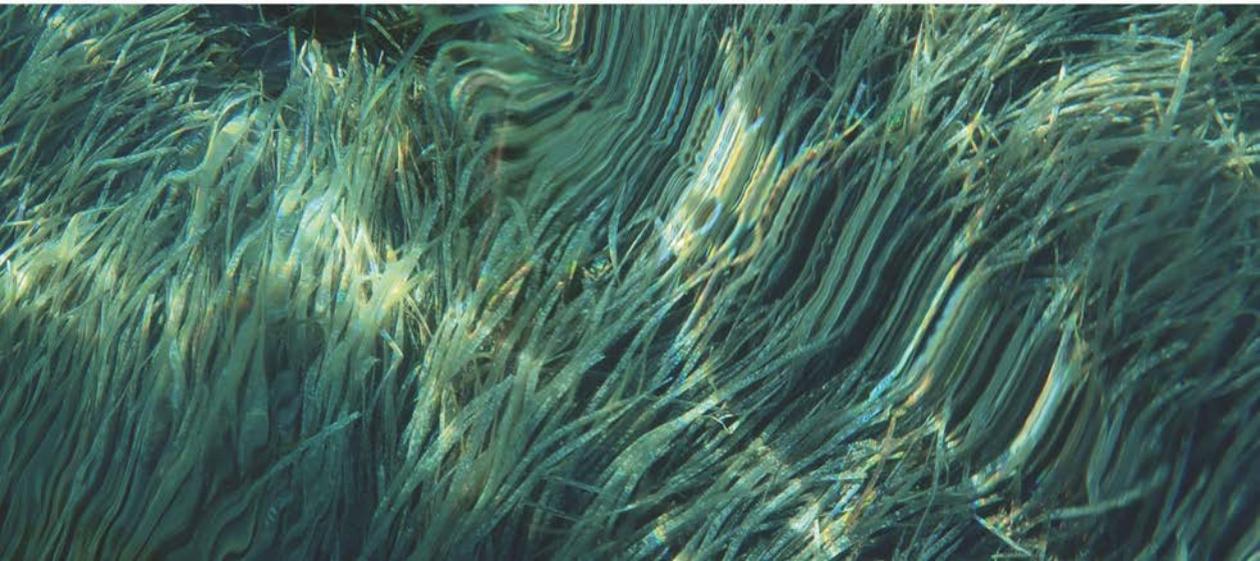
Empresa: Anfibios Ibiza, buceo y deportes náuticos.

Fechas y horario: Domingos 30 de agosto, 20 de septiembre, 11 y 18 octubre y 1, 22 y 29 de noviembre. De 9,30 a 12.00 horas.

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

Plazas disponibles: 16.

Actividad gratuita.





Visitas en kayak a la Posidonia

Excursión en piragua, complementada con buceo con aletas y tubo y la posibilidad del uso de una cámara de fotografía submarina. Cada kayak tiene plazas para dos personas (uso por parejas convivientes). También es posible el uso individual. La visita del sábado 19 de septiembre se enmarca en el World Clean Up Day. Consigue tu plaza participando en el juego 'Viu la Posidònia' en las redes sociales de Turisme de Eivissa. La actividad seguirá protocolo COVID-19 con medidas de higiene y seguridad.

Empresa: Kayak Ibiza.

Fechas y horario: Sábados 12, 19 y 26 de septiembre, 3 y 24 octubre y 7 y 14 de noviembre. De 9,30 a 12.00 horas.

Salida desde: Playa de Figueretes. Delante del embarcadero a Formentera.

Plazas disponibles: 16.

Actividad gratuita.





Inmersión fotográfica 'La floración de la Posidonia'

Scuba Ibiza organiza la inmersión con el objetivo de captar imágenes de la floración de la pradera de Posidonia.

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

Fecha y horario: Por determinar, en función de la floración, entre los meses de octubre y diciembre.

Salida desde: Marina Botafoc.

Plazas disponibles: 12.

Dirigido a: Buceadores expertos dispuestos a compartir imágenes sobre la planta submarina con el hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia. Esas imágenes formarán parte de una exposición virtual en el marco del programa 'Viu la Posidònia'. Las plazas se consiguen participando en el juego 'Viu la Posidònia' en las redes sociales de Turismo de Ibiza. La actividad seguirá protocolo COVID-19 con medidas de higiene y seguridad.

Actividad gratuita.





ARTE



La Posidonia, inspiración para artistas

ELISA POMAR: LA ESENCIA DE IBIZA

Elisa Pomar ha incorporado la tradición y la cultura de la isla a joyas exclusivas que ya desfilan en pasarelas de todo el mundo. Una de sus mayores inspiraciones siempre ha sido el mar que rodea las Pitiusas y su azul característico gracias a las plantas de Posidonia. Sus diseños también se forman por peces vertebrados, dibujos florales o piezas con turquesa y coral que evidencian su pasión por el paisaje. Medalla de Oro de Ibiza, Elisa tiene como referente la joyería tradicional ibicenca, siempre con vocación de futuro y con la mirada puesta en la mujer contemporánea. En 2012 también creó la colección Posidonia, que se puede visitar junto al resto de sus talismanes en su tienda y espacio expositivo en la Calle Castelar, 1.

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

Horario: De lunes a viernes, de 10 a 13.30 horas y de 17 a 20.30 horas.





ARTE

ENRIC MAJORAL: LA POSIDONIA, UNA JOYA

Premio Nacional de Artesanía 2007, creó su colección sobre la Posidonia en el año 2001 y, desde entonces, el bosque sumergido se ha convertido en un factor esencial de su universo artístico. Con el lema "La Posidonia es una joya", Majoral ha creado a lo largo de su vida profesional piezas únicas de pequeño y gran formato, en el marco de una investigación y una reflexión constante que parte del convencimiento de que la joyería es una manifestación cultural y que cada pieza elaborada artesanalmente representa valores y sentimientos. Un artista comprometido con su entorno, pero también con una dimensión internacional, que exhibe dos piezas de la serie 'Joiés de sorra' en la colección permanente del Museum of Arts and Design de Nueva York.

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

Horario: De lunes a sábados 11 a 14.30 y de 18 a 22 horas.





ARTE

CASA AFRO: TRADICIÓN Y CULTURA

Carolina y Francisco José Bonet están al frente de Casa Afro, establecimiento de joyería tradicional ibicenca desde 1964, donde son protagonistas diseños en plata y oro con piedras como el coral, el ágata azul y verde o la amatista, cuyas referencias son la cultura y las tradiciones de la isla, junto a la belleza del entorno natural y el fondo marino.

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

Horario: De lunes a sábados 10.00 a 13.30 y de 17 a 20.30 horas.





EDUCACIÓN

La Concejalía de Medio Ambiente impulsa tres seminarios on line, en colaboración con entidades locales y profesionales del sector, donde se podrá conocer más en profundidad la importancia de la pradera de Posidonia y su ciclo vital; la riqueza de la biodiversidad marina y las condiciones del hábitat de especies como los delfines o las tortugas y también se analizarán las amenazas a las que se enfrenta el bosque submarino y los grandes desafíos en su protección para las generaciones presentes y futuras.

Dirigidos a: Público de todas las edades.

Fechas: Miércoles 30 de septiembre, 28 de octubre y 25 de noviembre.

Plataforma: Web Districte 07800

Más información sobre las conferencias y talleres en <https://turismo.eivissa.es/> y redes sociales.

Con la colaboración de GEN-GOB Eivissa, CREM, Tursiops, Amics de la Terra, Ibiza Sostenible, Cofradía de Pescadores y Arquiteca.





CA N'ALFREDO

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



Menú de verano:

Primero. A escoger entre:

Gazpacho

Ensalada de 'crostes'

Segundo. A escoger entre:

Calamar relleno con salsa de sobrasada

Paletilla de cordero lechal al horno

Postre. A escoger entre:

Macarrones de Sant Joan

Mousse de arroz con leche

Precio: 25€ (bebidas aparte: Vinos de la tierra de Can Rich, Can Maymó e Ibizkus).

Horario: De martes a sábado, de 13 a 16 horas y de 20 a 23 horas.



Menú de invierno:

Primero. A escoger entre:

Sopa de cebolla

Salpicón de mariscos

Segundo. A escoger entre:

Ragú de mero y rape

Solomillo de cerdo asado con tumbet

Postre. A escoger entre:

Semifrío de queso

Combinado de flaó y greixonera

Precio: 20€ (bebidas aparte: Vinos de la tierra de Can Rich, Can Maymó e Ibizkus).

Horario: De martes a sábado, de 13 a 16 horas y de 20 a 23 horas.



CAFÉ MONTESOL BY SAGARDI

Paseo de Vara de Rey, 2
Tel. 871 515 049



Pan olivas y alioli de aperitivo

Primero

Pescado de la Cofradía de Ibiza con aguachile de mango y plátano macho

Segundo

Nuestro arroz cremoso con gamba roja ibicenca

Postre

Flaó tradicional

Precio: 55€ en nuestro restaurante interior o terraza en Vara de Rey (bebidas no incluidas).

Horario: 13.00 a 16.00 horas y de 19.00 a 00.00 horas, de lunes a domingo.

CAN MOSSON BY GUILLEMÍS

Avenida Pere Matutes Noguera, 80
Tel. 971 394 460



Primero

Ensalada de 'crostes' y 'peix sec'

Segundo. A escoger entre:

Rape al azafrán con almendra y guarnición de patata a lo pobre

Huevos payeses con patatas y sobrasada

Postre

Greixonera a la naranja amarga con helado de frígola

Precio: 30€ (bebidas no incluidas).

Horario: Este menú se ofrece de lunes a viernes de 19.00 a 00.30 horas. Con reserva previa.





CASA MANOLO

Edificio Marí Mayans (Platja d'en Bossa)
Tel. 971 393 132



Menú del día:

Primero. A escoger entre:

Frita de pulpo
Ensalada templada de setas y langosta

Segundo

Fideuá

Postre. A escoger entre:

Sorbete de limón
Flan casero

Precio: 17,90€ (bebidas no incluidas).

Horario: De lunes a viernes, de 13.00 a 16.30 horas.
El menú cambia semanalmente. Se recomienda reserva previa.



Menú Posidonia:

Primero. A escoger entre:

Calamar salteado
Ensalada de queso de cabra y verdura plancha

Segundo. A escoger entre:

Bogavante con huevos payeses (mínimo 2 personas)
Tagliatela de ternera

Postre. A escoger entre:

Tarta de queso
Soufflé de vainilla

Precio: 23,90€ (bebidas no incluidas).

Horario: De lunes a viernes, de 13.00 a 16.30 horas.
El menú cambia semanalmente. Se recomienda reserva previa.

CAN POU

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



Gamba plancha con aguacate
Sepia con sobrasada y patata

Precio: 7€

Horario: Viernes, sábados y domingos, de 12.00 a 23.00 horas.



CLUB NÁUTICO DE IBIZA

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



Primero

Menestra de setas y alcachofas con huevo escalfado sobre hojaldre crujiente

Segundo

Borrida de rajada

Postre

Greixonera

Precio: 22€ (bebidas no incluidas).

Horario: Este menú se servirá todos los viernes, de 13.00 a 16.00 horas. Se recomienda reserva previa.

EL BARCO

Playa de Talamanca
Tel. 971 193 278



Primero

Croquetas de sobrasada

Segundo

Huevos fritos con bogavante

Postre

Coulant de chocolate

Precio: 32€ (bebidas no incluidas).

Horario: De lunes a domingos, mediodía y noche, de 13.00 a 16.30 horas y de 20.00 a 23.30 horas. Se recomienda reserva previa.





ES ARCS

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



Martes

Fideuá de pescado y marisco (mínimo 2 personas)

Precio por persona: 18€.

Salmorra con arroz a banda (mínimo 2 personas)

Precio por persona: 26.50€.

Miércoles

Caldereta de bogavante con rape (mínimo 2 personas)

Precio por persona: 28.50€.

Jueves

Gran mariscada (mínimo 2 personas)

Precio por persona: 28.50€.

Viernes

Bullit de peix con arroz a banda (mínimo 2 personas)

Precio por persona: 26.50€.

Sábados

Arroz de bogavante (mínimo 2 personas)

Precio por persona: 24.00€.

Horario: De martes a domingo (lunes cerrado), de 13.00 a 17.00 horas y de 20.00 a 00.00 horas. Se recomienda reserva previa.

FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5
Tel. 971 578 664



Menú del día:

Primero

Croquetas de sobrasada

Segundo

Huevos fritos con bogavante

Postre

Coulant de chocolate

Precio: 32€ (bebidas no incluidas).

Horario: De lunes a domingos, mediodía y noche, de 13.00 a 16.30 horas y de 20.00 a 23.30 horas. Se recomienda reserva previa.



LA GAIA

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



Experiencia mediterránea kaiseki by Óscar Molina

Menú degustación Tánit:

Principales

Aperitivo en mesa

Ensalada de crostes con "peix sec" y tomates encurtidos en dashi

Tiradito de ventresca de atún con leche de tigre de ají rocoto, yuyo y jugo de chicha morada

Gyozas de "porc negre" y gamba de Ibiza con galleta de tapioca y frambuesa

Arroz a la sucia de sepia y huitlacoche

Mero del Mediterráneo glaseado con salsa de miso, algas hijiki y salicornia

Postres

Fruta exótica muy fría, sopa de coco y helado de maracuyá

Pastel de cacao con helado picante de chocolate y espuma de maní

Petit fours

Precio: 70€ (bebidas no incluidas).

Imprescindible reserva previa.



Menú degustación Posidonia:

Principales

Aperitivo en mesa

Ostra acevichada con huevas de ikura

Tiradito de corvina con salsa aromática de albahaca y jalapeño

Escabeche de remolacha con texturas de coco y tartar de rábano picante

Nigiri del chef

Bogavante del Mediterráneo con crema de maíz picante y aceite de vainilla

Garbanzos verdes seleccionados con tuétano de ternera, caviar de esturión

Ravioli de raya con navajas marinadas y espuma de tsume

Cocochas de rape a la brasa con salsa de sake y ajo negro

Tronco de lomo de vaca con salsa de ají rocoto y berenjena al fuego

Postres

Cereza impregnada con sake, lima kaf-fir y helado de yogur

Algarroba de caramel mou y su helado, aire de hierbas ibicencas y gel de menta

Petit fours

Precio: 90€ (bebidas no incluidas).

Imprescindible reserva previa. Los menús degustación se servirán a mesa completa. Estos menús se servirán hasta el 06.09.2020.





REART

Carrer de Castella, 9
Tel. 871 036 575



Bocadillo de calamar con pan de su tinta y emulsión de halofitas

Precio: 11€.

Arroz clorofila Posidonia, elaborado com pescados de la isla y de temporada

Precio: 17€.

Horario: De lunes a sábados, de 13.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.00 horas.

ROTO CLUB IBIZA

Paseo de Juan Carlos I s/n
Tel. 971 705 070



Especial Roto: Langosta de Ibiza fresca a la mantequilla de salvia cocinada a la brasa, acompañada de patatas y huevos fritos.

Precio: 155€ / kilo.

Pulpo a la brasa

(pata de pulpo a la brasa acompañado de puré de patatas y aceite de pimentón ahumado)

Precio: 27,50€.

Tartar de atún templado sobre aguacates y mango

(atún aliñado con jengibre, salsa de soja, toque de wasabi, aceite de sésamo y semillas de sésamo tostadas sobre aguacate y mango aliñado con aceite de oliva virgen, limón, sal y pimienta)

Precio: 31,00€.

Atún a la brasa sobre quínoa y vegetales

(atún de punto poco hecho acompañado de quínoa salteada con zanahorias, setas, ajos y brócolis)

Precio: 29,50€.

Horario: De lunes a domingo, de 18.00 a 00.00 horas.



SA BRISA MADRID

Avenida de Menéndez Pelayo, 15 (Madrid)

Tel. 91 022 45 40



Aperitivos

Tomate de colgar con suero de parmesano y albahaca
Crujiente de pan de xeixa con sobrasada y miel de Ibiza
Croqueta de bullit de peix

Principales

Tartar de negro con huevas de pez volador
Gamba ibicenca sobre taco de lechuga, pico de gallo
y mahonesa de chipotle
Bullit de peix con arroz a banda

Postre

Flaó con helado casero de licor de hierbas ibicencas

Precio: 48€.

Horario: Todos los días de la semana, de 13.00 a 16.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas.

SA NANSA

Avenida 8 de Agosto, 27

Tel. 971 318 750



Primero

Gambas al ajillo con huevos y chips de patata
ibicenca

Segundo

Salmore de pescado con fideuá a banda

Postre

Greixonera

Precio: 45€ (bebidas no incluidas).

Horario: De martes a sábados, de 13.00 a 16.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas.





SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

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



Paella de pulpos, espárgagos verdes, ajetes, habitas baby y algas

Precio: 22.90€

Horario: Todos los días, comida y cena, de 13.00 a 16.00 horas y de 19.30 a 23.00 horas. Se ruega reservar.

SUSHIYA AOYAMA

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

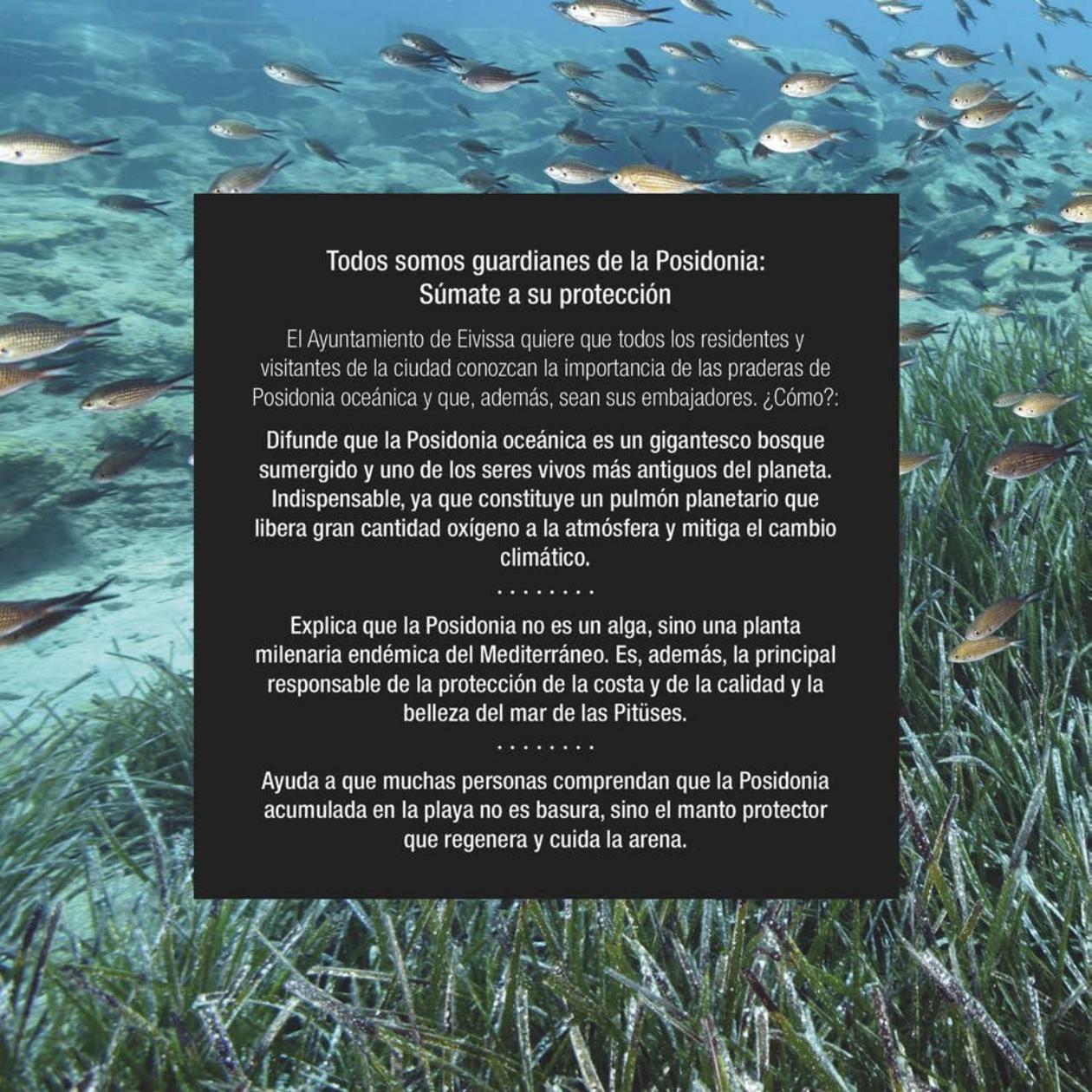


Selección de nigiri del mar de Ibiza

Precio: 10€

Horario: Jueves, viernes y sábados, de 20.00 a 22.30 horas. Se requiere reserva previa:

aoyamaibiza@gmail.com



Todos somos guardianes de la Posidonia: Súmate a su protección

El Ayuntamiento de Eivissa quiere que todos los residentes y visitantes de la ciudad conozcan la importancia de las praderas de Posidonia oceánica y que, además, sean sus embajadores. ¿Cómo?:

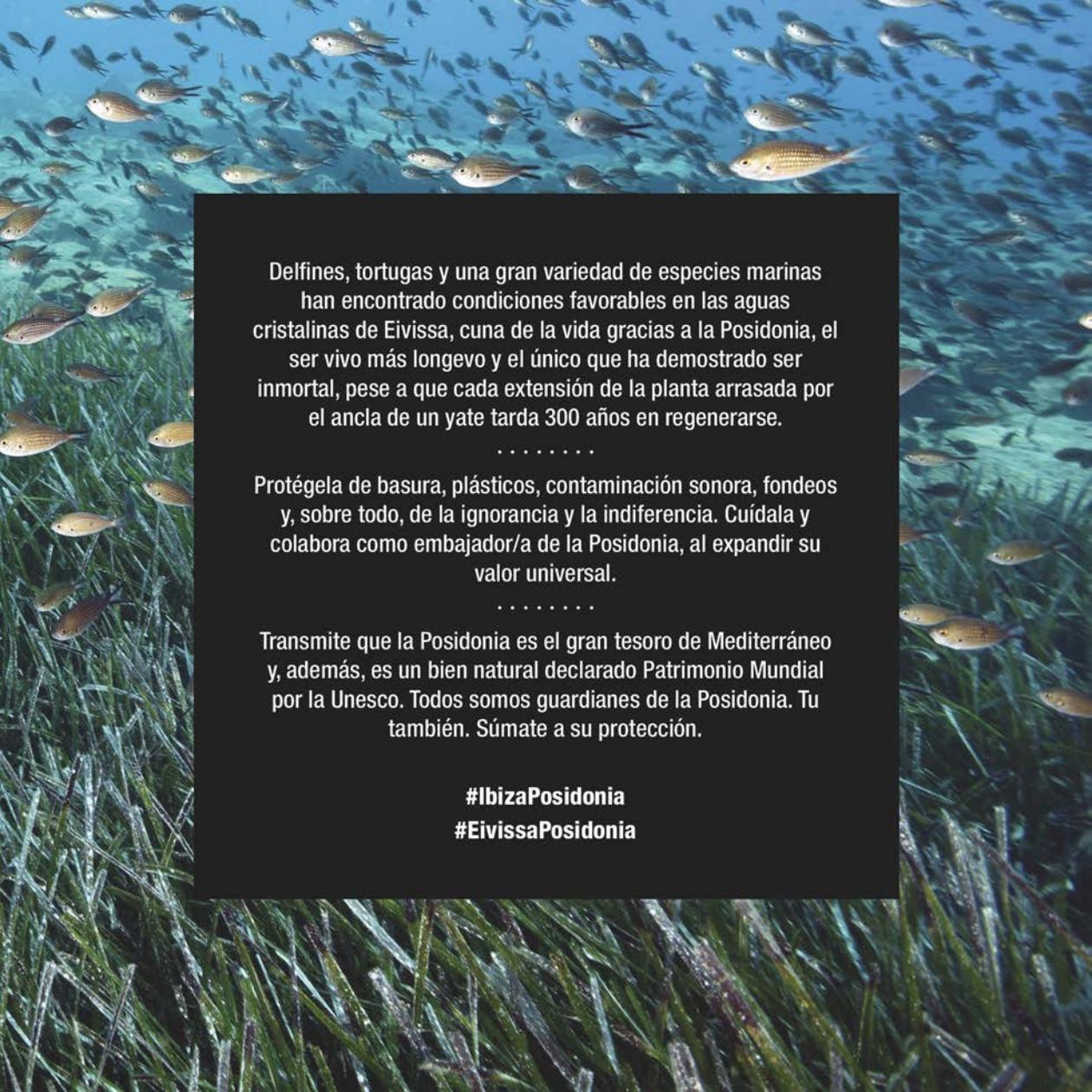
Difunde que la Posidonia oceánica es un gigantesco bosque sumergido y uno de los seres vivos más antiguos del planeta. Indispensable, ya que constituye un pulmón planetario que libera gran cantidad oxígeno a la atmósfera y mitiga el cambio climático.

.....

Explica que la Posidonia no es un alga, sino una planta milenaria endémica del Mediterráneo. Es, además, la principal responsable de la protección de la costa y de la calidad y la belleza del mar de las Pitüses.

.....

Ayuda a que muchas personas comprendan que la Posidonia acumulada en la playa no es basura, sino el manto protector que regenera y cuida la arena.



Delfines, tortugas y una gran variedad de especies marinas han encontrado condiciones favorables en las aguas cristalinas de Eivissa, cuna de la vida gracias a la Posidonia, el ser vivo más longevo y el único que ha demostrado ser inmortal, pese a que cada extensión de la planta arrasada por el ancla de un yate tarda 300 años en regenerarse.

.....

Protégela de basura, plásticos, contaminación sonora, fondeos y, sobre todo, de la ignorancia y la indiferencia. Cuídala y colabora como embajador/a de la Posidonia, al expandir su valor universal.

.....

Transmite que la Posidonia es el gran tesoro de Mediterráneo y, además, es un bien natural declarado Patrimonio Mundial por la Unesco. Todos somos guardianes de la Posidonia. Tu también. Súmate a su protección.

#IbizaPosidonia
#EivissaPosidonia

CONVIERTE A LA POSIDONIA
EN EL GRAN DESCUBRIMIENTO
DE TU VIAJE



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

 TurismeEivissalbiza  Eivissalbiza  turismeeivissaibiza  +TurismedEivissalbiza

#IbizaPosidonia | #EivissaPosidonia | #20Aniversario