Con el propósito de conocer cuáles serán las nuevas acciones para el cuidado tanto de compradores como de vendedores de las 'Fair Tables', la Secretaría de Turismo, en conjunto con la Cámara de Comercio de San Andrés y Providencia, realizaron una jornada de sensibilización frente a la implementación de protocolos de bioseguridad con este grupo tradicional.

La jornada permitió dar a conocer a cada uno de los pequeños empresarios de la gastronomía isleña, cómo deberán implementar espacios seguros para quienes consuman sus productos: uso de gel antibacterial, alcohol, plástico de cubierta para alimentos esterilizados con alcohol y distanciamiento entre compradores y vendedores.

Por años, los ‘Fair Tables’ se han considerado uno de los espacios gastronómicos tradicionales del departamento por excelencia; sus cocineras transmiten sus habilidades culinarias generacionalmente, dando continuidad a una labor que ha enamorado a residentes y visitantes.

Quienes degustan de esta sazón, casera y con amor, lo hacen frente a la playa o en un entorno tropical, que se ajusta a la oferta turística que tiene nuestro destino, pero que dadas las circunstancias deberá también garantizar la salud propia y de quienes se acercan a este delicioso servicio.