



DEL 22 AL 29 DE NOVEMBRE

Il Setmana gastronòmica
de la Serra de Tramuntana

El saber popular en la conservació del producte local

ORGANITZA:



TRAMUNTANA XXI

AMB EL SUPORT DE:

 Direcció Insular de Promoció Econòmica
i Producte de Mallorca
Departament de Promoció Econòmica
i Desenvolupament Local
Consell de Mallorca





DEL 22 AL 29 DE NOVEMBRE



Setmana gastronòmica de la Serra de Tramuntana

El saber popular en la conservació del producte local



DILLUNS 22

-  Visita i tastet a Formatges Tramuntana
▶ Pollença
11h.
-  Presentació del projecte S'Obrador d'APAEMA i tastet de producte local
a càrrec de S'Obrador
▶ S'Obrador
Binissalem
18h.

DIMARTS 23

-  Visita a la possessió de Can Bardi de sa Figuera
A càrrec de Tomàs Vibot
▶ Sóller
10.30h.
-  Col·loqui: "Per un nou model gastronòmic"
amb els restaurants de la Serra: Can Boqueta (Sóller), Can Aulí (Pollença), Re Orgànic (Sóller), Cafè Palmanova - Esment Alimentació (Calvià)
Tastet de producte local
a càrrec de Cati Pons d'Els Fogons de la Plaça
▶ Son Vic Vell
Calvià
18h.



DIMECRES 24

-  Visita i tastet a Fet a Sóller
▶ Sóller
11h.
-  Visita i degustació a Cerveses Juntos
▶ Bunyola
18h.

DIJOUS 25

-  Conversatori de productors/es + Sopar de producte local
amb la participació de Son Moragues, D.O. Oli de Mallorca, Associació de Comerciants d'Estelencs i Beia Negra
Preu: 20€
▶ Finca d'Honor Vell
Bunyola
19h.

DIVENDRES 26

-  Visita i tastet a l'olivar de Son Alzines
Activitat emmarcada en el Dia Mundial de l'Olivera
▶ Escorca
11h.
-  Visita i tastet a l'apiari de Mel Caramel de Son Alzines
▶ Escorca
12h.

-  Conferència: "Les varietats locals a la Serra de Tramuntana"
A càrrec de l'Associació de Varietats Locals de Mallorca

Presentació de l'Inventari de productes elaborats a la Serra

A càrrec de Maria Cifre, doctora en Antropologia Ambiental



Entrega de premis del concurs gastronòmic "La cuina de la Serra: concurs de receptes tradicionals de productes elaborats"

Tastet de producte local

a càrrec de Cati Pons d'Els Fogons de la Plaça

- ▶ Costa Nord
Valldemossa
18h.



DISSABTE 27

-  Taller de cervesa a Sullerica
▶ Sóller
11h.
-  Taller de mató a Formatges Tramuntana
▶ Pollença
16h.

DIUMENGE 28

-  Visita i cata a la Bodega Son Vives
▶ Banyalbufar
11h.
-  Visita i tastet de producte local
a càrrec de Madre Sierra Products
▶ Banyalbufar
12h.

DILLUNS 29

-  Visita a la possessió de Monnàber Vell
A càrrec de Tomàs Vibot
▶ Campanet
11h.
-  Entrega de premis del concurs "De la tradició a la innovació, productes elaborats"
▶ Esporles
18h.

ES COMPLIRAN TOTES LES MESURES SANITÀRIES

AFORAMENT LIMITAT

Imprescindible inscripció prèvia a
www.ticketlb.com

DEL 22 AL 29 DE NOVEMBRE



Setmana gastronòmica de la Serra de Tramuntana

El saber popular en la conservació del producte local

ORGANITZA:



AMB EL SUPORT DE:

Direcció Insular de Promoció Econòmica
i Producte de Mallorca
Departament de Promoció Econòmica
i Desenvolupament Local
Consell de Mallorca

COL·LABORADORS

PRODUCTORS / DISTRIBUIDORS:



FINQUES:



RESTAURANTS:



ENTITATS:



Associació de Varietats Locals Mallorca

Associació de Comerciants d'Estellencs

INSTITUCIONS:



Amadip Esmert Fundació

Itinerem
...ITINEREM. NUESTRO MEDITERRANEO.