



DEL 22 AL 29 DE NOVEMBRE

Il 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



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 Auli (Pollença), Re Orgànic (Sóller), Cafè Palmanova - Esmment 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:



INSTITUCIONS:

