DEL 21 AL 27 DE NOVEMBRE

III Setmana gastronòmica de la Serra de Tramuntana

Cultura marinera i patrimoni pesquer

Organitza:

TRAMUNTANAXXI

Col·laboren:

Museu Marítim de Mallorca · Museu de la Mar Sóller · Conselleria Fons Europeus, Universitat i Cultura GOIB · Save the Med Foundation · Cayume · Sa Dragonera · Fundació Rotger Villalonga · FRV · Raixa · Societat d'Història Natural de les Balears · Associació de Veïns del Port de Pollença · Confraria de Pescadors Mtra. Sra. del Carme Port de Pollença Mallorca · Confraria de pescadors del Port de Sóller · Confraria de pescadors del Port d'Andratx · Opmallorcamar · Ca na To ne Ta · Ses Oliveres · Ajuntament d'Esporles · Ajuntament de Santa Maria del Camí · Ajuntament de Sóller

Amb el suport de:

Departament de Cultura, Patrimoni i Política Lingüística
Consell de Mallorca

DEL 21 AL 27 DE NOVEMBRE

III Setmana gastronòmica de la Serra de Tramuntana

Cultura marinera i patrimoni pesquer

DILLUNS 21

Taller d'escabetx
A càrrec de la xef Maria Solivellas, de Ca Na Toneta

▶ Associació de Veïns del Port de Pollença
17.30 h.

DIMARTS 22

Visita a la Llotja de peix de Palma

▶ Llotja de Palma
09.45 h.

Col·loqui: "Com fomentar l'ús de peix local a través de projectes col·laboratius"
A càrrec de Marina Monsonís, artista especializada en cuina tenint en compte la crisi ecosocial

▶ Raixa, Bunyola
17.30 h.

Entrega de premis del concurs "La cuina de la Serra: receptes marineres"

▶ Raixa, Bunyola
19 h.

DIMECRES 23

Sortida amb el veler La Balear (Port d'Andratx - Cala d'Egos)
Dinamització a càrrec de l'associació Cayume

▶ Port d'Andratx
10.15 h.

Visita i conversatori al voltant de l'exposició "De la mar a la taula"
Participen: Diana Borràs i Margalida Mulet, comissàries de l'exposició, Albert Forès, director del Museu Marítim de Mallorca i Joan Suau, president de la Confraria de Pescadors del Port de Pollença

▶ Fundació Rotger Villalonga (Pollença)
17.30 h.

DIJOUS 24

Sortida amb el veler La Balear (Port d'Andratx - Sa Dragonera)
Dinamització a càrrec de Save The Med

▶ Port d'Andratx
10.15 h.

Taller de conserves casolanes de peix: fumar i assecar.
A càrrec de la cuinera Margalida Mulet Estrany

▶ Santa Maria, 17.30 h
(Lloc per confirmar)

DIVENDRES 25

Sortida amb el veler La Balear (Port d'Andratx - Sa Dragonera)
Dinamització a càrrec de Save The Med

▶ Port d'Andratx
10.15 h.

Xerrada - passejada: "Les barques de bou i d'arts menors: el nostre patrimoni pesquer"
Gori Mayol, president de la Confraria de Pescadors del Port de Sóller

▶ Llotja del Port de Sóller
17 h.

Taula rodona: "La importància de les reserves marines i els seus actors: el cas de Sóller"
Participen: Yaiza Santana, coordinadora del Projecte "Sa Dragonera Blava" de Save The Med, Gori Mayol, president de la Confraria de Pescadors del Port de Sóller, Rafel Solivelles, Club Nàutic del Port de Sóller, Toni Grau, president de la Societat d'Història Natural de les Balears

▶ Museu de la Mar de Sóller
18.30 h.

Sopar mariner amb peix local
Menú elaborat per la Setmana Gastronòmica

Preu: 30 euros (amb beguda inclosa)

▶ Restaurant Ses Oliveres, Port de Sóller
20 h.

DISSABTE 26

Ruta a peu: "Pirates, topònims i naufragis al Port d'es Canonge"
Bartomeu Homar, periodista i expert en el patrimoni marítim de les Balears

▶ Mirador del Port d'Es Canonge
10.30 h.

Taller per a infants: Estampació de peixos locals amb pintura
Dinamització a càrrec de l'artista Marina Monsonís

▶ Centre Cotoner, Esporles
De 10.30 a 13.30 h.

DIUMENGE 27

Tastet de sopes de peix i conversatori amb pescadors
A càrrec de la Confraria de Pescadors del Port d'Andratx

▶ Port d'Andratx
11 h.

AFORAMENT LIMITAT

Imprescindible inscripció prèvia a www.ticketlb.com