



DEL 21 AL 27 DE NOVEMBRE

III Setmana gastronòmica de la Serra de Tramuntana

*Cultura marinera i
patrimoni pesquer*

Organitza:



Col·laboren:



Amb el suport de:





DEL 21 AL 27 DE NOVEMBRE

III Setmana gastronòmica de la Serra de Tramuntana

Cultura marinera i patrimoni pesquer

DILLUNS 21

-  **Taller d'escabets**
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**
- Port de Palma
10.30 h.
-  **Col·loqui: "Com fomentar l'ús de peix local a través de projectes col·laboratius"**
A càrrec de Marina Monsonís, artista i activista de la sobirania alimentària
- 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 Forés, 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 (Lloc i horari 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 Solivellas, 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.tickettlb.com