

*Gas
tro
nomía*
y
*pro
ducto
local*
de Manacor



Vino



Amor y vino, hay a quien le hace vivir y a otros morir

El primer contacto entre el vino y Mallorca se remonta a los siglos VII y VI aC, época en la que la ubicación privilegiada de Mallorca resultaba clave para el comercio marítimo del Mediterráneo. Pero no fue hasta la época romana cuando empezaron a desarrollarse la producción y el cultivo de viñas en nuestra isla y se concedieron las primeras licencias para su cultivo a seis municipios mallorquines, entre ellos Manacor.

Hoy en día, solo en Manacor se concentran entre 70 y 80 hectáreas de plantaciones de viña, que pertenecen a los diferentes productores locales de la zona y que son el legado del esfuerzo, el afán y la ilusión que las generaciones pasadas dedicaron a la mejora de la calidad del producto final.

En Manacor se producen y envasan vinos de distintas denominaciones de origen geográficas y de calidad: D.O. Pla i Llevant, vino de la tierra Illes Balears y vino de la tierra Mallorca.

• **Vino con denominación de origen PLA I LLEVANT**

VINS MIQUEL GELABERT

Carrer d'en Sales, 50 · 07500 Manacor

Tel. 971 821 444 · 659 502 662 · www.vinsmiquelgelabert.com

VINS TONI GELABERT

Camí dels Horts de Llodrà, km 1,3 · 07500 Manacor

Tel. 610 789 531 · 971 552 409 · www.vinstonigelabert.com

VINYES I BODEGUES PERE SEDA

Carrer del Cid Campeador, 22 · 07500 Manacor

Tel. 971 550 219 · 971 844 934 · www.pereseda.com

• **Vino de la tierra ILLES BALEARS**

SON VELL VINYES I VI

Finca Son Vell Nou, 226 · 07509 Manacor

Tel. 679 313 138 · 971 465 255

• **Vino de la tierra MALLORCA**

FINCA SES TALAIOLES

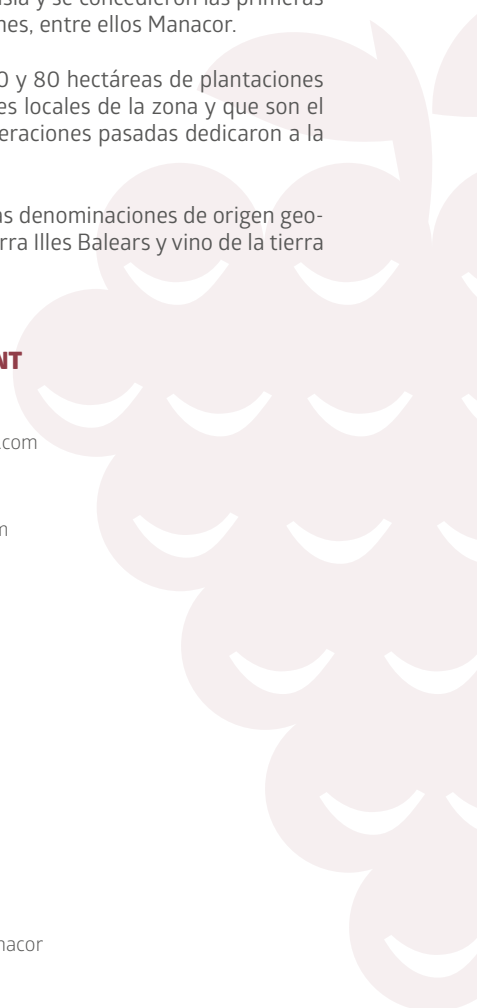
Avinguda de Baix des Cós, 46 · 07500 Manacor

Tel. 696 459 113 · 667 572 500

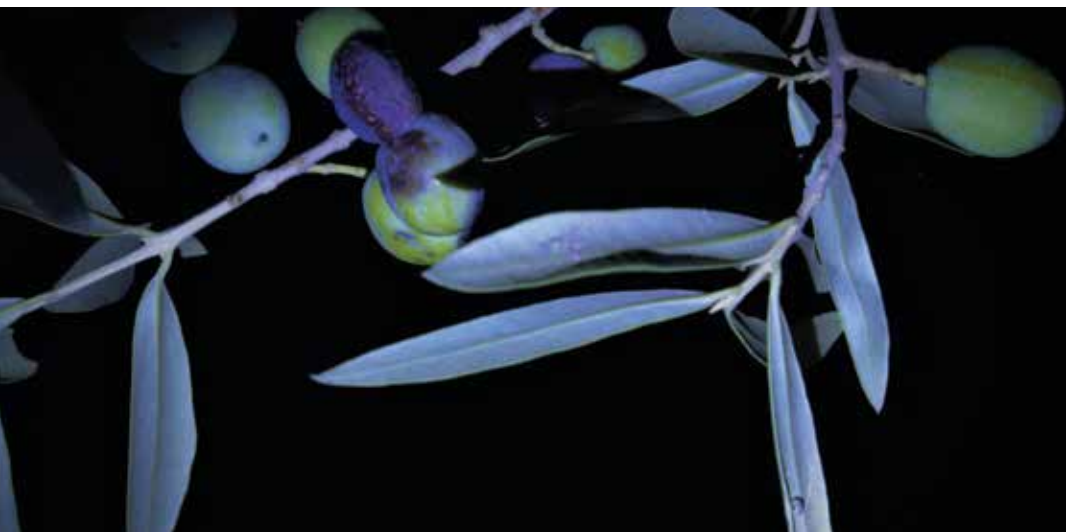
SON SUREDA RIC

Ctra. de Manacor – Colònia de St. Pere, km 6 · 07500 Manacor

Tel. 609 777 078 · 619 486 619 · www.sonsuredaric.com



Aceite



Aceite y vino, bálsamo divino

El olivo, símbolo de fuerza, árbol de la fertilidad y la inmortalidad, ha sido y es uno de los árboles más apreciados de la historia en el Mediterráneo. A lo largo de los años, ha estado presente en la mitología, la literatura, la cultura popular, las leyendas y la religión. Fenicios y griegos introdujeron el árbol en la península Ibérica, pero no fue hasta hace dos milenios que se empezó a cultivar en la isla.

Desde principios del siglo XVI y durante trescientos años, la producción oleica marcó la vida de los isleños, puesto que, desde un punto de vista económico, fue el producto más exportado. Durante los años 80 y 90 del siglo XX, se crearon nuevas plantaciones con la finalidad de introducir el método de elaboración de aceite en continuo, lo cual dio inicio a las investigaciones orientadas a la obtención de un aceite de calidad. De este modo, en el año 2002 se obtuvo la denominación de origen Oli de Mallorca, con las diferentes variedades que tenemos en la isla: mallorquina, arbequina, empeltre y picual.

Refranes como «El aceite de oliva todo mal quita» o «Aceite abundante, buen año por delante» muestran la importancia del jugo del fruto del olivo. Es fácil entender, pues, que científicos de todo el mundo hayan expuesto los múltiples efectos beneficiosos que el aceite tiene para la salud. Actúa sobre los sistemas cardiovascular y digestivo, tiene efectos antioxidantes, y ayuda a controlar la diabetes y a prevenir algunos tipos de cáncer, como el de mama y el de colon.

- **AUBOCASSA**
Camí de Son Fangos, km 7 · 07500 Manacor – Mallorca
Tel. (00 34) 620 215 416 · tblackman@roda.es
www.aubocassa.com
- **ESSENCIAL (CALA MURTA)**
Camí de Son Fangos, km 3 · 07500 Manacor – Mallorca
Tel. (00 34) 647 819 864 · catilivers@gmail.com
- **ES FANGAR**
Camí de Son Prohens, s/n · 07209 Son Prohens
Tel. (00 34) 971 183 710 · info@es-fangar.com
www.es-fangar.com



Productos ecológicos



Piensa globalmente, actúa localmente

La orografía y el suelo de las tierras del levante de Mallorca, junto con el clima, ofrecen unas propiedades excelentes para producir productos ecológicos de primera calidad.

Adquirir productos ecológicos y de temporada es la mejor manera de consumir productos nutritivos, sabrosos y saludables, y de cumplir una serie de objetivos: poner en práctica las mejores técnicas medioambientales, preservar al máximo los recursos naturales, aplicar normas sobre el bienestar animal y vegetal, utilizar recursos renovables integrados en sistemas locales y reducir la cadena de distribución o hacerla desaparecer. En Manacor podemos encontrar un buen número de fincas y productores ecológicos.

• PLAÇA DE SES VERDURES

Plaça de la Constitució · 07500 Manacor
Horario: de lunes a sábado de 9:00 h a 13:00 h

• MÉS QUE PA

Carrer del Mediterrani, 2 · 07680 Porto Cristo – Mallorca
Tel. (00 34) 615 910 992 · ecoforn@hotmail.com

• ECOMERCAT HERBASANA

Ronda del Port, 22 · 07500 Manacor – Mallorca
Tel. (00 34) 971 837 969
dvdpoch@gmail.com · www.ecomercat-herbasana.com

• SON RAVANELL HORT ECOLÒGIC

Camí de Conies, s/n · 07500 Manacor – Mallorca
Tel. (00 34) 622 286 570

• SA TEULERA

Carrer d'Ortega i Gasset, 13 · 07500 Manacor – Mallorca
Tel. (00 34) 971 823 129 · 971 183 474
ecosateulera@hotmail.es

Confituras



La buena confitura se vende en tarro pequeño

Si bien Manacor es una ciudad más conocida popularmente como la ciudad del mueble y de las perlas, en el ámbito gastronómico ofrece una gran variedad de productos, entre los que destacan las confituras elaboradas artesanalmente por las monjas benedictinas del monasterio de La Santa Família y por Magdalena Perelló.

El origen de la confitura no está del todo claro, como podemos ver a continuación:

Manzana dulce es la traducción literal del latín *melimelum*, es decir, mermelada. Esta conserva tan valorada desde hace miles de años también puede tener su origen en la palabra portuguesa *marmelo*, que significa *membrillo*. En cambio, la palabra *confitura* proviene del latín *conficere*, que significa preparar.

Desde tiempo atrás, la confitura ha estado presente en todo el mundo, gracias a su gran utilidad; de hecho, en la capital de la comarca de Llevant, también se confeccionan melosas confituras, Como resultado de este trabajo manual y delicado, podemos encontrar desde la tradicional confitura de higos hasta especialidades como pera con chocolate pasando por confitura de cabello de ángel, sandía y tomate, entre otras.

- **MONGES BENEDICTINES**

Monestir de La Santa Família, camí de na Bosca, s/n
07500 Manacor – Mallorca
Tel. (00 34) 971 551 484
benedictinessantafamilia@hotmail.com

- **MAGDALENA PERELLÓ CAÑELLAS**

C. del Romani, 14 · 07687 s'Illot – Mallorca
Tel. (00 34) 686 123 069

Dulces típicos de Manacor



“Sopiros”, amargos y pastel de pobre

Los “sopiros” son unas galletas originarias de Manacor, secas y elaboradas con ingredientes sencillos, como harina de trigo, azúcar, huevos, canela y ralladura de limón. Se caracterizan por un aspecto tosco y robusto que quizá no llame la atención, pero que esconde una gran dulzura y originalidad. Antaño todas las pastelerías y panaderías de la ciudad los elaboraban. Desgraciadamente, hoy día solo una panadería, Can Munar, se mantiene fiel a la receta tradicional y los sigue comercializando durante todo el año.

Todo lo que no se comparte se pierde, y hay tradiciones que no deberían perderse: la receta tradicional de los “sopiros” ha ido pasando de generación en generación durante muchos años entre las familias de Manacor. Quizá el desconocimiento de este producto sea la razón de no haber obtenido el éxito que merecería. Algo tan característico, delicioso e identificativo de Manacor debe mantenerse vivo.

- **FORN DE CA'N MUNAR**

C. d'Artà, 35 · 07500 Manacor · Tel. 971 550 934

Los amargos son un postre tradicional típico de Manacor en forma de galleta chata, elaborada con almendras, clara de huevo, azúcar, canela, ralladura de limón, y algunos además llevan coco rallado. Su nombre se debe a que antiguamente se preparaban con almendras amargas. Anteriormente, los amargos se reservaban para ser consumidos los días de grandes festejos, como Navidad o Sant Antoni. En cambio, hoy en día se pueden encontrar durante todo el año en muchas pastelerías y en algunas panaderías tradicionales.

- **FORN DE CA'N MUNAR**

C. d'Artà, 35 · 07500 Manacor · Tel. 971 550 934

- **FORN PASTISSERIA CA'N TERÉS**

Av. des Torrent, 53 · 07500 Manacor
Tel. 971 551 105 · www.canteres.com

El pastel de pobre, originario de la pastelería Can Roca de Manacor, surgió hace unos treinta años fruto de la casualidad. Los antiguos propietarios juntaron restos de pasta de hojaldre y crema para crear un postre rápido con el que sorprender a sus amigos, quienes protestaron con un «vaya postre más “pobre” nos habéis traído». Con esta anécdota surge el nombre y la receta del pastel.

Famoso en toda Mallorca, este pastel consta de tres capas de hojaldre y dos de crema (leche, vainilla y azúcar), coronadas con yema de huevo quemada y coco en los laterales.

- **PASTISSERIA CA'N ROCA**

C. Major, 6 · 07500 Manacor
Tel. 971 550 622

Ensaïmada



Estimada ensaïmada

La ensaïmada es el dulce más característico y popular de Mallorca. Se trata de una masa elaborada con harina de trigo de fuerza, agua o leche, huevos, azúcar, manteca de cerdo y levadura. Originaria de Mallorca y exportada sucesivamente a otros lugares, se regula por medio de una indicación geográfica protegida. Existen diferentes medidas y distintas variedades, ya que, además de la ensaïmada clásica, también las hay rellenas de cabello de ángel, nata, crema, chocolate, e incluso de turrón, albaricoque y sobrasada.

- **FORN CA'N TÒFOL**
Rambla del Rei En Jaume, 13,
passeig del Ferrocarril, 52
y plaça d'En Joan March, 10
07500 Manacor · Tel. 971 553 130
www.panaderiascantofol.es
- **FORN PASTISSERIA CA'N TERÉS**
Av. des Torrent, 53 · 07500 Manacor
Tel. 971 551 105 · www.canteres.com
- **FORN CA'N RIBOT**
C. de la Verònica, 4 · 07500 Manacor
Tel. 971 550 637
- **CA'N BEÑÓ**
C. de l'Escrivania Reial, 6 · 07500 Manacor
Tel. 971 550 569
C. d'Isabel Montaner, 41 · 07680 Porto Cristo
Tel. 971820710
- **PASTISSERIA RAMIS**
C. de na Balèria, 3 · 07500 Manacor
Tel. 971 552 603
- **CA'N RAMIRO**
Av. dels Pins, 52 · 07680 Porto Cristo
Tel. 971 82 10 64
- **SUPERMARKET RIUS**
Plaça de la Savina, 1 · 07687 s'Illot – Cala Morlanda
Tel. 696 065 192
- **PANADERIA, PASTISSERIA MARISOL**
Av. dels Pins, 21 · 07680 Porto Cristo · Tel. 971 822 879
- **FORN CA'N MONSERRAT**
Av. dels Pins, 37 · 07680 Porto Cristo · Tel. 971 821 415

Sobrasada



Cuando no hay sangre no se pueden hacer sobrasadas

La sobrasada, tradicional de Mallorca y regulada como indicación geográfica protegida, es un embutido elaborado con carne cruda de cerdo bien picada y condimentada con sal, pimienta negra y pimentón dulce o picante. En función de su forma, la sobrasada recibe diferentes nombres: longaniza, poltru, bufeta, rizada, etc.

La sobrasada era el producto estrella al que se dedicaba gran parte del cerdo en las matanzas (*matances*). Durante el año se engordaba el cerdo para hacer la matanza en invierno, que constituía una tradición familiar, una fiesta que reunía a familia, amigos, vecinos y conocidos, que acudían para echar una mano. La matanza se celebraba con el objetivo de proveer la familia de alimentos durante todo el año, es decir, para que tuviera reservas de carne por si llegaban periodos de escasez.

La antigua necesidad de conservar la carne hizo que se desarrollaran diversos procedimientos para alargar su vida útil, como el picado, la condimentación y la maduración de la carne.

En la actualidad, los productores disponen de nuevos equipos y tecnología mucho más avanzados en comparación con los instrumentos tradicionales, pero conservan las características y presentaciones típicas de las sobrasadas elaboradas de forma tradicional en las matanzas familiares.

[Venta de sobrasada en fábricas y carnicerías de Manacor.](#)



CRUJIENTE DE SOBRASADA CON QUESO Y CONFITURA

Tipo: Entrante
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Láminas de hojaldre
- Sobrasada
- Queso
- Confitura al gusto

Preparación

- Cortar tiras de hojaldre de 10 cm de ancho.
- Disponer el queso encima de la masa, a continuación untarla con sobrasada y después con una capa de confitura.
- Enrollar los tubos y ponerlos al horno a 180º C hasta que se doren y queden crujientes.



Receta

CARRÉ DE CORDERO CON SALSA DE VINO

Tipo: Segundo plato

Dificultad: Moderada



Ingredientes

- 1 trozo de carré de cordero
- 100 g de zanahoria
- 75 g de cebolla
- 50 g de tomate maduro
- 100 ml de vino negro
- 20 g de miel
- 1 cucharada de vinagre de vino
- 3 ramitas de romero
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Sal gruesa

Preparación

Salsa de vino:

- Pelar las zanahorias, la cebolla y el tomate y cortarlos en trozos regulares.
- Poner una sartén al fuego con una cucharada de aceite. Cuando esté caliente, añadir la verdura, sazonarla con sal y pimienta negra y sofreírla a fuego lento, tapado, durante media hora. Remover de vez en cuando para que no se pegue. Incorporar el vino y dos ramitas de romero y dejarla cocer al mínimo con la sartén tapada durante una hora.
- Colar la salsa. Hay que exprimir bien las verduras para que suelten todo el jugo. Verter la salsa en un perol, ponerla al fuego, añadir la miel y el vinagre y dejar que la salsa hierva 10 minutos más.

Carré de cordero:

- Encender el horno a 200° C.
- Poner una plancha al fuego. Cuando esté bien caliente, echar aceite y la otra rama de romero para que el aceite coja sabor.
- Marcar el trozo de carré por todos los lados, sazonarlo con sal gruesa y meterlo en el horno durante 10-15 minutos.
- * Se puede acompañar el plato con patatas al horno o verduras de temporada hervidas o salteadas.



Receta

“RUBIOLS” DULCES DE CONFITURA



Tipo: Postre/merienda

Dificultad: Fácil

Ingredientes (para media docena)

- 330 g de harina de fuerza
- 110 ml de vino dulce
- 100 ml de aceite de oliva
- Confitura al gusto

Preparación

- Amasar en un bol la harina, el vino y el aceite de oliva hasta obtener una masa. Dejarla reposar unos 10 minutos, mientras se prepara el relleno.
- Encender el horno a 180º C.
- Estirar un trocito de masa hasta formar un círculo. En el centro, poner una cucharada de confitura y cerrarlo en forma de media luna. Con los dedos o con la ayuda de un tenedor, cerrar las juntas.
- Meterlos en el horno hasta que se doren, sacarlos y dejar que enfríen.

*Se pueden espolvorear con un poco de azúcar en polvo para darles un toque final.



Receta

ARROZ “BRUT”



Tipo: Primer plato

Dificultad: Moderada

Ingredientes (para 4 personas):

- 500 g de arroz
- 750 ml de agua
- ½ conejo
- 1 pichón
- 125 g de chuleta de cerdo
- ¼ de butifarrón
- 150 g de setas
- 150 g de sobrasada
- 1 cebolla
- 2 tomates pequeños
- 100 g de guisantes
- 100 g de alcachofa
- 8 hebras de azafrán
- 1 diente de ajo
- 1 ramillete de perejil
- 1 guindilla
- Un poco de tomillo
- Aceite de oliva
- El hígado del pichón

Preparación

- Limpiar la carne y cortarla a trozos, ponerla a dorar en una olla con un poco de aceite de oliva y sobrasada.
- Cortar la cebolla y rallar el tomate. Cuando la carne se haya dorado, incorporar la cebolla, y cuando esta empiece a volverse transparente, añadir el tomate.
- Añadir el agua (750 ml) y sal, bajar la intensidad del fuego y dejar cocer la carne unos 30 minutos.
- En un mortero con un poco de aceite de oliva, picar el diente de ajo, el perejil, las hebras de azafrán, la guindilla, un poco de tomillo y el hígado del pichón.
- Limpiar y trocear las setas, preparar los guisantes.
- Como último paso, añadir el arroz a la olla junto con el butifarrón, las setas, los guisantes y la picada elaborada previamente. Añadir un poco más de sal y dejarlo cocer todo junto unos 20 minutos.
- Dejar que repose unos minutos tapado. El resultado final debe ser un arroz ligeramente meloso y con algo de caldo.



Muestra de productos locales

>> En la Oficina de Turismo de Manacor
de lunes a viernes, de 9 a 13h.

>> En la Plaça de Ses Verdures
de lunes a sábado, de 9 a 13 h.

**Gas
tro
nomía**
y
**pro
ducto
local**
de Manacor



Consell de Mallorca

