

*Gas
tro
nomia*

i

*pro
ducte
local*

de Manacor



Ajuntament de Manacor
DELEGACIÓ DE TURISME

Vi



Amor i vi, a alguns fa viure i a altres morir

El primer contacte entre el vi i Mallorca data dels segles VII i VI aC, en què la situació privilegiada de Mallorca era clau dins el comerç marítim de la Mediterrània. Però no fou fins a l'època romana quan la producció i el desenvolupament del cultiu de la vinya fou present a la nostra illa, i es lliuraren les primeres llicències per al cultiu de vinyes a sis municipis mallorquins, un dels quals era Manacor.

Avui dia, tan sols a Manacor es concentren entre 70 i 80 hectàrees de plantacions de vinya, que corresponen als diferents productors locals de la zona, i que són el llegat de l'esforç, l'afany i la il·lusió que les generacions passades varen dedicar a la millora de la qualitat del producte final.

A Manacor es produeixen i envasen vins amb diferents denominacions d'origen geogràfiques i de qualitat: DO Pla i Llevant, vi de la terra Illes Balears i vi de la terra Mallorca.

• **Vi amb denominació d'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

• **Vi de la terra ILLES BALEARS**

SON VELL VINYES I VI

Finca Son Vell Nou, 226 · 07509 Manacor

Tel. 679 313 138 · 971 465 255

• **Vi de la terra MALLORCA**

FINCA SES TALAIOLES

Avinguda de Baix des Cós, 46 · 07500 Manacor

Tel. 696 459 113 · 667 572 500

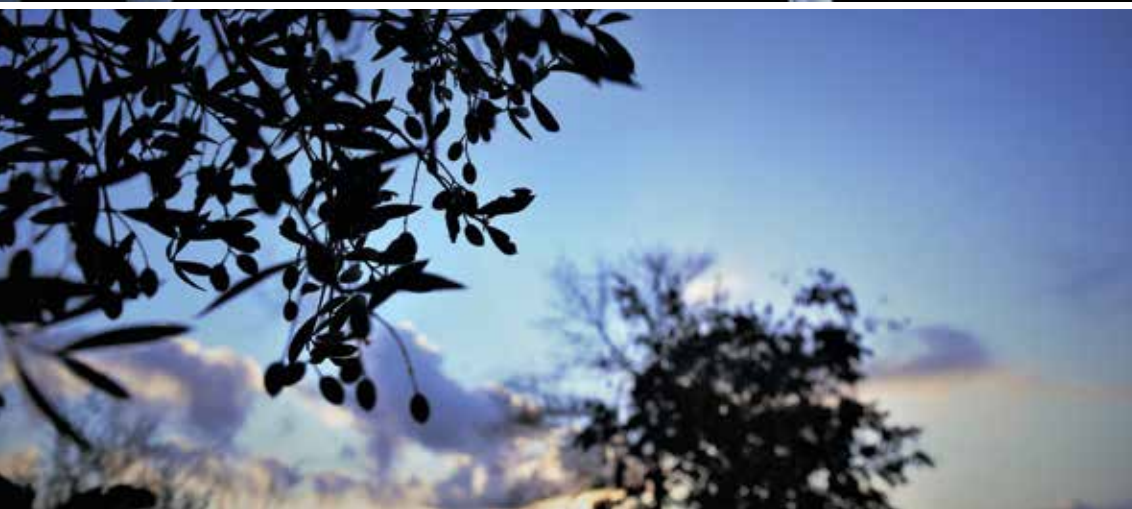
SON SUREDA RIC

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

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



Oli



Oli i vi, bàlsam diví

L'olivera, símbol de força, arbre de la fertilitat i la immortalitat, ha estat i és un dels arbres més apreciats de la història de la Mediterrània. Al llarg dels anys ha estat present a la mitologia, la literatura, la cultura popular, les llegendes i la religió. Fenicis i grecs varen introduir l'arbre a la península Ibèrica, però no va ser fins fa dos mil·lennis que n'arribà a l'illa el conreu.

Des de principis del segle XVI i durant tres-cents anys, la producció oleica va marcar la vida dels illencs, ja que, econòmicament, va ser el producte més exportat. Durant els anys 80 i 90 del segle XX es crearen noves plantacions amb la finalitat d'introduir el mètode d'elaboració d'oli en continu, d'aquesta manera s'inicià la recerca de l'obtenció d'un oli de qualitat. Així, l'any 2002 es va obtenir la denominació d'origen Oli de Mallorca amb les diferents varietats que tenim a l'illa: mallorquina, arbequina, empeltre i picual.

Dites com "Oli d'oliva, tot mal esquiva" o "Oli abundant, bon any per endavant" mostren la importància del suc del fruit de l'olivera. Per tant, és fàcil entendre que científics arreu del món han exposat els múltiples efectes beneficiosos per a la salut. Actua sobre els sistemes cardiovascular i digestiu, té efectes antioxidants, ajuda a controlar la diabetis i a prevenir alguns tipus de càncer, com el de mama i 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 · catiollivers@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



Productes ecològics



Pensa globalment, actua localment

L'orografia i el sòl de les terres del llevant de Mallorca, conjuntament amb el clima, ofereixen unes propietats excel·lents per produir productes ecològics de primera qualitat.

Consumir productes ecològics i de temporada és la millor manera d'obtenir un producte nutritiu, sabors i saludable, a més de complir una sèrie d'objectius: utilitzar les millors pràctiques mediambientals, preservar al màxim els recursos naturals, aplicar normes sobre el benestar animal i vegetal, fer servir recursos renovables integrats en sistemes locals i reduir la cadena de distribució o fer-la desaparèixer. A Manacor podem trobar un bon nombre de finques i productors ecològics.

• PLAÇA DE SES VERDURES

Plaça de la Constitució · 07500 Manacor
Horari: de dilluns a dissabte 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

Confitures



Al pot petit hi ha la bona confitura

Manacor, tot i ser una ciutat més coneguda popularment com la ciutat del moble i de les perles, pel que fa a l'àmbit gastronòmic té una gran varietat de productes entre els quals destaquen les confitures elaborades artesanalment per les monges benedictines del monestir de La Santa Família, i na Magdalena Perelló.

Els orígens de la confitura són diversos, aquí en tenim un exemple:

Poma dolça és la traducció literal del llatí *melimelum*, és a dir, 'melmelada'. Aquesta conserva tan valorada des de fa milers d'anys també pot tenir el seu origen en la paraula portuguesa *marmelo*, que significa 'codony'. En canvi, la paraula *confitura* ve del llatí *conficere*, que significa 'preparar'.

Des de temps enrere la confitura ha estat present arreu del món, gràcies a la seva gran utilitat; per això, a la capital del llevant, també s'hi confeccionen meloses confitures, utilitzant mètodes d'elaboració tradicionals. Com a resultat d'aquest treball manual i delicat podem trobar un ventall de sabors, des de la tradicional confitura de figa, fins a especialitats com pera amb xocolata passant per confitura de cabell d'àngel, de síndria, de tomàtiga, entre d'altres.

- **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

Dolços típics de Manacor



Sospiros, amargos i pastís de pobre

Els sospiros són unes galetes originàries de Manacor, seques, d'ingredients senzills com la farina de blat, sucre, ous, canyella i ratlladura de llimona. Destaquen per tenir un aspecte tosc i robust que potser no entra per la vista, però a darrera s'hi amaga una gran dolçor i originalitat. Fa una bona partida d'anys totes les pastisseries i forns de la ciutat els feien; desgraciadament avui dia només un forn, Ca'n Munar, es manté fidel a la recepta tradicional i els segueix comercialitzant durant tot l'any.

Tot el que no es comparteix es perd i hi ha tradicions que no s'haurien de perdre, els sospiros són una recepta tradicional passada de generació en generació durant molts d'anys entre famílies, i potser la desconeixença d'aquest producte no li ha donat l'èxit que mereixeria. Una cosa tan característica, deliciosa i identificativa de Manacor s'ha de mantenir viva.

- **FORN DE CA'N MUNAR**

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

Els amargos són un dolç tradicional típic de Manacor amb forma de galeta xata, fets d'ametles, blanc d'ou, sucre, canyella, ratlladura de llimona, i alguns també porten coco ratllat. El seu nom prové del fet que antigament s'elaboraven amb ametles amargues.

Anteriorment, els amargos es reservaven per ser consumits els dies de grans festejos com Nadal o Sant Antoni, en canvi avui dia es poden trobar durant tot l'any a moltes pastisseries i alguns forns artesanals.

- **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 pastís de pobre, originari de la pastisseria Ca'n Roca de Manacor, va sorgir fa uns 30 anys fruit d'una casualitat. Els antics propietaris ajuntaren restes de pasta de milfulls i crema per crear unes postres ràpides amb què sorprendre els seus amics, els quals li replicaren "quines postres més 'pobres' que ens heu duit". Amb aquesta anècdota sorgeix el nom i la recepta del pastís.

Famós a tot Mallorca, aquest pastís consta de tres capes de pasta per dues de crema (llet, vainilla i sucre), coronades amb vermell d'ou cremat i coco als laterals.

- **PASTISSERIA CA'N ROCA**

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

Ensaïmada



Ensaïmada estimada

L'ensaïmada és el dolç més característic i popular a Mallorca. És una pasta feta amb farina de blat de força, aigua o llet, ous, sucre, saïm de porc i llevat. Originària de Mallorca i exportada successivament a altres indrets, és regulada com a indicació geogràfica protegida. N'hi ha de diferents mides, i també de varietats, ja que a part de l'ensaïmada clàssica també se'n poden trobar de farcides de cabell d'àngel, nata, crema, xocolata, i fins i tot de torró, o d'albercoc i sobrassada.

- **FORN CA'N TÒFOL**

Rambla del Rei En Jaume, 13
o passeig del Ferrocarril, 52
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

Sobrassada



On no hi ha sang, no fan sobrassades

La sobrassada, tradicional de Mallorca i regulada com a indicació geogràfica protegida, és un embotit fet amb carn crua de porc ben picada i condimentada amb sal, pebre bo i pebre bord dolç o coent. Segons la seva forma, la sobrassada rep diferents noms: llonganissa, poltrú, bufeta, arrissada, etc.

La sobrassada era el producte estrella al qual es dedicava bona part del porc en “les matances”. Durant un any s’engreixava el porc per fer “matances” a l’hivern, cosa que era una tradició familiar, una festa que reunia família, amics, veïnats i coneguts que venien a ajudar en la feinada. Les matances se celebraven amb l’objectiu de proveir la família d’aliment per tot l’any, amb reserves de carn per si venien temps magres.

L’antiga necessitat de conservar la carn va fer que es desenvolupassin molts diversos procediments per allargar-ne la vida útil, com el capolat, la condimentació i la maduració de la carn.

En l’actualitat, els productors disposen de nous equips i tecnologia molt més avançats en comparació dels instruments tradicionals, però conserven les característiques i presentacions típiques de les sobrassades tradicionalment elaborades a les matances familiars.

[Venda de sobrassada a fàbriques i carnisseries de Manacor](#)



Recepta

CRUIXENT DE SOBRASSADA AMB FORMATGE I CONFITURA

Tipus: entrant
Dificultat: fàcil

Ingredients

- làmines de pasta de fulls
- sobrassada
- formatge
- confitura al gust

Procediment

- Tallau tires de 10 cm d'ample de la pasta de fulls.
- Disposau el formatge damunt la pasta, seguidament l'untau amb sobrassada i finalment una capa de confitura.
- Enrotllau els tubs, i posau-los al forn a 180° C fins que es daurin i quedin cruixents.



Recepta

CARRÉ DE XOT AMB SALSÀ DE VI

Tipus: segon plat

Dificultat: moderada

Ingredients

- 1 tros de carré de xot
- 100 g de pastanagues
- 75 g de ceba
- 50 g de tomàtiga madura
- 100 ml de vi negre
- 20 g de mel
- 1 cullerada de vinagre de vi
- 3 branquetes de romaní
- sal
- pebre bo
- oli d'oliva
- sal gruixada

Procediment

Salsà de vi:

- Pelau les pastanagues, la ceba i la tomàtiga i tallau-les a trossos regulars.
- Posau una paella al foc amb 1 cullerada d'oli. En ser calent, abocau-hi la verdura, afegiu-hi sal i pebre bo i sofregiu-la al mínim, tapada, durant ½ hora. Remenau de tant en tant perquè no s'aferrí. Incorporau-hi el vi i 2 branques de romaní i deixau-ho coure al mínim amb la paella tapada durant 1 hora.
- Colau la salsa. S'han d'esprémer bé les verdures perquè amollin tot el suc. Abocau la salsa dins un perol, posau-la al foc, afegiu-hi la mel i el vinagre i feis bullir la salsa 10 minuts més.

Carré de xot:

- Enceneu el forn a 200° C.
- Posau una planxa al foc. Quan sigui ben calenta, posau-hi oli i l'altra branca de romaní perquè l'oli en prengui el gust.
- Marcau el tros de carré per tots els costats, salau-lo amb sal gruixada i posau-lo dins el forn durant 10-15 minuts.

* Podeu acompanyar el plat amb patates al forn o verdures de temporada bullides o saltades.



Recepta

RUBIOLS DOLÇOS DE CONFITURA



Tipus: postres / berenar

Dificultat: fàcil

Ingredients (per a mitja dotzena)

- 330 g de farina de força
- 110 ml de vi dolç
- 100 ml d'oli d'oliva
- confitura al gust

Procediment

- Pastau dins un bol la farina, el vi i l'oli d'oliva fins a obtenir una massa. Deixau-la reposar uns 10 minuts, mentre preparau el farcit.
- Enceneu el forn a 180º C.
- Estirau un trosset de pasta fins a formar un cercle. Al centre del cercle posau-hi una cullerada de confitura i tancau-lo fent una forma de mitja lluna. Amb els dits o una forqueta segellau les juntes.
- Posau-los al forn fins que es daurin, treis-los i deixau-los refredar.

*Hi podeu escampar un poc de sucre en pols a damunt com a toc final.



Recepta

ARRÒS BRUT



Tipus: primer plat

Dificultat: moderada

Ingredients (per a 4 persones):

- 500 g d'arròs
- 750 ml d'aigua
- ½ conill
- 1 colomí
- 125 g de costella de porc
- ¼ de botifarró
- 150 g de bolets
- 150 g de sobrassada
- 1 ceba
- 2 tomàtignes petites
- 100 g de xitxeros
- 100 g de carxofa
- 8 brins de safrà
- 1 gra d'all
- 1 ramellet de julivert
- 1 pebre de cirereta
- una mica de farigola
- oli d'oliva
- el fetge del colomí

Procediment

- Netejau i trossejau la carn, posau-la a daurar dins una olla amb un poc d'oli d'oliva i la sobrassada.
- Tallau la ceba i ratllau les tomàtignes. Quan la carn s'hagi daurat, incorporeu-hi la ceba i quan comenci a tornar transparent afegiu-hi les tomàtignes.
- Afegiu-hi l'aigua (750 ml), posau-hi sal, abaixau el foc i deixau coure la carn uns 30 minuts.
- Dins un morter amb un poquet d'oli d'oliva, picau el gra d'all, el julivert, els brins de safrà, el pebre de cirereta, un poc de farigola i el fetge de colomí.
- Netejau i trossejau els bolets, prepareu els xitxeros.
- Com a darrer pas, afegiu l'arròs a l'olla juntament amb els bolets, els xitxeros i la picada feta prèviament. Afegiu-hi una mica més de sal i deixau-ho coure tot junt durant uns 20 minuts.
- Deixau-ho reposar uns minuts tapat. El resultat final ha de ser un arròs lleugerament melós i amb una mica de brou.



Mostra de productes locals

>> A l'Oficina de Turisme de Manacor de dilluns a divendres, de 9 a 13 h.

>> A la Plaça de Ses Verdures de dilluns a dissabte, de 9 a 13 h.

**Gas
tro
nomia**
i
**pro
ducte
local**
de Manacor



Consell de Mallorca

