

MANACOR

**PRODUIT
LOCAL**

**EXPERIÉNCES
RURALES**



Vin

Le premier contact entre le vin et Majorque date des VIIe et VIe siècles av. J.-C., lorsque la situation privilégiée de Majorque était un élément clé du commerce maritime de la Méditerranée. Mais ce n'est qu'à partir de l'époque romaine que la production et le développement de la culture de la vigne s'enracinèrent dans notre île, et que les premières autorisations pour cultiver les vignes furent délivrées à six municipalités majorquines, dont Manacor.

Aujourd'hui, seule Manacor concentre de 70 à 80 hectares de plantations de vignes, qui correspondent aux différents producteurs locaux de la zone, et qui sont l'héritage des efforts, de l'ardeur et de l'espoir des générations précédentes pour améliorer la qualité du produit final.

À Manacor sont produits et mis en bouteille des vins avec différentes dénominations d'origine géographiques et de qualité : DO Pla i Llevant, vin de la terre des Îles Baléares et vin de la terre de Majorque.

Vins avec dénomination d'origine PLA I LLEVANT

VINS MIQUEL GELABERT

Carrer d'en Sales, 50 · 07500 Manacor
Tel. (00 34) 971 821 444 · 659 502 662 · www.vinsmiquelgelabert.com

VINS TONI GELABERT (écologique)

Camí dels Horts de Llodrà, km 1,3 · 07500 Manacor
Tel. (00 34) 610 789 531 · 971 552 409 · www.vinstonigelabert.com

VINYES I BODEGUES PERE SEDA

Carrer del Cid Campeador, 22 · 07500 Manacor
Tel. (00 34) 971 550 219 · www.pereseda.com

Vin de la terre des ÎLES BALÉARES

SON VELL VINYES I VI (écologique)

Finca Son Vell Nou, 226 · 07509 Manacor
Tel. (00 34) 679 313 138 · 971 465 255

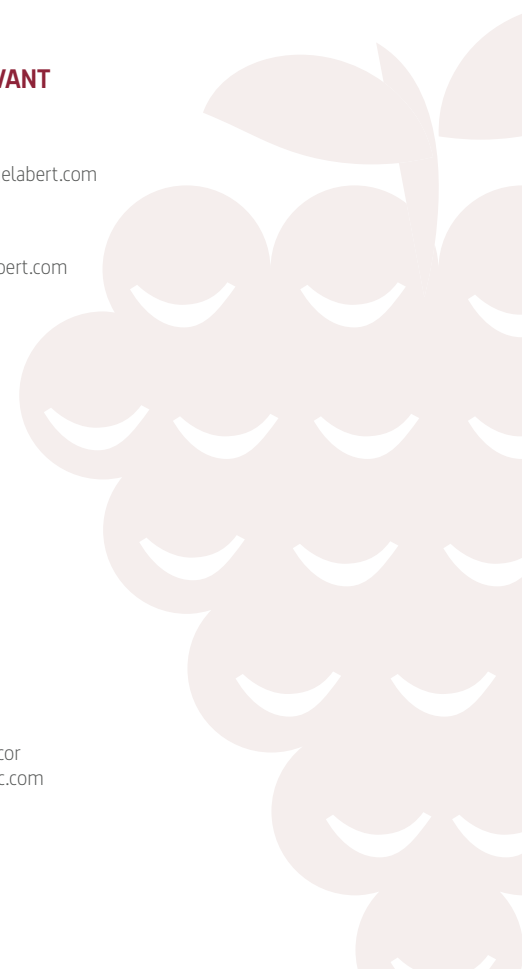
Vin de la terre de MAJORQUE

FINCA SES TALAIIOLES

Avinguda de Baix des Cós, 46 · 07500 Manacor
Tel. (00 34) 627 570 621 · www.sestalaiioles.com

SON SUREDA RIC

Ctra. de Manacor – Colònia de St. Pere, km 6 · 07500 Manacor
Tel. (00 34) 609 777 078 - 619 486 619 · www.sonsuredaric.com



Huile



L'olivier, symbole de force, arbre de la fertilité et de l'immortalité, a été et continue d'être l'un des arbres les plus appréciés de l'histoire de la Méditerranée. Au fil des ans, il a été présent dans la mythologie, la littérature, la culture populaire, les légendes et la religion. Les phéniciens et les grecs introduisirent cet arbre dans la Péninsule Ibérique, mais sa culture sur l'île démarra il y a 2 000 ans seulement.

Depuis le début du XVIe siècle et pendant trois-cents ans, la production d'huile a rythmé la vie des insulaires car, d'un point de vue économique, ce fut le produit le plus exporté. Pendant les années 80 et 90 du XXe siècle, de nouvelles plantations furent créées afin d'introduire le système continu de production d'huile, et la recherche de l'obtention d'une huile de qualité démarra. Ainsi, en 2002 fut obtenue la dénomination d'origine « Oli de Mallorca » (huile de Majorque) avec les différentes variétés présentes sur l'île : majorquine, arbequina, empeltre et picual.

Des dictons tels que « L'huile d'olive fait fuir tous les maux » ou « Huile abondante, une bonne année se présente » montrent l'importance du nectar du fruit de l'olivier. Il est par conséquent facile de comprendre que des scientifiques du monde entier aient exposé ses nombreux bienfaits pour la santé. Elle agit sur les systèmes cardiovasculaire et digestif, possède des propriétés antioxydantes, et aide à contrôler le diabète et à prévenir certains types de cancers, comme le cancer du sein et celui du colon.

AUBOCASSA

Camí de Son Fangos, km 7 • 07500 Manacor – Mallorca
Tel. (00 34) 971 10 03 88
www.aubocassa.com

ESSENCIAL (CALA MURTA)

Camí de Son Fangos, km 3 • 07500 Manacor
Mallorca Tel. (00 34) 647 819 864
catiolivers@gmail.com



Ensaimada

Sobrassada

L'**ensaimada** est la pâtisserie la plus caractéristique et populaire de Majorque. Il s'agit d'une pâte à base de farine de blé de force, d'eau ou de lait, d'œufs, de sucre, de saindoux et de levure. Originnaire de Majorque et exportée successivement vers d'autres endroits, elle est réglementée en tant qu'indication géographique protégée. Il en existe de différentes tailles et variétés car, outre l'ensaimada classique, certaines sont garnies de confiture de courge (« *cabello de ángel* »), de chantilly, de crème, de chocolat, et même de nougat ou d'abricot et de soubressade.

FORN CA'N TÒFOL

Rambla Rei En Jaume, 13 - 07500 Manacor
Passeig del Ferrocarril, 52 - 07500 Manacor
Plaça Joan March, 10 - 07500 Manacor
Mossèn Alcover, 32 - 07500 Manacor
Plaça de l'Església, 3 - 07009 Son Macià
Tel. (0034) 971553130
www.panaderiascantofol.es

FORN PASTISSERIA CA'N TERÈS

Av. des Torrent, 53 - 07500 Manacor
Tel. (00 34) 971 551 105 - www.canteres.com

CA'N BEÑÓ

C. de l'Escrivania Reial, 6 - 07500 Manacor
Tel. (00 34) 971 550 569
C. d'Isabel Montaner, 41 - 07680 Porto Cristo
Tel. (00 34) 971820710

PASTISSERIA RAMIS

C. de na Balèria, 3 - 07500 Manacor
Tel. (00 34) 971 552 603

CA'N RAMIRO

Av. dels Pins, 52 - 07680 Porto Cristo
Tel. (00 34) 971 82 10 64

SA BOTIGUETA MARISOL

Av. dels Pins, 21 - 07680 Porto Cristo
Tel. (00 34) 971 822 879

FORN CA'N MONSERRAT

Av. dels Pins, 37 - 07680 Porto Cristo
Tel. (00 34) 971 821 451

PASTISSERIA FLORIT

C./Joan Llitesas, 54 - 07500 Manacor
Tel. (0034) 971 554390

FORN DE CA'N MUNAR

C. d'Artà, 35 - 07500 Manacor
Tel. (00 34) 971 550 934

PASTISSERIA CA'N ROCA

C. Major, 6 - 07500 Manacor
Tel. (00 34) 971 550 622 - 644032749

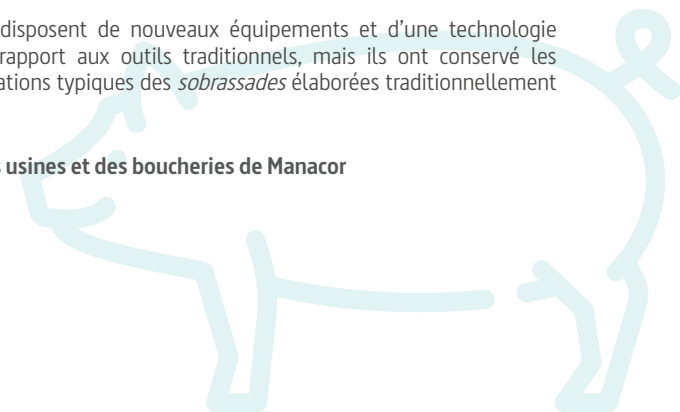
La **sobrassada**, traditionnelle de Majorque et réglementée en tant qu'indication géographique protégée, est une charcuterie élaborée à base de viande de porc crue finement hachée et assaisonnée avec du sel, du poivre noir et du paprika doux ou piquant. Selon sa forme, la *sobrassada* porte différents noms : *llonganissa*, *poltrú*, *bufeta*, *arissada*, etc.

La *sobrassada* était le produit phare auquel était destinée une grande partie du porc lors de l'abattage. Le porc était gavé pendant une année pour effectuer l'abattage en hiver. Il s'agissait d'une tradition familiale, une fête qui réunissait toute la famille, les amis, les voisins et les connaissances qui venaient apporter leur aide pour cette tâche ardue. L'abattage avait pour objectif de fournir à la famille de quoi se nourrir pendant toute l'année, avec des réserves de viande en cas de périodes difficiles.

L'ancien besoin de conserver la viande découla sur le développement de nombreuses et diverses préparations pour allonger sa durée de vie, comme le hachage, l'assaisonnement et la maturation de la viande.

Aujourd'hui, les producteurs disposent de nouveaux équipements et d'une technologie beaucoup plus avancée par rapport aux outils traditionnels, mais ils ont conservé les caractéristiques et les présentations typiques des *sobrassades* élaborées traditionnellement lors de l'abattage en famille.

Vente de «sobrassada» à des usines et des boucheries de Manacor



Desserts typiques



Les **sospiros** sont des biscuits secs originaires de Manacor, élaborés à base d'ingrédients simples comme de la farine de blé, du sucre, des œufs, de la cannelle et du zeste de citron. Ils se distinguent par leur aspect rustique et robuste qui, bien que peut-être peu esthétique, cache une grande douceur et originalité. Il y a bien des années, ils étaient proposés dans toutes les pâtisseries et boulangeries de la ville mais, malheureusement, seul l'établissement Ca'n Munar est resté fidèle à la recette traditionnelle et continue à les commercialiser toute l'année.

Tout ce qui ne se partage pas se perd, et certaines traditions ne devraient jamais se perdre : les **sospiros** sont une recette traditionnelle qui s'est transmise de génération en génération pendant de nombreuses années, et la méconnaissance de ce produit ne lui a peut-être pas conféré le succès qu'il mérite. Un élément aussi caractéristique, délicieux et représentatif de Manacor doit rester vivant.

FORN DE CA'N MUNAR

C. d'Artà, 35 • 07500 Manacor • Tel. (00 34) 971 550 934

Les **amargos** (amers) sont de petits gâteaux traditionnels typiques de Manacor en forme de biscuit plat, élaborés à base d'amandes, de blanc d'œuf, de sucre, de cannelle et de zeste de citron, et parfois même de noix de coco râpée. Leur nom provient du fait que, jadis, ils étaient composés d'amandes amères.

Anciennement, les « amargos » étaient réservés pour être consommés lors des dates importantes, comme Noël ou Sant Antoni. Cependant, ils sont aujourd'hui proposés toute l'année dans de nombreuses pâtisseries et certaines boulangeries artisanales.

FORN DE CA'N MUNAR

C. d'Artà, 35 • 07500 Manacor • Tel. (00 34) 971 550 934

FORN PASTISSERIA CA'N TERÉS

Av. des Torrent, 53 • 07500 Manacor Tel. (00 34) 971 551 105 • www.canteres.com

Le **pastís de pobre** (gâteau du pauvre), originaire de la pâtisserie Ca'n Roca de Manacor, a été créé il y a environ 30 ans suite à un pur hasard. Les anciens propriétaires mélangèrent des restes de pâte de millefeuilles et une crème pour créer des desserts rapides avec lesquels surprendre leurs amis, qui répondirent « C'est vraiment un dessert de pauvre que vous nous servez là ». Cette anecdote est à l'origine du nom et de la recette du gâteau. Célèbre dans tout Majorque, ce dessert est composé de trois couches de pâte et de deux couches de crème (lait, vanille et sucre), couronnées de jaune d'œuf et de noix de coco sur les côtés.

PASTISSERIA CA'N ROCA

C. Major, 6 • 07500 Manacor
Tel. (00 34) 971 550 62 - 644 032 749

Expériences rurales



VERGERS HORT DE SA VALL

Hort de Sa Vall est une expérience unique à Majorque qui permet de découvrir comment est travaillée la terre et de déguster ses fruits.

Situé à Vall de la Nou de Manacor, il s'agit de l'un des vergers du groupe Terracor.

Il collabore avec Aproscum et allie ainsi la protection de l'environnement, la gastronomie locale et l'insertion professionnelle.

Des visites guidées à travers le domaine et le potager sont proposées par l'établissement, avec plusieurs dégustations pendant le parcours et un menu dégustation élaboré par Aproscum avec ses produits locaux, de saison et de proximité.

Plus d'informations et réservations:

(0034) 627 75 30 38

ou sur le site www.hortdesavall.com

Le point de vente d'Hort de Sa Vall est ouvert les jours de visite.

Point de vente à Manacor : Passeig d'Antoni Maura, 63

Point de vente à Porto Cristo : Ronda de l'Oest, 50

FROMAGERIE ES COLLET

Avez-vous déjà visité une fromagerie? Savez-vous comment est fait le fromage et connaissez-vous tous les types de fromages élaborés à travers le monde?

Savez-vous ce que mangent ou ce dont ont besoin les chèvres pour produire un bon lait et avoir une bonne qualité de vie? Connaissez-vous les techniques d'ensemencement de fourrages et de pâturages avec des graines résistantes au dérèglement climatique?

Si vous avez de la curiosité pour ce sujet et souhaitez visiter La Fromagerie Es Collet à Manacor, vous pouvez réserver via ses réseaux sociaux ou par téléphone.

Vente de fromage et du yaourt au lait de chèvre.

Tél. : (0034) 654 62 24 56

Facebook : Formatgeria Es Collet

Instagram : @fescollet



AUBOCASSA

Aubocassa propose différentes expériences d'oléotourisme pour découvrir l'oliveraie, connaître le fonctionnement du moulin à huile et profiter de ses huiles, toujours sur réservation préalable. Les portes du sélect Oli.bar sont ouvertes toute l'année pour les locaux et les touristes, qui pourront déguster les huiles Aubocassa et L'AMO avec une sélection de vins des Bodegas RODA et des Bodegas LA HORRA, qui sont à la vente pour pouvoir les savourer chez soi.

Camí de Son Fangos, s/n - 07500 Manacor
Tel. (00 34) 971 10 03 88 - 621 281 589
www.aubocassa.com

TERRAGUST

Terragust propose de retrouver les origines de la campagne de Majorque, en vivant une expérience unique qui allie nature et gastronomie. Tout pour découvrir la provenance des aliments, leur mode de culture et les saisons de leur récolte pour leur consommation.

Terragust est une expérience qui allie gastronomie et tourisme rural à Majorque, c'est pourquoi elle change de lieu en fonction de la saison et des produits de Terracat disponibles. L'emplacement exact vous sera communiqué quelques jours avant votre visite.

Réservations: (00 34) 871 25 15 51
info@terragust.com



L'orographie et le sol des terres de l'Est de Majorque, alliés au climat, confèrent des conditions idéales pour produire des produits biologiques de première qualité.

Consommer des produits biologiques et de saison est le meilleur moyen d'obtenir un produit nutritif, savoureux et sain, et de respecter une série d'objectifs : utiliser les meilleures pratiques environnementales, préserver au maximum les ressources naturelles, appliquer des normes concernant le bien-être animal et végétal, utiliser des ressources renouvelables intégrées dans des systèmes locaux et réduire ou éliminer la chaîne de distribution. Manacor compte un grand nombre de domaines et de producteurs biologiques.



PLAÇA DE SES VERDURES

Plaça de la Constitució • 07500 Manacor
Ouvert de lundi à samedi de 9h00 à 13h00

MÉS QUE PA

Carrer del Mediterrani, 2 • 07680 Porto Cristo
Tel. (00 34) 615 910 992 • ecofofn@hotmail.com

ECOMERCAT HERBASANA

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

SA TEULERA

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

ES CAPARÓ

Livraison à domicile de viande de boeuf
Tel. (00 34) 629 308 360 - Manacor

ECOLANDER MALLORCA

Production biologique de légumes et de fruits
Tel. (00 34) 649 822 851 - Cales de Mallorca

ESTEL DE LLEVANT

Thés et infusions bio T'ESTIM
Tel. (00 34) 685 404 631
Vall de Nou - Manacor

MONGES BENELECTINES

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

Recette

CROUSTILLANT DE SOBRASSADA AVEC FROMAGE ET CONFITURE



Type : Entrée

Difficulté : Facile

Ingrédients

- Couches de pâte feuilletée
- Sobrassada
- Fromage
- Confiture selon convenance

Préparation

- Couper la pâte feuilletée en lamelles de 10 cm de largeur.
- Mettre le fromage sur la pâte feuilletée, puis étaler la sobrassada dessus et, pour finir, mettre une couche de confiture.
- Enrouler les lamelles en forme de tube et enfourner à 180 °C jusqu'à ce qu'elles dorent et soient croustillantes.



Recette

RUBIOLS SUCRÉS À LA CONFITURE



Type : Dessert / Goûter

Difficulté : Facile

Ingrédients (pour une demi-douzaine d'unités)

- 330 g de farine de force
- 110 ml de vin cuit
- 100 ml d'huile d'olive
- Confiture selon convenance

Préparation

- Dans un récipient, pétrir la farine, le vin et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte. La laisser reposer pendant 10 minutes pendant la préparation de la garniture.
 - Préchauffer le four à 180 °C.
 - Étaler un petit morceau de pâte jusqu'à former un cercle. Au centre du cercle, mettre une cuillerée de confiture puis le refermer en faisant une forme de demi-lune. Sceller les bordures avec les doigts ou une fourchette.
 - Les enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés, les sortir du four et les laisser refroidir.
- * Pour la touche finale, un peu de sucre glace peut être saupoudré par-dessus.





Ajuntament de Manacor
DELEGACIÓ DE TURISME

