

**MANACOR**

**PRODUCTE  
LOCAL**

**EXPERIÈNCIES  
RURALS**





# Vi

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 envolten 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. (00 34) 971 821 444 · 659 502 662 · [www.vinsmiquelgelabert.com](http://www.vinsmiquelgelabert.com)

### **VINS TONI GELABERT (ecològic)**

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

### **VINYES I BODEGUES PERE SEDA**

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

## **Vi de la terra ILLES BALEARS**

### **SON VELL VINYES I VI (ecològic)**

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

## **Vi de la terra MALLORCA**

### **FINCA SES TALAIIOLES**

Avinguda de Baix des Cós, 46 · 07500 Manacor  
Tel. (00 34) 627 570 621 · [www.sestalaiioles.com](http://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](http://www.sonsuredaric.com)



# Oli

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 còlon.

## **AUBOCASSA**

Camí de Son Fangos, km 7 · 07500 Manacor – Mallorca  
Tel. (00 34) 971 10 03 88  
[www.aubocassa.com](http://www.aubocassa.com)

## **ESSENCIAL (CALA MURTA)**

Camí de Son Fangos, km 3 · 07500 Manacor  
Mallorca Tel. (00 34) 647 819 864  
[catiolivers@gmail.com](mailto:catiolivers@gmail.com)



# Ensaïmada

# Sobrassada

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 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](http://www.panaderiascantofol.es)

## **FORN PASTISSERIA CA'N TERÈS**

Av. des Torrent, 53 • 07500 Manacor  
Tel. (00 34) 971 551 105 • [www.canteres.com](http://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 Lliteras, 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, 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 desenvolupessin 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**





# Dolços típics



**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 darrere 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 continua 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. (00 34) 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 festes 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. (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](http://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 mil·luls 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. Famos 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. (00 34) 971 550 62 - 644 032 749



# Experiències rurals



## HORT DE SA VALL

S'Hort de Sa Vall és una experiència única a Mallorca que ofereix l'oportunitat de descobrir com es treballa la terra i degustar els seus fruits.

Situada a la Vall de la Nou de Manacor, és una de les finques del grup Terracor.

Collabora amb Aproscum i uneix així la cura per l'entorn, la gastronomia local i la inserció laboral.

Es fan visites guiades per la finca i per l'hort, diversos tasts durant la ruta i un menú degustació elaborat per Aproscum amb els seus productes locals, de temporada i Km0.

Mes informació i reserves: (0034) 627 75 30 38  
o a la web [www.hortdesavall.com](http://www.hortdesavall.com)

El punt de venda de s'Hort de sa Vall està obert els dies de les visites.

Punt de venda a Manacor: Passeig d'Antoni Maura, 63  
Punt de venda a Porto Cristo: Ronda de l'Oest, 50

## FORMATGERIA ES COLLET

Ha visitat mai una formatgeria? Sap com es fa el formatge i tots els tipus de formatge que s'elaboren a tot el món?

Sap què mengen o necessiten les cabres per produir una bona llet per formatjar i tenir una bona qualitat de vida? Coneix les tècniques de sembra de farratges i de pastures amb llavors resistents al canvi climàtic?

Si té curiositat i vol visitar la formatgeria es Collet a Manacor pot fer la reserva a través de les seves xarxes socials o per telèfon.

Venda de formatges i iogurt de cabra.  
Tel. (00 34) 654622456

Facebook: [Formatgeria Es Collet](https://www.facebook.com/Formatgeria-Es-Collet)  
Instagram: [@fescollet](https://www.instagram.com/fescollet)





## AUBOCASSA

Aubocassa ofereix diferents oleo experiències per gaudir de l'olivar, conèixer de primera mà el funcionament del trull i gaudir dels seus olis, sempre amb cita prèvia. Les portes del selecte Oli.bar estan obertes durant tot l'any per a locals i turistes, que podran degustar els olis Aubocassa i L'AMO juntament amb una selecció de vins de Cellers RODA i Cellers LA HORRA, així com adquirir-los per poder gaudir-los a casa.

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

## TERRAGUST

Terragust ofereix l'oportunitat de recuperar els orígens del camp de Mallorca, vivint una experiència única que uneix naturalesa i gastronomia. Tot per descobrir d'on venen els aliments, com es cultiven i en quin moment es recol·lecten pel seu consum.

Terragust és una experiència que uneix gastronomia i turisme rural a Mallorca, per això es va movent de finca en funció de la temporada i els productes de Terracor disponibles. Uns dies abans de la teva experiència rebràs la ubicació exacta.

Reserves: (00 34) 871 25 15 51 o [info@terragust.com](mailto:info@terragust.com)



# Productes ecològics

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, saborós 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  
Tel. (00 34) 615 910 992 · [ecofofn@hotmail.com](mailto:ecofofn@hotmail.com)

### ECOMERCAT HERBASANA

Ronda del Port, 22 · 07500 Manacor  
Tel. (00 34) 971 837 969 · [dvdpoch@gmail.com](mailto:dvdpoch@gmail.com)  
[www.ecomercat-herbasana.com](http://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](mailto:ecosateulera@hotmail.es)

### ES CAPARÓ

Carn de vedella a domicili  
Tel. (00 34) 629 308 360 - Manacor

### ECOLANDER MALLORCA

Producte ecològic d'hortalissa i fruita  
Tel. (00 34) 649 822 851 - Cales de Mallorca

### ESTEL DE LLEVANT

Infusions ecològiques T'ESTIM  
Tel. (00 34) 685 404 631  
Vall de Nou - Manacor

### MONGES BENEDICTINES

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



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

## 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 180° 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.







Ajuntament de Manacor  
DELEGACIÓ DE TURISME

