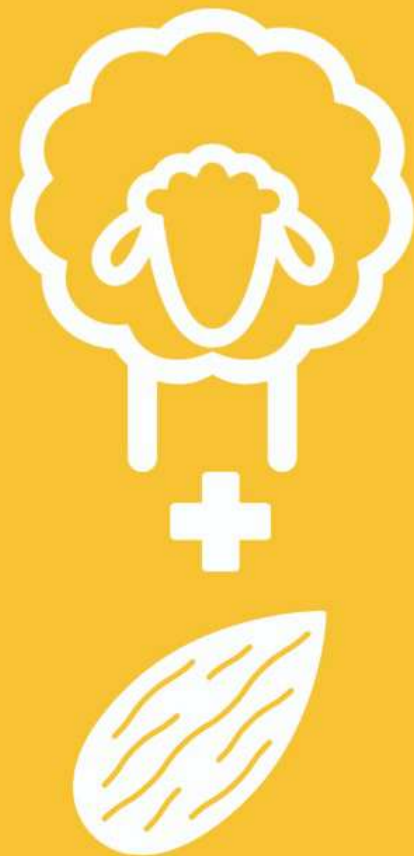


# Fira



# d'Artà 2019



AJUNTAMENT d'ARTÀ

## IV Ruta Gastronòmica del Me i l'Ametla

Diversos restaurants del municipi, en col·laboració amb productors locals, oferiran, de divendres 6 a diumenge 8 de setembre, diferents plats elaborats per a l'ocasió on els ingredients principals són el me i l'ametla d'Artà.

### RESTAURANT CA NOSTRA

#### Espatla de me amb salsa de romaní

Espatla adobada (durant 12 h) feta al forn a baixa temperatura, amb salsa de mel i romaní i servida amb patates i verdures de temporada.

#### Conill amb salsa d'ametla

Conill sofregit amb ceba, nyores, ametles i salsa de tomàtiga, presentat amb patates saltades.

### RESTAURANT PIZZERIA ARTÀ

#### Bastela de pollastre

Pasta brick gratinada al forn, farcida amb trossets de pollastre, ceba i ou.

#### Tagín de me

Me cuinat al forn (durant 10 hores), acompanyat d'una salsa de ceba i ametla.

### ES PUNT CAFÈ

#### Pa amb oli de me

Pa amb oli elaborat amb pa mallorquí i costelles de me.

#### Granissat d'ametla

Refrescant granissat casolà fet amb ametla d'Artà.

### FELISA PINILLA

#### Galetes d'ametla

Galetes d'ametla artesanals amb cor de gerdó.

### RESTAURANT CA'N JAUME

#### Me a la mallorquina

Me fet amb brou de pinyons i panses, acompanyat de patates fregides.

#### Costelles de me

Costelles de me fregides amb all i una guarnició de patates.

### RESTAURANT IL FARO

#### Espatla de me

Espatla de me feta al forn amb vi i romaní, acompanyada de verdures saltades i patates especiades amb romaní.

#### Gató tradicional

Gató d'ametla servit amb sorbet de llimona i petits fruits.

### RESTAURANT ES TARONGER

#### Espatla de me

Espatla de me mallorquí amb romaní i mel, acompanyada de patates amb romaní i verdures de temporada.

#### Bacallà amb ametles

Llom de bacallà amb salsa d'ametles, amb guarnició de verdures de temporada i patates al forn.

### BAR TOTAL

#### Wok de me

Rellom de me cuinat amb verdures, llet de coco i ametles, amanit amb coriandre.

## CAFETERIA TEATRE D'ARTÀ

### Llet freda d'ametla

Llet freda natural elaborada amb ametla 100 % mallorquina.

### Sobrassada vegana

Paté vegetal amb ametla i tomàtiga seca, que imita la textura de la sobrassada.

## HOTEL & RESTAURANT FORN NOU

### Terrina de me amb crosta d'ametles garapinyades

Terrina de me desossat al forn amb praliné d'ametla.

## RESTAURANT FINCA ES SERRAL

### Me rostit

Me rostit amb salsa i verdures de temporada.

### Rellom ibèric amb salsa d'ametla

Rellom ibèric de porc negre mallorquí, acompanyat d'una tradicional salsa d'ametles amb all i mussolina d'allioli casolana.

## SES COSINES

### Hamburguesa de me

Hamburguesa de me mallorquí, amb chutney d'albergínia i all, i brossat de la terra.

### Pastís d'ametla i figues

Pastís d'ametla i figues de temporada, amb mascarpone de cítrics.

## RESTAURANT DEL NÀUTICO

### Espatla de me

Espatla de me confitada al forn, acompanyada de patató i verdures.

### Gató d'ametla

Pastís mallorquí d'ametla i pastanaga.

## CAFÈ BROOKLYN

### Granissat d'ametla

Granissat d'ametla mallorquina.

### Gató tradicional

Pastís d'ametla típic de Mallorca.

## NAMASTE INDIA

### Me Korma

Espatla de me desossada amb ametles, anacards i coco.

### Me Tikka

Espatla de me feta al forn tradicional tenduri i marinada amb espècies i iogurt.

## RESTAURANT SA TEULERA

### Espatla de me al forn

Espatla de me amb farigola, feta al forn i acompanyada de patates i amanida.

## RESTAURANT ES VIVERS

### Guisat de me

Guisat de me mallorquí cuinat a baixa temperatura amb prunes i vi negre, acompanyat de pasta casolana.

### Pastís d'ametla

Pastís d'ametla, fet amb ous de camp i ametles mallorquines i servit amb gelat de vainilla.

A partir d'enguany, en aquest programa trobareu dues receptes relacionades amb el me i l'ametla i podreu començar una col·lecció de receptes fetes amb aquests productes tan nostres.

# Fira d'Artà 2019

## DISSABTE 31 D'AGOST

A partir de les 18.30 h, **vetlada familiar de bàsquet**. Vine a gaudir d'un horabaixa amb amics jugant a bàsquet.

Hi haurà partits, concursos (*streetball*), música i menjar.

A la plaça del Conqueridor. Ho organitza: Bàsquet Artà.

A les 21 h, **XXI Mostra de Balls Tradicionals**, amb l'actuació de l'agrupació *Pristase de Kosice*, Eslovàquia. Ens mostraran les seves danses més populars i els seus vestits tradicionals, al Teatre d'Artà. Preu: 5 €. Ho organitza: Esclafits i Castanyetes.

## DIUMENGE 1 DE SETEMBRE

A les 20 h, sopar concert de **MANTÒNIA SEXTET**. M. Antònia Gili (trompeta), Carles Medina (saxo tenor), Pablo Martín (trombó), Toni Mora (piano), Juan Pastor (contrabaix) i Adrià Claramunt (bateria), integren aquesta formació, creada a Barcelona per joves músics de procedència mallorquina. Ens presentaran un projecte musical variat amb temes propis i estàndards de jazz. Reserves a partir de dimarts 27 d'agost al 610040840.

Preu del sopar concert: 15 €. A la terrassa del Teatre d'Artà.



**Hotel Forn Nou**  
Chef: Damià Loeffle Grant

# TERRINA DE ME AMB CROSTA D'AMETLLES GARRAPINYADES



## Elaboració

**1.** Cuinam al forn les cuixes de me amb sal, pebre i comí. Hi afegim oli d'oliva i un tassó de vi negre i ho tapam amb paper d'alumini. Ho cuinam durant 8 hores a 120°.

**2.** Un cop cuites, les desossam. El suc restant, el reduïm fins a ¼ part i el mesclam amb el me dins una safata. Premsam el me amb un pes i el deixam refredar durant 12 hores.

### Per a la crema de patates

**1.** Cuinam les patates. Una vegada cuites, les mesclam amb els tres grans d'all negre, la mantega i la crema de llet.

**2.** Hi afegim les faves i ho trituram fins a aconseguir el puré.

### Per a la crosta d'ametlla

**1.** Ficam el pa i les ametlles al forn perquè es torrin.

**2.** Ho mesclam amb el julivert i ho trituram.

### Acabar el plat

**1.** Tallam el me a quadres, li posam la crosta d'ametlla al damunt i l'escalfam al forn a 140° fins que agafi un color torrat.

**2.** Servim al voltant del plat la crema de patates, afegim el me al centre i el banyam amb la reducció que hem deixat feta al principi.

## Ingredients per 4 a persones

- 3 kg de cuixa de me mallorquí
- 150 g d'ametlla garrapinyada
- 100 g de julivert
- 200 g de pa sec
- Sal i pebre
- Mantega
- Crema de llet
- Comí

## Per a la guarnició

- 500 g de patates
- 300 g de mongetes o faves vermelles cuinades
- 3 grans d'all negre



# PASTÍS D'AMETLLA I FIGUES ACOMPANYAT DE MASCARPONE DE CÍTRICS

Ses Cosines

Chef: Merche Guillén Martínez



## Elaboració

**1.** Greixam i enfarinam el motlle de 20 cm i encenem el forn a 200°.

**2.** Batem la mantega amb el sucre amb un batedor de varetes. Afegim els ous un a un fins a tenir una barreja integrada. Afegim la vainilla.

**3.** En un altre bol, barrejam la farina d'ametlla, la farina de blat, la sal i la canyella. Ho afegim a la barreja anterior i, seguidament, incorporam el iogurt sense barrejar en excés, només fins que quedi integrat.

**4.** Posam la barreja al motllo, allisam la superfície i posam les figues a la part superior en forma de cercle, lleugerament submergides a la mescla.

**5.** Fornejam 15 minuts. Després, reduïm el foc a 170° i fornejam entre 35 i 40 minuts. Comprovam amb un escuradents si el pastís està acabat. El deixam refredar mínim 20 minuts abans de desmotllar.

## Per al mascarpone de cítrics

**1.** Barrejam amb cura el mascarpone amb la nata i el sucre.

**2.** Afegim la ratlladura de llima i de taronja.

**3.** Servim com a acompanyament.

## Ingredients per 4 a persones

- 130 g de mantega a temperatura ambient
- 100 g de sucre
- 2 ous, mida L
- Extracte de vainilla (mitja cullereta de cafè)
- 120 g de farina d'ametlla mallorquina
- 65 g de farina
- Sal (mitja cullereta de cafè)
- Canyella (mitja cullereta de cafè)
- 65 g de iogurt grec de bona qualitat
- 6 figues fresques tallades per la meitat

## Mascarpone de cítrics

- 200 g formatge mascarpone
- 100 g de nata muntada
- 50 g de sucre glas
- Pell de mitja llima i de mitja taronja ratllada



# Fira d'Artà 2019

## DIMECRES 4 DE SETEMBRE

A les 20 h, **presentació del llibre *Davantall posat. Receptes de dolços i pastes de Mallorca***, de l'editorial Leonard Muntaner. Presentarà l'acte Jordi Cabrer, formador de cuina a Aproscum Fundació (Manacor), i hi assistiran Inés Fraile, autora del llibre, i els col·laboradors artanencs.

A la sala de conferències del Teatre d'Artà.

## DIVENDRES 6 DE SETEMBRE

A les 19 h, **exposició de ceràmica a càrrec de l'alumnat d'Aproscum Fundació**, a la sala d'exposicions de Na Batlessa.

A les 19 h, inauguració de l'**exposició benèfica** de pintures de Ruth Heller a benefici de l'ONG Open Arms, al mercat cobert de la plaça del Conqueridor. Artà Solidari gestionarà, de forma altruista, aquesta exposició. Romandrà oberta els dies 6 i 7, de 19 h a 21 h, i dia 8, de 9 h a 13 h.

A les 20 h, **classe oberta de *lindy hop* (swing)** i, després, ballada amb música enllaunada, a l'amfiteatre de Na Batlessa.

No perdis l'ocasió de conèixer el ball de moda!

Ho organitza: Associació Ara Va de Swing.

A les 21 h, **pamboliada popular solidària**, al Santuari de Sant Salvador. Els doblers recaptats aniran destinats a l'Associació Espanyola Contra el Càncer.



# Fira d'Artà 2019

## DISSABTE 7 DE SETEMBRE

A les 11 h, **contacontes** a càrrec d'Estrella Ortiz, a la Cafeteria del Teatre d'Artà.

Ho organitza: Associació d'Artistes Visuals d'Artà.

A les 17.30 h, **activitats per a infants: circuit multiaventura i taller "Posa valors a l'esport, jugam"** de la Direcció Insular d'Esports del Consell de Mallorca. Al carrer del Cardenal Despuig.

Ho organitza: Associació Arrasartà.

Hi col·labora: Àrea de Joventut.

A les 18 h, **exhibició eqüestre** al Centre Hípic d'Artà.

Ho organitza: Club Hípic d'Artà.

De les 19 h a les 23.30h, **Moyà Tast 2019**. Tast de vins mallorquins a càrrec dels mateixos bodeguers, Bodega La Comarcal i presentació de productes de Licors Moyà. Enguany hi haurà un espai gastronòmic i gourmet en el qual podreu trobar des de plats salats a dolços, perfectes per maridar amb els diferents vins. Al pati interior de Licors Moyà, situat al carrer del 31 de Març, 11, Artà. Preu de l'entrada: 10 € La taquilla tancarà a les 22.30 h. Ho organitza: Licors Moyà.

A les 19 h, **contacontes musical**, amb la presentació de la rondalla *Agustí Lladre*, a càrrec de Lluís Gili. A Na Batlessa.

A les 20 h, taula rodona «**Passat, present i futur de la Cooperativa Sant Salvador d'Artà**», a Na Batlessa.

A les 21 h, **sorteig ArtàCard**, a Na Batlessa.

A les 21 h, **exhibició de cuina** amb receptes amb productes locals (me i ametla), a Na Batlessa.





DIUMENGE 8 DE SETEMBRE



# Fira agrícola i ramadera



A la Fira d'enguany podreu trobar una bona mostra d'animals, que s'ubicaran a la plaça del Conqueridor i voltants, i tot un seguit de tallers, demostracions i degustacions relacionats amb fora vila i el medi ambient.

A partir de les 10 h:

- **Gran mostra d'animals i races diferents:** vaques, indiots, galls i gallines, ovelles, cavalls, porcs negres, coloms missatgers, conills, perdius, muls, someres i cans.

A més de la mostra d'animals, hi trobareu les activitats següents:

- **Exposició de les varietats d'ametla i raïm** que hi ha al municipi d'Artà i mostra i degustació dels productes Farmers&Co Menorca, Mallorca, Eivissa i Formentera, a càrrec de la Cooperativa Sant Salvador.

- **Taller d'extracció de llavors a partir dels fruits de l'hort d'estiu**, als jardins de Na Batlessa. Horaris del taller: 10 h, 11 h i 12 h. Inscripcions al 683370037. Hi col·labora: Associació de Varietats Locals de les Illes Balears.

- **Passejada amb ponis.**

- **Mostra de tractors antics i maquinària agrícola.**

- **Exhibició d'agility** (agilitat canina), l'esport del vostre ca i el vostre, a les 11 h i a les 12 h, a l'amfiteatre de Na Batlessa. Una manera de poder interactuar amb la vostra mascota, realitzant uns exercicis dinàmics amb què el ca i el propietari gaudeixen d'una activitat esportiva.

Ho organitza: Club Agility Artà.

# Fira d'Artà 2019

## DIUMENGE 8 DE SETEMBRE

A les 9 h, **X Trobada de Piragües Es Firó**. Sortida del moll de la Colònia de Sant Pere fins a la Cova Gran. Inscripcions al 971589118 fins dia 5.

Ho organitza: Club Nàutic de la Colònia de Sant Pere.

A les 18.15 h, **presentació del 1r equip del Club Esportiu Artà i**, a les 18.30 h, **partit de 2a regional entre el CE Artà i el San Cayetano**.

A les 19 h, **exhibició de Total Dance**, a l'amfiteatre de Na Batlesa.

## DIVENDRES 13 DE SETEMBRE

A les 20 h, **inauguració de l'exposició de pintures de Xisco Alzamora (in memoriam)**, a les voltes de Na Batlessa.

Romandrà oberta els dies 13,14 i 15 de setembre, de les 20 h a les 22 h.



# Fira d'Artà 2019

## DISSABTE 14 DE SETEMBRE

A les 12 h, **XIV Trofeu Faralló d'Albarca.**

Ho organitza: Club Nàutic de la Colònia de Sant Pere.

**XXVIII Cursa Popular de la Fira d'Artà**, al parc de Na Caragol:

- A les 17.15 h, iniciació (2012 i posteriors), 300 metres.
- A les 17.30 h, benjamins (2010-2011), 500 metres.
- A les 17.40 h, alevins (2008-2009), 800 metres.
- A les 17.55 h, infantils (2006-2007), 1.600 metres.
- A les 17.55 h, cadets (2004-2005), 2.000 metres.
- A les 18.30 h, absoluta, 12.630 metres.

Inscripcions: [www.elitechip.es](http://www.elitechip.es). Preu per Internet: 6 € /

Preu del dia de la cursa: 11 €. Nins i nines: gratuït.

1 € de l'import es destinarà a l'ONG Open Arms.

Ho organitza: Club Atletisme Artà.

A les 20 h, **Tosca Nostra**, versió per a piano i solistes d'una de les òperes cèlebres de G. Puccini, escenificada, amb projeccions i subtítols. Artistes: Maia Planas (Tosca), Antoni Lliteres (Cavaradossi), Pablo López (Scarpia), Joan M. Muñoz (Angelotti/Sagrestano), Jesús López (piano). Al Teatre d'Artà. Informació i reserves al 971829700.

## DISSABTE 21 DE SETEMBRE

A partir de les 18 h, **finals de totes les categories del XVII Trofeu de Tennis Fira d'Artà**, a les pistes de tennis del Poliesportiu Na Caragol. Ho organitza: Club Tennis Artà.



# Agraïments

L'organització d'aquesta Fira ha estat possible gràcies a la col·laboració i l'interès de diferents ramaders, agricultors i associacions del municipi, sense els quals això no hauria estat possible: *Miquel de Xiclati, Toni Bauzà de ses Veles, Pere Vaquer Rai, Joan Amorós des Olors, Tomeu Torres de Son Marron, Mateu Ferrer, Miquel Femenies, Pau des Màrmols, Rafel Pentinat, Johann Paasch, Associació del Ca de Bestiar, Associació de Caça amb Llaç, Club Agility Artà, Club Columbòfil Artanenc, Associació de Varietats Locals, Associació de la Producció Agrària Ecològica de Mallorca, Parc natural de la península de Llevant, Associació Artesana Fet Mallorca, Comercial Cladera, Cooperativa Agrícola Ramadera Sant Salvador d'Artà i Artà Empresarial.*

Tot i més a **arta.cat**\*

\*Podeu trobar la ubicació de cada restaurant al plànol que trobareu a la pàgina web de l'Ajuntament d'Artà ([arta.cat](http://arta.cat))



AJUNTAMENT d'ARTÀ