

1^a FIRA DE SA SOBRASSADA DE MALLORCA *a Campos*

FIRA
D'OCTUBRE 2008

DEL DIJOUS 16
AL DISSABTE 18
D'OCTUBRE
DE 2008



ORGANITZA:



Campos
AJUNTAMENT



Consell Regulador de la IGP
Sobrassada de Mallorca



COL.LABORA:



Govern
de les Illes Balears
Conselleria
d'Agricultura i Pesca



Govern
de les Illes Balears
Conselleria de Turisme

Altur
comunicació i turisme

SA FIRA MÉS GUSTOSA



Guillem Ginard Sala
Batle de Campos

Quan molts arbres comencen a perdre la fulla, afegim un any més a l'edat quasi centenària de l'esdeveniment més destacat de la tardor campanera. Puntualment, en temps de magranes, bunyols i matances, poc abans de Tots Sants, és quan els campaners celebren la fira més nostra, la més antiga, la més arrelada, la que brosta de les tradicions més ancestrals dels nostres avantpassats, una fita anual que forma part de la nostra identitat com a poble.

Firers, torroneres, atraccions, olives, joguines, la il·lusió dels infants, olors, sabors, ganivets, olles de fang, artesanía, cotxes, maquinària, exposicions, esports, cultura, etc. Efectivament, són ben variats són els motius que ens conviden a passejar per

la nostra fira, una de les poques que es mantenen en dia feiner. Antigament, una de les motivacions principals de Sa Fira era guarnir-se de tot allò necessari per preparar les matances: comprar espècies, olles amb broc, alfàbies, ganivets, esmoladors, ribells, coladors, i tots els estris necessaris, tant de fang com de llauna, per poder realitzar unes bones matances. Precisament a les matances neix el producte que, si no hi ha res de nou, protagonitzarà la nostra fira d'octubre a partir d'enguany.

Una novetat que encaixa perfectament amb el caràcter de la nostra fira i que, a més d'arrodonir, actualitzar i concretar el seu sentit, entra en escena amb l'objectiu bàsic de reforçar-la, d'atreure més visitants aprofitant la tendència posada en pràctica per molts altres municipis. Així doncs, a Campos especialitzam la nostra fira presentant la I Fira de la Sobrassada. Perquè hi ha poques coses, tret de la llengua que parlem, que ens identifiquin més com a poble que la nostra gastronomia. El menjar, la cuina, són característiques tan importants com ho puguin ser les tradicions, la història o el patrimoni artístic. Amb tot això, si existeixen les fires del botifarró, del pebre bord, de la perdiu, de la mel, i tantes altres, per què no ha d'existir la Fira de la Sobrassada?

La sobrassada, a més de ser des del segle XVI una de les formes més importants de conservació alimentària, durant el segle XVIII, amb la incorporació del pebre bord a la recepta, en tornar vermella la pasta, la

sobrassada s'ha convertit en l'embotit més característic, saborós i famós de Mallorca. Des del punt de vista gastronòmic, la sobrassada no només és un plaer per al paladar, sinó també un aliment sa i d'elevat valor nutritiu, emprat a nombroses receptes de cuina, des de les cases particulars als restaurants de més renom.

Per totes aquestes raons, a més de totes les activitats tradicionals de la fira, enguany donam un lloc preferent i dedicam un programa d'activitats a la sobrassada, entre les que s'hi compten els saborosos plats, dolços i salats, elaborats pels restaurants, bars, forns i pastisseries del nostre municipi.

Qui no se'n recorda de la típica coca de sobrassada amb sucre que feien les nostres padrines? I de la sobrassada novella, just acabada de pastar, torrada sobre una llesca de pa sobre el caliu? I de les delicioses peces grosses de sobrassada (culanes, poltrús, bisbes,...) que solem encetar les darreres, normalment a l'estiu? I de les llonganisses petites que solem elaborar a les matances pels més petits de la casa aprofitant els budells que per un o altre motiu s'han hagut de tallar curts? I dels deliciosos esclata-sangs, just acabats de collir, torrats amb una

bona espipellada de sobrassada per damunt?...

Certament, aquesta és només la primera edició, però vos puc assegurar que està organitzada amb les millors espècies: il·lusió, treball i preparació. Desig i esper que no només sigui del vostre gust, sinó que ens esperoni a millorar-ne el resultat, any rere any.

Agraint-vos per anticipat la vostra participació i el treball de tantes i tantes persones, empreses i entitats que fan possible aquests dies entranyables, vull fer una menció especial al suport del Consell Regulador de la Sobrassada de Mallorca, de la Conselleria de Turisme i de la Conselleria d'Agricultura. També vull aprofitar per felicitar la Regidoria de Fires i Festes per l'encert de la iniciativa.

Esperant poder-vos saludar personalment durant aquests dies de fira, vos desig de tot cor que gaudiu de tots i cada un dels actes programats amb salut i bona companyia. Per molts anys!



PROGRAMA D'ACTES

FIRA OCTUBRE 2008

DIVENDRES 10 OCTUBRE

20 hores: INAUGURACIÓ DE LES EXPOSICIONS DE PINTURA

“Del fruit a l'instrument” de Guillem Crespí

“Pintures” de Dragan Mitrovsky

Lloc: Casal de Can Pere Ignasi

DISSABTE 11 OCTUBRE

20'30 hores: PRESENTACIÓ DEL LLIBRE: “QUATRE RETXES DE RES” DE J. A. MENDIOLA

Intervendran Andreu Manresa i Pep Rosselló

Lloc: Casal de Can Pere Ignasi

20'30 hores: TORRADA I V CONCURS DE COQUES I TORTADES

Venda de tiquets i inscripcions al “Bar Can Miquel”.

Preu torrada: socis 5€/no socis 10€

Lloc: Nau de Son Fuaní

Organitza: Grup d'Oci i Esplai de Campos

Col·labora: Ajuntament de Campos

DIUMENGE 12 OCTUBRE

A partir de les 10 hores

GRAN FESTIVAL D'AEROMODELISME

Lloc: instal·lacions del Club

Organitza: Club Aeromodelisme Campos

Col·labora: Helimania i Ajuntament de Campos

DILLUNS 13 OCTUBRE

20'30 hores: XVIII SETMANA DE CUI-

NA MALLORQUINA

Pregó de la XVIII Setmana de la Cuina Mallorquina a càrrec del metge i historiador, Antoni Contreras amb el títol de La cuina en temps de Jaume I, el Conqueridor.

(I Commemoració a l'Any Jaume I)

Lloc: Can Pere Ignasi

Venda de tiquets: Papereria Adrover (Preu 2'5€)

Organitza: Obra Cultural Balear i Regidoria de Cultura

DIMARTS 14 OCTUBRE

20'00 hores: XVIII SETMANA DE CUI-NA MALLORQUINA

Elaboració d'un menú medieval complet a càrrec de Jordi Guillem (II Commemoració a l'Any Jaume I)

Lloc: Local del forn de Can Nadal (C/ Serrano, s/n)

Venda de tiquets: Papereria Adrover (Preu 2'5€)

Organitza: Obra Cultural Balear i Regidoria de Cultura

DIMECRES 15 OCTUBRE

A partir de les 19'30 hores

EXPOSICIÓ “ ESTRIS DE L'AVIOR”

Lloc: Auditorium

Organitza: Associació de Persones Majors de Campos

20'00 hores: XVIII SETMANA DE CUI-NA MALLORQUINA

Elaboració d'un menú complet a càrrec de la cuinera campanera Maria del Carmen Llaneras. (Primer acte

relacionat amb la I Fira de la Sobrassada de Campos)

Lloc: Local del forn de Can Nadal (C/ Serrano s/n)

Venda de tiquets: Papereria Adrover (Preu 2'5€)

Organitza: Obra Cultural Balear i Regidoria de Cultura

20'30 hores: PRESENTACIÓ DVD "Eines antigues del camp i de tractors"

Muntatge: Jaume Cantallops

Lloc: Can Pere Ignasi

Organitza: Societat i Costums

21'00 hores: PROJECCIÓ DE VIDEO D'UN VIATGE SOLIDARI "MÉS ENLLÀ DE L'ASFALT"

Lloc: Saló d'actes de Ca ses monges

Organitza: Associació Campos Solidari

DIJOUS 16 OCTUBRE

Fira tradicional pels carrers de la Vila

A partir de les 10 hores

"EXPOSICIÓ DE FLORERES DE COPINYES" de Lorenzo Lull Oliver

Lloc: Casal de Can Pere Ignasi

Només oberta el dia de la Fira i el Firó

De 9h a 14h

VISITA AL MUSEU PARROQUIAL

Obres del s. XV al XX de pintura, escultura, orfebreria, ornaments,... Artistes principals: Murillo, Moguer, Torres, Nadal, Bordoy, Arques, Aguiló, Càffaro, Blai i Garcies.

Organitza: Amics de Sant Blai

10'30 hores: ARRIBADA D'AUTORITATS
Passejada pels carrers de la Fira acompanyats de les Xeremies

11 hores: Obertura de la I FIRA DE LA SOBRASSADA DE MALLORCA
Horari des de les 11h fins a les 20h (amb la col·laboració del Consell Regulador de la Sobrassada)

Lloc: Plaça de Can Pere Ignasi

11 hores: BIBI CARICATURISTA ET FARÀ UNA CARICATURA

Per a nins fins a 14 anys

Lloc: Davant l'ajuntament

Horari: de les 11h a les 13h i de les 16 h fins a les 18h

18 hores: SORTIDA DELS GEGANTS DE CAMPOS

Concentració i plantada a la plaça de sa Creu, per dirigir-se a l'ajuntament

18'30 hores: BALLADA POPULAR a càrrec del grup BROT DE TAPERERA

Lloc: Davant l'ajuntament

19'30 hores: ARRIBADA DE LA FLAMA DE LA LLENGUA DES DE LLUC

Recorregut dins Campos: de la carretera de Porreres, pels carrers Antelm Obrador, Creu, Plaça fins a l'ajuntament.

Es presentarà al Poble la "Flama de la Llengua" i es farà lectura del Manifest en favor de la nostra llengua.

Organitza: Atletes campaners

20'00 hores: XVIII SETMANA DE CUINA MALLORQUINA.

Concurs i tast de plats elaborats amb la Thermomix per a tots els assistents que s'hagin apuntat a la Setmana de Cuina sota la direcció de Margalida Puigserver (Segon acte relacionat amb la I Fira de la Sobrassada de Campos)

Lloc: Local del forn de Can Nadal (C/ Serrano s/n)

Venda de tiquets: Papereria Adrover (Preu 2'5€)

Organitza: Obra Cultural Balear i Regidoria de Cultura

DIVENDRES 17 OCTUBRE

Firó tradicional pels carrers de la Vila.

A partir de les 9 hores

IFIRA DE LA SOBRASSADA DE MALLORCA

16'30 hores

JOCs INFANTILS TRADICIONALS a càrrec de Pinyol Vermell (rompuda d'olles, etc)

Lloc: davant l'ajuntament

19 hores: Tast d'aliments amb denominació de qualitat de les Illes Balears (Tast de productes com ví, oli, sobrassada, formatge,... comentats per especialistes en la matèria.

Organitza: Conselleria d'Agricultura i Pesca del Govern Balear

20'30 hores: II MILLA NOCTURNA

Concentració a la plaça Major

Més informació: www.ajcampos.org

21 hores: SOPAR HOMENATGE A TONI LLADÓ

Lloc: Restaurant Sa Canova

Venda de tiquets a Sa Canova (places limitades)

Preu: 28'50 euros

Organitza: Centre Cultural de Campos

22'30hores: II GIMCANA NOCTURNA JUVENIL

Concentració davant l'Ajuntament, Equips de 4 persones (màxim 10 equips). El premi per a l'equip guanyador serà un viatge a Ciutadella per les festes de Sant Joan i un sopar a un restaurant de Campos per als segon i tercer classificats.

Més informació i inscripcions al Punt d'informació Jove o al 971651588

DISSABTE 18 OCTUBRE

I FIRA DE LA SOBRASSADA DE MALLORCA

Horari de 9 a 14h

De 10 a 13hores

VISITA AL MUSEU PARROQUIAL

El Museu està obert tots els dissabtes

10 hores: VI TROBADA DE BRODATS, RANDES I MASSETES

Inscripcions: a les oficines de l'Ajuntament, al 971650837 (Miquela Ballester) o al 971652289 (Maria Valls)

Lloc: Davant l'Ajuntament

15 hores

II CURSA DE CARRETONS CAMPOS

Inscripcions abans de l'11 d'octubre a www.carretons.net, www.ajcampos.org o al 616145899 (Damià)

Lloc: Camí del dipòsit de l'aigua de la Mancomunitat " Son Rosseó"

Organitza: Carretoners campaners

Col·labora: Ajuntament de Campos

DIUMENGE 19 OCTUBRE

A partir de les 10h

DIADA 4X4

Lloc: Era Vella (finca darrera Can Gralla)

Organitza: Amics del 4x4

11'30 hores: INAUGURACIÓ DE LA PLAÇA "LA BALANGUERA"

Lloc: plaça la Balanguera (creuer carrer Ametllers, Ronda Estació)

EXPOSICIÓ DEL XX CONCURS ORNITOLÒGIC

Horari al públic de les 19h a las 22h

Lloc: Nau de Son Fuaní

Organitza: Associació de Canaricultors de Campos

20 hores: GRAN TORRADA (carn i panxeta) i bunyols

Venda de tiquets: al carrer d'Àfrica

Preu: 8€ socis/10€ no socis

Organitza: Associació Gent Gran Campanera

DILLUNS 20 OCTUBRE

EXPOSICIÓ DEL XX CONCURS ORNITOLÒGIC

Horari al públic de les 9'30h a 12'30h

i de les 15h a les 20'30h

Lloc: Nau de Son Fuaní

Organitza: Associació de Canaricultors de Campos

DIVENDRES 24 OCTUBRE

21 hores: SOPAR A BENEFICI DE L'ASSOCIACIÓ ESPANYOLA CONTRA EL CÀNCER

Lloc: Restaurant Sa Travessia

Preu: 22 euros

Venda de tiquets davall les arcades de l'Ajuntament els dimarts 14 i el dimecres 15 de les 17 h a les 19 h.

DISSABTE, 25 OCTUBRE

20'30 hores: REPRESENTACIÓ TEATRAL de NELA I ZERAFINA en commemoració de l'Any Mercè Rodoreda, representat per Rosa Forteza (actriu) i Maria Bel Riera (cantant)

Lloc: Casal de Can Pere Ignasi

Organitza: OCB i Regidoria de Cultura-Ajuntament de Campos

DIUMENGE 26 OCTUBRE

11'30 hores: FESTA DE NOCES D'OR I ANIVERSARI DELS 90 ANYS

Ens trobarem tots plegats davant l'Ajuntament per dirigir-nos acompanyats de la Banda Municipal de Música de Campos, a l'Església

12 h MISSA, predicarà Mossèn Francesc Munar, Rector de Campos

14 h Dinar a Son Fuaní

Podeu comprar els tiquets del dinar a l'Ajuntament de les 11h a les 13h

abans del 22 d'octubre, el preu de 9 €

Menú: patatilla i olives, escaldums, fruita gelat i ensaïmada i gudes.





MENÚ 1ª FIRA DE SA SOBRASSADA DE MALLORCA RUTA GASTRONÒMICA

1. CLUB NÀUTIC DE SA RÀPITA

Explanada del Port, s/n - Sa Ràpita
Tel. 971640413

Menú complet

Entrant:

Regirat d'ous amb xampinyons i
sobrassada

Plat Principal:

Calamars farcits de marisc, fruits secs i
sobrassada

Postres:

Souffle fred de melicotó i taronja

Preu: 30€ (inclou beguda i cafè)

2. RESTAURANT CA'N CALENT

Ronda Estació, 44.
Tel. 971651445

Menú complet

Entrant:

- Rap arrebossat i crema de ciurons
amb sobrassada

Primer plat (un plat per triar)

- Amanida de sobrassada amb figues i
microvegetals

- Ous remenats amb llagostins i
sobrassada

Segon plat (un plat per triar)

- Bacallà amb sobrassada frita i mel

- Galtes de porc rostides amb arròs
melós de sobrassada

Postres (unes postres per triar)

- Textures de xocolata

- Simfonia d'ametlles mallorquines

Preu: 30€ (inclou pa i olives, vi, aigua,
cafè i una copa de cava)

3. RESTAURANT SA CANOVA

Av. Ronda Estació, 35
Tel.: 971650210

Plats Individuals

- Esclata-sangs amb suquet de
sobrassada 14'50€

- Bacallà a la planxa amb esclata-sangs
saltejats amb sobrassada frita 19'50€

Menú

Pa, olives, i sobrassada

Entrant (i 4 plats més per triar)

- Burballes amb patata, sobrassada i
caragols

- Callos

Plat Principal (i 4 plats més per triar)

- Calamar a la planxa farcit de
sobrassada

- Ous estrellats amb sobrassada
frita i mel

Postres

- Llet amb crostes

- Tarta de plàtan amb bessons

Begudes

- Vi, aigua i cafè

Preu: 26'50€

4. PASTISSERIA CAN POMAR

C/Plaça, 20

Tel.: 971650606

- Doblegat de sobrassada de porc negre
amb mel

Preu: 1'80€

5. RESTAURANT TRES PUNTS – VINOTECA RESTAURANT

C/Nou, 50

Tel.: 871859051

Plat

- Llompuga amb sobrassada cruixent a l'aroma d'alfabeguera i salsa lleugera de tomàtiga

Preu: 16'50€

6. RESTAURANT ES BROT

C/ Ràpita, 44

Tel.: 653751528

Menú Complet

Entrant:

- Croquetes d'espínacs o crema d'ametlles

Plat principal:

- Llomillo de porc amb sobrassada, salsa d'albercocs i verdures saltejades

Postres:

- Biscuit d'ametlles amb xocolata calenta o crema catalana

Preu: 24€ (Inclou: pa, olives i mantega)

7. HOTEL SEGLES

C/Santanyí, 4

Tel: 971650097 / 630927725

Tapa

- Ous de guàtlera amb sobrassada

Preu: 6'50€ (Inclou una copa de vi o refresc)

8. BAR CA'N VERMELL

C/Santanyí, 83

Telèfon: 971650133

Plat

- Solomillo agredolça amb salsa de sobrassada

Postres

- Tarta de pastanaga amb formatge glassé

Preu: 12€ (inclou aigua i vi)

9. "ES PLA" Menjars per endur-se'n

Av. Rambla, 52

Tel: 871859461

Plat

- Panxeta farcida de sobrassada de porc negre

Preu: 18€/Kg

10. BAR BARCELÓ

C/Ràpita, 46

Tel: 609525401

Tapa

- Pa amb llonganissa torrada, llonguet torrat amb sobrassada de porc negre

11. BAR CAN MIQUEL

Ronda Catalunya, 2

Tel. 971650649 / 606448260

Plat

- Llom amb salsa de sobrassada i mel

Preu: 15€ (inclou beguda i postres)

12. CAN SERRALLER

C/Creu

Tel: 971160308

Menú Complet

Entrant:

- Caragols frits amb sobrassada

Plat principal

- Llom torrat amb un ou frit i llonganissa torrada

Postres:

- Coca de sobrassada amb albercoc, gelat o púding.

Preu: 12 € (inclou vi, aigua i gaseosa)

13. RESTAURANT CAN SENAE

Carretera Campos- Sa Ràpita Km. 7

Telèfon: 676452789

Menú Complet

Entrant:

- Embotits ibèrics amb formatge

Primer plat:

- Secret de porc ibèric amb bisbe torrat

Postres:

- Tarta de formatge amb cobertura de gerderes silvestres

Preu: 25€ (inclou aigua, vi AN-2 i cafè)

14. BAR CAFETERIA S'ESTACIÓ

C/ RONDA ESTACIÓ N° 24 Local 2

Telèfon: 971652206

Menú

- Gírgoles amb sobrassada

Preu: 6€ (inclou tassó de vi i pa i olives)

PARTICIPEN:



MACIÀ
BAILE

Formatges



MONGES
BENEDICTINES
PRODUCTES ARTESANS
MONESTIR SANTA FAMILIA

QUESOS
BURGUERA

MIEL SA CARROTJA



SEMILLA

EMBOTITS SA
CALDERA

EMBUTIDOS MATAS

PRODUCTOS
CÁRNICOS DE
MANACOR



EMBUTIDOS
SA LLUNA



I^a FIRA DE SA SOBRASSADA DE MALLORCA *a Campos*



ORGANITZA:



Campos
AJUNTAMENT



Consell Regulador de la IGP
Sobrassada de Mallorca



COL.LABORA:



**Govern
de les Illes Balears**
Conselleria
d'Agricultura i Pesca



**Govern
de les Illes Balears**
Conselleria de Turisme

altertur
comunicació i turisme