



Primera fira

SA POBLA COENTA

14 de setembre de 2024

SALUTACIÓ



Biel Ferragut i Mir
Batle de sa Pobla

Poblers i pobleres, visitants i amics de la bona cuina,

És una satisfacció per a mi convidar-vos a la primera edició de la Fira Sa Pobla Coenta, un esdeveniment que vol retre homenatge a un dels elements més icònics de la nostra gastronomia: el coent. Sa Pobla ha estat, al llarg dels anys, un referent culinari gràcies als seus plats tradicionals, on el coent sempre ha estat protagonista. Des del frit fins a les espinagades, l'arròs o les anguiles, el coent és un element que ha marcat la nostra identitat gastronòmica.

Aquesta fira neix amb l'objectiu de posar en valor la nostra riquesa culinària i de compartir-la amb tots vosaltres, oferint una jornada plena d'activitats per a grans i petits, on podrem gaudir de productes locals i de la península, finalitzarà la jornada amb el campionat de Mallorca de menjar pebres coents. Serà una oportunitat per reivindicar la nostra tradició, però també per mirar cap al futur amb optimisme, amb la voluntat de continuar creixent i innovant.

Vull expressar el meu més sincer agraïment a la regidora de Fires, Comerç, Indústria i Mercat, Magdalena de la Fuente, per la seva dedicació i esforç en l'organització d'aquesta fira, tant ella com jo mateix volem donar les gràcies a Margalida Socias, pel seu impuls i implicació en aquest projecte, a més de totes les persones que participaran de la fira.

Amb aquesta salutació, vos convid a gaudir d'un dia inoblidable a sa Pobla, a compartir experiències amb la família i amics i, sobretot, a degustar el millor del nostre patrimoni gastronòmic.

Programa

14 de setembre a la plaça Major

10.00 h Inici de la primera edició de la Fira Sa Pobra Coenta.

Amb la participació de:

The Hell Contest

Pica de cullons

Queseria Artesanal Brenda Escrivá

Gominolas artesanas Attila eventos

Butxí

Backwaren Gourmet

Miquel Àngel Coll Sureda

Matança de Crestaig

Pagès de Son Catxo

Forn de Can Paco

Associació cultural es Rafal Negre

Escoltes AEG Sa Marjal



Horabaixa/vespre
música a càrrec de:
Dj Gioele Brizio



12.00 h **L'hora del vermut**
Vine a la plaça a fer un vermut i acompanya'l amb una picada.

13.30 h **Dinar popular de fideus coents de marjal**
Fideus artesans morenos, costelleta de porc, camaiot, sobrassada, tomàtiga de ramellet, fesols, llegum de careta... **i espècies.**
Ingredients de proximitat i senzills que representen bona part de la nostra cultura gastronòmica.
A 2 € la ració, vine a tastar-los.

17.00 h **Taller infantil pinta i retalla**
Tendrem treballs manuals relacionats amb la fira per als més petits. Els infants rebran gratuïtament un gelat artesà de Cola Cao gentilisa de l'associació cultural es Rafal Negre.
L'activitat, la durà a terme l'AEG Sa Marjal.

18.00 h Al Centre de Cultura es Rafal
Presentació del llibre
“La genètica de les passions”
de Montserrat Espallargas
Hi intenvindran:
l'autora del llibre i l'escriptor
Josep Manuel Vidal-Illanes.



18.30 h **Glosada popular**
A càrrec dels Glosadors de Mallorca:
Mateu Xurí
Miquel Servera
M. Magdalena Amengual



19.30 h **Degustació gastronòmica tribanda**

El cuiner **Miquel Àngel Coll Sureda** ens fusionarà els plats de l'empresa **Backwaren Gourmet** amb el nou producte de Butxí **“Ueep salsa coenta”**.

No et pots perdre aquesta experiència gustativa.
Activitat gratuïta.





Soc en **Miquel Àngel Coll Sureda**, de Santa Eugènia.

Des de ben petit he volgut ser cuiner i la cuina tradicional i casolana dels padrins em va encaminar.

Actualment, soc professor tècnic de formació professional de Cuina i Gastronomia i Direcció en Cuina a l'IES Puig de Sa Font a Son Servera i coordinador autonòmic del campionat Balearskills Cuina.

També soc xef formador i col·laborador de l'empresa Backwaren Gourmet i Butxí.

M'encanta la rebosteria i la pastisseria i m'he format en l'alimentació sense gluten.

20.30 h

Campionat de Mallorca de menjar pebres coents



Un campionat on tenen cabuda els amants del coent.

Consisteix a superar una sèrie de rondes. La primera ronda comença amb un pebre coent de baix nivell i, a mesura que avancen les rondes, se'n va augmentant el nivell, seguint l'escala Scoville (SHU).

El campió o campiona d'aquest THC RoadShow celebrat a sa Pobla té dret a passar directament al campionat d'Espanya que se celebrarà a Algemesí el 27 d'octubre de 2024, al parc Salvador Castell, a les 12:00 h.

A més, rebrà un trofeu commemoratiu i un lot de regals proporcionat per l'organització i els expositors.



L'empresa Butxí es farà càrrec del cost del bitllet d'anada i tornada per assistir al campionat d'Espanya.

L'organització del campionat va a càrrec de The Hell Contest.

Si voleu participar-hi seguiu el següent enllaç on podreu consultar les bases del campionat i fer-ne la inscripció: [enllaç](#).

Els participants s'han de presentar una hora abans del concurs a l'estand de The Hell Contest.

Mostra gastronòmica

13, 14 i 15 de setembre

Com és conegut arreu de Mallorca, el coent és una de les senyes d'identitat de la gastronomia pobleira, qualsevol dia de l'any a la majoria dels establiments de restauració podeu degustar molts dels nostres plats típics coents, sobretot durant el costum d'anar a "berenar". Tot seguit teniu l'oferta gastronòmica que han preparat els bars i restaurants que s'han sumat a aquesta iniciativa.

● PLAÇA VUIT

971 54 44 00

- Pizza Diavolo
- Rigattoni alla puttanesca

● BAR RESTAURANT

CAN VERDAL

636 636 203

630 571 955

- Pica-pica de pop
- Callos
- Llengua amb tàperes
- Llom amb xampinyons
- Frit de porcelleta
- Banderilles de fetge
- Frit mariner

● BAR SA PLACETA

971 54 05 38

- A Sa Placeta, tots els plats tenen un pic de coent, com es costum al nostre poble. Així i tot hem preparat 2 menús amb els plats més destacats del nostre poble.

Menú A: 25€

Picada: banderilles i ensalada russa, frit mariner, pa amb allioli i olives

Plat principal: Arròs brut a voler

Postres casolanes a triar

Aigua, vi verdejo o Rioja negra Hallazgo.

Cafè inclòs

Menú B: 35€

Picada: banderilles i ensalada russa, frit mariner, pa amb allioli i olives.

Plat principal: Greixonera d'anguiles

Postres casolanes a triar

Aigua, vi blanc verdejo o Rioja negra

Hallazgo

Cafè inclòs

Els 2 menús es faran els dies, 13, 14 i 15, tant per a dinar com per a sopar, prèvia reserva. Diumenge vespre tancat.

BAR SA PICADA
722 782 332



- Cachopo de sobrossada coenta i formatge mahonès
- Ous trencats amb sobrossada coenta

POLIESPORTIU MUNICIPAL
971 18 78 84

- Banderilles de fetge ben coentes amb ensalada russa
- Curry verd Tailandès coent

BAR TONI COTXER
610 771 506



- Popets amb ensalada russa
- Pica-pica
- Callos
- Els nostres variats

BOET GASTROBAR
871 85 25 56
609 509 594



- Rotllo de porcella amb salsa de sobrossada coenta i espuma de patata
- Frit de porc
- Variat i banderilles
- Patates braves, ben braves
- Hamburgueses coentes
- Pinsa pepperoni coenta

VAUMAR CAFÈ
971 54 44 17



- Pizza Dimoni
- Maccheroni all'arrabbiata

RESTAURANT MARINA
971 54 09 67
635 51 48 24



- Bacallà amb salsa de pebres coenta

BAR RAPINYA
971 54 03 03
615 424 872



- Callos
- Llengua de bou
- Frit de me
- Frit de porc
- Peus de porc
- Pop amb ceba

SA FORTALESA RESTAURANT
971 54 02 85

- Entrecot de Vedella Gallega amb salsa de pebres de cirereta i farigola

www.sapobla.cat



@ajsapobla



Ajuntament de sa Pobla
Regidoria de Fires

