



Felanitx



# Felanitx, aroma de celler i cuina

Vins, producte local i tradició



# Felanitx, terra de vins i fogons amb història



Felanitx és un lloc on la taula explica tant com les pedres. Entre vinyes, camps i mar, el municipi ofereix una enogastronomia arrelada a la tradició mallorquina i al producte local, amb cellers, forns, carnisseries i restaurants que treballen de la mà del camp i de la mar.

La vila és un dels cors de la Denominació d'Origen Pla i Llevant, amb cellers que elaboren vins amb varietats autòctones com el Callet i que obren les portes a tastos i visites entre vinyes. Al costat del vi hi trobam una rica varietat de productes locals: el reconegut foigras de Felanitx, la sobrassada, els botifarrons i el camaiot de matances, el gelat d'ametla "FRESQUE", el pebre bord protagonista de la Fira del Pebre Bord, o l'oli elaborat amb olives de la zona.

Als fogons, Felanitx preserva l'ànima de la gastronomia mallorquina: ensaimada i coca de gató per als més dolços, però també tumbet, frit mallorquí, arròs brut, porcella rostida, sopes mallorquines o un tassó d'herbes dolces per tancar el menjar.

Fires i mercats setmanals completen aquesta oferta, convertint places i carrers en aparadors de producte fresc, vins, oli, embotits i dolços artesans. Un recorregut per Felanitx és, també, un viatge de mos en mos i de glop en glop per una terra que es viu amb tots els sentits.



# Enoturisme: vins amb ànima de Felanitx

Situat al cor de la Denominació d'Origen Pla i Llevant, Felanitx és una destinació enoturística de referència. Les vinyes, banyades pel sol mediterrani i la brisa marina, donen raïm autòcton com el Callet, origen de vins amb caràcter propi i molta personalitat.

Els diferents cellers del municipi obren les portes perquè pugueu passejar entre ceps, conèixer de prop el procés d'elaboració i gaudir de tastos guiats. Una invitació a fer un viatge sensorial per la tradició vinícola de Felanitx, copa en mà i amb el paisatge de vinya com a protagonista.



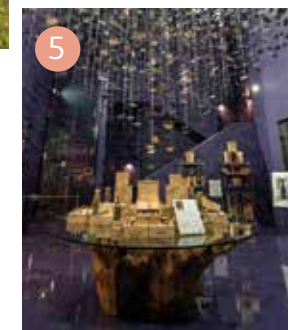
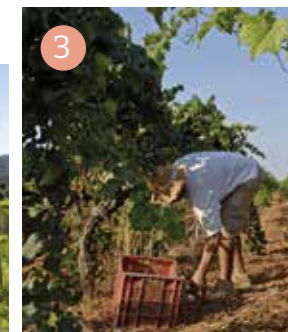
## Cellers amb història i paisatge

Felanitx és una de les ànimes vinícoles de la DO Pla i Llevant. Entre marges de pedra seca i camps d'ametlers s'estenen vinyes de Callet i altres varietats locals que donen vins elegants, amb molta personalitat mediterrània.

Al municipi hi trobaràs diversos cellers visitables, on es poden fer tastos, passejar per les vinyes i conèixer el treball que hi ha darrere cada ampolla:

1. **Celler Es Fangar Vins**
2. **Celler 4Kilos Vinícola**
3. **Celler Armero i Adrover**
4. **Celler Ànima Negra**
5. **Celler Vi d'Auba**

Un recorregut pels cellers de Felanitx és també un passeig pel territori: cada vi explica una història diferent de la seva terra, del clima i de la gent que el fa possible.



# Productes locals: sabors que contenen història



Felanitx és un autèntic paradís per als amants del producte de proximitat. La tradició agrícola i ramadera del municipi ha donat lloc a una gran varietat d'elaboracions que formen part de la seva identitat: embotits de matances, vins, oli, gelats artesans i condiments tan emblemàtics com el pebre bord.

## Foigras i embotits de matances

La matança del porc continua sent una festa familiar ben arrelada, punt de partida d'alguns dels productes més emblemàtics de Felanitx: la sobrassada, els botifarrons, el camaïot i els patés i foigras elaborats de manera artesanal.

Aquests sabors de sempre es poden trobar a obradors i cansaladeries locals com **Ramaders Agrupats S.A.T.**, **El Zagal Tradició**, **Embutidos Blanco** i **Embotits Obrador – Can Manxa**, que mantenen viva la tradició amb receptes pròpies i producte de qualitat.

## Sobrassada, botifarrons i camaïot

Els clàssics productes de matança de Felanitx, elaborats amb porc, espècies i el característic pebre bord. En són productors referents:

- **Ramaders Agrupats S.A.T.** – sobrassades, botifarrons, camaïots i patés.
- **El Zagal Tradició, S.A.** – especialitzats en sobrassada IGP Sobrassada de Mallorca.
- **Embutidos Blanco, S.L.** – elaboració de productes de matança i patés.
- **Embotits Obrador – Can Manxa** – embotits tradicionals i patés.

## Gelat d'ametla “FRESQUE”

Entre els dolços típics destaca el gelat d'ametla “FRESQUE”, refrescant i cremós, molt lligat a les sobretaules d'estiu. El produeix la gelateria artesana **Gelats Neu d'Or – Ca'n Llenya**, que ha convertit aquesta especialitat en un autèntic símbol dolç de Felanitx.

## Pebre bord i Fira del Pebre Bord

El pebre bord és l'“or vermell” de la cuina mallorquina i ingredient imprescindible per a la sobrassada i molts altres plats de matances. A Felanitx se li dedica cada any la Fira del Pebre Bord, a la tardor, quan els carrers s'omplen de parades, aromes d'espècies i demostracions que recorden el paper d'aquest condiment al rebost de totes les cases.

## Oli d'oliva de Felanitx

L'oli d'oliva verge extra és una altra peça clau del producte local. Olivars repartits pel terme donen un oli afruitat i equilibrat, elaborat per petits productors com **7Empelts AOVE d'O Mallorca**, a s'Horta, i **Son Mesquidassa**, a Felanitx. Ideals per acompanyar un bon pa amb oli, verdures del mercat o plats de cuina mallorquina, aquests olis completen el mosaic de sabors que fan única la taula felanitxera.

# Gastronomia mallorquina: de la terra al plat

La cuina tradicional mallorquina és una cuina de foc lent, de producte de temporada i de receptes transmises de generació en generació. A Felanitx, aquests plats formen part del dia a dia i també de les celebracions: es poden tastar a restaurants, en bars de tota la vida i a les festes populars, sempre acompanyats de bon vi i d'un ambient acollidor.



## Ensaïmada mallorquina

Dolç emblema de Mallorca, feta amb una massa lleugera i enrotllada en espiral, ben flonja i lleugerament ensucrada. Es pot gaudir sola o farcida de crema, cabell d'àngel o xocolata.

## Coca de gató d'ametlla

Pastís tradicional elaborat amb ametlla mòlta, sucre i ous, sense farina, cosa que li dona una textura esponjosa i un intens sabor d'ametlla. Sovint se serveix amb una bola de gelat o amb "fresque" d'ametlla.

## Arròs brut

Arròs caldós i especiat, cuinat amb diferents carns, verdures i bolets segons la temporada. El brou fosc i perfumat li dona nom i converteix cada cullerada en un mos ben reconfortant.

## Porcella rostida

Porcella de llet rostida al forn fins que la pell queda ben cruixent i la carn, tendra i suculenta. És un dels plats de festa per excel·lència, protagonista de molts dinars familiars i celebracions.

## Tumbet

Plat vegetal típicament estiuenc, fet amb capes de patata, albergínia i pebres fregits coberts amb una salsa de tomàtiga casolana. Se serveix sol o com a acompanyament de carn o peix.

## Frit mallorquí

Recepta contundent elaborada amb trossos de carn (sovint de porc o de xot), fetge, patata, pebres, ceba i fonoll, tot fregit a la paella amb oli d'oliva. Un plat ple d'aromes, molt present en època de matances i festes.

## Sopes mallorquines

Un plat tradicional fet amb llesques fines de pa integral remullades en un brou de verdures de temporada, col, coliflor, bleda o bolets, cuit a foc lent en una greixonera de fang. Una recepta humil i molt reconfortant.

## Herbes dolces

Licor tradicional elaborat amb una barreja d'herbes aromàtiques macerades en anís. Se sol prendre en acabar els menjars, "per fer la darrera", i és una manera ben mallorquina de tancar qualsevol experiència gastronòmica.

# Fires i mercats: el batec comercial de Felanitx

Felanitx ofereix una experiència autèntica de mercat mallorquí, on producte local, artesanía i vida de poble es barregen entre paradetes, aromes i converses. Al llarg de l'any, les fires tradicionals i els mercats setmanals són punts de trobada imprescindibles per conèixer de prop la cultura i la gastronomia del municipi.



## Mercats setmanals

### Felanitx – Diumenge

Un dels mercats més grans i coneguts de la zona. Cada diumenge de 8.00 a 15.00 h, excepte Pasqua, Nadal i Cap d'Any, el centre del poble s'omple de paradetes de fruita i verdura, formatges, embotits, roba, calçat, plantes i artesanía.

### Portocolom – Dimarts

El mercat setmanal de Portocolom se celebra els dimarts al matí (aprox. 9.00–14.00 h). De maig a octubre té lloc a la plaça Corso i la resta de mesos a la plaça del Comerç, amb paradetes de producte fresc, flors, roba i altres articles. Els dissabtes, durant tot l'any, hi ha un mercat de productes frescos a la Plaça del Comerç.

### Cas Concos – Dimecres

Cada dimecres de 8.00 a 15.00 h, a Sa Plaça de Cas Concos, se celebra un mercat amb productes d'alimentació, plantes, flors, roba i calçat, a excepció del 10 de setembre i de Nadal/Cap d'Any si coincideixen.

### S'Horta – Dissabte

El mercat tradicional de s'Horta té lloc cada dissabte al matí. Entre les paradetes s'hi poden trobar productes locals d'alimentació, artesanía, roba i calçat, en un ambient tranquil i molt proper al visitant.

## Fires anuals

### Fira de S'Horta

Es celebra el diumenge, set setmanes després de Pasqua. Omple el poble de paradetes de producte local, artesanía i menjar típic, en un ambient molt proper i familiar.

### Fira de Maig de Felanitx

Primera de les quatre fires del municipi, amb orígens al segle XIX. Té caràcter agrícola, industrial i artesanal i ofereix exposicions, concerts i la Ruta de Frits i Vi, on els bars serveixen fregits mallorquins en forma de tapa amb vins de la zona.

### Fira de Sant Miquel de Felanitx

Se celebra al setembre i tradicionalment marcava l'inici dels treballs del camp. Hi trobam producte artesà i agrícola, música en directe, activitats infantils, rifes i degustacions de gastronomia local.

### Fira de Sant Agustí Nocturna

La Fira Nocturna de Sant Agustí se celebra el 27 d'agost, la vigília de la festa del sant patró. Forma part de les festes populars de Felanitx, que són el llegat de les antigues celebracions que el convent feia en honor de Sant Agustí.

### Fira del Pebre Bord – Darrera Fira

Darrera de les fires de Felanitx, a finals d'agost, dedicada al pebre bord, ingredient clau de les matances. Els carrers s'omplen d'expositors que venen pebre vermell i altres productes relacionats amb aquesta tradició tan arrelada.

### Fira de Cas Concos Nocturna

El primer dissabte de setembre marca l'inici de les festes de Sant Nicolau, i Cas Concos s'engalana per a la seva fira, un mercat ple de color amb productes locals, artesanía i gastronomia mallorquina, ideal per viure l'ambient d'aquest llogaret.

### Fira marinera nocturna artesana de Portocolom

La Fira Marinera nocturna omple el port de Portocolom d'artesanía i gastronomia vinculada a la mar, sovint en el marc de les festes de la Mare de Déu del Carme. Un vespre per gaudir de paradetes, producte local i l'encant únic del port il·luminat.



Fira del Pebre Bord ↙

↘ Fira marinera nocturna





Ajuntament de Felanitx



Felanitx



Consell de  
Mallorca



MALLORCA  
Ca Nostre



[turisme@felanitx.org](mailto:turisme@felanitx.org)  
[www.visitfelanitx.es](http://www.visitfelanitx.es)



**Oficines  
d'informació  
turística**

### **Portocolom**

Avda. Cala Marçal 15  
07670 Portocolom  
T:+34 971 826 084

### **Cala Ferrera**

Avda. Cala d'Or 4  
07669 Cala Ferrera  
T:+34 971 659 760