



Felanitx



Felanitx, aroma de bodega y cocina

Vinos, producto local y tradición

Felanitx, tierra de vinos y fogones con historia



Felanitx es un lugar donde la mesa explica tanto como las piedras. Entre viñedos, campos y mar, el municipio ofrece una enogastronomía arraigada a la tradición mallorquina y al producto local, con bodegas, hornos, carnicerías y restaurantes que trabajan de la mano del campo y del mar.

La villa es uno de los corazones de la Denominación de Origen Pla i Llevant, con bodegas que elaboran vinos con variedades autóctonas como el Callet y que abren sus puertas para catas y visitas entre viñas. Junto al vino encontramos una rica variedad de productos locales: el reconocido foigras de Felanitx, la sobrasada, los butifarrones y el camaiot de matanzas, el helado de almendra "FRESQUE", el pebre bord protagonista de la Fira del Pebre Bord o el aceite elaborado con aceitunas de la zona.

En los fogones, Felanitx preserva el alma de la gastronomía mallorquina: ensaimada y coca de gató para los más golosos, pero también tumbet, frit mallorquí, arròs brut, porcella rostida, sopes mallorquines o un vaso de herbes dolces para cerrar la comida.

Ferias y mercados semanales completan esta oferta, convirtiendo plazas y calles en escaparates de producto fresco, vinos, aceite, embutidos y dulces artesanos. Un recorrido por Felanitx es también un viaje, bocado a bocado y sorbo a sorbo, por una tierra que se vive con todos los sentidos.



Enoturismo: vinos con alma de Felanitx

Situado en el corazón de la Denominación de Origen Pla i Llevant, Felanitx es un destino enoturístico de referencia. Las viñas, bañadas por el sol mediterráneo y la brisa marina, dan uvas autóctonas como el Callet, origen de vinos con carácter propio y mucha personalidad.

Las diferentes bodegas del municipio abren sus puertas para que puedas pasear entre cepas, conocer de cerca el proceso de elaboración y disfrutar de catas guiadas. Una invitación a hacer un viaje sensorial por la tradición vinícola de Felanitx, copa en mano y con el paisaje de viña como protagonista.



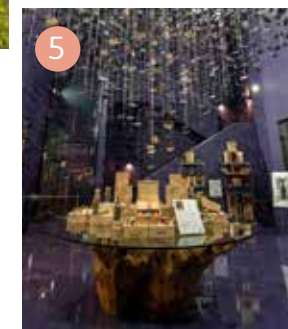
Bodegas con historia y paisaje

Felanitx es una de las almas vinícolas de la DO Pla i Llevant. Entre márgenes de piedra seca y campos de almendros se extienden viñedos de Callet y otras variedades locales que dan vinos elegantes, con mucha personalidad mediterránea.

En el municipio encontrarás varias bodegas visitables, donde se pueden hacer catas, pasear por las viñas y conocer el trabajo que hay detrás de cada botella:

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

Un recorrido por las bodegas de Felanitx es también un paseo por el territorio: cada vino cuenta una historia distinta de su tierra, de su clima y de la gente que lo hace posible.



Productos locales: sabores que cuentan historia



Felanitx es un auténtico paraíso para los amantes del producto de proximidad. La tradición agrícola y ganadera del municipio ha dado lugar a una gran variedad de elaboraciones que forman parte de su identidad: embutidos de matanzas, vinos, aceite, helados artesanos y condimentos tan emblemáticos como el pebre bord.

Foigras y embutidos de matanzas

La matanza del cerdo sigue siendo una fiesta familiar muy arraigada, punto de partida de algunos de los productos más emblemáticos de Felanitx: la sobrasada, los butifarrones, el camaiot y los patés y foigras elaborados de manera artesanal.

Estos sabores de siempre se pueden encontrar en obradores y carnicerías locales como **Ramaders Agrupats S.A.T.**, **El Zagal Tradició**, **Embutidos Blanco y Embotits Obrador – Can Manxa**, que mantienen viva la tradición con recetas propias y producto de calidad.

Sobrasada, butifarrones y camaiot

Los clásicos productos de matanza de Felanitx, elaborados con cerdo, especias y el característico pebre bord. Son productores de referencia:

- **Ramaders Agrupats S.A.T.** – sobrasadas, butifarrones, camaiots y patés.
- **El Zagal Tradició, S.A.** – especializados en sobrasada IGP Sobrasada de Mallorca.
- **Embutidos Blanco, S.L.** – elaboración de productos de matanza y patés.
- **Embotits Obrador – Can Manxa** – embutidos tradicionales y patés.

Helado de almendra “FRESQUE”

Entre los dulces típicos destaca el helado de almendra “FRESQUE”, refrescante y cremoso, muy ligado a las sobremesas de verano. Lo elabora la heladería artesana **Gelats Neu d’Or – Ca’n Llenya**, que ha convertido esta especialidad en un auténtico símbolo dulce de Felanitx.

Pebre bord y Fira del Pebre Bord

El pebre bord es el “oro rojo” de la cocina mallorquina y un ingrediente imprescindible para la sobrasada y muchos otros platos de matanzas. En Felanitx se le dedica cada año la Fira del Pebre Bord, a finales de verano, cuando las calles se llenan de puestos, aromas de especias y demostraciones que recuerdan el papel de este condimento en la despensa de todas las casas.

Aceite de oliva de Felanitx

El aceite de oliva virgen extra es otra pieza clave del producto local. Olivares repartidos por el término dan un aceite afrutado y equilibrado, elaborado por pequeños productores como **7Empelts AOVE d’O Mallorca**, en s’Horta, y **Son Mesquidassa**, en Felanitx. Ideales para acompañar un buen pa amb oli, verduras del mercado o platos de cocina mallorquina, estos aceites completan el mosaico de sabores que hace única la mesa felanitxera.

Gastronomía mallorquina: de la tierra al plato

La cocina tradicional mallorquina es una cocina de fuego lento, de producto de temporada y de recetas transmitidas de generación en generación. En Felanitx, estos platos forman parte del día a día y también de las celebraciones: se pueden probar en restaurantes, en bares de toda la vida y en las fiestas populares, siempre acompañados de buen vino y de un ambiente acogedor.



Ensaïmada mallorquina

Dulce emblemático de Mallorca, hecho con una masa ligera enrollada en espiral, muy esponjosa y ligeramente azucarada. Se puede disfrutar sola o rellena de crema, cabello de ángel o chocolate.

Coca de gató de almendra

Pastel tradicional elaborado con almendra molida, azúcar y huevos, sin harina, lo que le da una textura esponjosa y un intenso sabor a almendra. A menudo se sirve con una bola de helado o con "fresque" de almendra.

Arròs brut

Arroz caldoso y especiado, cocinado con diferentes carnes, verduras y setas según la temporada. El caldo oscuro y perfumado le da nombre y convierte cada cucharada en un bocado reconfortante.

Porcella rostida

Cochinillo lechal asado al horno hasta que la piel queda bien crujiente y la carne, tierna y jugosa. Es uno de los platos festivos por excelencia, protagonista de muchas comidas familiares y celebraciones.

Tumbet

Plato vegetal típicamente veraniego, elaborado con capas de patata, berenjena y pimientos fritos cubiertos con una salsa de tomate casera. Se sirve solo o como acompañamiento de carne o pescado.

Frit mallorquí

Receta contundente elaborada con trozos de carne (a menudo de cerdo o de cordero), hígado, patata, pimientos, cebolla e hinojo, todo frito en la sartén con aceite de oliva. Un plato lleno de aromas, muy presente en época de matanzas y fiestas.

Sopes mallorquines

Plato tradicional a base de finas rebanadas de pan moreno empapadas en un caldo de verduras de temporada, col, coliflor, acelgas o setas, cocinado a fuego lento en una greixonera de barro. Una receta humilde y muy reconfortante.

Herbes dolces

Licor tradicional elaborado con una mezcla de hierbas aromáticas maceradas en anís. Suele tomarse al terminar la comida, "para hacer la última", y es una manera muy mallorquina de cerrar cualquier experiencia gastronómica.

Ferias y mercados: el corazón comercial de Felanitx

Felanitx ofrece una experiencia auténtica de mercado mallorquín, donde producto local, artesanía y vida de pueblo se mezclan entre puestos, aromas y conversaciones. A lo largo del año, las ferias tradicionales y los mercados semanales son puntos de encuentro imprescindibles para conocer de cerca la cultura y la gastronomía del municipio.



Mercados semanales

Felanitx – Domingo

Uno de los mercados más grandes y conocidos de la zona. Cada domingo, de 8:00 a 15:00 h, excepto Pascua, Navidad y Año Nuevo, el centro del pueblo se llena de puestos de fruta y verdura, quesos, embutidos, ropa, calzado, plantas y artesanía.

Portocolom – Martes

El mercado semanal de Portocolom se celebra los martes por la mañana (aprox. 9:00–14:00 h). De mayo a octubre tiene lugar en la plaça Corso y el resto de meses en la plaça del Comerç, con puestos de producto fresco, flores, ropa y otros artículos. Los sábados, durante

todo el año, hay un mercado de productos frescos en la plaça del Comerç.

Cas Concos – Miércoles

Cada miércoles, de 8:00 a 15:00 h, en Sa Plaça de Cas Concos se celebra un mercado con productos de alimentación, plantas, flores, ropa y calzado, excepto el 10 de septiembre y las fechas de Navidad/Año Nuevo si coinciden.

S'Horta – Dissabte

El mercado tradicional de s'Horta tiene lugar cada sábado por la mañana. Entre los puestos se pueden encontrar productos locales de alimentación, artesanía, ropa y calzado, en un ambiente tranquilo y muy cercano al visitante.

Ferias anuales

Fira de S'Horta

Se celebra en domingo, siete semanas después de Pascua. Llena el pueblo de puestos de producto local, artesanía y comida típica, en un ambiente muy cercano y familiar.

Fira de Maig de Felanitx

Primera de las cuatro ferias del municipio, con orígenes en el siglo XIX. Tiene carácter agrícola, industrial y artesanal y ofrece exposiciones, conciertos y la Ruta de Frits i Vi, en la que los bares sirven "fregits" mallorquines en forma de tapa acompañados de vinos de la zona.

Fira de Sant Miquel de Felanitx

Se celebra en septiembre y tradicionalmente marcaba el inicio de los trabajos del campo. Encontrarás producto artesano y agrícola, música en directo, actividades infantiles, rifas y degustaciones de gastronomía local.

Fira de Sant Agustí Nocturna

La Feria nocturna de Sant Agustí se celebra el 27 de agosto, víspera del patrón. Forma parte de las populares fiestas de Felanitx, heredera de las antiguas celebraciones del convento en honor a San Agustín.

Fira del Pebre Bord – Darrera Fira

Última de las ferias de Felanitx, a finales de agosto, dedicada al "pebre bord", ingrediente clave de las matanzas. Las calles se llenan de expositores que venden pimentón y otros productos relacionados con esta tradición tan arraigada.

Fira de Cas Concos Nocturna

El primer sábado de septiembre marca el inicio de las fiestas de Sant Nicolau, y Cas Concos se engalana para su feria, un mercado lleno de color con productos locales, artesanía y gastronomía mallorquina, ideal para vivir el ambiente de esta localidad.

Fira marinera nocturna artesana de Portocolom

La Fira Marinera nocturna llena el puerto de Portocolom de artesanía y gastronomía vinculadas al mar, a menudo en el marco de las fiestas de la Mare de Déu del Carme. Una noche para disfrutar de los puestos, del producto local y del encanto único del puerto iluminado.



Fira del Pebre Bord ↙



↘ Fira marinera nocturna



Ajuntament de Felanitx



turisme@felanitx.org
www.visitfelanitx.es



**Oficinas de
información
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