



Sabores de la Bahía: La Muestra del Atún 24 y 25 de mayo de 2025 – Port de Pollença

JUEVES 22

De 17:00 a 20:00 h

Aula de Ecología Marina del RCNPP abierta al público con la actividad:
“Biodiversitat epífita de la posidònia”

Lugar: Aula de Ecología Marina del RCNPP

VIERNES 23

De 17:00 a 20:00 h

Aula de Ecología Marina del RCNPP abierta al público con la actividad:
"Biodiversidad epífita de la posidonia"

Lugar: Aula de Ecología Marina del RCNPP

20:00 h

Charla: "La revalorització del patrimoni marítim pesquer del Moll. Del patrimoni alimentari al patrimoni flotant", a cargo de la socióloga y antropóloga Diana Borrás Rhodes y el empresario náutico Antonia Puig Llobera.

Lugar: Local de la Asociación de Vecinos del Port de Pollença

SÁBADO 24

11:00 h

Inauguración de la exposición de embarcaciones "Patrimonio flotante del Moll de Pollença", Diana Borrás Rhodes y Antonia Puig Llobera.

Lugar: Escollera del RCNPP

SALIDAS EN BARCO

Horario: de 10:00 a 14:00 h y de 16:00 a 18:00 h

Excursión gratuita en barco sin licencia de una hora y media de duración. Inscripción previa en la caseta n.º 11 de PortsIB.

Organiza: Boat Rental Formentor

Lugar: Salidas del muelle del Stay

De 9:30 a 19:00 h

1º TORNEO DE VOLEY 4x4 MIXTO Sabors de la Badia

Organiza: Club Voley Pollença

Inscripciones: 657 674 994

Lugar: Playa de la Gola

Desde las 11:00 h

Punto informativo de la FP Básica en Mantenimiento de Embarcaciones Deportivas y de recreo del IES Clara Hammerl. Estand disponible para todas las personas interesadas en informarse sobre esta formación.

11:30 h

Presentación del vídeo "Dones de la mar"

Organiza: Área de Igualdad

Lugar: Carpa del Passeig Saralegui

12:00 h – INAUGURACIÓN OFICIAL SABORS DE LA BADIA Mostra de la Tonyina 3er Ronqueo en directo a cargo de Toni Fiol de BlueFin. Subasta en directo del atún ronqueado.

Lugar: Carpa del Passeig Saralegui

12:30 h

Showcooking en directo a cargo del chef con estrella Michelin Javier Hoebeeck, del restaurante Shima Four Seasons Formentor, y maridaje con vinos del Celler Can Axartell.

Lugar: Carpa del Passeig Saralegui

De 16:30 a 20:30 h

Ludoespacio infantil La Mar de Púrpura Events

Lugar: Plaça Enginyer Gabriel Roca

17:00 h

2º Ronqueo en directo a cargo de Toni Fiol de BlueFin. Subasta en directo del atún ronqueado.

Lugar: Carpa del Passeig Saralegui

17:30 h

Showcooking a cargo del chef David Rivas, del restaurante Terrae (recomendado por la Guía Repsol y Guía Michelin), con maridaje de vinos de Vinyes Mortitx.

Lugar: Carpa del Passeig Saralegui

18:00 h

Showcooking a cargo del chef Santi Martorell, jefe de cocina del Hotel El Vicenç de la Mar, con maridaje de vinos del Celler Galmés i Ferrer.

Lugar: Carpa del Passeig Saralegui

Desde las 17:00 h

Degustación de tapas elaboradas con atún pescado en aguas locales a cargo de los siguientes restaurantes participantes:

- TERRAE
- BRISAS
- SHIMA by Four Seasons Formentor
- IRU
- CORB MARI
- HOTEL VICENÇ DE LA MAR
- STAY
- 2KANALLAS STREET GOURMET
- LA LLONJA
- GUETHARY

ESPACIO MUSICAL**SÁBADO 24**

A partir de las 17:00 h: DJ Cobie (tardeo)

A partir de las 21:00 h: Concierto con D'Vents

A partir de las 22:30 h: DJ La Meca Records

Lugar: Plaça Enginyer Gabriel Roca

DOMINGO 25**SALIDAS EN BARCO**

Horario: de 10:00 a 14:00 h y de 16:00 a 18:00 h

Excursión gratuita en barco sin licencia de una hora y media de duración. Inscripción previa en la caseta n.º 11 de PortsIB.

Organiza: Boat Rental Formentor

Lugar: Salidas del muelle del Stay

De 11:00 a 13:00 h

Taller de fotografía: "El valor patrimonial de nuestras fotos: conservar para recordar".
Inscripción previa y plazas limitadas. Más información en redes sociales del Ayuntamiento de Pollença.

Organiza: Joana Cifre Borràs

Lugar: Salón de actos RCNPP

Desde las 11:00 h

Punto informativo de la FP Básica en Mantenimiento de Embarcaciones Deportivas y de recreo del IES Clara Hammerl. Estand disponible para todas las personas interesadas en informarse sobre esta formación.

11:00 h

3er Ronqueo en directo a cargo de Toni Fiol de BlueFin. Subasta en directo del atún ronqueado.

Lugar: Carpa del Passeig Saralegui

11:30 h

Showcooking a cargo de la chef Ruth Pérez del restaurante Guethary, sucursal del grupo Elkano en Mallorca, y maridaje con Hipólito Medrano de la Bodega Nacra.

Lugar: Carpa del Passeig Saralegui

Desde las 12:00 a 15:00 h

Degustación de tapas elaboradas con atún pescado en aguas locales a cargo de los siguientes restaurantes:

- TERRAE
- BRISAS
- SHIMA by Four Seasons Formentor
- IRU
- CORD MARI
- HOTEL VICENÇ DE LA MAR
- STAY
- 2KANALLAS STREET GOURMET
- LA LONJA
- GUETHARY

Del 24 al 25 de mayo:

Abco Pottery Studio venderá platos de cerámica exclusivos para degustar las tapas de Sabores de la Bahía a un precio de 5 €.

Para poder degustar el showcooking debes adquirir tu plato de Abco Pottery Studio. Plazas limitadas según el número de tapas que se ofrecerán en cada sesión.

Menús especiales feria en los restaurantes: Stay – Iru – Brisas – Reial Club Nàutic.

Degustación de vinos a cargo de las bodegas Can Xanet, Mortitx, Bodega Nacra, Galmés i Ferrer y 7103 Petit Cellar.

La asociación PRODIS estará presente con un estand donde se podrá comprar buena comida, refrescos, dulces...