



Geschmäcker der Bucht – Die Thunfisch-Ausstellung

24. und 25. Mai – Port de Pollença

DONNERSTAG, 22.

VON 17:00 BIS 20:00 UHR

Das Klassenzimmer für Meeresökologie des RCNPP ist für die Öffentlichkeit mit folgender Aktivität geöffnet: "Biodiversitat epífita de la posidònia".

Ort: Klassenzimmer für Meeresökologie des RCNPP

FREITAG, 23.

VON 17:00 BIS 20:00 UHR

Das Klassenzimmer für Meeresökologie des RCNPP ist für die Öffentlichkeit mit folgender Aktivität geöffnet: "Biodiversitat epífita de la posidònia".

Ort: Klassenzimmer für Meeresökologie des RCNPP

20:00 Uhr

Vortrag: "La revalorització del patrimoni marítim pesquer del Moll. Del patrimoni alimentari al patrimoni flotant" von der Soziologin und Anthropologin Diana Borràs Rhodes und der nautischen Unternehmerin Antonia Puig Llobera.

Ort: Versammlungssaal der Nachbarschaftsvereinigung Port de Pollença

SAMSTAG, 24.

11:00 Uhr

Eröffnung der Bootsausstellung „Schwimmendes Erbe von Port de Pollença“ von Diana Borràs Rhodes und Antonia Puig Llobera.

Ort: RCNPP-Dock

BOOTSTOUREN

Zeiten: 10:00 - 14:00 Uhr und 16:00 - 18:00 Uhr

Kostenlose anderthalbstündige Bootsfahrt ohne Führerschein. Vorherige Anmeldung am Stand Nr. 11 von PortsIB erforderlich.

Ort: Stay-Dock

Veranstaltet von: Boat Rental Formentor

VON 9:30 UHR BIS 19:00 UHR

Erstes 4x4 Mixed Beachvolleyball-Turnier – Geschmäcker der Bucht

Ort: Strand La Gola

Veranstaltet von: Club Vòlei Pollença

Anmeldungen: 657 674 694

AB 11:00 UHR

Informationsstand zur beruflichen Grundausbildung in Bootswartung von der IES Clara Hammerl.

11:30 Uhr

Vorführung des Videos „Dones de la mar“
Veranstaltet von: Gleichstellungsstelle

Ort: Festzelt am Passeig de Saralegui

12:00 UHR OFFIZIELLE ERÖFFNUNG SABORS DE LA BADIA, Mostra de la Tonyina
Live-Zerlegung von Thunfisch durch Toni Fiol von BlueFin. Live-Auktion des zerlegten Thunfischs.

Ort: Festzelt am Passeig de Saralegui

12:30 Uhr

Showcooking mit dem Michelin-Sternekoch Javier Hoebbeck vom Restaurant Shima Four Seasons Formentor, begleitet von Weinen des Weinguts Can Axartell.

Ort: Festzelt am Passeig de Saralegui

VON 16:30 BIS 20:30 UHR

Kinderspielbereich La Mar von Purpura Events

Ort: Plaça de l'Enginyer Gabriel Roca

17:00 Uhr

Zweite Live-Zerlegung von Thunfisch durch Toni Fiol von BlueFin.
Live-Auktion des Thunfischs.

Ort: Festzelt am Passeig de Saralegui

17:30 Uhr

Showcooking mit dem Chefkoch David Rivas vom Restaurant Terrae (empfohlen vom Repsol- und Michelin-Guide), begleitet von Weinen von Vinyes Mortitx.

Ort: Festzelt am Passeig de Saralegui

18:00 Uhr

Showcooking mit dem Chefkoch Santi Martorell vom Hotel El Vicenç de la Mar, begleitet von Weinen des Weinguts Galmés i Ferrer.

Ort: Festzelt am Passeig de Saralegui

AB 17:00 UHR

Tapasverkostung mit lokal gefangenem Thunfisch durch die folgenden teilnehmenden Restaurants:

- TERRAE
- BRISAS
- SHIMA BY FOUR SEASONS FORMENTOR
- IRU
- CORB MARÍ
- HOTEL VICENÇ DE LA MAR
- STAY
- 2KANALLAS STREET GOURMET
- LA LLONJA
- GUETHARY

MUSIKBEREICH

SAMSTAG, 24.

Ab 17:00 Uhr: DJ Cobie (Afternoon Vibes)

Ab 21:00 Uhr: Live-Konzert von Von Bros

Ab 22:30 Uhr: DJ La Meca Records

Ort: Plaça Enginyer Gabriel Roca

SONNTAG, 25.

BOOTSTOUREN

Zeiten: 10:00 - 14:00 Uhr und 16:00 - 18:00 Uhr

Kostenlose anderthalbstündige Bootsfahrt ohne Führerschein. Vorherige Anmeldung am Stand Nr. 11 von PortsIB erforderlich.

Ort: Stay-Dock

Veranstaltet von: Boat Rental Formentor

11:00 UHR BIS 13:00 UHR

Fotoworkshop: „Der Wert unseres fotografischen Erbes: bewahren, um sich zu erinnern“
Begrenzte Plätze, vorherige Anmeldung erforderlich. Weitere Infos auf den sozialen Netzwerken des Rathauses von Pollença.

Ort: Versammlungsraum des RCNPP

Veranstaltet von: Joana Cifre Borràs

AB 11:00 UHR

Informationsstand zur beruflichen Grundausbildung in Bootswartung von der IES Clara Hammerl.

11:00 Uhr

Live-Zerlegung von Thunfisch durch Toni Fiol von BlueFin.

Live-Auktion des zerlegten Thunfischs.

Ort: Festzelt am Passeig de Saralegui

11:30 Uhr

Showcooking mit Chefköchin Ruth Pérez vom Restaurant Guethary aus Elkano Mallorca, begleitet von Hipólito Medrano vom Weingut Bodega Nacra.

Ort: Festzelt am Passeig de Saralegui

VON 11:00 BIS 15:00 UHR

Tapasverkostung mit lokal gefangenem Thunfisch durch die folgenden teilnehmenden Restaurants:

- TERRAE
- BRISAS
- SHIMA BY FOUR SEASONS FORMENTOR
- IRU
- CORB MARÍ
- HOTEL VICENÇ DE LA MAR
- STAY
- 2KANALLAS STREET GOURMET
- LA LLONJA
- GUETHARY

Am 24. & 25. Mai

Das Abco Pottery Studio verkauft exklusive Keramiksteller für die Verkostung der Tapas von „Geschmäcker der Bucht“ zum Preis von 5 €.

Um am Showcooking teilzunehmen, muss ein Teller im Abco Pottery Studio erworben werden. Plätze sind limitiert entsprechend der Anzahl der angebotenen Tapas pro Session.

Spezielle Messemenüs in den folgenden Restaurants: Stay – Iru – Brisas – Reial Club Nàutic.

Weinverkostung der Weingüter: Can Xanet, Mortitx, Bodega Nacra, Galmés i Ferrer und 7103 Petit Celler.Der

Verein PRODIS wird einen Stand haben, an dem man leckeres Essen, Erfrischungsgetränke, Süßigkeiten usw. kaufen kann.