

Demà dissabte 8 de març ARCA i Diana Ferreira tornen a oferir un itinerari per la històrica barriada de Santa Catalina, per conèixer una mica més el patrimoni històric que presenta.

La visita es completarà amb una demostració gastronòmica de plats tradicionals de la cuina mallorquina, que tindrà lloc al mercat de Santa Catalina. Degut a la bona rebuda que ha tenguut aquest activitat, arribem a la quarta edició, amb la particularitat que aquesta vegada es farà en anglès.



El patrimoni i la gastronomia són dos exemples de la tradició cultural de Mallorca i que ARCA mitjançant els recorreguts culturals vol impulsar, per donar a conèixer als ciutadans i ciutadanes de Mallorca.

L'itinerari històric serà dirigit per Sergio García, representat de l'associació d'Ex-Alumnes i Amics d'Universitats Nord-americanes a Mallorca (FAAUM) i comptarà amb els següents punts de visita:

- 1. Montepío de Previsión del Arrabal de Santa Catalina.** C/ Fàbrica. Exemple de moviment associatiu, fundat a 1894.
- 2. Can Palmer.** C/ Quetglas, 5. Exemple de Modernisme popular de l'any 1910.
- 3. Església de la Immaculada Concepció.** Construida a 1910. C/ Sant Magí.

4. **Teatre Mar i Terra**. Construït el 1898. C/ Sant Magí.
5. **Es Jonquet**. Barri tradicional mariner amb conjunt de molins fariners.
6. **Rentadors municipals**. Infraestructura pública de finals del segle XIX. Av. Argentina.
7. **Hostal Cuba**. Edifici colonial de 1904. Av. Argentina amb C/ Sant Magí.
8. **Edifici la Central**. Edifici modernista de 1908. C/ Sant Magí.
9. **Can Pujol**. Edifici modernista de 1903. C/ Pou, 24.

La degustació gastronòmica anirà a càrrec de Diana Ferreira:

Amb la idea de divulgar el receptari de les Illes Balears, recuperar receptes, i en congruència amb els recorreguts disseyants pel tradicional barri de Santa Catalina i es Jonquet.

Els receptaris de plats escollits per dur a terme aquest projecte seran els següents:

Recepció:

Ponxe Rei En Jaume

Dada històrica: és una beguda del segle XVIII, possiblement una invenció de la cuina de la aristocràcia.

Font: "Tapes y Broquetes" de Javier Soriano

Aperitiu:

Ous de codorniu en "budellets".

(Inspirats en una recepta de finals del segle XIX).

Font: "Nuestra cocina" de Lluís Ripoll.

Principal:

Espàrrecs frits.

Font: "Sa cuina" de Toby Molenaar

Periodista, fotògrafa i directora de cinema que va realitzar una important investigació a la història balear, els seus costums i gastronomia.

Postres:

Pipí

Un postre preparat amb quartos o concrets i Menjar Blanc (segle XVIII).

Font: "Nuestra cocina" de Lluís Ripoll.

Col·labora: **Mercat de Santa Catalina**