

There are no translations available.

**ARCA organitza aquest dissabte una activitat cultural titulada: “Patrimoni i gastronomia a l'Eixample de Palma”.**

El proper dissabte 16 de maig ARCA i Diana Ferreira oferiran un itinerari per l'Eixample de Palma, per conèixer una mica més el patrimoni històric que presenta. La visita es completarà amb una degustació gastronòmica de plats tradicionals de la cuina mallorquina, que tindrà lloc al centre cultural de s'Escorxador.

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 la historiadora de l'art **Marian Ibars** i comptarà amb els següents punts de visita:

- **Plaça d'Espanya.**
- **Estació del Ferrocarril de Sóller.**
- **Parc de les Estacions.**
- **Pont des Tren.**
- **Antiga casa del Poble.**
- **Antic Hostal Arxiduc.**
- **Plaça del cardenal Reig (Obelisc).**
- **Plaça del Dr. Fleming.**
- **Plaça de Toros.**
- **S'Escorxador.**

La degustació gastronòmica anirà a càrrec de **Diana Ferreira**:

La idea d'aquesta activitat es divulgar el receptari de les Illes Balears, recuperar receptes, i en congruència amb el recorregut organitzat per ARCA. El receptari dels plats escollits per a aquest projecte són els següents:

Recepció

**- Paló amb sífó**

Font: "Tapes y Broquetes" de Javier Soriano.

Aperitiu

**- &quot;Alboronia&quot;; Cassola d'auberginies i pomes.**

Recepta publicada en 1927 en un petit fulletó per distints cuiners de les cases principals de Mallorca.

Font: "Nuestra cocina" de Lluís Ripoll.

Entrant

**- Cloïsses a la crema.**

Recepta publicada en 1927 en un petit fulletó per distints cuiners de les cases principals de Mallorca.

Font: "Nuestra cocina" de Lluís Ripoll.

Principal

**- Cervells arrebossats.**

Font: Divulgació popular.

Postres

**- Dolça de tomàtiga.**

Recepta publicada en 1927 en un petit fulletó per distints cuiners de les cases principals de Mallorca.

Font: "Nuestra cocina" de Lluís Ripoll.