

FIRA DE TARDOR

XVI FIRA DE
LA CARABASSA

11, 12 | 13 NOVEMBRE



Ajuntament de Muro



DIVENDRES NOVEMBRE 11

18.00 h

ACTUACIÓ INFANTIL

del grup de música "Mec" amb el seu espectacle "Toc i Pam tour".

Música infantil en directe per a tota la família.



 *Esplanada de l'Ajuntament*

19.30 h

DISCO FESTA NEÓ

Discoteca infantil i juvenil

Pinta't, brilla, canta i balla.

 *Esplanada de l'Ajuntament*

20.00 h

NIT DE TAPES



 *Bar Cosca*

 *Espai 34*

 *Bar Pirooska*

12 DISSABTE NOVEMBRE

09.00 h

TALLER DE LLANTERNES

Organitza: Dimonis de Sa Pedrera

 Plaça dels Abeuradors

12.30 h

GLOBOTADA

Organitza: Dimonis de Sa Pedrera

 Esplanada de l'Ajuntament

11.00 h

VISITA GUIADA "Arqueologia a Muro" i activitats per a infants



ACTIVITATS & VISITA
Tir amb fons dels més petits
Visita guiada als tallaiots de Son Serra

VISITA GUIADA

Arqueologia a Muro

DESCOBREIX L'ARQUEOLOGIA
Vine a conèixer els tallaiots de Son Serra a Muro
Dissabte dia 12 de novembre de 2022 | 11h
muroarqueologia@gmail.com

Organitza:
Projecte arqueològic de Son Serra, Muro

Patrocina:
Ajuntament de Muro

11.30 h

INAUGURACIÓ CENTRE DE DIA

 Residència Reina Sofia



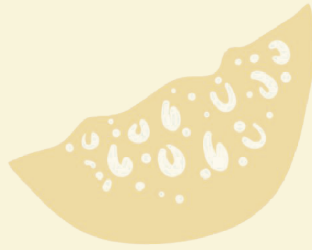
15.00 h

CAMPIONAT SOCIAL de Bike trial i mini motos

Organitza: Moto Club Muro

 Poliesportiu





17.00 h

TORNEIG DE DARDS

Organitza: Club de dards de Muro

Bar Intensiu

TORNEIG MILLOR DE 3 MODALITAT 901 DE DARDS INTENSIU

FIRA DE TARDOR 2022
DISSABTE, 12 NOVEMBRE
A LES 17 H

PREMIS
1a CATEGORIA: 2a CATEGORIA - CATEGORIA LOCAL
1er -50% INSCRIPCIÓ + TROFEU
2n -30% INSCRIPCIÓ + TROFEU
3er -20% INSCRIPCIÓ + TROFEU

Preu inscripció: 10 €
Partides a 0,50 €

Organitza: CLUB DE DARDS DE MURO

Patrocina: BAR INTENSIU AJUNTAMENT DE MURO

17.30 h

INAUGURACIÓ EXPOSICIÓ

de màscares úniques i exclusives de ceràmica, a càrrec d'Aina Lluna

Casa Consistorial



18.00 h

PASSEJADA DE LLANTERNES I CORREFOC INFANTIL

Esplanada de l'Ajuntament

18.30 h

ENTREGA DE PREMIS de les llanternes

Sala Polivalent

18.30 h

BALL EN LÍNIA

Esplanada de l'Ajuntament

19.00 h

16è TAST DE VI

Claustre del Convent

16è Tast de vi
Fira de tardor 2022

12 de novembre
19.00 - 22.00 h
Claustre del Convent

Bodegues participants:

Bodegues Vidj Sàlra	Jaume de Puntrió
Blanca Terra	Kerretaria
Virga Taujana	7183 Best Cellar
San Juliana	Bodega Angel
San Ramon	Es Verget
Butxet	San Prim

La vetllada estarà amentzada per **Allegro i n' Elvira Clark**.

Entrada 5 € per persona
Venda d'entrades al recinte el mateix dia del tast
5 € de descompte en la compra de vi al recinte

Organitza: Ajuntament de Muro
Col·labora:

23.00 h

CONCERT a càrrec del grup ENROCKATS

Esplanada de l'Ajuntament

13 DIUMENGE NOVEMBRE

El museu etnològic romandrà obert de 9.30 a 13.30 h.

A l'esplanada de l'Ajuntament trobareu:

decoració en carabassa, exposició de plantes, degustació de bunyols de carabassa, la carpa de l'Ajuntament d'educació ambiental amb jocs infantils, carpes de distintes ONG.

A la Plaça Comte d'Empúrie trobareu:

parades de joguets, llepolies, atraccions, *Food trucks* i diverses parades artesanals.

Així mateix podreu gaudir de diferents parades artesanals, gastronòmiques i d'altres als carrers:

Jaume Mollet, Pça. Constitució, Pça. Abeuradors, Sant Joan, Jaume I, Pça. Sant Martí, Bisbe Albert i Joan Massanet.

09.30 h

RECEPCIÓ AUTORITATS

Visita al museu etnològic i recorregut per les diferents parades, acompanyats pels xeremiers "Es Reguinyol"

10.00 h

SEGON CONCURS

de cans pastors, puntuable pel Campionat de Balears i mostra de guiar ovelles amb cans

Organitza: Associació de Cans Pastor

Patrocina: Ajuntament de Muro

 Sa Riba, solar municipal



10.00 h

JOCS INFANTILS I EXHIBICIÓ

a càrrec del club Bàsquet Muro



 Plaça dels Abeuradors

10.30 h

TALLER DE PORTES OBERTES

Organitza: Joan Mariando

Horari de 10.30 a 13.00 h


 Antiga Bolera

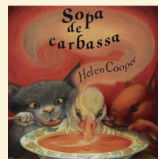
11.00 h

CONTACONTES

Sopa de Carabassa

Organitza: Escoleta 0-3 anys

 Esplanada darrere l'església



11.00 h

CERCAVILA

de la Banda de Música Unió

Artística Murera per l'itinerari de la fira

11.00 h

EXHIBICIÓ

de Fit box i Muai Thai

 Plaça de Sant Martí



12.00 h

17.00 h

EXHIBICIÓ

club Taekwondo "Easy Muro"

 Plaça Sant Martí



12.00 h

BALLADA POPULAR

amb Revetla d'Algebefí

 Esplanada de l'Ajuntament



20.30 h

CONCURS PESADA DE LA CARABASSA

BASES CONCURS 2022
PESADA DE LA CARABASSA

PESADA: 13 DE NOVEMBRE DE 2022 A LES 12.00 H
 ESPLANADA DE DAVANT L'AJUNTAMENT DE MURO



 Ajuntament de Muro

CONSULTA LES BASES AQUÍ




TEATRE

a càrrec de Toni Gomila
que representarà l'obra
Viu mallorquinament

 Teatre Municipal



Obra patrocinada per Ajuntament de Muro amb col·laboració de PIMECO i la campanya en favor del Petit i Mitjà comerç de Mallorca.

SUGGERIMENTS GASTRONÒMICS

El dissabte vespre i el diumenge de la fira, podreu gaudir de la cuina murera als diferents restaurants del poble:

Restaurant SA FONDA

971 53 79 65

Pitera de pollastre farcida amb gambes i salsa de carbassa.

Rellom de porc amb verdures caramel·litzades i carbassa.

Rubiols i ensaimada de carbassa.

Bufet lliure.

Restaurant PIROSKA

971 53 71 98

Restaurant S'ARCADA

971 86 04 66

Restaurant CAN RIBERA

971 53 71 10

Restaurante Can Ribera by Meel

Menú Calabaza

(Días 11/11, 12/11 noche y 13 medio día)

Entrante

Ravioli casero relleno de calabaza asada, salvia y queso mallorquin con salsa de cava

Pescado

Brioche con tartar de ardió y guacamole de calabaza

Carne

Tikka masala casero de calabaza y pollo, salsa de yogurt secreta y arroz biryani.

Pastre

Milhojas de crema de calabaza asada y helado de toffe

Pan especial

30€ P.P (IVA incluido)
(Bebidas no incluidas)

Restaurant 9 POLIESPORTIU

971 86 23 77

Menú diumenge:

Arròs brut o canelons d'espinaç amb beixamel de carbassa.

Porcella rostida amb salsa de magranes, bacallà gratinat amb allioli de carbassa o espatlla de me al forn.

Púding d'ensaimada.

Bar COSCA

971 53 71 13

DINAR FIRA DE SA CARBASSA

PRIMER PLAT

- CANELONS AMB BEIXAMEL DE CARBASSA

- ARRÒS BRUT



SEGON PLAT

- ESCALINIS DE POLLASTRE

- LLOM AMB COL

- BACALLÀ AMB SALSA DE PORDO

BEGUDA

VI TINTO O VI BLANC

GASEOSA

AIGUA

POSTRES

- COCA DE CARBASSA AMB GELAT DE COCO

- PÚDING D'ENSAIMADA

20€

ESPAI 34

971 53 70 10

ESPAI 34
TRENTEQUATRE

MENÚ ESPECIAL FIRA

DISSABTE 12 DE NOVEMBRE

ENTRANTS:

- Croquetes de carbassa i de porri.

PRINCIPAL (TRIAR UNA OPCIÓ):

- Rellom de porc amb guarnició de boleta i puré de carbassa.
- Paçalla cocsinat amb cousta de carbassa i chips de patata.

POSTRE:

- Tarta de formatge i cassola de xocolata amb confitura artesana.

25€

Fins al 10 de Novembre
RESERVA LA TUA TAULA A TRAVÉS DEL NOSTRE NOU SERVEI DE WHATSAPP

971 537 010

DIUMENGE NOVEMBRE 20

20.00 h

PRESENTACIÓ LLIBRE

"Patrimoni sonor"
de Jordi Cloquell, "Artiller"

 Teatre Municipal



PASTÍS ESPECIAL DE CARABASSA

(PUMPKIN – PIE)

Quan els colons anglesos, l'any 1621, celebraren amb un dinar el Dia d'Acció de Gràcies per les abundants i bones collites obtingudes en els terrenys que havien ocupat, després de la conquesta del Nou Món, seguiren una tradició ancestral que, per motius semblants, ja s'havia fet en altres civilitzacions.

La celebració, encara vigent avui, com a Dia d'Acció de Gràcies i que es du a terme el quart dijous del mes de novembre als Estats Units i al Canadà, té com a protagonistes principals, dins el dinar de celebració, l'indiost rostit i el pastís de carabassa o pumpkin-pie.

Aquí, el podríem anomenar com a “Pastís especial de carabassa”, fent referència a la presència de les espècies en la seva composició.

Ingredients per a un motlle de fons mòbil d'uns 25 cm de diàmetre:

Per a la pasta

200 g de mantega.
400 g de farina fluixa.
50 g d'aigua freda (aproximadament).
Un polsim de sal.

Es mescla la farina, la mantega, la sal i l'aigua. Es treballa fins a aconseguir una pasta homogènia i es deixa reposar una estona coberta amb paper film, per evitar que agafi pell. Amb la pasta resultant, es folra un motlle de fons mòbil d'uns 25 cm de diàmetre.

Per a la crema

400 g de polpa de carabassa bullida o torrada, escolada i feta puré.
125 g de sucre.
3 ous.
275 cc de llet.
200 cc de crema de llet.
Una culleradeta de sal.
12 g de canyella en pols (2 culleradetes).
6 g de gingebre ratllat o en pols (1 culleradeta).
6 g de nou moscada ratllada (1 culleradeta).
5 g de clau mòlt (1 culleradeta escassa).

Mesclam tots els ingredients per a la crema. Hi afegim el puré de carabassa escolat, mesclant-ho bé i posant-ho dins el motlle que haurem folrat.

Cocció:

Es cou a uns 200 °C durant 10 minuts. Després, ho baixam a 180 °C durant, aproximadament, uns 30 minuts (en total, una cocció d'entre 40-45 minuts). Per estar segur de la cocció, punxau en el centre amb una agulla o escuradents i, si surt net, és cuit. Deixau-lo refredar fins que estigui a temperatura ambient i serviu-lo acompanyat d'un poc de nata muntada.

#MuroDona**CARABASSES**ALaViolènciaMasclista



Ajuntament de Muro

CONCURS DE CARTELLS FESTES SANT ANTONI MURO 2023

Consulta les
bases aquí:



Ajuntament de Muro