

III FIRA *Sal*

DE LA
SES SALINES
D'EVISSA

27, 28 i 29 octubre 2017

Som un poble saliner

Foto: Autor desconegut - Anada d'Imatge So del Consell d'Eivissa



PROGRAMA · PROGRAMM



BUS GRATUÏT / BUS GRATUITO / FREE BUS



LÍNIA: SANT JORDI – SES SALINES – SANT JORDI.

Sortida cada 30 min. de Sant Jordi de ses Salines (parada Banc Sabadell) de 9.00 h a 14.00 h

Sortida cada 30 min de Ses Salines (parada Can Masià) de 9.30 h a 14.30 h

LÍNIES PARC NATURAL DE SES SALINES. Horari continu de 9.30 h a 14.30 h

SES SALINES (parada Can Masià) – TORRE DE SAL ROSSA – SES SALINES (parada Can Masià)

SES SALINES (parada Can Masià) – CENTRE D'INTERPRETACIÓ – SES SALINES (parada Can Masià)



LINEA: SANT JORDI – SES SALINES – SANT JORDI.

Salida cada 30 min. de Sant Jordi de ses Salines (parada Banco Sabadell) de 9:00 h a 14:00 h.

Salida cada 30 min. de Ses Salines (parada Can Masià) de 9:30 h a 14:30 h.

LINEAS PARC NATURAL DE SES SALINES. Horario continuo de 9:30 h a 14:30 h.

SES SALINES (parada Can Masià) – TORRE DE SA SAL ROSSA – SES SALINES (parada Can Masià).

SES SALINES (parada Can Masià) – CENTRE D'INTERPRETACIÓ – SES SALINES (parada Can Masià).



LINE: SANT JORDI – SES SALINES – SANT JORDI.

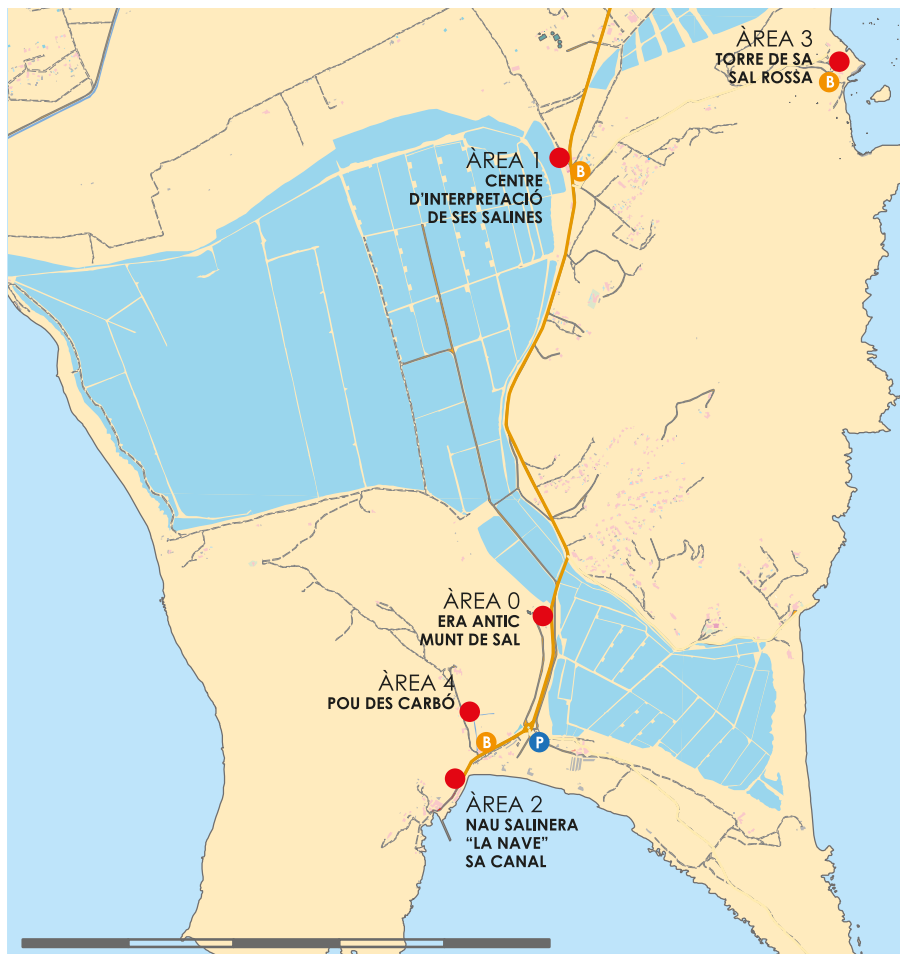
Leaves every 30 min from Sant Jordi (stops at Banco Sabadell) from 9:00 am to 2:00 pm.

Leaves every 30 min. from Ses Salines (stops at Can Masià) from 9:30 am to 2:30 pm.

LINE: SES SALINES NATURAL PARK. Buses run continuously from 9:30 am to 2:30 pm.

SES SALINES (stops at Can Masià) – TORRE DE SA SAL ROSSA – SES SALINES (stops at Can Masià).

SES SALINES (stops at Can Masià) – CENTRE D'INTERPRETACIÓ – SES SALINES (stops at Can Masià).



● PÀRQUING GRATUÏT
PARQUING GRATUITO
FREE PARKING

● PARADA D'AUTOBÚS
PARADA AUTOBÚS
BUS STOP



EIVISSA, L'ILLA DE LA SAL

Yebisah proveeix de llenya i sal gran part d'Àfrica (Al-Makkim, S. XI).

La famosa trilogia Mediterrània blat, vi i oli, com a productes més emblemàtics no queda completa sense un dels ingredients històricament més preuats i característics: la sal. A Eivissa la confluència del Mediterrani, especialment ric en clorur sòdic (31 g/l) que duplica la concentració del mar Bàltic, l'elevada insolació i la gran plana litoral fàcilment inundable han permès la creació de les salines d'Eivissa.

La importància en el món antic com a conservant d'aliments va donar lloc a la creació de les salines pels colons fenicis, grans productors de salaons de peix, i la seua activitat ha continuat fins a l'actualitat. Principal font de riquesa històrica de l'illa, els seus ingressos eren la base de l'economia i permeteren la subsistència de la Universitat, el govern local. Les millores de l'illa, com les murades i les torres de defensa, se sufragaren amb els seus ingressos.

El Parc Natural de ses Salines d'Eivissa i Formentera constitueix l'espai natural de major riquesa i valor de les illes Pitiüses per la gran biodiversitat i ecosistemes singulars.

• ÀREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ.

Fins als anys 50 la collita de la sal es realitzava de forma manual per part de colles de saliners. El fum del fogueró que avisava les colles de treballadors inaugurarà la Fira de la Sal, en la qual es representarà la collita manual a l'estil tradicional.

• ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

Ubicat a la casa rectoral de Sant Francesc de s'Estany, aquest centre és un espai d'exposicions i d'activitats de formació, promoció i educació ambiental relacionades amb el parc natural. Les visites guiades al centre d'interpretació de les salines mostraran els seus valors més representatius.

• ÀREA 2 NAU SALINERA "LA NAVE". SA CANAL

L'antiga nau salinera ha estat reformada i convertida en una avantguardista galeria d'art

• ÀREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

La Torre de sa Sal Rossa, que protegia l'antic embarcador de sal, acull visites tretratlitzades cada matí. Aquest element defensiu forma part del sistema de vigilància que protegia i avisava els eivissencs de la presència de naus enemigues.

• ÀREA 4. POU DES CARBÓ

Pou del segle XVIII que proveïa d'aigua les calderes del ferrocarril que transportava la sal des dels estanys fins a la zona de càrrega.

• ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

Els estanys saliners són el seu principal senyal d'identitat, així com l'església parroquial, d'aspecte fortificat, que és una de les més antigues d'Eivissa, ja que es remunta al segle XIV.



DIVENDRES 27 D'OCTUBRE

ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **17.30 a 20.30 h - Tallers amb activitats infantils.** Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- **17.00 a 20.30 h - Exposició "Som un poble saliner".** Sala d'actes de les Dependències Municipals de Sant Jordi de ses Salines.
- **18.00 a 19.30 h - Animació teatral "Saliteatre".** Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- **18.00 a 20.00 h - Inscripcions** de nens i nenes del municipi per ser "**aprenents de saliners**" a la collita manual de sal del dissabte 28 d'octubre a l'àrea 0. Era antic munt de sal des pantà. Plaça de Sant Jordi de ses Salines.

DISSABTE 28 D'OCTUBRE

MATÍ

ÀREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ

- **10.00 h - Inauguració oficial amb un fogueró.**
El fum era el sistema antic per avisar a distància a les colles de treballadors dels pobles.
- **11.00 a 13.00 h - Collita manual de sal** per una colla de saliners amb la participació dels "**aprenents de saliners**".

ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10.00 a 13.00 h - Visites guiades explicatives** del Parc Natural de ses Salines.



ÀREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- **10.00 a 13.00 h - Visites teatralitzades** “*El valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm*”.
- **10.15 a 12.00 h - Ruta Nordic Walking Fira de la Sal.**
 - **Sortida:** 10.15 h. Aparcament principal de la platja de Ses Salines.
 - **Duració:** 1 h 45 min.
 - **Nivell de dificultat** (d'1 a 5): 1 fàcil. Apta per a tots els públics.
 - **Itinerari 7'3 km:** aparcament Ses Salines - sa Canal – Torre de ses Portes – es Cavallet – aparcament Ses Salines.
 - **Inscripció prèvia:** Piscina de Sant Josep de sa Talaia i Poliesportiu de Can Guerxo.

ÀREA 2. NAU SALINERA “LA NAVE”. SA CANAL

- **11.00 h - Presentació de l'edició del manuscrit *Salinas de las Islas Yviza y Formentera*** dels autors **Antoni Ferrer Abárzuza, Miquel Frontera Serra i Antoni Tur Torres.**

El llibre és la transcripció d'una sèrie d'informes sobre les salines d'Eivissa i Formentera datats entre el segle XVIII i XIX que es conserven al Museo Naval (Madrid).

TARDA

ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **17.00 a 20.00 h - Exposició “*Som un poble saliner*”.** Sala d'actes de les Dependències Municipals de Sant Jordi de ses Salines.
- **17.00 h - Exposició treballs dels nens i nenes de Sant Jordi.** Porxos de l'església de Sant Jordi de ses Salines
- **17.30 h - Salpassa.** Benedicció de la sal.
- **18.00 h - Taller** demostratiu de **salat d'aliments** tradicionals: olives, ossos i peix sec.
- **19.45 h - Ballada pagesa** a càrrec del Grup folklòric de Sant Jordi de ses Salines.
- **20.00 h - Degustació popular** de plat tradicional: **ossos amb col.**
- **20.30 h - Concert** a l'església de Sant Jordi de ses Salines.
Grup **Musica Alchemica** amb la violinista **Lina Tur Bonet.**
Poesia a càrrec d'**Antonio Colinas, Julio Herranz, Ben Clark** i **Eva Tur.**
Coordinació i direcció artística de Lina tur Bonet.

DIUMENGE 29 D'OCTUBRE

MATÍ

ÀREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ

- 10.00 a 13.00 h - **Collita manual de sal** per una colla de saliners amb la participació dels “aprenents de saliners”.

ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- 10.00 a 13.00 h - **Visites guiades** explicatives del Parc Natural de ses Salines.

ÀREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- 10.00 a 13.00 h - **Visites teatralitzades** “*El valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm*”.

ÀREA 2. NAU SALINERA “LA NAVE”. SA CANAL

- 10.00 a 13.00 h - **Projeccions audiovisuals**.

ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- 10.00 a 20.00 h - **Exposició “Som un poble saliner”**. Sala d'actes de les Dependències Municipals de Sant Jordi de ses Salines.
- 10.00 a 18.00 h - **Exposició treballs dels nens i nenes de Sant Jordi**. Porxos de l'església de Sant Jordi de ses Salines
- 10.00 a 19.00 h - **Mercat** que comptarà amb artesania i productes ecològics, elaboradors de productes agroalimentaris de l'illa (vins, oli d'oliva, licors), ...
- 11.00 a 14.00 h - **Gimcana familiar II Fira de la Sal**.

- 12.00 h - **Show-Cooking saliner**: l'ús tradicional i innovador de la sal a la cuina

Mostra culinària de productes i plats tradicionals i innovadors amb la sal d'Eivissa com a protagonista

- La innovació: Juan Manuel Tur, xef del restaurant de l'Hotel el Mirador, Dalt Vila

- La tradició: Francisco Marí, de l'antic Mesón de Paco

- Sal de Vi d'Eivissa de Can Rich

Degustació popular: Ossos amb col i patata vermella Sabors d'Eivissa. *Papas arrugadas* i *mojo picón* en versió eivissenca: patató vermell eivissenc i sal d'Eivissa

Col·labora: Restaurant Rascalobos i Sabors d'Eivissa





TARDA

ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- 17.00 a 19.00 h - Animació teatral "**Saliteatre**". Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- 18.00 h - Lliurament de diplomes als "*aprenents de saliners*".





IBIZA, LA ISLA DE LA SAL

Yebisah provee de leña y sal a gran parte de África (Al-Makkim, siglo XI).

La famosa trilogía mediterránea del trigo, el vino y el aceite como productos más emblemáticos no está completa sin uno de los ingredientes históricamente más preciados y característicos: la sal. En Ibiza, la confluencia del Mediterráneo -especialmente rico en cloruro sódico (31 g/l, el doble de concentración que el mar Báltico)- la elevada insolación y la gran llanura litoral fácilmente inundable han permitido la creación de las salinas de Ibiza.

La importancia en el mundo antiguo como conservante de alimentos dio lugar a la creación de las salinas por parte de los colonos fenicios, grandes productores de salazones de pescado, y su actividad ha seguido hasta la actualidad. Principal fuente de riqueza histórica de la isla, sus ingresos eran la base de la economía y permitieron la subsistencia de la universidad y el gobierno local. Las mejoras en la isla, como las murallas y las torres de defensa, se costearon también con sus ingresos. El Parc Natural de ses Salines d'Eivissa i Formentera constituye el espacio natural de mayor riqueza y valor de las Islas Pitiusas gracias a su gran biodiversidad y sus singulares ecosistemas.

• **ÁREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ.**

Hasta la década de los cincuenta, la recogida de la sal se realizaba de forma manual por parte de los salineros. El humo de la hoguera que avisaba a los trabajadores inaugurará la Fira de la sal, donde se representará una recogida manual de sal al estilo tradicional.

• **ÁREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES**

Ubicado en la casa rectoral de Sant Francesc de s'Estany, este centro es un espacio de exposiciones y de actividades de formación, promoción y educación ambiental relacionadas con el parque natural. Las visitas guiadas al Centro de interpretación de las Salinas mostrarán sus valores mas representativos.

• **ÁREA 2 NAU SALINERA "LA NAVE". SA CANAL**

La antigua nave salinera se ha reformado y convertido en una vanguardista galería de arte.

• **ÁREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA**

En la Torre de sa Sal Rossa, que protegía el antiguo embarcadero de sal, se ofrecen visitas teatralizadas. Este elemento defensivo forma parte del sistema de vigilancia que protegía y avisaba a la población ibicenca de la presencia de naves enemigas.

• **ÁREA 4. POU DES CARBÓ**

Este pozo del siglo XVIII, abastecía de agua las calderas del ferrocarril que transportaba la sal desde los estanques hasta la zona de carga.

• **ÁREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES**

Los estanques salineros son su principal señal de identidad, así como la iglesia parroquial, de aspecto fortificado, que es una



VIERNES 27 DE OCTUBRE

ÁREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **17:30 a 20:30 h - Talleres y actividades infantiles.** Plaza de Sant Jordi de ses Salines.
- **17:00 a 20:30 h - Exposición "Som un poble Saliner".** Sala de actos de las dependencias municipales de Sant Jordi de ses Salines.
- **18:00 a 19:30 h - Animación teatral "Saliteatre".** Plaza de Sant Jordi de ses Salines.
- **18:00 a 20:00 h - Inscripciones** de los niños y niñas del municipio para ser "**aprenents de saliners**" en la extracción manual de sal del sábado 28 de octubre en el área 0. Era antic munt de sal des pantà. Plaza de Sant Jordi de ses Salines.

SÁBADO 28 DE OCTUBRE

MAÑANA

ÁREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ

- **10:00 h - Inauguración oficial con un "fogueró".**
El humo era el sistema antiguo para avisar a distancia a los trabajadores de los pueblos.
- **11:00 a 13:00 h - Extracción manual de sal** por un grupo de salineros con la participación de los "**aprenents de saliners**".

ÁREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10:00 a 13:00 h - Visitas guiadas explicativas** del Parc Natural de ses Salines.



ÁREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- **10:00 a 13:00 h - Visitas teatralizadas** “*El valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm*”.
- **10:15 a 12:00 h - Ruta Nordic Walking “Fira de la Sal”.**
 - **Salida:** 10:15 h Aparcamiento principal de la playa de Ses Salines.
 - **Duración:** 1h 45’.
 - **Nivel de dificultad (de 1 a 5):** 1 fácil. Apta para todos los públicos.
 - **Itinerario 7’3 km :** Aparcamiento Ses Salines - Sa Canal – Torre de ses Portes – Es Cavallet – Aparcamiento Ses Salines.
 - **Inscripción previa:** Piscina de Sant Josep de sa Talaia y Polideportivo de Can Guexo.

ÁREA 2. NAU SALINERA “LA NAVE”. SA CANAL

- **11:00 h - Presentación de la edición del manuscrito “Salinas de las Islas Yviza y Formentera”** de los autores **Antoni Ferrer Abárzuza, Miquel Frontera Serra y Antoni Tur Torres.**

El libro es la transcripción de una serie de informes sobre las salinas de Eivissa y Formentera datados entre los siglos XVIII y XIX que se conservan en el Museo Naval (Madrid).

TARDE

ÁREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **17:00 a 20:00 h - Exposición “Som un poble saliner”.** Sala de actos de las dependencias municipales de Sant Jordi de ses Salines.
- **17:00 h - Exposición de los trabajos de los niños y niñas de Sant Jordi.** Porches de la iglesia de Sant Jordi de ses Salines.
- **17:30 h - “Salpassa”.** Bendición de la sal.
- **18:00 h - Taller** demostrativo de **salado de alimentos tradicionales:** aceitunas, huesos y pescado seco.
- **19:45 h - Baile tradicional** a cargo del Grup folklòric Sant Jordi de ses Salines.
- **20:00 h - Degustación popular** de plato tradicional: “**ossos amb col**”.
- **20:30 h - Concierto** en la iglesia de Sant Jordi de ses Salines.
Grupo **Musica Alchemica** con la violinista **Lina Tur bBonet.**
Poesía de **Antonio Colinas, Julio Herranz, Ben Clark y Eva Tur.**
Coordinación y dirección artística de Lina tur Bonet.



DOMINGO 29 DE OCTUBRE

MAÑANA

ÁREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ

- 10:00 a 13:00 h - **Extracción manual de sal** por un grupo de salineros con la participación de los “aprenents de saliners”.

ÁREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- 10:00 a 13:00 h - **Visitas guiadas** explicativas del Parc Natural de ses Salines.

ÁREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- 10:00 a 13:00 h - **Visitas teatralizadas** “*El valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm.*”

ÁREA 2. NAU SALINERA “LA NAVE”. SA CANAL

- 10:00 a 13:00 h - **Proyecciones audiovisuales.**

ÁREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- 10:00 a 20:00 h - **Exposición “Som un poble saliner”**. Sala de actos de las dependencias municipales de Sant Jordi de ses Salines.
- 10:00 a 18:00 h - **Exposición de los trabajos de los niños y niñas de Sant Jordi**. Porches de la iglesia de Sant Jordi de ses Salines.
- 10:00 a 19:00 h - **Mercado** que contará con artesanía y productos ecológicos, elaboradores de productos agroalimentarios de la isla (vino, aceite de oliva, licores),...
- 11:00 a 14:00 h - **Gincana familiar “Il Fira de la Sal”**.

- 12:00 h - **“Show-Cooking saliner”**. El uso tradicional e innovador de la sal en la cocina.

Muestra culinaria de productos y platos tradicionales e innovadores con la sal d'Eivissa como protagonista.

- La innovación: Juan Manuel Tur, Chef del Restaurant del Hotel el Mirador, Dalt Vila.

- La tradición: Francisco Marí, del antiguo Mesón de Paco.

- Sal de Vino d'Eivissa de Can Rich.

Degustación popular. “Ossos amb col” y patata roja Sabors d'Eivissa. Papas arrugadas y mojo picón en versión ibicenca. “Patató” rojo ibicenco y sal de Eivissa.

Colabora: Restaurante Rascalobos y Sabors d'Eivissa.



TARDE

ÁREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- 17:00 a 19:00 h - Animación teatral "*Saliteatre*". Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- 18:00 h - Entrega de diplomas a los "*aprenents de saliners*".





IBIZA, ISLAND OF SALT

Yebisah supplies wood and salt to most of Africa (Al-Makkim, 11th century).

The famous Mediterranean trio of wheat, wine and oil, as the region's most iconic products, wouldn't be complete without one of its historically most highly prized and distinctive ingredients, salt. In Ibiza the convergence of the Mediterranean Sea, particularly rich in sodium chloride (31 g/l, twice the concentration of the Baltic Sea), coupled with long hours of sunshine and a huge flood-prone coastal plain have enabled the Ibiza salt pans to thrive.

In the ancient world, the importance of salt as a food preservative led to the creation of the salt pans by Phoenician colonisers, who were avid great producers of salted fish, and they are still active today. Salt was the island's main source of wealth, providing income that formed the basis of the economy and enabled the university and the local government to operate. Improvements on the island, such as the defensive walls and towers, were paid for with the income from salt.

The Ses Salines Natural Park of Ibiza and Formentera encompasses the richest natural treasure in the Pitiusan Islands thanks to its biodiversity and unique ecosystems.

- **AREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ.**

Until the 1950s, salt was extracted manually by salt workers. During the Salt Fair's inaugural act, the time-honoured system of smoke signals that were used to call these labourers to the flats will be recreated, followed by a reenactment of the traditional method of harvesting salt.

- **AREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES.**

Located in the rectory house at Sant Francesc de s'Estany, this centre hosts exhibitions as well as training and educational activities aimed at raising ecological awareness about the Natural Parc. Guided visits at the saltwork's interpretation centre highlight its most representative values.

- **AREA 2. NAU SALINERA "LA NAVE". SA CANAL**

The old salt warehouse has been refurbished and is now an avant-garde art gallery.

- **AREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA.**

Dramatized tours will be given at the Torre de sa Sal Rosa, which, in days gone by, guarded the old salt pier. This defensive structure was part of the surveillance system that protected islanders and warned them of approaching enemy ships.

- **AREA 4. POU DES CARBÓ**

This 18th century well supplied water for the railway engines that transported salt from the pans to the loading dock.

- **AREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES**

The saltworks constitute this town's primary locus of identity together with its 14th-century fortified parish church, among Ibiza's oldest.



FRIDAY 27th OCTOBER

AREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **5:30 pm to 8:30 pm - Children's workshops and activities.** Sant Jordi de ses Salines town square.
- **5:30 pm to 8:30 pm - Exhibition "Som un poble Saliner".** Auditorium of the municipal buildings in Sant Jordi de ses Salines.
- **6:00 pm to 7:30 pm - Outdoor theatre "Saliteatre".** Sant Jordi de ses Salines town square.
- **6:00 om to 8:00 pm - Sign up** for boys and girls from the municipality to be "**aprenents de saliners**" in the manual salt harvest on Saturday 28th October in area 0. Era antic munt de sal des pantà. Sant Jordi de ses Salines town square.

SATURDAY 28th OCTOBER

MORNING

AREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ

- **10:00 am - Official inauguration with "fogueró".**
Smoke signals were traditionally used to call in workers from across the island.
- **11:00 am to 1:00 pm - Manual salt harvest** by a group of salt workers with the participation of "*aprenents de saliners*".

AREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10:00 am to 1:00 pm - Explanatory guided tours** of the Natural Parc of ses Salines.



AREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- **10:00 am to 1:00 pm - Dramatized visits** “*El valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm*”.
- **10:15 am to noon - Route “Fira de la sal” Nordic Walking.**
- **Departure:** 10:15 am – main car park at Ses Salines beach.
- **Duration:** 1h 45 min.
- **Level of difficulty** (from 1 to 5): 1- easy; suitable for the general public
- **Route 7.3 km:** Ses Salines car park – Sa Canal – Torre de Ses Portes – Es Cavallet – Ses Salines car park
- **Prior inscription at:** Sant Josep de sa Talaia municipal swimming pool and Can Guerxo sports centre

AREA 2. NAU SALINERA “LA NAVE”. SA CANAL

- **11:00 am - Presentation of the manuscript “Salinas de las Islas Yviza y Formentera”** by the authors Antoni Ferrer Abárzuza, Miquel Frontera Serra and Antoni Tur Torres.
The book is a transcription of a series of reports about Ibiza and Formentera’s saltworks, dating back to the 18th and 19th centuries, the originals of which are in the archives at Madrid’s Naval Museum.

AFTERNOON

AREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **5:00 pm to 8:00 pm - Exhibition “Som un poble saliner”.** Auditorium of the municipal buildings in Sant Jordi de ses Salines.
- **5:00 pm - Exhibition of projects by the boys and girls of San Jordi.** Church patio Sant Jordi de ses Salines.
- **5:30 pm - “Salpassa”.** Blessing of the salt.
- **6:00 pm - Workshop demonstration** of salting traditional foods: olives, bones and dried fish.
- **7:45 pm - Traditional dance** performed by the Grup folklòric Sant Jordi de ses Salines.
- **8:00 pm - Free tasting** of the traditional dish: “**ossos amb col**”.
- **8:30 pm - Concert** performance in Sant Jordi de ses Salines church.
Group: **Musica Alchemica** with the violinist **Lina Tur Bonet**.
Poetry with **Antonio Colinas, Julio Herranz, Ben Clark** and **Eva Tur**.
Coordination and artistic direction by Lina Tur Bonet.



SUNDAY 29th OCTOBER

MORNING

AREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ

- **10:00 am to 1:00 pm - Manual salt harvest** by a group of salt workers with the participation of “aprenents de saliners”.

AREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10:00 am to 1:00 pm - Explanatory guided tours** of the Natural park.

AREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- **10:00 am to 1:00 pm - Dramatized visits** “*El valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm*”.

AREA 2. NAU SALINERA “LA NAVE”. SA CANAL

- **10:00 am to 1:00 pm - Audiovisual projections.**

AREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **10:00 am to 8:00 pm - Exhibition “Som un poble saliner”.** Auditorium of the municipal buildings in Sant Jordi de ses Salines.
- **10:00 am to 6:00 pm - Exhibition of projects** by the boys and girls of San Jordi. Church patio Sant Jordi de ses Salines.
- **10:00 am to 7:00 pm - Market** selling crafts, organic produce, and agricultural products from the island, wine, olive oil, liqueurs, etc.
- **11:00 am to 2:00 pm - “Il Fira de la Sal” Family Treasure Hunt.**
- **12:00 pm - Show-Cooking saliner:** traditional and innovative uses of salt in cooking.
Culinary demonstration of traditional and innovative products and dishes featuring salt from Ibiza as the main attraction:
 - Innovation: Juan Manuel Tur, Chef at the restaurant of the Hotel El Mirador in Dalt Vila.
 - Tradition: Francisco Marí, of Mesón de Paco fame.
 - Salt infused with Ibicenco wine by Can Rich.
- **Free tasting:** “*Ossos amb col* “ and red potatoes, *Sabors d'Eivissa*. Wrinkled potatoes with *mojo picón* (spicy red sauce) Ibicenco style. Tiny red local “*patató*” and salad from Ibiza.
Collaborate: Restaurant Rascalobos and Sabors d'Eivissa.



AFTERNOON

AREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- 5:00 pm to 7:00 pm - Outdoor theatre "*Saliteatre*". Sant Jordi de ses Salines town square.
- 6:00 pm - Diplomas awarded to the "*aprenents de saliners*".





MENÚ SALINERS

• SAN FRANCISCO BAR

Carretera a Ses Salines, Km 2,8.Sant Francesc de s'Estany

Horari: d'11 h a 18 h

Tel.: 971 94 01 01 74

info@sanfranciscobaribiza.com

• MENÚ 17 €

Amanida de l'hort

Cuixa desossada a la brasa amb sal de llima o llobarro a la planxa amb sal fumada. Guarnició de verdures a la planxa

Creps Nutella o almívar de llet

Ensalada del huerto

Muslo deshuesado a la brasa con sal de lima o lubina a la plancha con sal ahumada. Guarnición de verduras a la plancha

Creps Nutella o dulce de leche

Garden salad

Char-grilled deboned thigh with lime salt OR grilled sea bass with smoked salt. Side of grilled vegetables

Creps with Nutella or caramel





• LA MANDUCA

C/ del Pirineu, 7 Sant Jordi de ses Salines

Tel.: 971395825

Diumenge 29 d'octubre de 13.00 h a 17.00 h
(amb reserva prèvia)

• MENÚ 12 €

Amanida Pagesa
Daurada a la sal
Beguda i cafè

Ensalada Payesa
Dorada a la sal
Bebida y café

Ibicens potato salad
Gilt-head bream baked in salt
Beverage and coffee

• RASCALOBOS

Av. de Vicent Serra, 25. Sant Jordi de ses Salines.

Horari de 13.00 h a 17.00 h

Tel.: 971 39 58 60

rascalobos@gmail.com

• MENÚ 7 € cada tapa amb copa de vi o refresc

TAPES

- Rotllet de formatge amb espinacs i ametlles torrades amb sal d'Eivissa i vinagreta de mel
- Croquetes de sípia eivissenca amb la tinta
- Hummus de remolatxa amb crostes d'Eivissa
- Patatò sabors d'Eivissa amb mojo picón i sal d'Eivissa

• MENÚ 7 € cada tapa con copa de vino o refresco

TAPAS

- Rollito de queso con espinacas y almendras tostadas con sal de Ibiza y vinagreta de miel
 - Croquetas de sepia ibicenca en su tinta
 - Hummus de remolacha con crostes de Ibiza
 - Patatò sabors d'Eivissa con mojo picón y sal de Ibiza
-

• MENU 7€ for each tapa and a glass of wine or other beverage

TAPAS

- Cheese roll with spinach and almonds toasted in salt from Ibiza, honey vinaigrette
- Croquettes of Ibicens cuttlefish in their ink
- Beetroot hummus with giant croutons from Ibiza
- Tiny potatoes from Ibiza with spicy mojo picón sauce and salt from Ibiza

• RESTAURANTE LA ESCOLLERA

Es Cavallet, ses Salines

Horari de 13 h a 19 h

Telèfon per a reserves: 971 39 65 72.

laescollera@gmail.com

• MENÚ 30€

Benvinguda
Kir Royal amb Cava Roger de Flor

APERITIUS EN CANAPÈ

Croqueta de pollastre
Peça sushi
Salmorejo

Primer plat

Castanyons
Carpaccio Wagyu
Burratina, raf i advocat

Segon plat

Paella de pollastre i conill
Opció vegetariana: paella de verdures (mínim per a 2 persones)
Llobarro o daurada a la sal
Pollastre Teriyaki
Pop a la gallega

Postres

Dolç que et vull dolç
Pastís Tatin
Bolla de gelat de iogurt natural

Bienvenida
Kir Royal con Cava Roger de Flor

Aperitivos en canapé

Croqueta de pollo
Pieza Sushi
Salmorejo

Primer plato

Chopitos
Carpaccio Wagyu
Burratina, Raf y Aguacate

Segundo plato

Paella Pollo y Conejo
Opción vegetariana: paella de verduras (mínimo para 2 pax.)
Lubina o Dorada a la sal
Pollo Teriyaki
Pulpo a la Gallega

Postre

Dulce que te quiero dulce
Tarta Tatin
Bola de helado de yogurt natural

Welcome drink
Kir Royal with Cava Roger de Flor

Canapé appetizers

Chicken croquettes
Piece of sushi
Salmorejo

Starters

Cuttlefish
Carpaccio of wagyu
Burratina cheese, raf and avocado

Main courses

Chicken and rabbit paella
Vegetarian option: vegetable paella (2-person minimum)
Sea bass or gilt-head bream baked in salt
Teriyaki chicken
Galicia-style octopus

Desserts

I Want You Sweet
Tart Tatin
Yoghurt ice cream





• UMAMI

Av. de Vicent Serra, 4. Sant Jordi de ses Salines
Tel.: 686 65 18 44

• MENÚ: 20 €. Imprescindible reservar.

Edamame amb sal d'Eivissa
Amanida de crostes amb sardina curada en sal d'Eivissa
Chirasi de salmó marinat amb sal i sake
Nigiri de verat
Flaó Unami

Edamame con sal de Ibiza
Ensalada de "costres" con sardina curada en sal de Ibiza
Chirasi de salmón marinado con sal y sake
Nigiri de caballa
Flaó Unami

Edamame with salt from Ibiza
Giant crouton salad with sardines cured in salt from Ibiza
Chirashi of marinated salmon with salt and sake
Mackerel nigiri
Flaó Unami (house cheesecake)

• BAR TIPIK

C/ del Pirineu, 3-5. Sant Jordi de ses Salines.
Tel.: 971 30 89 85

• MENÚ 12 €

Amanida pagesa
Daurada a la sal o rostit a la sal
Flaó o greixonera

Ensalada payesa
Dorada a la sal o asado a la sal
Flaó o greixonera

Ibicenco potato salad
Gilt-head bream baked in salt or roast meat in salt
Flaó or greixonera (cheesecake or bread pudding)

• CAN TOMMY

C/ de Vicent serra, 28. Sant Jordi de ses Salines
Tel.: 971 07 23 23

• MENÚ 12,50 €

Tall rodó de vedella de llet al forn de llenya amb sal d'Eivissa

• MENÚ 17,50 €

Espatlla de xai nacional al forn de llenya amb sal d'Eivissa
Inclou invitació a xopet Limoncello de la casa

• MENÚ 12,50 €

Redondo de ternera lechal al horno de leña con sal de Ibiza

• MENÚ 17,50 €

Paletilla de cordero nacional al horno de leña con sal de Ibiza
Incluye invitación a chupito Limoncello de la casa

• MENU 12.50 €

Round of veal roasted in a wood-burning oven with salt from Ibiza

• MENU 17.50 €

Spanish shoulder of lamb roasted in a wood-burning oven with salt from Ibiza
Comes with a shot of Limoncello on the house

• HOSTAL MARISAL

La Canal - Platja de Ses Salines
marysalsalinas@hotmail.com
Tel: 971396584 - Mòvil: 669372198

• MENU 20 €

ENTRATS A ESCOLLIR

- Barquetes d'anxova
- Truita espanyola
- Coca de gató amb pebrot vermell
- Seitons en vinagre al punt de sal

SEGON PLAT A ESCOLLIR

- Frita de pop
- Llenties amb verdura la terra
- Montjetes roges
- Ossos amb col al punt de sal
- Paella de verdures de temporada de la hort

POSTRES A ESCOLLIR

- Flan d'ou
- Greixonera
- Flaó
- Amanida de fruites
- Chupito d'herbes eivissenques
- Frigola
- Suisset
- Palo

ENTRANTES A ELEGIR

- Montaditos de anchoa
- Tortilla española
- Coca de pintarroja con pimientos asados
- Boquerones en vinagre al punto de sal

SEGUNTOS PLATOS A ELEGIR

- Frita de pulpo salpicado con flor de sal
- Lentejas vegetarianas

- Alubias pintas
- Huesos con col al punto de sal
- Paella de verduritas de ibiza

POSTRES A ELEGIR

- Flan de huevo
- Greixonera
- Flaó
- Ensalada de frutas
- Chupito de hierbas ibicencas
- Frigola
- Suisset
- palo

STARTERS TO CHOOSE FROM

- Anchovy fillet on bread
- Spanish omelette
- Flatbread with red dick and roasted red peppers
- Anchovies in vinegar with a touch of salt

MAIN COURSES TO CHOOSE FROM

- Octopus fry up sprinkled with salt flakes
- Vegetarian lentils
- Red bean potage
- Bones and cabbage with a touch of salt
- Paella with vegetables from ibiza

DESSERTS TO CHOOSE FROM

- Egg flan
- Greixonera (bread pudding)
- Faó (cheesecake)
- Fruit salad
- Shot of ibicenco herb liqueur
- Shot of thyme liqueur
- Suisset
- Shot of palo liqueur





ORGANITZA:



G CONSELLERIA
O MEDI AMBIENT,
I AGRICULTURA
B I PESCA
/ DIRECCIÓ GENERAL
ESPÀIS NATURALS
I BIODIVERSITAT



**Consell
d'Eivissa**



Ajuntament de
**Sant Josep
de sa Talaia**

santjosep.net

COL·LABORA:



Bisbat d'Eivissa, Grup Folkloric Sant Jordi, IBIFOR

PÀRQUING I BUS GRATUÏT / PARKING Y BUS GRATUITO / FREE PARKING AND BUS SERVICE

MÉS INFORMACIÓ: / MÁS INFORMACIÓN: / MORE INFORMATION:

www.santjosep.net / turisme@santjosep.org