

IFIRA DE LA Sal



Foto: (autor desconegut). Arxiu de Imatge i So: Consell d'Eivissa

Programa / Programm

• MATÍ / MAÑANA / MORNING

ÀMBIT 0 - ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ
- 10 h Inauguració oficial amb un fogueró.
El fum era el sistema antic per avisar a les colles de treballadors dels pobles.

ÀMBIT 1 - CENTRE INTERPRETACIÓ DE SES SALINES
- 10 h -13 h Visites guiades explicatives del Parc Natural.

ÀMBIT 2 - NAU SALINERA "LA NAVE" - SA CANAL
- 10 h -13 h Audiovisual sobre les Salines
- 11 h -12 h Pep Carabassó, un antic treballador de la Salinera, explicarà l'audiovisual.
- 12 h -12.30 h Conferència històrica "TEMPS DE SAL" d'Antoni Ferrer Abarzuza

ÀMBIT 3 - TORRE DE SA SAL ROSSA
- 10 h -13 h Visites guiades teatralitzades. Vigilants, saliners i pirates

ÀMBIT 4 - COLLITA DE SAL. ALS ESTANYS DE SES SALINES
- 13 h - 14 h Collita manual de sal per una colla de saliners

• TARDA / TARDE / AFTERNOON

ÀMBIT 5 - POU DES CARBÓ
- 17 h Ballada de Pou a càrrec del Grup folklòric de Sant Jordi
- 17.30 h "Salpassa": Benedicció de la sal
- 18 h Salat d'aliments tradicionals: olives, ossos i peix sec
- 18.30 h Degustació popular "Ossos amb col", plat amb les varietats antigues de patata i col.

Més informació / Más información
More information:
turisme@santjosep.org

ORGANITZA:



Consell d'Eivissa



Ajuntament de Sant Josep de sa Talaia



CONSELLERIA D'AMBIENT, AGRICULTURA I PESCA
DIRECCIÓ GENERAL D'ESPAIS NATURALS I BIODIVERSITAT

santjosep.net

COL-LABORA:  Salinera Española



Bisbat d'Eivissa, Grup Folclòric Sant Jordi, Cofradies de pescadors d'Eivissa i Sant Antoni, Sonitec, IBIFOR

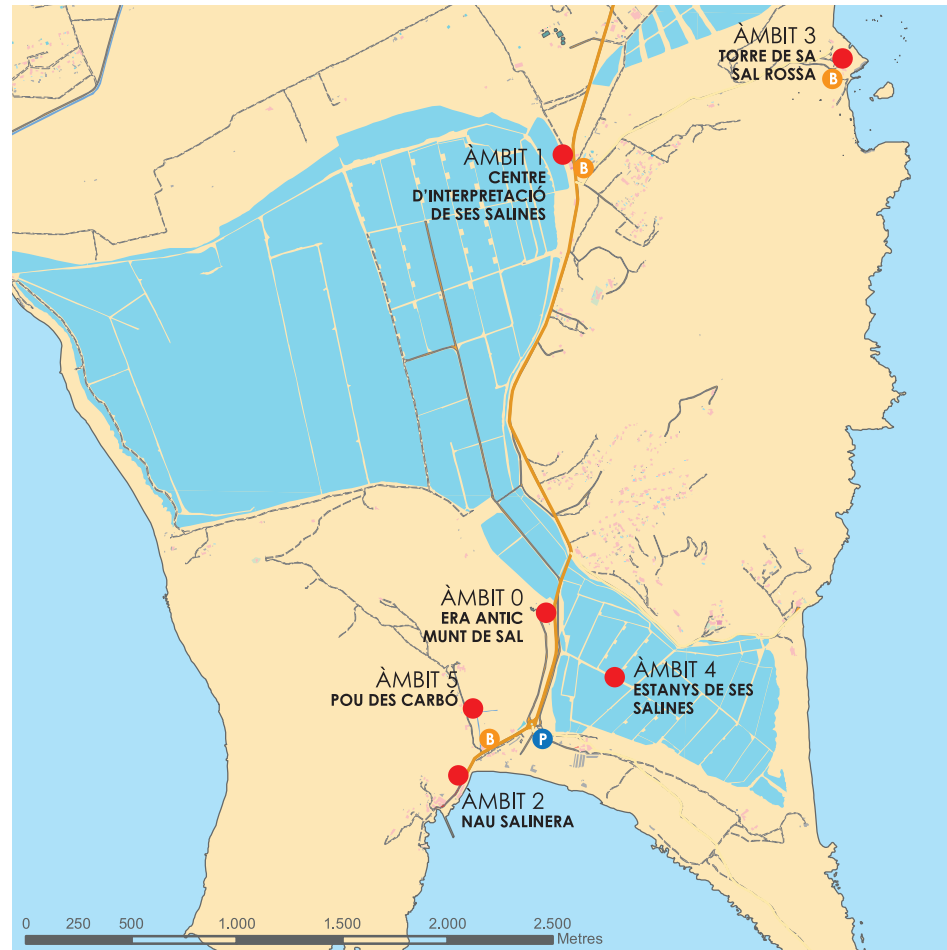
TRANSPORT GRATUÏT / TRANSPORTE GRATUITO / FREE TRANSPORT:

BUS SANT JORDI - SES SALINES - SANT JORDI:

Sortida cada 30 min. de Sant Jordi (parada Banc Sabadell) de 9.30 h - 19.30 h
Sortida cada 30 min. de Salines (parada Can Masia) de 10 h - 20 h

BUS CIRCULAR: Ses Salines - Torre de sa Sal Rossa - Centre d'Interpretació - Ses Salines

Sortida cada 15 min. de Salines (parada Can Masia) de 9.30 h - 13 h



P PÀRQUING GRATUÏT / PARQUING GRATUITO / FREE PARKING

B PARADA D'AUTOBÚS / PARADA AUTOBÚS / BUS STOP

SES SALINES D'EVISSA · 29 d'octubre 2016

SANT FRANCESC DE S'ESTANY

EIVISSA, LA ILLA DE LA SAL

Yebisah proveeix de llenya i sal a 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 la illa, els seus ingressos eren la base de l'economia i permeteren la subsistència de la Universitat, el govern local. Les millores de la illa, com les murades i les torres de defensa, es sufragaren amb els seus ingressos.

• 1. SALINES I SALINERS

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 festa, seguida d'un audiovisual antic a la Sala d'exposicions de la Salinera "La Nave", comentat per un antic treballador.

Com acte central de la festa es representarà una collita manual de sal per una colla a les 13 h a estanys de les salines.

• 2. HISTÒRIA

La Torre de sa Sal Rossa, que protegia l'antic embarcador de sal, acull una visita teatralitzada durant tot el matí, i Antoni Ferrer Abarzuza oferirà una introducció històrica també a la Sala d'exposicions de la Salinera "La Nave".

• 3. NATURA

El Parc Natural de ses Salines d'Eivissa i Formentera constitueixen l'espai natural de major riquesa i valor de les illes Pitiüses per la gran biodiversitat i ecosistemes singulars. Les visites guiades al centre de interpretació de les salines mostraran els seus valors més representatius.

• 4. TRADICIÓ I GASTRONOMIA

Ballada pagesa del Grup Folkloric de Sant Jordi, al Pou des Carbó, lloc patrimonial que des de 1735 fins avui subministra aigua, i que va ser utilitzada per les tasques de la collida de la sal. Seguidament es representarà l'antic ritual cristià de la "Salpassa" en què el mossènyer, en temps de Pasqua, recorria les cases de la seua parròquia, deixant una mica d'aigua beneïda i sal al llindar interior de la porta.

I finalment es mostraran i s'explicarà els usos tradicionals de la sal com a conservant: olives, ossos i peix sec. En acabar hi haurà una degustació d'un plat tradicional preparat amb ossos salats: ossos amb col, un plat d'hivern.

IBIZA, LA ISLA DE LA SAL

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

La famosa trilogia mediterrànea 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.

• 1. SALINAS Y SALINEROS

Hasta la década de los cincuenta, los grupos de salineros realizaban la cosecha de la sal manualmente. El humo de la fogata que avisaba a los grupos de trabajadores inaugurará la fiesta, seguido de un antiguo vídeo en la sala de exposiciones de la salinera "La Nave", comentado por un antiguo trabajador.

Como acto central de la fiesta un grupo representará una cosecha manual de sal a las 13 h en los estanques de las salinas.

• 2. HISTORIA

En la Torre de sa Sal Rossa, que protegía el antiguo embarcadero de sal, se hará una visita teatralizada durante toda la mañana. También, Antoni Ferrer Abarzuza ofrecerá una introducción histórica en la sala de exposiciones de la salinera "La Nave".

• 3. NATURALEZA

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. Las visitas guiadas al centro de interpretación de las salinas mostrarán sus valores más representativos.

• 4. TRADICIÓN Y GASTRONOMÍA

Baile payés del Grup Folkloric de Sant Jordi en Pou des Carbó, lugar patrimonial que desde 1735 hasta hoy suministra agua y que se usaba en las tareas de la cosecha de la sal. A continuación, se representará el antiguo ritual cristiano de la "Salpassa", en el que el párroco, en Pascua, recorría las casas de su parroquia y dejaba un poco de agua bendecida y sal en el umbral interior de la puerta.

Y, finalmente, se exhibirán y explicarán los usos tradicionales de la sal como conservante: aceitunas, huesos y pescado seco. Finalmente tendrá lugar una degustación de un plato tradicional preparado con huesos salados: "ossos amb col" (huesos con col), un plato de invierno.

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.

• 1. SALT PANS AND SALT COLLECTORS

Until the 1950s, collecting salt was done manually by gangs of salt collectors. The festival will open with a smoke signal like the one that used to summon the collecting gangs, followed by the screening of vintage film footage in the exhibition hall at "La Nave" salt pans, with commentary by a former worker.

The main festival event will take place at 1 pm with a demonstration of manual salt collecting by a gang at the salt pans.

• 2. HISTORY

The tower of Torre de sa Sal Rossa, which protects the old salt jetty, will be the setting for a dramatised tour held throughout the morning, and Antoni Ferrer Abarzuza will be giving an introduction to the history of the salt pans in the exhibition hall at "La Nave" salt pans.

• 3. NATURE

The Parc Natural de ses Salines d'Eivissa i Formentera is the nature reserve with the greatest wealth and value of all the Pityusic Islands for its enormous biodiversity and unique ecosystems. Guided tours of the salt pans interpretation centre will be highlighting its most iconic features.

• 4. TRADITION AND GASTRONOMY

Country dancing by the Grup Folkloric Sant Jordi at Pou des Carbó, a heritage site that has supplied water since 1735 right through to the present day and was used for salt collecting work. This will be followed by the ancient Christian ritual of "Salpassa", in which the local priest would go round the houses in his parish at Easter time, leaving a little holy water and salt on the doorstep.

At the end, there will be a demonstration and talk about the traditional uses of salt as a preservative for olives, bones and dried fish. To finish, everyone will have the chance to taste a traditional dish prepared with salted bones, known as "ossos amb col" (bones with cabbage), a warming winter meal.