

III FIRA *Sal* DE LA SES SALINES D'EIVISSA

26, 27 i 28 octubre 2018



PROGRAMA · PROGRAMME

Som un poble saliner

TRANSPORT GRATUÏT dies 27 i 28 / TRANSPORTE GRATUITO días 27 y 28 FREE TRANSPORT days 27th & 28th

• LÍNIA/LÍNEA/LINE: SANT JORDI - SES SALINES - SANT JORDI

- * Amb parada al Centre d'Interpretació de Ses Salines
- * With stops at the Ses Salines Interpretation Centre
- * Con parada en Centre d'Interpretació de ses Salines

Dissabte parada a CAN TEIXIDOR per a excursions
Sábado parada en CAN TEIXIDOR para excursiones
Saturday stop at CAN TEIXIDOR for excursions

- De 10.30 a 14.00 h. Sortida cada 30 min, de Sant Jordi de ses Salines. Parada Banc Sabadell
- De 10.30 a 14.00 h. Salida cada 30 min, de Sant Jordi de ses Salines. Parada Banco Sabadell
- From 10.30 am to 2.00 pm. Departures every 30 min, from Sant Jordi de ses Salines. Stops at Banco Sabadell
- D'11.00 a 14.30 h. Sortida cada 30 min. de ses Salines. Parada Can Masià.
- De 11.00 a 14.30 h. Salida cada 30 min. de ses Salines. Parada Can Masià.
- From 11.00 am to 2.30 pm. Departures every 30 min, from Sant Jordi de ses Salines. Stops at Can Masià

• LÍNIES/LÍNEAS/LINES: PARC NATURAL DE SES SALINES

SES SALINES (Can Masià) - CENTRE D'INTERPRETACIÓ - SES SALINES (Can Masià)
SES SALINES (Can Masià) - TORRE DE SA SAL ROSSA - SES SALINES (Can Masià)

- Horari continu de 10.30 a 14.00 h
- Horario continuo de 10.30 a 14.00 h.
- Runs continuously from 10:30 am to 2:00 pm
- * *Diumenge Parada a l' Antic Munt de Sal, per a la treta de Sal*
- * *Domingo parada en el Antic Munt de Sal, para la extracción de Sal*
- * *On Sunday stops at Antic Munt de Sal, for the harvesting the salt*



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.

El fum del fogueró que avisava les colles de treballadors inaugurarà la Fira de la Sal.

• 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 treatralitzades 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.

• ÀREA 6. S'ESTANY DE SES SALINES

Fins als anys 50 la collita de la sal es realitzava de forma manual per part de colles de saliners. El diumenge es representarà la collita manual a l'estil tradicional.



DIVENDRES 26 D'OCTUBRE

"Aprenants de saliners"

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.

DISSABTE 27 D'OCTUBRE

"Un volt per la sal"

MATÍ

ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10.00 a 14.00 h - Centre obert al públic.** Observació d'aus.

ÀREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ

- **11.00 h - Inauguració oficial amb un fogueró.**

El fum era el sistema antic per avisar a distància a les colles de treballadors dels pobles.

ÀREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- **11.00 a 13.00 h - Visites teatralitzades:** *"El valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm"*.

- **11.30 a 13.30 h - PATRIMONI I NATURA:** *"LA SAL D'EIVISSA"*. Excursió lliure amb taules informatives durant el recorregut. Parada especial de bus a Can Teixidor. Veure al mapa el recorregut.

Taula 1. Formació de la sal (munt de sal de Can Gorra).

Taula 2. Sal i natura (era antic munt de sal des Pantà).

Taula 3. Sal i saliners (vial de terra davant antic munt de sal des Pantà).

Taula 4. Usos i comercialització de la sal (carregador de sa Sal, sa Canal).



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

- **12.00 a 13.00 h - Taula rodona sobre la història de la sal i ses Salines** amb projecció de fotografies de Joan Costa.

Hi participen:

- Antoni Ferrer Abárzuza
- Jaume Estarellas
- Antonio Tur
- Modera: Carmelo Convalia

Entrega entre les persones assistents el llibre *LA SAL*.

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.** Porxo 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 i fonoll marí.
- **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**, amb els ingredients originals: col pagesa i patata vermella d'Eivissa. Hi col·labora: Sabors d'Eivissa.



DIUMENGE 28 D'OCTUBRE

"Treta de la sal"

MATÍ

ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10.00 a 14.00 h - Centre obert al públic.**
- **10.15 a 13.00 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. de ruta
- **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 - s'estany de ses Salines - aparcament ses Salines.
- **Inscripció prèvia:** Piscina de Sant Josep de sa Talaia i Poliesportiu de Can Guexo.

ÀREA 6. S'ESTANY DE SES SALINES

- **11.00 a 13.30 h - Treta de la sal.** Explicació de la collita manual de sal per una colla de saliners.
"Formació de la sal". Taula informativa.

TARDA

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

- **18.00 h - Concert espectacle del grup MUSICA ALCHEMICA** format per Lina Tur Bonet, Dani Espasa, Claudio Constantini i Horacio Fumero, que interpretaran *Las Estaciones de Piazzola*.
Poesia amb Antonio Colinas, Julio Herranz, Ben Clark i Eva Tur.
Videoart d'Ivan Domínguez.
Coordinació i direcció artística de Lina Tur Bonet.



ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **10.00 a 18.00 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.** Porxo de l'església de Sant Jordi de ses Salines.
- **10.00 a 18.00 h - Mercat** que comptarà amb artesanía i productes ecològics, elaboradors de productes agroalimentaris de l'illa (vins, oli d'oliva, licors), ...
- **10.00 a 12.00 h i de 16.00 a 18.00 h - Tallers amb activitats infantils.** Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- **12.00 a 14.00 h - Showcooking 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. Hi col·laboren: Sabors d'Eivissa i restaurant Rascalobos.
- **La cocció amb sal. Peix a la sal i més.**
Joan Marí. Restaurant Tropicana. Cala Jondal.
- **Fusió cuina eivissenca i japonesa.**
Ensalada de crostes i Niguiris elaborats amb peix de l'illa curat amb sal.
Restaurant Umami. Sant Jordi de ses Salines.
- **Cocteleria amb aigua de mar.**
Ibiza y Formentera Agua de Mar.

Degustació popular. *Papas arrugadas* amb *mojo picón* en versió eivissenca: patatí vermell eivissenc i sal d'Eivissa amb vi de la terra.





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.

El humo de la hoguera que avisaba a los trabajadores inaugurará la Fira de la sal.

• 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 de las más antiguas de Eivissa, ya que se remonta al siglo XIV.

• ÁREA 6. S'ESTANY DE SES SALINES

Hasta la década de los cincuenta, la recogida de la sal se realizaba de forma manual por parte de los salineros. El domingo se representará una recogida manual de sal al estilo tradicional.



VIERNES 26 DE OCTUBRE *“Aprendices de salineros”*

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.

SÁBADO 27 DE OCTUBRE *“Una vuelta por la sal”*

MAÑANA

ÁREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10.00 a 14.00 h - Centro abierto al público.** Observación de aves.

ÁREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ

- **11.00 h - Inauguración oficial con un “fogueró”.**
El humo era el sistema antiguo para avisar a distancia a los trabajadores de los pueblos.

ÁREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- **11.00 a 13.00 h - Visitas teatralizadas:** *“El valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm”*.
- **11.30 a 13.30 h - PATRIMONIO Y NATURALEZA:** *“LA SAL DE IBIZA”*. Excursión libre con mesas informativas durante el recorrido. Parada especial de bus en Can Teixidor. Ver en el mapa el recorrido.

Mesa 1. Formación de la sal (*mnt de sal de Can Gorra*).

Mesa 2. Sal y naturaleza (*era antic munt de sal des Pantà*).

Mesa 3. Sal y salineros (vial de tierra delante *antic munt de sal des Pantà*).

Mesa 4. Usos y comercialización de la sal (*carregador de sa Sal, sa Canal*).



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

- **12.00 a 13.00 h - Mesa redonda sobre la historia de la sal y ses Salines** con proyección de fotografías de Joan Costa.

Participan:

- Antoni Ferrer Abárzuza
- Jaume Estarellas
- Antonio Tur
- Modera: Carmelo Convalia

Entrega entre las personas asistentes del libro *LA SAL*.

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 e hinojo marino.
- **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”**, con los ingredientes tradicionales: col de la tierra y patata roja de Ibiza. Colabora: Sabors d'Eivissa.



DOMINGO 28 DE OCTUBRE

“Extracción de sal”

MAÑANA

ÁREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10.00 a 14.00 h - Centro abierto al público.**
- **10.15 a 13.00 h - Ruta Nordic Walking “Feria de la Sal”.**
- **Salida:** 10.15 h. Aparcamiento principal de la playa de ses Salines.
- **Duración:** 1 h 45 min. de ruta
- **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 - s'estany de ses Salines - aparcamiento ses Salines.
- **Inscripción previa:** Piscina de Sant Josep de sa Talaia y Polideportivo de Can Guerro.

ÁREA 6. S'ESTANY DE SES SALINES

- **11.00 a 13.30 h - Extracción de la sal.** Explicación de la recogida manual de sal por un grupo de salineros.
“Formación de la sal”. Mesa informativa.

TARDE

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

- **18.00 h - Concierto espectáculo del grupo MUSICA ALCHEMICA** formado por Lina Tur Bonet, Dani Espasa, Claudio Constantini i Horacio Fumero, que interpretarán *Las Estaciones de Piazzola*.

Poesía con Antonio Colinas, Julio Herranz, Ben Clark y Eva Tur.

Videoarte de Iván Domínguez.

Coordinación y dirección artística de Lina Tur Bonet.



ÁREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **10.00 a 18.00 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 18.00 h - Mercado** que contará con artesanía y productos ecológicos, elaboradores de productos agroalimentarios de la isla como vinos, aceite de oliva, licores, ...
 - **10.00 a 12.00 h i de 16.00 a 18.00 h - Talleres y actividades infantiles.** Plaza de Sant Jordi de ses Salines.
 - **12.00 a 14.00 h - Showcooking salinero:** 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. Colaboran: Sabors d'Eivissa y restaurante Rascalobos.
 - **La cocció con sal. Pescado a la sal i más.**
Joan Marí. Restaurante Tropicana. Cala Jondal.
 - **Fusión cocina ibicenca y japonesa.**
Ensalada de *crostes* y *Niguiris* elaborada con pescado de la isla curado con sal.
Restaurante Umami. Sant Jordi de ses Salines.
 - **Coctelería con agua de mar.**
Ibiza y Formentera Agua de Mar.
- Degustación popular.** *Papas arrugadas* con *mojo picón* en versión ibicenda: *patató vermell eivissenc* y sal de Ibiza con vino de la tierra.





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.**

The smoke signals that were used to call these labourers to the flats will be recreated on inaugural act of the Salt Fair's.

- **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.

- **AREA 6. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ.**

Until the 1950s, salt was extracted manually by salt workers. On Sunday there will be a reenactment of the traditional method of harvesting salt.



FRIDAY 26th OCTOBER *"Apprentice salters"*

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.
- **5.00 pm to 8.30 pm - Exhibition "Som un poble Saliner".** showcasing the town's historical connection to salt, held in the auditorium of Sant Jordi's municipal buildings.
- **6.00 pm to 7.30 pm - Outdoor theatre "Saliteatre".** Sant Jordi de ses Salines town square.

SATURDAY 27th OCTOBER *"A tour of the saltflats"*

MORNING

AREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10.00 am to 2.00 pm - Centre open to public.** Birdwatching.

AREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTÀ

- **11.00 am - Official opening with a big bonfire "fogueró".**
Smoke signals were traditionally used to call in workers from different villages.

AREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- **11.00 am to 1.00 pm - Dramatized visits:** *"The Valient Tower Watchman, Nicolau Palerm"*.

- **11.30 am to 1.30 pm - HERITAGE AND NATURE:** "THE SALT OF IBIZA". Self-guided walking tour with informative tables along the way. Special bus stop at Can Teixidor. Look at the map to see the route.

Table 1. Formation of Salt (*Can Gorra salt heap*)

Table 2. Salt and Nature (*Era antic munt de sal des Pantà*).

Table 3. Salt and Salters (*dirt track facing the antic munt de sal des Pantà*).

Table 4. Uses and Commercialization of Salt (*loading dock at sa Canal*).



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

- **12.00 am to 1.00 pm - Roundtable on the history of salt and ses Salines saltflats** with a slide show of photographs taken by Joan Costa

With the participation of:

- Antoni Ferrer Abárzuza
- Jaume Estarellas
- Antonio Tur
- Carmelo Convalia as moderator

Attendees will receive a free copy of the book “LA SAL”.

AFTERNOON/EVENING

AREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **5.00 pm to 8.00 pm - Exhibition “Som un poble Saliner”**. showcasing the town's historical connection to salt, held in the auditorium of Sant Jordi's municipal buildings.
- **5.00 pm - Exhibition of works and projects by the children of Sant Jordi**, displayed in the church patio.
- **5.30 pm - “Salpassa”**. A blessing of salt.
- **6.00 pm - Workshop showing how to salt traditional foods:** olives, bones, dried fish and samphire.
- **7.45 pm - Traditional dance performed** by *Grup folklòric Sant Jordi de ses Salines*.
- **8.00 pm - Free tasting** of the traditional dish “**ossos amb col**” made with staple ingredients: locally grown cabbage and Ibicenco red potatoes; with the collaboration of: Sabors d'Eivissa



SUNDAY 28th OCTOBER

"Harvesting the salt"

MORNING

AREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- **10.00 am to 2.00 pm** - Centre open to the public.
- **10.15 am to 1.00 pm** - Nordic walking route "**Feria de la Sal**".
 - **Departure:** 10.15 am from the main car park at ses Salines beach.
 - **Duration:** 1 hour and 45 min. of walking time.
 - **Level of difficulty** (on a scale of 1-5): 1 - easy - suitable for all walkers
 - **Itinerary 7.3 km:** ses Salines car park - sa Canal - torre de ses Portes - es Cavallet - s'Estany de ses Salines - ses Salines car park.
 - **Pre-registration:** at Sant Josep swimming pool or Can Guerxo sports centre.

AREA 6. S'ESTANY DE SES SALINES

- **11.00 am to 1.30 pm** - **Harvesting the salt:** Explanation of the manual extraction of salt by a group of salters.
"Formation of salt" Information table.

AFTERNOON/EVENING

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

- **6.00 pm** - **Show and concert by the group MUSICA ALCHEMICA** featuring Lina Tur Bonet, Dani Espasa, Claudio Constantini and Horacio Fumero, who will perform *The Four Seasons of Buenos Aires* by Piazzola.

Poetry with Antonio Colinas, Julio Herranz, Ben Clark and Eva Tur.

Videoart by Ivan Domínguez.

Coordination and artistic management by Lina Tur Bonet.



AREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **10.00 am to 6.00 pm - Exhibition “Som un poble Saliner”.** showcasing the town's historical connection to salt, held in the auditorium of Sant Jordi's municipal buildings.
- **10.00 am to 6.00 pm - Exhibition of works and projects by the children of Sant Jordi,** displayed in the church patio.
- **10.00 am to 6.00 pm - Market** featuring crafts and organic products such as wines, olive oil and liqueurs, prepared from locally grown foodstuffs.
- **10.00 am to 12.00 pm and 4.00 pm to 6.00 pm - Children's workshops and activities.** Sant Jordi de ses Salines town square.
- **12.00 am to 2.00 pm - Showcooking with salt:** Traditional and innovative uses of salt in cooking; a culinary demonstration of island produce and dishes as well as some new ideas on how to incorporate Ibicenco salt into your recipes. With the collaboration of: Sabors d'Eivissa and Rascalobos restaurant.
- **Cooking with salt: Fish in salt and more**
Joan Marí, Tropicana Restaurant, Cala Jondal
- **Fusion of Ibicenco and Japanese cuisine**
Salad of *crostes* and *nigiri* made from local salted fish
Umami Restaurant, Sant Jordi de ses Salines.
- **Cocktails with salt water**
Ibiza y Formentera Agua de Mar
- Free tasting:** Ibicenco version of wrinkly potatoes with spicy “mojo picón” sauce, using tiny red potatoes from Ibiza, local salt and local wine.





Menús saliners

• SAN FRANCISCO BAR

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

Horari: d'11 h a 18 h

Tel.: 971 94 01 01 74

• 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

-
- 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

-
- Garden salad
 - Char-grilled deboned thigh with lime salt OR grilled seabass with smoked salt. Side of grilled vegetables

• LA MANDUCA

C/ del Pirineu, 7 Sant Jordi de ses Salines

Tel.: 971395825

Imprescindible reservar / Reservation required

• MENÚ 15 €

- Amanida de la casa
- Daurada a la sal
- Natilles o cafè

- Ensalada de la casa
 - Dorada a la sal
 - Natillas o café
-

- Garden salad
- Gilt-head bream baked in salt
- Custard or 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

• **MENÚ 8,50 € cada tapa amb copa de vi o refresc /
cada tapa con una copa de vino o refresco / for each
tapa plus a glass of wine or other beverage**

TAPES

- Patató eivissenc amb mojo vermell (amanit amb pebre vermell i sal d'Eivissa)
 - Pebrots del piquillo farcits de frita de polp.
 - Mandonguilles amb con col pagesa i ametlla picada.
-

- Patató ibicenco con mojo rojo (aderezado con pimenton y sal de la isla)
 - Piquillos rellenos de frita de pulpo.
 - Albóndigas con col pagesa y almendra picada.
-

- Ibiceno tiny potatoes with red peppers (seasoned with paprika and salt from the island)
- Red peppers stuffed with fried octopus
- Meatballs with local ly grown cabbage and ground almonds

• RESTAURANTE LA ESCOLLERA

Es Cavallet, ses Salines
Horari de 13 h a 19 h
Telèfon per a reserves: 971 39 65 72

• MENÚ 30€

Benvinguda

Kir Royal amb Cava Roger de Flor

APERITIUS EN CANAPÈ

- Pa i alioli
- Salmorejo

Primer plat

- Castanyons
- Carpaccio Wagyu
- Burratina, raf i alvocat

Segon plat

- Paella de pollastre i conill. Mínim 2 persones
- Opció vegetariana. Paella de verdures. Mínim 2 persones
- Llobarro o Daurada a la sal
- Pollastre teriyaki
- Polp a la gallega

Postres

- Pastís Tatin
 - Bola de gelat de iogurt natural
-

Bienvenida

Kir Royal con Cava Roger de Flor

Aperitivos en canapé

- Pan y alioli
- Salmorejo

Primer plato

- Chopitos
- Carpaccio Wagyu
- Burratina, Raf y Aguacate

Segundo plato

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

Postre

- Tarta Tatin
- Bola de helado de yogurt natural

Welcome drink

Kir Royal with Cava Roger de Flor

Canapé appetizers

- Bread and aioli
- Salmorejo (gazpacho)

First course

- Batter-fried baby cuttlefish
- Wagyu carpaccio
- Burrata, raf tomatoes and avocado

Second course

- Chicken and rabbit paella (min. 2 people)
- Vegetarian option: Vegetable paella (min. 2 people)
- Bass or gilt-head bream baked in salt
- Teriyaki chicken
- Octopus a la Gallega

Dessert

- Tarta Tatin
- Scoop of yoghurt ice-cream

• BAR TIPIK

C/ del Pirineu, 3-5. Sant Jordi de ses Salines

Tel.: 971 30 89 85

Imprescindible reservar / Reservation required

• MENÚ 12 €

- Amanida pagesa
- Llom a la sal
- Flaó o greixonera

-
- Ensalada payesa
 - Lomo a la sal
 - Flaó o greixonera

-
- Ibicenco potato salad
 - Pork loin in salt
 - Cheesecake or bread pudding (traditional island desserts)

• CAN TOMMY

C/ de Vicent serra, 28. Sant Jordi de ses Salines

Tel.: 971 07 23 23

• MENÚ 16,90 €

Coa de toro amb vi negre i sal d'Eivissa

• MENÚ 14,90 €

Vitello Tonnato a la sal d'Eivissa

• MENÚ 16,90 €

Rabo de Toro al vino tinto y sal de Ibiza

• MENÚ 14,90 €

Vitello Tonnato a la sal de Ibiza

• MENU 16,90 €

Oxtail in red wine and salt from Ibiza

• MENU 14.90 €

Vitello Tonnato in salt from Ibiza

• 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
- Lenties amb verdura la terra
- 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
- 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
- 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

• UMAMI

Av. de Vicent Serra, 4. Sant Jordi de ses Salines

Tel.: 686 65 18 44

Imprescindible reservar / Reservation required

- Edamame amb sal d'Eivissa **5 €**
 - *Niguiris* de peix de l'illa curats amb sal d'Eivissa i alga kombu **12 €**
 - Ensalada de crostes amb peix curat amb sal de l'illa. **12 €**
 - Sashimi de salmó marinat amb sal i sake **9,5 €**
 - Flaó Umami. Recepta fusió de cultures japonesa i eivissenca **4 €**
-

- Edamame con sal de Ibiza **5 €**
 - *Niguri*s de pescado de la isla curado con sal de Ibiza y alga kombu **12 €**
 - Ensalada de crostes con pescado curado con sal de ibiza **12 €**
 - Sashimi de salmón marinado con sal y sake **9,5 €**
 - Flaó Umami. Receta fusión de culturas japonesa e ibicenca **4 €**
-

- Edamame with salt from Ibiza **5 €**
- *Nigiri* with island fish cured with salt from Ibiza and kombu **12 €**
- Salad of "crostes" (large croutons) with raw fish cured in salt from Ibiza **12 €**
- Salmon sashimi marinated with salt and sake **9,5 €**
- Umami *flaó* - a fusion of Japanese and Ibicenco cuisines **4 €**

• VINYL BURGER

Carretera de l'Aeroport, 31, 07817 Sant Jordi de ses Salines

• Hamburguesa pagesa amb sobrassada d'Eivissa, lletuga, tomata, ceba caramel·litzada, formatge brie i salsa romesco. Un refresc o canya i cafè i xopet de frígola **15,90 €**

• Hamburguesa d'anyell eivissenc amb canonges, compota de tomata, pebrot i carbassó. Un refresc o canya i cafè i xopet de frígola **16.90 €**

• Hamburguesa payesa con sobrassada de eivissa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso brie y salsa romesco. Un refresco o caña y cafe y chupito de frigolas **15,90€**

• Hamburguesa de cordero ibicenco con canónigos, compota de tomate, pimienta y calabacín . Un eefresco o caña y cafe y chupito de frigolas **16.90€**

• Hearty hamburger with "sobrasada" red sausage from Ibiza, lettuce, tomato, caramelized onion, brie and romesco sauce; comes with a beverage or a draft beer, coffee and a shot of thyme liqueur **15.90€**

• Hamburger of locally raised lamb with lamb's lettuce, tomato compote, pepper and courgette; comes with a beverage or a draft beer, coffee and a shot of thyme liqueur **16.90€**

ORGANITZA:



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



Ajuntament de
**Sant Josep
de sa Talaia**



**Consell
d'Eivissa**

santjosep.net



AGÈNCIA DE
DESENVOLUPAMENT LOCAL
SANT JOSEP DE SA TALAIA

COL·LABORA:



Salinera Española
1888 - 1978



LIO MALCA



**Sabors
Tàrrus**
DES DE 1982

Confraria de pescadors de Sant Antoni de Portmany, 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