



IV FIRA *Sal*

SES SALINES DE LA
D'EIVISSA

25, 26 i 27
octubre 2019



PROGRAMA · PROGRAMME

Som un poble saliner

TRANSPORT GRATUÏT diumenge 27 / TRANSPORTE GRATUITO domingo 27 FREE TRANSPORT Sunday 27th

• 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*

- De 09.30 a 15.30 h. Sortida cada 30 min de Sant Jordi de ses Salines. Parada Banc Sabadell
- De 09.30 a 15.30 h. Salida cada 30 min de Sant Jordi de ses Salines. Parada Banco Sabadell
- From 09.30 am to 3.30 pm. Departures every 30 min from Sant Jordi de ses Salines. Stops at Banco Sabadell
- De 10.00 a 16.00 h. Sortida cada 30 min de ses Salines. Parada Can Macià.
- De 10.00 a 16.00 h. Salida cada 30 min de ses Salines. Parada Can Macià.
- From 10.00 am to 4.00 pm. Departures every 30 min from ses Salines. Stops at Can Macià

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

- Horari continu de 10.00 a 14.00 h
- Horario continuo de 10.00 a 14.00 h.
- Runs continuously from 10:00 am to 2:00 pm

• Línia/ Línea / Line 1.

ÀREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA. Visites teatralitzades: *El valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm.*

- De 10.00 a 13.00 h. Sortida cada 30 min des de ses Salines. Parada Can Macià.
- De 10.00 a 13.00 h. Salida cada 30 min de ses Salines. Parada Can Macià.
- From 10.00 am to 1.00 pm. Departures every 30 min from ses Salines. Stops at Can Macià

• Línia/ Línea / Line 2.

ÀREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTANO (fogueró).

- De 10.00 a 10.30 h. Sortida cada 15 min des de ses Salines. Parada Can Macià.
- De 10.00 a 10.30 h. Salida cada 15 min de ses Salines. Parada Can Macià.
- From 10.00 am to 10.30 am. Departures every 15 min from ses Salines. Stops at Can Macià.

• Línia/ Línea / Line 3.

ÀREA 6. L'ESTANY DE SES SALINES (tret de la sal) - ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES.

- De 10.30 a 14.00 h. Sortida cada 15 min des de ses Salines. Parada Can Macià.
- De 10.30 a 14.00 h. Salida cada 15 min desde ses Salines. Parada Can Macià.
- From 10.30 am to 02.00 pm. Departures every 15 min from ses Salines. Stops at Can Macià.



- ÀREA / ÀREA / AREA
- P PÀRQUING GRATUÏT
APARCAMIENTO GRATUITO
FREE PARKING
- B PARADA D'AUTOBÚS
PARADA AUTOBÚS
BUS STOP
- TAULES INFORMATIVES
MESAS INFORMATIVAS
INFORMATIVE TABLES



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 permeten 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 PANTANO

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 ses 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 teatralitzades 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. L'ESTANY DE SES SALINES

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



DIVENDRES 25 D'OCTUBRE

Aprenents de saliners

ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **17.30 a 20.00 h** - Exposició sobre praderies de posidònia i fotografies antigues `El bosc del Mediterrani´ del fotògraf **Joan Costa** i textos de **F. Xavier Mas Ferrà**. Sala d'actes de les dependències municipals de Sant Jordi de ses Salines.
- **17.30 a 19.30 h**
- **Tallers i activitats infantils**. Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- **Animació teatral Saliteatre**. Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
Teatre, cercaviles, ball, pintacares, contacontes.
- **Aprenents de Saliners**, activitat familiar dirigida per *Vicent Palermet*.

DISSABTE 26 D'OCTUBRE

Un volt per la sal

ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **10.00 a 17.00 h**
- **Mercat d'artesanía**, productes ecològics i elaboradors de productes agroalimentaris de l'illa com vins, oli d'oliva i licors.
- **I Concurs Gastronòmic Popular Fira de la Sal**
Dues categories: plat tradicional (ossos amb col) i a lliure elecció.
A càrrec de les colles de Sant Jordi de ses Salines.
Tapes 2 € i plat 4 €.
Lliurament de premi a les 16 hores.



- **11.00 a 16.00 h - Tallers amb activitats infantils:**
taller de fons marí, elaboració de jugarois i animals amb materials reciclats i taller `Salam les paraules`.
Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- **11.30 a 13.30 h - Animació cercavila acrobàtic.** Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- **13.00 a 16.00 h - Animació musical a càrrec d'Easy Feeling.** Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- **11.00 h - Salpassa.** Benedicció de la sal.
- **12.30 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.
 - **La cocció amb sal. Peix a la sal i més.**
Joan Marí, Restaurant Tropicana.
 - **Cuina tradicional: ossos amb col.**
Felipe de la Peña i Paco Marí.
 - **Cocteleria amb aigua de mar.**
Ibiza y Formentera Agua de Mar.
- **13.45 h - Taller demostratiu de salat d'aliments tradicionals: olives, ossos i peix sec.**
- **14.00 h - Degustació gratuïta de plat tradicional. Ossos amb col,** amb ingredients tradicionals: col de la terra i patata vermella d'Eivissa. Hi col·labora: Sabors d'Eivissa
- **10.00 a 17.00 h - Exposició dels treballs dels nens i nenes de Sant Jordi.** Porxos de l'església de Sant Jordi de ses Salines.
- **10.00 a 18.00 h - Exposició sobre praderies de posidònia i fotografies antigues `El bosc del Mediterrani` del fotògraf Joan Costa i textos de F. Xavier Mas Ferrà.** Sala d'actes de les dependències municipals de Sant Jordi de ses Salines.



DIUMENGE 27 D'OCTUBRE

Treta de la sal

MATÍ

ÀREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTANO

- 10.00 h
- **Inauguració oficial amb un fogueró.** Amb la participació de Pep Carabassó i Antoni Ferrer Abárzuza.
- **Ball pagès** a càrrec del Grup folklòric Sant Jordi de ses Salines.

ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- 10.00 a 14.00 h
- Centre obert al públic.
- Observació d'aus.
- Taula informativa: sal i naturalesa.

ÀREA 2. NAU SALINERA `LA NAVE´. SA CANAL

- 10.00 a 14.00 h - **Exposició `Som un poble saliner´.** Fotografies de **Joan Costa.**

ÀREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- 10.00 a 13.00 h - **Visites teatralitzades:** *El Valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm.*
- 10.00 h - **Ruta de marxa nòrdica Fira de la Sal**
- Trobada: era de l'antic munt de sal des Pantano.
- Duració. 1 h 45 minuts de ruta.
- Nivell de dificultat (d'1 a 5): 1 fàcil. Apta per a tots els públics.
- Itinerari 7'3 km: era de l'antic munt de sal des Pantano – sa Canal- torre de ses Portes – es Cavallet -l'estany de ses Salines.
- Inscripció prèvia: Piscina de Sant Josep de sa Talaia i Poliesportiu de Can Guexo.



ÀREA 4. POU DES CARBÓ

- 10.00 a 14.00 h

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 6. L'ESTANY DE SES SALINES

- 11.00 a 13.30 h

- **Collita de la sal.** Explicació de la recollida manual de sal per un grup de saliners.

- **Patrimoni i naturalesa `La sal d'Eivissa´.** Taules informatives.

Taula 1. Formació de la sal.

Taula 2. Sal i saliners.

Taula 3. Usos i comercialització de la sal.





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 *Universitat* 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 PANTANO**

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 Centre d'Interpretació de ses Salines mostrarán sus valores más 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 25 DE OCTUBRE

Aprendices de saliners

ÁREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **17.30 a 20.00 h** - Exposición sobre praderas de posidonia y fotografías antiguas `El bosc del Mediterrani´ del fotógrafo **Joan Costa** y textos de **F. Xavier Mas Ferrà**. Sala de actos de las dependencias municipales de Sant Jordi de ses Salines.
- **17.30 a 19.30 h**
 - **Talleres y actividades infantiles**. Plaza de Sant Jordi de ses Salines.
 - **Animación teatral Saliteatre**. Plaza de Sant Jordi de ses Salines.
Teatro, pasacalles, balile, pintacaras, cuentacuentos.
 - **Aprenents de Saliners**, actividad familiar dirigida por *Vicent Palermet*.

SÁBADO 26 DE OCTUBRE

Una vuelta por la sal

ÁREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- **10.00 a 17.00 h**
 - **Mercado de artesanía**, productos ecológicos y elaboradores de productos agroalimentarios de la isla como vinos, aceite de oliva y licores.
- **I Concurso Gastronómico Popular Fira de la Sal**
Dos categorías: plato tradicional (ossos amb col) y a libre elección.
A cargo de las colles de Sant Jordi de ses Salines.
Tapas 2€ y plato 4€
Entrega de premio a las 16.00 h



- **11.00 a 16.00 h - Talleres con actividades infantiles:**
taller de fondo marino, elaboración de juguetes y animales con materiales reciclados y taller `Salam les paraules´. Plaza de Sant Jordi de ses Salines.
- **11.30 a 13.30 h - Animación pasacalles acrobático.** Plaza de Sant Jordi de ses Salines.
- **13.00 a 16.00 h - Animación musical a cargo de Easy Feeling.** Plaza de Sant Jordi de ses Salines.
- **11.00 h - Salpassa. Bendición de la sal.**
- **12.30 h - Showcooking saliner:** el uso tradicional e innovador de la sal en la cocina. Muestra culinaria de productos y platos tradicionales e innovadores con la sal de Eivissa como protagonista.
 - **La cocción con sal. Pescado a la sal y más.**
Joan Marí. Restaurante Tropicana.
 - **Cocina tradicional: Ossos amb col.**
Felipe de la Peña y Paco Marí.
 - **Coctelería con agua de mar.**
Ibiza y Formentera Agua de Mar.
- **13.45 h - Taller demostrativo de salado de alimentos tradicionales: aceitunas, huesos y peix sec.**
- **14.00 h - Degustación gratuita de plato tradicional: ossos amb col,** con ingredientes tradicionales: col de la tierra y patata roja de Ibiza. Colabora: Sabors d'Eivissa
- **10.00 a 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.
- **10.00 a 18.00 h - Exposición sobre praderas de posidonia y fotografías antiguas `El bosc del Mediterrani´ del fotógrafo Joan Costa y textos de F. Xavier Mas Ferrà.** Sala de actos de las dependencias municipales de Sant Jordi de ses Salines.



DOMINGO 27 DE OCTUBRE

Extracción de sal

MAÑANA

ÁREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTANO

- 10.00 h
- **Inauguración oficial con un fogueró.** Con la participación de Pep Carabassó i Antonio Ferrer Abárzuza.
- **Ball pagès** a cargo del Grup folklòric Sant Jordi de ses Salines.

ÁREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- 10.00 a 14.00 h
- Centro abierto al público.
- Observación de aves.
- Mesa informativa: Sal y naturaleza.

ÁREA 2. NAU SALINERA `LA NAVE´. SA CANAL

- 10.00 a 14.00 h - **Exposición `Som un poble saliner´.** Fotografías de **Joan Costa.**

ÁREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- 10.00 a 13.00 h - **Visitas teatralizadas:** *El Valent vigilant de la torre, Nicolau Palerm.*
- 10.00 h - **Ruta nordic walking Fira de la Sal**
- Encuentro: era antic munt de sal des Pantano.
- Duración: 1 h 45 min de ruta.
- Nivel de dificultad (d'1 a 5): 1 fácil. Apta para todos los públicos.
- Itinerario 7'3 km: Era antic munt de sal des Pantano - Sa Canal - Torre de ses Portes - es Cavallet - l'Estany de ses Salines.
- Inscripción previa: Piscina de Sant Josep de sa Talaia y Polideportivo de Can Guerxo.



ÁREA 4. POU DES CARBÓ

• 10.00 a 14.00 h

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 6. L'ESTANY DE SES SALINES

• 11.00 a 13.30 h

- **Cosecha de la sal.** Explicación de la recogida manual de sal por un grupo de salineros.

- **Patrimonio y naturaleza `La sal d'Eivissa´.** Mesas informativas.

Mesa 1. Formación de la sal.

Mesa 2. Sal y salineros.

Mesa 3. Usos y comercialización de la sal.





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 PANTANO (SALT HEAP BY THE PANS)**

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. SES SALINES INTERPRETATION CENTRE**

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. `LA NAVE´ CENTRE AT SA CANAL**

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

- **AREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA. (TOWER)**

Dramatized tours will be given at the Torre de sa Sal Rossa , 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 (WELL)**

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. L'ESTANY DE SES SALINES (SALT PANS)**

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 25th OCTOBER

Apprentice salters

AREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- 5.00 to 8.00 pm - Exhibition on *Posidonia* seagrass meadows featuring old photographs: *‘El bosc del Mediterrani’ (The Mediterranean Forest)* by photographer Joan Costa, with texts by F. Xavier Mas Ferrà. On view in the auditorium of Sant Jordi's municipal buildings.
- 5.30 to 7.30 pm
- **Children's workshops and activities**, Sant Jordi town square.
- **Street theatre and entertainments: Saliteatre**. Sant Jordi town square.
Plays, passacaglia, dancing, face painting, storytelling.
- **Apprentice salters**, a family activity conducted by Vicent Palermet.

SATURDAY 26th OCTOBER

A tour through salt

AREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

- 10.00 am to 5.00 pm
- **Craft market**, organic produce and locally made wines, liqueurs and olive oil
- **I Fira de la Sal Contest of Popular Gastronomy**
Two categories: One traditional dish (bones with cabbage) and one dish of choice
Organized by the folkloric dance groups of Sant Jordi de ses Salines
Tapa 2€ and plate 4 €
Awards given at 4:00 pm



- **11.00 am to 4.00 pm - Workshops featuring children's activities:**
The Underwater World workshop – making toys and animals with recycled materials and *‘Salam les paraules’* workshop. Sant Jordi town square.
- **11.30 am to 1.30 pm - Entertainment: Acrobatic passacaglia.** Sant Jordi town square.
- **1.00 pm to 4.00 pm - Open air concert by the group Easy Feeling.** Sant Jordi town square.
- **11.00 pm - “Salpassa”: A blessing on salt.**
- **12.30 pm - Salty show-cooking:** Traditional and innovative uses of salt in the kitchen – a culinary demonstration of traditional and innovative products and dishes featuring salt from Ibiza
 - **Cooking with salt: Fish baked in salt and more...**
Joan Mari from Tropicana Restaurant.
 - **Traditional cuisine: Bones with cabbage**
Felipe de la Peña and Paco Mari.
 - **Cocktails made with seawater**
Ibiza y Formentera Agua de Mar.
- **13.45 pm - Workshop: demonstration of how to salt traditional foods - olives, bones and peix sec.**
- **2.00 pm - Free tasting of the traditional dish. Ossos amb col (bones with cabbage),** made from locally grown ingredients: cabbage and red potatoes from Ibiza . With the collaboration of: Sabors d’Eivissa.
- **10.00 am to 5.00 pm - Exhibition of works and projects by the boys and girls of Sant Jordi.** On view in the church patio of Sant Jordi de ses Salines.
- **10.00 am to 6.00 pm - Exhibition about Posidonia seagrass meadows and old photographs: ‘El bosc del Mediterrani’ (The Mediterranean Forest) by the photographer Joan Costa, with texts by F. Xavier Mas Ferrà.** Held in the auditorium of Sant Jordi’s municipal buildings.



SUNDAY 27th OCTOBER

Harvesting the salt

MORNING

AREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTANO (SALT HEAP BY THE PANS)

- **10.00 am**
- **Official opening with a big bonfire**; presided by Pep Carabassó and Antonio Ferrer Abárzuza.
- **Ball pagès (folk dancing)** courtesy of the Folklore Group of Sant Jordi de ses Salines.

AREA 1. SES SALINES INTERPRETATION CENTRE

- **10.00 am to 2.00 pm**
- Centre open to public
- Birdwatching
- Informative table: Salt and Nature

AREA 2. `LA NAVE´ CENTRE AT SA CANAL

- **10.00 am to 2.00 pm** - **Exhibition: `Som un poble saliner´**, photographs by **Joan Costa**.

AREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA (TOWER)

- **10.00 am to 1.00 pm** - **Dramatized visits:** *El valent vigilat de la torre, Nicolau Palerm*.
- **10.00 am** - **Nordic walking route *Fira de la Sal***
- Departure point: Era antic munt de sal des pantà (salt heap by the pans)
- Duration: 1 hour and 45 min. walking time
- Level of difficulty (on a scale of 1-5): 1 – easy – suitable for all walkers
- Itinerary: 7.3 km: Era antic munt de sal des Pantano – Sa Canal- Torre de ses Portes – es Cavallet - l'Estany de ses Salines.
- Pre-registration: at Sant Josep swimming pool or Can Guerxo sports centre



AREA 4. POU DES CARBÓ (WELL)

- 10.00 am to 2.00 pm

This 18th century well supplied water for the boilers of the train that transported salt from the pans to the loading zone.

AREA 6. L'ESTANY DE SES SALINES (SALT PANS)

- 11.00 am to 1.30 pm

- **Harvesting the salt:** Explanation of manual salt harvesting given by a group of salters.

Heritage and Nature: `La sal d'Eivissa´ with informative tables.

Table 1. The Formation of Salt

Table 2. Salt and Salters

Table 3. The Uses and Commercialization of Salt





HO ORGANITZA:



Ajuntament de
**Sant Josep
de sa Talaia**



**Consell
d'Eivissa**

santjosep!net



AGÈNCIA DE
DESENVOLUPAMENT LOCAL
SANT JOSEP DE SA TALAIA

HI COL·LABORA:



Confraria de pescadors de Sant Antoni de Portmany, Bisbat d'Eivissa, Grup Folkloric Sant Jordi, IBIFOR

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

MÉS INFORMACIÓ: / MÁS INFORMACIÓN: / MORE INFORMATION:

www.santjosep.net / turisme@santjosep.org