

**DISSABTE
18 D'OCTUBRE**
SÁBADO 18 DE OCTUBRE

SANT JORDI

14 - 16 h

Música en directe a càrrec de Cover Garden. *Plaça de Sant Jordi*

Música en directo a cargo de Cover Garden.

Plaza de Sant Jordi

18 - 19 h

Concert de música en directe Dues terres, una música amb Da Capo-Galdakaoko Musika Banda (Euskadi) i Banda Municipal de Sant Josep, organitzat pel Departament de Cultura de Sant Josep. *Plaça Sant Jordi*

Concierto de música en directo Dues terres, una Música Da Capo-Galdakaoko Musika Banda (Euskadi) y Banda Municipal de Sant Josep organiza el Departamento de Cultura de Sant Josep.

Plaza de Sant Jordi

19.30 h

Recuperant tradicions, la salpassa
Església de Sant Jordi



Recuperando tradiciones, la salpasa
Iglesia de Sant Jordi

20 h

Missa solemne. *Església de Sant Jordi*
Misa solemne. *Iglesia de Sant Jordi*

20.45 - 22 h

D'on venim, projecció fotogràfica que ret homenatge als treballadors de les salines d'Eivissa i a la seva memòria col·lectiva. Música en directe a càrrec d'Eivissa Escènica amb el seu espectacle *Els Bridgerton*.
Església de Sant Jordi

"D'on venim", proyección fotográfica que rinde homenaje a los trabajadores de las Salines d'Eivissa y su memoria colectiva. Música en directo a cargo de Eivissa Escènica



FIRA DE LA SAL

SES SALINES D'EIVISSA 2025

17-18 OCTUBRE



Govern de les Illes Balears
Conselleria d'Agricultura,
Pesca i Medi Natural

DIVENDRES 17 D'OCTUBRE

VIERNES 17 DE OCTUBRE

SANT JORDI

19 h

Conferència "L'organització de la producció de la sal a les Salines d'Eivissa a l'Edat Mitjana", a càrrec de l'historiador Antoni Ferrer Arbàzuza.

[Plaça de Sant Jordi](#)

Conferencia "La organización de la producción de la sal en las Salines d'Eivissa en la Edad Media", a cargo del historiador Antoni Ferrer Arbàzuza. [Plaça de Sant Jordi](#)

DISSABTE 18 D'OCTUBRE

SÁBADO 18 DE OCTUBRE

SANT JORDI

10 - 17 h

Mercat artesanal.

[Plaça de Sant Jordi](#)

Mercado artesanal.

[Plaza de Sant Jordi](#)



10.30 - 16 h

Taller "Sals aromàtiques, crea i emporta't la teua" (fins a exhaurir existències). A càrrec de Irene Apolo.

[Plaça de Sant Jordi](#)

Taller "Sales aromáticas, crea y llévate la tuya" Hasta fin de existencias. A cargo de Irene Apolo.

[Plaza de Sant Jordi](#)

10.30 - 12.30 h



Taller infantil; "Il·lustrant les Salines amb aquarel·la i sal"

A càrrec de Iara Chapuis.

[Sala Polivalent oficines municipals de Sant Jordi](#)

Taller infantil: "Ilustrando las Salinas con acuarela y sal"

A cargo de Iara Chapuis.

[Sala Polivalente oficinas municipales de Sant Jordi](#)

10.30 - 12.30 h

Taller Infantil "Taller creatiu amb pasta de sal", a càrrec de María José Mínguez Sainz. [Plaça de Sant Jordi](#)

Taller infantil: "Taller creativo con pasta de sal", a cargo de María José Mínguez Sainz. [Plaza de Sant Jordi](#)

10.30 - 11.45 h

Taller per a majors de 16 anys "Elaboració d'exfoliant amb sal d'Eivissa", a càrrec de Sa Terra (Eivissa).

[Plaça de Sant Jordi](#)

Taller para mayores de 16 años "Elaboración de exfoliante con Sal d'Eivissa", a cargo de Sa Terra (Ibiza).

[Plaza de Sant Jordi](#)

12 - 14 h

Fotoreclam Reflexos Saliners

Emporta't el teu record més salat.

A càrrec de Magic Mirror.

[Plaça de Sant Jordi](#)

Photocall Reflejos Salineros

Llévate tu recuerdo más salado.

A cargo de Magic Mirror.

[Plaza de Sant Jordi](#)

12 - 12.15 h

Lliurament de premis del concurs Salipinta.

Exposició de dibuixos premiats al porxo de l'esglèsia.

[Església de Sant Jordi](#)

Entrega de premios del concurso Salipinta.

Exposición de los dibujos premiados en el porche de la iglesia.

[Iglesia de Sant Jordi](#)

12.15 - 12.45 h

Gran presentació d'en Xicu i en Jordi, els nous representants i guardians de la Fira de la Sal. Els capgrossos Xicu i Jordi arriben a la Fira de la Sal. Acte de presentació oficial i cercavila festiva.

[Plaça de Sant Jordi](#)

Gran presentación de Xicu y Jordi, los nuevos representantes y guardianes de la Fira de la Sal. Los cabezudos Xicu y Jordi llegan a la Fira de la Sal: acto de presentación oficial y pasacalles festivo. [Plaza de Sant Jordi](#)

Fotos portada cedides per l'Arxiu d'Imatge i So del Consell Insular d'Eivissa

Fotos portada cedidas por l'Arxiu d'Imatge i So del Consell Insular d'Eivissa

DL I 133-2025

12.45 - 13.45 h

Demostracions culinàries a l'escenari amb la col·laboració de Sabors Eivissa

- Salat tradicional d'olives, peix i carn.
- Niguri amb peix d'Eivissa: una mostra de l'ús de la sal marina a la cuina tradicional japonesa. [Plaça de Sant Jordi](#)

Showcooking en el escenario, con la colaboración de Sabors Eivissa

- Salmuera tradicional de olivas, pescado y carne.
- Nigiri con pescado de Ibiza: una muestra del uso de la sal marina en la cocina tradicional japonesa.

[Plaza de Sant Jordi](#)



14 h

Dinar popular: ossos amb col

Degusta-ho a les tradicionals carmanyoles Salineres. 5 € per ració. A càrrec de Catering S'Olivera.

[Església de Sant Jordi](#)

Comida popular: ossos amb col

Degústalo en las fiambreras salineras. 5 € por ración. A cargo de Catering S'Olivera.

[Iglesia de Sant Jordi](#)