

XIV^a FIRA i JORNADAES DE LA TARONJA

DE LA VALL DE SÓLLER SÓLLER, PORT DE SÓLLER I FORNALUTX

Del 20 de marzo al 5 de abril

JORNADAS DE MENÚS DEGUSTACIÓN CON NARANJA EN LOS RESTAURANTES DE SÓLLER, PUERTO DE SÓLLER Y FORNALUTX

PROGRAMA XIV FERIA Y JORNADAS DE LA NARANJA DEL VALLE DE SÓLLER, del 20 de marzo al 5 de abril de 2020

-Los días previos se expondrá en la entrada del Ayuntamiento un recipiente lleno de naranjas para el concurso ¿CUANTAS NARANJAS TENGO?, adivina cuántas hay y gana un lote de productos selectos de Naranja y cítricos!

DÍAS 5, 6 y 7 de marzo CURSO DE PODA el centro Capvespre de la Cooperativa de San Bartolomé, a cargo de XAVIER FURIÓ, técnico-especialista de la estación experimental de Carcaixent. Co-financiado por FOGAIBA-Conselleria de Agricultura y Pesca, Ayuntamiento de Sóller y Asociación Hotelera de Sóller.

VIERNES 20 de marzo De 18h a 20h. En la Alameda, Taller de cocina para niños, a cargo de COOK & PLAY, precio 6 €. Información e inscripciones en el tel. 628138090 y el correo m.orocho@cookandplay.es (Se podrá participar con inscripciones en el momento, si hay vacantes)

A las 21:00h el Centro Capvespre de la Cooperativa de Sóller, entrega premio Medalla d'Or de la Cooperativa Agrícola de San Bartolomé.

A partir de las 19:00h, NIT TARONJA (NOCHE NARANJA). Gastro-naranja degustación y música en directo, 19.00h. En la plaza y centro de Sóller. Inicio de la ruta de TAPAS Y PINCHOS CON CÍTRICOS -pincho o tapa + bebida, 5 € - (en los establecimientos adheridos)

19:00h. Música en directo, con los grupos EMPILTATS, SE TREMPA y SONATS

SÁBADO 21 de marzo De 10.00h. a 16.00h XIV FERIA DE LA NARANJA DEL VALLE DE SÓLLER, en la Plaza Constitución - Exposición de variedades de cítricos, a cargo de la Cooperativa Agrícola. La exposición permanecerá expuesta en la entrada del Ayuntamiento del 22 de marzo al 05 de abril. - Mercado de la Naranja con productos de naranja y cítricos.

Muestra y venta de productos relacionados con el cítricos. - Mercado de Artesanía de Sóller.

Muestra y venta de artesanía y productos tradicionales - Muestra gastronómica y de comercio en la Plaza Constitución, Mercado Municipal y calles Comerciales. - Ruta de TAPAS Y PINCHOS CON CÍTRICOS -pincho o tapa + bebida, 5 € - (en los establecimientos adheridos)

De 10.00h. a 16.00h Talleres de cocina para niños, a cargo de COOK & PLAY, precio 6 €. Información e inscripciones en el tel. 628138090 y el correo m.orocho@cookandplay.es (Se podrá participar con inscripciones en el momento, si hay vacantes)

De 10.00h. a 13.00h. Jornada de taquilla inversa el MUSEO DE SÓLLER (Calle de Sa Mar, 9) 11.30h. INAUGURACIÓN DE LA FERIA. A cargo de la Sra. Lluïcia Oliver Coll (Madrina de la FERIA), Autoridades y Valentes Dones.

De 11.30h en 16h En la Pl. Constitución, Degustaciones selectas elaboradas con naranjas y cítricos a 3 €. A cargo de: Aïmia Hotel&Airecel Restaurant, Can Gata, Ca'n Pinxo, Don Pedro Café Bistró, Gran Hotel Sóller, Restaurant Es Canyis, Restaurant El Guia (Ca's Pentinador) i Sa Cuina d'en Marc.

12.00h. En la Pl. Constitución, Recuento de naranjas del concurso ¿CUANTAS NARANJAS TENGO?, con la colaboración especial de MIQUEL MONTORO.

13.00h. En la Pl. Constitución, Concurso de Naranja 'canoneta' de Sóller 2020. (Información de las bases del concurso, plazos e inscripciones en la Cooperativa Agrícola, tel. 971 63 02 94)

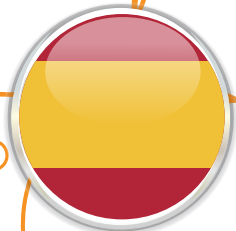
14.00h Proclamación de los ganadores y finalistas de los concursos. De 14.30h a 16.00h Concierto con AnimaAcústica

16.00h. Visita guiada El patrimonio hidráulico de Sóller, a cargo de Miquel Gual. Lugar de encuentro: ante el Ayuntamiento de Sóller. Se recomienda llevar calzado adecuado para caminar. Plazas limitadas. Reservas a turisme@a-soller.es o al teléfono 971 63 84 58, de lunes a viernes de 9h a 14h. (Precio: 5 €)

DOMINGO 22 de marzo De 10h a 16h Mercado de Artesanía de Sóller. Muestra y venta de artesanía, productos tradicionales y de la Naranja.

De 10h a 14h el Centro Capvespre, Muestra de las Variedades de Locales de Naranja y visita guiada a huertos de cultivo de naranja y cítricos, por iniciativa de l'Associació Varietats Locals y Financiado por FOGAIBA-Conselleria de Agricultura y Pesca, a cargo de Josep Mora Serra, técnico especializado en cítricos. Inscripción previa en el teléfono 971 63 02 94 (de lunes a viernes 9h a 17h), o al c.e. advcitrics@cooperativasoller.com

JUEVES 26 de marzo 17.00h Conferencia Fertilización de Cítricos, en el centro Capvespre de la Cooperativa de San Bartolomé, a cargo de ANA QUINONES, investigadora del IVIA, especializada en el estudio de la fertilización de los cítricos. Co-financiado por FOGAIBA-Conselleria de Agricultura y Pesca, Ayuntamiento de Sóller y Asociación Hotelera de Sóller.



MENÚS DEGUSTACIÓN

del 20 de marzo al 5 de abril

23€

MENÚ

20 DE MARZO A LAS 19H

NIT TARONJA

EMPELTATS

SE TREMPA

SONATS

PINCHO o TAPA + BEBIDA

5€

DÍAS 21 Y 28 DE MARÇ
FIRA DE LA TARONJA
DEGUSTACIONES 3€
TREN 13€

SÁBADO 28 de marzo De 10.00h. a 16.00h FERIA DE LA NARANJA DEL VALLE DE SÓLLER, en la Plaza Constitución - Mercado de la Naranja con productos de naranja y cítricos.

Muestra y venta de productos relacionados con el cítricos. - Mercado de Artesanía de Sóller.

Muestra y venta de artesanía y productos tradicionales - Muestra gastronómica y de comercio en la Plaza Constitución, Mercado Municipal y calles Comerciales. - Ruta de TAPAS Y PINCHOS CON CÍTRICOS -pincho o tapa + bebida, 5 € - (en los establecimientos adheridos)

De 10.00h. a 13.00h. Jornada de taquilla inversa el MUSEO DE SÓLLER (Calle de Sa Mar, 9)

De 10.00h. a 16.00h Talleres de cocina para niños, a cargo de COOK & PLAY, precio 6 €. Información e inscripciones en el tel. 628138090 y el correo m.orocho@cookandplay.es

(Se podrá participar con inscripciones en el momento, si hay vacantes) De 11.00h. a 14.00h. En la Pl. Constitución, talleres infantiles con naranja y cítricos para hacer

en familia, a cargo de MÉS CULTURA. De 11.30h. En la Pl. Constitución, show-cooking con cítricos, a cargo de

Juan Antonio Fernández Vila, profesor de cocina. De 11.30h a 16h en la Pl. Constitución, Degustaciones selectas elaboradas con naranjas y cítricos. 12.30h. En la Pl. Constitución, Concierto de la Banda Jove de Sóller

13.00h Proclamación de los ganadores y finalistas del Concurso de escaparetes.

DOMINGO 29 de marzo De 10h a 16h Mercado de Artesanía de Sóller. Muestra y venta de artesanía, productos tradicionales y de la Naranja.

SÁBADO 4 de abril En el Jardín Botánico de Sóller, Ciclo talleres DEL HUERTO EN LA COCINA: "Los cítricos". Con el agrónomo Lorenzo Payeras y el maestro cocinero Juan Antonio Fernández. Financiado por FOGAIBA-Conselleria de Agricultura y Pesca. Plazas limitadas. Se requiere inscripción previa por correo-e a educacio@jardibotanicdesoller.org

En Fornalutx: LUNES Y MARTES 2 y 3 de abril

Concurso de Dibujo Infantil en la Biblioteca Municipal.

SÁBADO DÍA 4 de abril, en la Pl. de España de Fornalutx: A lo largo de la tarde. Votación popular del Concurso de Dibujo

17.30h. Entrega de premios de Dibujo Infantil en la Plaza. 18.00h. CONCURSO de Cocas y dulces de naranja o cítricos. Colabora Asociación tercera edad de Fornalutx y Xeremiers.

19.00h. Entrega de premios y galardones Taronja d'Or con la música de los Xeremiers de Fornalutx. Galardón Taronja d'Or, a Andreu Rullán Ferrer (Finca Cas Curial), a título póstumo. Galardón Taronja d'Or, a Margalida Puig Colom y Miquel Angel Pons Marcos,

19.30h. Música en directo, a cargo de BLUES I ALTRES HERBES

DEL 20 DE MARZO AL 5 DE ABRIL, MUESTRA GASTRONÓMICA en los restaurantes de Sóller, Port y Fornalutx (consultar menús en el programa aparte) Tren especial los sábados de las FERIAS: 21 y 28 de marzo. 13 €

ORGANIZAN



Ajuntament de Sóller



AJUNTAMENT DE FORNALUTX



sóller
HIDDEN TREASURE

COLABORAN



COOPERATIVA AGRÍCOLA DE SÓLLER
Sant Bartomeu



MUSEU DE SÓLLER

més cultura
TURISME I PATRIMONI

{Juan Antonio Fernández Vila}
www.cuinant.com

AGUA DE BALEARES
PERFUMES



Habrà **ofertas y descuentos** en los **comercios** que tengan el distintivo de la FERIA.

Aquí podrás encontrar toda la **información** de la FERIA actualizada



www.ajsoller.net