

1. Oleoruta + cata (4 h.)

La montaña y el olivar, a lo largo de la historia, han formado parte de la vida del valle de Sóller y de su gente. Esta visita pretende dar a conocer el patrimonio cultural y el paisaje que se ha conservado en torno a la producción del aceite y las aceitunas: el mundo de los bancales, las fuentes, los caminos, los olivos centenarios y las antiguas formas de trabajar y sus costumbres.

2. Ruta de los cítricos + cata (4 h.)

La historia de Sóller siempre ha estado ligada a los naranjos. El clima y el agua abundante de fuentes, la tierra fértil y su suelo han propiciado que el valle se pudiera dedicar a este producto. La ruta pretende poner en valor el paisaje conservado en torno al cultivo de los cítricos y mostrar el aroma que desprenden los naranjos cuando están en su plenitud.

3. Las fábricas de chocolate de Sóller + cata (2,5 h.)

Recorrido por los diversos lugares donde se ubicaron las antiguas fábricas de chocolate de Sóller. Explicamos su historia y los aspectos diversos relacionados con la producción y la elaboración de este producto.

4. Visita a la almazara de la Cooperativa de Sóller y el Centro Atardecer + cata (2 h.)

Visita al Centro Atardecer y proyección de un documental que nos introduce en el mundo de las almazaras tradicionales hasta aquellas de extracción continua centrífuga. Además, visitaremos la almazara de la Cooperativa, el almacén y la envasadora. Acabaremos con una cata de producto local.

5. Visita a la almazara de la Cooperativa de Sóller + cata de aceite (2,5 h.)

Visita a la Cooperativa Agrícola de Sóller para ver su almazara y el proceso de producción del aceite de oliva. Después continuaremos con una cata de aceite para conocer el sabor, el aroma y los atributos de las diferentes variedades del aceite virgen extra.

6. Visita a la almazara de la Cooperativa de Sóller + taller de olivas partidas “trencades” (2,5 h.)

Visita a la Cooperativa Agrícola de Sóller para ver su almazara y el proceso de producción del aceite de oliva.

Después continuaremos con un taller donde aprenderemos a partir olivas y/o a hacer olivada (pasta de aceitunas), según la temporada. Cada participante se podrá llevar su propio bote de olivas.

7. Visita al Centro Capvespre + taller de confitura de naranja (2,5 h.)

Visita al Centro Atardecer y proyección de un documental que nos introducirá en el mundo agrícola del valle de Sóller. Acabaremos con un taller de elaboración de confitura al final del cual cada participante podrá llevarse su propio tarro.