

**1. Oleoruta + tast (4 h)**

La muntanya i l'olivar, al llarg de la història, han format part de la vida de la vall de Sóller i de la seva gent. Aquesta visita pretén donar a conèixer el patrimoni cultural i el paisatge que s'ha conservat entorn a la producció de l'oli i les olives: el món de les marjades, les fonts, els camins, les oliveres centenàries i les antigues formes de fer feina i els seus costums.

**2. Ruta dels cítrics + tast (4 h)**

La història de Sóller sempre ha estat lligada als tarongers. El clima i l'aigua abundant de fonts, la terra fèrtil i el sòl han fet que la vall es pogués dedicar a aquest producte. La ruta pretén posar en valor el paisatge conservat entorn al cultiu dels cítrics i mostrar l'aroma que desprenen els tarongers quan estan en la plenitud.

**3. Les fàbriques de xocolata de Sóller + tast (2,5 h)**

Recorregut pels diversos llocs on s'ubicaren les antigues fàbriques de xocolata solleriques. N'explicam la història i els aspectes diversos relacionats amb la producció i l'elaboració d'aquest producte.

**4. Visita a la tafona de la Cooperativa de Sóller i el Centre Capvespre + tast (2 h)**

Visita al Centre Capvespre i projecció d'un documental que ens introdueix en el món de les tafones tradicionals fins a les d'extracció contínua centrífuga. A més, visitarem la tafona de la Cooperativa, el magatzem i l'envasadora. Acabarem amb un tast de producte local.

**5. Visita a la tafona de la Cooperativa de Sóller + cata d'oli (2,5 h)**

Visita a la Cooperativa Agrícola de Sóller per veure'n la tafona i com es produeix l'oli d'oliva. Després continuarem amb una cata d'oli per conèixer el sabor, l'aroma i els atributs de les diferents varietats de l'oli verge extra.

**6. Visita a la tafona de la Cooperativa de Sóller + taller d'olives trencades (2,5 h)**

Visita a la Cooperativa Agrícola de Sóller per veure'n la tafona i com es produeix l'oli d'oliva.

Després continuarem amb un taller on aprendrem a fer olives trencades i/o olivada, segons la temporada. Cada participant se'n portarà el seu pot.

**7. Visita el Centre Capvespre + taller de confitura de taronja (2,5 h)**

Visita al Centre Capvespre i projecció d'un documental que ens introdueix en el món agrícola de la vall de Sóller. Acabarem amb un taller de confitura en el qual cada participant se'n portarà un pot.