



fira nocturna de la patata

6 i 7 de juny · 19.30 h

Plaça Major · sa Pobla · 2025

Feria nocturna de la patata
6 y 7 de Junio · 19.30h

Evening potato fair
June 6th & 7th · 7.30 p.m.

Nächtliches Kartoffelfest
6. und 7. Juni ab 19.30 Uhr



Biel Ferragut i Mir
Batle de sa Pobla



Ajuntament de sa Pobla

Sa Pobla es prepara per viure una nova edició de la Fira Nocturna de la Patata, una cita que ens permet posar en valor un producte que forma part del nostre paisatge, de la nostra economia i, sobretot, de la nostra identitat.

Enguany la campanya d'exportació no està sent fàcil. La producció ha baixat i el sector pateix les conseqüències d'un context complicat. Per això, aquesta fira també vol ser un gest de suport i reconeixement a tots els pagesos i pageses que, malgrat les dificultats, continuen fent feina amb dedicació i constància. Els desitjam que les futures campanyes vinguin carregades de millors collites i oportunitats.

Agraesc sincerament la implicació de bars, restaurants, establiments i portals d'exportació per fer possible, una vegada més, aquesta festa gastronòmica. Convid tothom a gaudir-ne i a fer poble, al voltant de la nostra estimada patata.

Sa Pobla is preparing for a new edition of the Night-time Potato Fair – an event that allows us to honour a product that is part of our landscape, our economy, and above all, our identity.

This year, the export season has proven to be challenging. Yields have declined, and the sector is suffering the consequences of a complex environment. For this reason, the fair is also intended as a gesture of support and recognition for all the farmers who, despite the difficulties, continue to work with dedication and perseverance. We hope that future seasons will bring abundant harvests and new opportunities.

I sincerely thank the bars, restaurants, shops, and export platforms for their commitment to making this culinary celebration possible once again this year.

I warmly invite everyone to take part and to come together as a community to celebrate our beloved potato.

Sa Pobla se prepara para vivir una nueva edición de la Feria Nocturna de la Patata, una cita que nos permite poner en valor un producto que forma parte de nuestro paisaje, de nuestra economía y, sobre todo, de nuestra identidad.

Este año la campaña de exportación no está siendo fácil. La producción ha bajado y el sector sufre las consecuencias de un contexto complicado. Por eso, esta feria también quiere ser un gesto de apoyo y reconocimiento a todos los agricultores y agricultoras que, a pesar de las dificultades, siguen trabajando con dedicación y constancia. Les deseamos que las futuras campañas lleguen cargadas de mejores cosechas y oportunidades.

Agradezco sinceramente la implicación de bares, restaurantes, establecimientos y portales de exportación por hacer posible, una vez más, esta fiesta gastronómica. Invito a todo el mundo a disfrutar de nuestra querida patata y del pueblo.

Sa Pobla bereitet sich auf eine neue Ausgabe des Nächtlichen Kartoffelfestes vor – eine Veranstaltung, die es uns ermöglicht, ein Produkt zu würdigen, das Teil unserer Landschaft, unserer Wirtschaft und vor allem unserer Identität ist.

In diesem Jahr gestaltet sich die Exportsaison schwierig. Die Ernte ist zurückgegangen, und der Sektor leidet unter den Folgen eines komplexen Umfelds. Deshalb soll dieses Fest auch ein Zeichen der Unterstützung und Anerkennung für all jene Landwirtinnen und Landwirte sein, die trotz aller Herausforderungen mit Engagement und Ausdauer weiterarbeiten. Wir wünschen ihnen, dass die kommenden Saisons reich an besseren Ernten und neuen Chancen sein mögen.

Ich danke den Bars, Restaurants, Geschäften und Exportportalen aufrichtig für ihr Engagement, dieses gastronomische Fest auch in diesem Jahr wieder möglich zu machen.

Ich lade alle herzlich ein, daran teilzunehmen und die Dorfgemeinschaft rund um unsere geliebte Kartoffel zu stärken und zu feiern.



Ajuntament de sa Pobla

- 1 BAR DES TREN
- 2 CONGELATS SA RONDA
- 3 BAR FAMI
- 4 BAR CASA MISS
- 5 SALA REX CÀTERING
- 6 ASSOCIACIÓ GENT COM TU
- 7 CARAGOL BOVER
- 8 VAUMAR CAFÈ
- 9 SWEET&SOUR URBAN
- 10 GORRERIES
- 11 MEL DE BEA
- 12 PLAÇA VUIT
- 13 CAFÈ PLAÇA
- 14 ES RACÓ DE NA MARIA
- 15 SWEET MARGA
- 16 CRESTAIG
CARNS I EMBOTITS ARTESANS
- 17 BAR SA PLACETA
- 18 AEG SA MARJAL
- 19 BAR CRISTAL
- 20 DIMONIS D'ALBOPÀS
- 21 ES PAGÈS DE SON CATXO
- 22 MATEU EXPORT
- 23 BUNYOLS BEN BONS
- 24 COL·LECTIU SA NEGRETA I
ESPLAI ES JARDÍ MÀGIC



BANYS



Banys



1 BAR DES TREN

- **Frit de porc** 4,00
 - Frito de cerdo
 - *Pork frit*
 - “Frito” mit Schweinefleisch (Gebratenes Schweinefleisch, Kartoffeln, Fenchel..)
- **Frit de pop** 4,50
 - Frito de pulpo
 - *Octopus frit*
 - “Frito” mit Oktopus (Gebratener Oktopus mit Kartoffeln, Fenchel..)
- **Ensalada russa i banderilles** 3,50
 - Ensaladilla con banderillas
 - *Russian salad with skewers*
 - Schälchen mit russischem Kartoffelsalat und Leber-Spießchen
- **Bomba de pollastre** 3,50
 - Bomba de pollo
 - *Chicken bomb*
 - Kartoffelbombe mit Hähnchen
- **Bomba de bacallà** 4,00
 - Bomba de bacalao
 - *Cod bomb*
 - Kartoffelbombe mit Kabeljaufüllung
- **Coca de patata i albercoc** 2,50
 - Coca de patata y albaricoque
 - *Potato and apricot coca*
 - “Coca” (Fladenkuchen) aus Kartoffeln mit Aprikosen

2 CONGELATS SA RONDA

- **Delícies de pollastre cruixent amb patates fregides** 4,00
 - Nuggets de pollo crujientes con patatas fritas
 - *Crispy chicken nuggets with potatoes*
 - Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites

- CONGELATS SA RONDA -

- **Aletes coentes de pollastre arrebossades i patates fregides** 4,00
 - Alitas picantes de pollo rebozadas y patatas fritas
 - *Spicy breaded chicken wings with potatoes*
 - Pikant panierte Hähnchenflügel mit Pommes frites

3 BAR FAMI

- **“Cachopo” pobler amb patates** 4,50
 - Chachopo “pobler” con patatas
 - *Cachopo Pobler with potatoes*
 - “Cachopo Pobler” (Riesenschnitzel) mit Kartoffeln
- **Frit de matances** 3,00
 - Frito de matanzas
 - *“Matances” frit*
 - “Frit Matances” mit Schlachtfleisch
- **Frit Mariner** 3,50
 - Frito marinero
 - *Seafood frit*
 - “Frit” mit Fisch und Meeresfrüchten

4 BAR CASA MISS

- **Miss vermut “Guapo” millor vermut del món 2025** 3,50
 - Miss Vermut “Guapo” mejor vermut del mundo 2025
 - *Miss “Guapo” vermouth, the worlds best vermouth 2025*
 - *Miss “Guapo” Wermut, usgezeichnet als der beste Wermut der Welt 2025*
- **Guapissimo, miss vermut amb escuma de taronja** 4,00
 - Guapissimo, miss vermut con espuma de naranja
 - *Guapissimo, Miss vermuth with orange foam*
 - “Guapissimo”, Miss Wermut mit Orangenschaum

- BAR CASA MISS -

- **Miss vermut picant** 3,50
 - Miss vermut picante
 - *Miss spiced vermouth*
 - Miss Wermut Pikant

- **Ensalada russa amb llom i xampinyons** 5,50
 - Ensaladilla con lomo y champiñones
 - *Russian salad with pork loin and mushrooms*
 - Kartoffelsalat nach russischer Art mit Schweinelende und Champignons

5 SALA REX CÀTERING

- **Gofre de patata amb bolonyesa coenta i beixamel de trufa** 4,50
 - Gofre de patata con boloñesa picante y bechamel de trufa
 - *Potato waffle with spicy Bolognese and truffle béchamel*
 - Kartoffelwaffel mit pikantem Bolognese-Ragout und Trüffel-Béchamelsauce

- **Patata ventall farcida de bacó i formatge amb salsa de formatge cheddar** 4,00
 - Patata abanico rellena de bacon y queso con salsa de queso cheddar
 - *Fan potato stuffed with bacon and cheese with cheddar cheese sauce*
 - Fächerkartoffel gefüllt mit Speck und Käse mit Cheddar-Käsesauce

- **Pastís de patata coenta amb pollastre al curry** 4,00
 - Pastel de patata picante con pollo al curry
 - *Spicy potato pie with curried chicken*
 - Würziger Kartoffelkuchen mit Curryhähnchen

6 ASSOCIACIÓ GENT COM TU

- **Coca dolça de patata i xocolata negra** 3,00
 - Coca dulce de patata y chocolate negro
 - *Black chocolate and potato coca*
 - “Coca” (Fladenkuchen) aus Kartoffeln mit Edelbitterschokolade

- **Gató de patata i ametlla** 3,00
 - Gató de patata y almendra
 - *Potato and almond cake*
 - Kartoffel-Mandel-Kuchen

- **Gelat de patata** 2,00
 - Helado de patata
 - *Potato ice cream*
 - Kartoffeleis

- **Coca de patata i pastanaga** 3,00
 - Coca de patata y zanahoria
 - *“Coca” (flatbread) with potato and carrot*
 - “Coca” (Fladenkuchen) aus Kartoffeln und Karotten

7 CARAGOL BOVER

- **Caragols cuinats amb herbes aromàtiques i alioli de patata** 4,00
 - Caracoles cocinados con hierbas aromáticas y alioli de patata
 - *Boiled snails with herb and potato aioli*
 - In aromatischen Kräutern gegarte Schnecken und Kartoffel-Aioli

- **Caragols fregits amb romani i allioli de patata** 4,00
 - Caracoles fritos con romero y alioli de patata
 - *Fried snails with rosemary and potato aioli*
 - Gebratene Schnecken mit Rosmarin und Kartoffel-Aioli

8 VAUMAR CAFÈ

- **Croquetes de pollastre amb patates** 4,00
 - Croquetas de pollo con patatas
 - *Chicken croquettes with chips*
 - Hähnchenkroketten mit Pommes frites
- **Croquetes d'espínacs amb patates** 4,00
 - Croquetas de espinacas con patatas
 - *Spinach croquettes with chips*
 - Spinatkroketten mit Pommes frites
- **Delícies de pollastre amb patates** 4,00
 - Nuggets de pollo con patatas
 - *Nuggets with chips*
 - Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites
- **Nyoquis gratinats** 5,00
 - Ñoquis gratinados
 - *Gnocchi au gratin*
 - Gratinierte Gnocchi
- **Pizza de bacó, ceba i patata** 4,00
 - Pizza de bacon, cebolla y patata
 - *Bacon, onion and potato pizza*
 - Pizza mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln
- **Pastís de patata** 5,00
 - Pastel de patata
 - *Potato pie*
 - Kartoffelkuchen
- **Coqueta de patata amb albercoc** 1,50
 - Coca pequeña de patata con albaricoque
 - *Potato and apricot croquette*
 - Kartoffel-Aprikosen-Krokette

9 SWEET&SOUR URBAN

- **Con de patates fregides amb salsa a triar** 3,50
 - Cono de patatas fritas con salsa a elegir
 - *"Cone of French fries with sauce of your choice"*
 - Kegel mit Pommes frites und Sauce nach Wahl

- SWEET&SOUR URBAN -

- **Con "ranchero": patates fregides, porc i salsa a triar** 4,50
 - Cono ranchero: patatas fritas, cerdo y salsa a elegir
 - *Rancher cone: French fries, pork and sauce of your choice*
 - Rancher Kegel: Pommes Frites, Schweinefleisch und Sauce nach Wahl
- **Cucuruto d'ensalada russa** 4,00
 - Cucurucho de ensaladilla
 - *Cone with Russian salad*
 - Tüte mit Kartoffelsalat nach russischer Art

10 GORRERIES

- **Ikkuyakis: broqueta de calamar i patata amb salsa fina d'all i ostres** 3,50
 - Ikkuyakis: broqueta de calamar y patata con salsa fina de ajo y ostras
 - *Ikkuyakis: Squid and potato skewer with delicate garlic and oyster sauce*
 - Ikkuyakis: Tintenfisch-Kartoffelspieß mit feiner Knoblauch-Austernsauce
- **Toriyakis: pilotes de pollastre i patata amb salsa dolça-picant** 3,50
 - Toriyakis: albóndigas de pollo y patata con salsa dulce-picante
 - *Toriyakis: chicken and potato meatballs with sweet and spicy sauce*
 - Toriyakis: Hähnchen-Kartoffel-Fleischbällchen mit süß-scharfer Sauce
- **Tatsumaki: tornado de patata** 3,50
 - Tatsumaki: tornado de patata
 - *Tatsumaki: Potatoe tornado*
 - Tatsumaki: Kartoffel Tornado

- **Broquetes de coca de patata amb salsa de xocolata i toppings** 3,00
 - Broquetas de coca de patata con salsa de chocolate y toppings
 - *Potato coca skewers with chocolate sauce and a variety of toppings*
 - Kartoffelkuchen-Spießchen mit Schokoladensoße und verschiedenen Toppings

11 MEL DE BEA

- **Frit de porc** 3,50
 - Frito de cerdo
 - *Pork frit*
 - "Frito" mit Schweinefleisch (Gebratenes Schweinefleisch, Kartoffeln, Fenchel..)
- **Frit Mariner** 4,50
 - Frito marinero
 - *Seafood frit*
 - "Frito" mit Fisch und Meeresfrüchten
- **Patates pageses amb ous de guàtilera** 4,00
 - Patatas payesas con huevos de codorniz
 - *Patatas payesas with quail's egg*
 - Kartoffeln nach Bauernart mit Wachteleiern
- **Bacallà fregit amb salsa pobra i lilit de patata** 3,50
 - Bacalao frito con salsa pobra sobre lecho de patata
 - *Cod with sauce on a bed of potato*
 - Frittierte Kabeljau auf Kartoffelbett und Sauce nach Art Sa Pobra
- **Pop a la gallega** 4,50
 - Pulpo a la gallega
 - *Galician octopus*
 - Oktopus nach galizischer Art (auf Kartoffelbett mit Olivenöl und Paprikapulver)

12 PLAÇA VUIT

- **Frittata vegetariana** 3,50
 - Frittata vegetariana
 - *Vegetarian Frittata*
 - Vegetarische Frittata
- **Pizza de massa amb patata** 4,00
 - Pizza de masa con patata
 - *Pizza with potato base*
 - Pizza aus Kartoffelmasse

- PLAÇA VUIT -

- **Gofra amb gelat de coca de patata** 6,00
 - Gofre con helado de coca de patata
 - *Waffle with potato coca ice cream*
 - Waffel mit Kartoffelkucheneis
- **Gelat de coca de patata** 3,00
 - Helado de coca de patata
 - *Potato coca ice cream*
 - Kartoffelkucheneis
- **Frit de porc** 4,00
 - Frito de cerdo
 - *Pork frit*
 - "Frito" mit Schweinefleisch (Gebratenes Schweinefleisch, Kartoffeln, Fenchel..)
- **Brownie de patata** 4,00
 - Brownie de patata
 - *Potato brownie*
 - Kartoffel-Brownie

14 ES RACÓ DE NA MARIA

- **"Lasagna" de patata, sobrasada i formatge maonès gratinada amb allioli** 3,50
 - Lasaña de patata, sobrasada y queso mahonés gratinada con allioli
 - *Potato lasagna with sobrasada and Mahón cheese, gratinated with allioli*
 - Kartoffel-Lasagne mit Sobrasada und Mahón-Käse, gratiniert mit Allioli
- **Frit mentider, patata, pastanagó, all tendre, colflori, bròquil i ploma ibèrica** 4,50
 - "Frito de mentira" patata, zanahoria, ajos tiernos, coliflor, brócoli y pluma ibèrica
 - *"Frito Fake": potato, carrot, spring garlic, cauliflower, broccoli, and Iberian pork pluma*
 - Falsches "Frito": Kartoffel, Karotte, junge Knoblauchzehen, Blumenkohl, Brokkoli und iberische Schweinefleisch (Pluma)

- ES RACÓ DE NA MARIA -

- **Patates des Racó.
Patata fregida i ceba caramelitzada
gratinada amb allioli i salsa coenta** 3,00
 - Patatas fritas con cebolla caramelizada gratinadas con allioli y salsa picante
 - *French fries with red wine caramelized onions, gratinated with allioli and spicy sauce*
 - Pommes Frites mit in Rotwein karamellisierten Zwiebeln, gratiniert mit Allioli und scharfer Sauce

15 SWEET MARGA

- **Pastis de pastanaga amb glaça de coco i patata** 3,00
 - Pastel de zanahoria con glasa de coco y patata
 - *Carrot cake with potato and coconut icing*
 - Karottenkuchen mit Kartoffel-Kokos-Glasur
- **Brownie de patata** 3,00
 - Brownie de patata
 - *Potato brownie*
 - Kartoffel-Brownie
- **Brownie de patata sense gluten** 3,00
 - Brownie de patata sin gluten
 - *Gluten-free potato brownie*
 - Glutenfreier Kartoffel-Brownie
- **Pastis de pastanaga amb glaça de coco i patata sense gluten** 3,00
 - Pastel de zanahoria con glasa de coco y patata sin gluten
 - *Gluten-free potato brownie and coconut icing*
 - Glutenfreier Karottenkuchen mit Kartoffel-Kokos-Glasur

16 CRESTAIG CARNIS I EMBOTITS ARTESANS

- **Banderilles de fetge amb ensalada russa** 3,50
 - Banderillas de hígado con ensaladilla
 - *Liver skewers with Russian salad*
 - Leber-Spießchen mit Kartoffelsalat nach russischer Art

- CRESTAIG -

- **La nostra salsitxa casolana amb patates fregides** 4,00
 - Nuestra salsicha casera con patatas fritas
 - *Our homemade sausage with French fries*
 - Unsere hausgemachte Wurst mit Pommes Frites

- **La nostra mini hamburguesa amb pa brioix de patata** 4,00
 - Nuestra mini hamburguesa con pan brioche de patata
 - *Our mini burger with potato brioche bun*
 - Unsere Mini-Hamburger mit Kartoffel-Brioche-Brötchen

17 BAR SA PLACETA

- **Entrepà de pa de vidre amb ensalada russa i calamars a la romana** 4,50
 - Bocadillo de pan de cristal con ensaladilla y calamares a la romana
 - *Russian salad and battered squid sandwich on glass bread*
 - Sandwich aus Kristallbrot mit Kartoffelsalat russischer Art und panierten Tintenfischringen
- **Hamburguesa de pollastre cruixent amb pa de coca de patata, ensalada i formatge fos** 6,00
 - Hamburguesa de pollo crujiente con pan de coca de patata, ensalada y queso fundido
 - *Crispy chicken burger with potato coca bread, salad, and melted cheese*
 - Knuspriger Hähnchen-Burger mit Kartoffel-Coca-Brötchen, Salat und geschmolzenem Käse
- **Pizza de patata, formatge vegà, tomàtiques cherry, alfabeguera i olives** 4,00
 - Pizza de patata, queso vegano, tomates cherri, albahaca y aceitunas
 - *Potato pizza with cherry tomatoes, vegan cheese, basil, and olives*
 - Kartoffelpizza mit Cherrytomaten, Veganer Käse, Basilikum und Oliven

18 AEG SA MARJAL

- **Canyes, refrescs i aigua**
 - Cañas, refrescos y agua
 - Drinks
 - Fassbier, Erfrischungsgetränke und Wasser

19 BAR CRISTAL

- **Patata farcida de carn amb salsa criolla coenta** 4,50
 - Patata rellena de carne con salsa criolla picante
 - *Potato stuffed with salsa criolla*
 - Mit Fleisch gefüllte Kartoffel und scharfer Criolla-Sauce
- **Pastís de patata amb carn i salsa coenta** 4,00
 - Pastel de patata con carne y salsa picante
 - *Potato pie with meat and spicy sauce*
 - Kartoffelkuchen mit Fleisch und scharfer Sauce
- **Truita de patata** 3,00
 - Tortilla de patata
 - *Potato omelettes*
 - Kartoffel-Omelette

20 DIMONIS D'ALBOPÀS

- **Plat infernal: Ou estrellat amb patata fregida i llangonissa coenta** 3,50
 - Plato infernal: Huevo frito con patata y longaniza picante
 - *Hell's Dish: Fried egg with potatoes and spicy sausage*
 - Höllenteller: Spiegelei auf Krtoffelbett mit pikanter "Longaniza" (Wurst)
- **Sorbet amb caràcter pobler: de llimona amb vodka de patata** 3,00
 - Sorbete con carácter "pobler": de limón con vodka de patata
 - *Sorbet "Sa Pobla" with lemon and potato vodka*
 - Sorbet "Sa Pobla" mit Zitrone und Kartoffelwodka

21 ES PAGÈS DE SON CATXO

- **Vi pagès i Vermut**
(copa de vi o vermut) 3,50
(botella vi o vermut) 14,00
 - Vino payés y vermut
 - *Wine and Vermouth*
 - Wein und Wermut

22 MATEU EXPORT

- **Capseta negra d'amanida fresca amb patatons "Lady Jane" acabats de fregir** 4,00
 - Cajita negra de ensalada fresca con patata "Lady Jane" recién frita
 - *Fresh salad with fried "Lady Jane" potatoes*
 - Schwarzes Kästchen mit knackigem Salat und frischen "Lady Jane"-Bratkartoffeln
- **Gelat de vainilla dins coca de patata i pols de xocolata i galleta** 4,00
 - Helado de vainilla dentro de coca de patata y polvo de chocolate y galleta
 - *Vanilla ice cream in a potato coca with chocolate powder*
 - Vanilleeis in Kartoffel-"Coca" mit Schokopulver und Keks

23 BUNYOLS BEN BONS

- **Bunyols de patata**
1 kg 16,00
1/2 kg 8,00
1/4 kg 4,00
 - Buñuelos de patata
 - *Potato bunyol doughnuts*
 - Kartoffel-Krapfen

24 COL·LECTIU SA NEGRETA I ESPLAI ES JARDÍ MÀGIC

- **Canyes, refrescs i aigua**
 - Cañas, refrescos y agua
 - Drinks
 - Fassbier, Erfrischungsgetränke und Wasser

180 anys de conreu de patata a sa Pobla

La present edició de la Fira Nocturna de la Patata 2025, coincideix amb el 180 aniversari de la presència del seu conreu al nostre terme municipal.

Segons constància escrita, la patata va ser introduïda a les terres de conreu de sa Pobla per Agustí Serra de "Can Cristo", l'any 1845 i, des d'aleshores no ha cessat d'experimentar nous i diversos sistemes de cultiu i comercialització. Al principi, el tubercle, només es conreava en petites parcel·les de les terres baixes del nostre terme municipal, pròximes a s'Albufera, per atendre l'escassa demanda del mercat illenc i dedicar el sobrant de la producció a l'alimentació dels animals domèstics.

A mitjans del passat segle XIX, els agricultors poblers duïen a terme, anualment, dues collites de patata; la primera destinada a l'exportació, que se sembrava al mes de novembre i es començava a recollir al maig. L'altra collita, anomenada d'hivern, es destinava al consum interior, se sembrava a finals de juliol i recol·lectava entre octubre i novembre. Actualment, la introducció de noves varietats i els canvis observats en el sistema de la seva exportació al Regne Unit i altres països del nord d'Europa, han fet que variassin els anteriors cicles de producció.

Joan Payeras Llull
Cronista oficial de la vila

180 Years of Potato Cultivation in Sa Pobla

The current edition of the 2025 Nighttime Potato Fair coincides with the 180th anniversary of the beginning of potato cultivation in our municipality.

According to records, the potato was introduced to the agricultural lands of Sa Pobla in 1845 by Agustín Serra from "Can Cristo", and since then, it has continuously evolved through new and diverse cultivation and marketing methods. In the beginning, the tuber was only grown in small plots of lowland near the Albufera, to meet the modest demand of the island market, while the surplus production was used as animal feed.

By the mid-19th century, Sa Pobla's farmers were producing two potato harvests per year: the first was destined for export, sown in November and harvested starting in May. The winter harvest, intended for local consumption, was sown at the end of July and collected between October and November.

Today, the introduction of new varieties and changes in the export system, especially toward the United Kingdom and other Northern European countries, have transformed the previous production cycles.

Joan Payeras Llull
Official Chronicler of the Town

180 años de cultivo de la patata en Sa Pobla.

La presente edición de la Feria Nocturna de la Patata 2025, coincide con el 180 aniversario del inicio del cultivo de la patata en nuestro municipio.

Según consta, la patata fue introducida en las tierras de cultivo de Sa Pobla por Agustín Serra de "Can Cristo" en el año 1845, desde entonces no ha cesado de experimentar nuevos y diversos sistemas de cultivo y comercialización. Al principio, el tubérculo, solamente se cultivaba en pequeñas parcelas de las tierras bajas del municipio, próximas a la Albufera, para atender la escasa demanda del mercado de las islas, el sobrante de la producción iba destinado a la alimentación de animales.

A mediados del siglo XIX, los agricultores de Sa Pobla producían anualmente dos cosechas de patata: la primera iba destinada a la exportación, su siembra se realizaba en el mes de noviembre y se empezaba a recoger en mayo. La cosecha de invierno se destinaba al consumo interior, su siembra se realizaba a finales de julio y se recolectaba entre octubre y noviembre.

Actualmente, la introducción de nuevas variedades y los cambios en el sistema de su exportación a Reino Unido y a otros países del norte de Europa, han modificado los anteriores ciclos de producción.

Joan Payeras Llull
Cronista oficial de la vila

180 Jahre Kartoffelanbau in Sa Pobla

Die diesjährige Ausgabe der Nächtlichen Kartoffelmesse 2025 fällt mit dem 180. Jahrestag des Beginns des Kartoffelanbaus in unserer Gemeinde zusammen.

Laut den Aufzeichnungen wurde die Kartoffel im Jahr 1845 von Agustín Serra von „Can Cristo“ auf den Ackerflächen von Sa Pobla eingeführt. Seitdem hat der Anbau dieses Knollengewächses zahlreiche neue und unterschiedliche Anbaumethoden und Vermarktungswege durchlaufen. Anfangs wurde die Kartoffel nur auf kleinen Parzellen im Tiefland des Gemeindegebiets, in der Nähe der Albufera, angebaut, um die geringe Nachfrage auf dem Inselmarkt zu decken. Der Überschuss der Produktion wurde als Viehfutter verwendet.

Mitte des 19. Jahrhunderts produzierten die Landwirte in Sa Pobla jährlich zwei Kartoffelerntezyklen: Die erste Ernte war für den Export bestimmt, wurde im November gesät und ab Mai geerntet. Die Winterernte war für den lokalen Verbrauch gedacht, ihre Aussaat erfolgte Ende Juli und die Ernte fand zwischen Oktober und November statt.

Heutzutage haben neue Sorten sowie Veränderungen im Exportwesen, insbesondere in Bezug auf das Vereinigte Königreich und andere Länder Nordeuropas, die bisherigen Produktionszyklen verändert.

Joan Payeras Llull
Ämtlicher Chronist der Gemeinde

ACTIVITATS RELACIONADES AMB LA FIRA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA FERIA

ASSOCIATED ACTIVITIES

AKTIVITÄTEN RUND UM DIE MESSE

DIVENDRES, 6 DE JUNY
VIERNES 6 DE JUNIO
FRIDAY JUNE 6th
FREITAG, DER 6. JUNI

• **A les 19.30 h** A la plaça Major, inauguració de la Fira amb l'actuació de la **BANDA DE MÚSICA DE SA POBLA.**

• **A las 19.30 h** En la plaça Major, inauguración de la Feria con la actuación de la **BANDA DE MÚSICA DE SA POBLA.**

• **7.30 p.m.** The inauguration of the Potato Fair in the Plaça Major, with a performance by **SA POBLA BAND**

• **19.30 Uhr.** Eröffnung der Messe auf dem Plaça Major und Auftritt der **MUSIKKAPELLE VON SA POBLA.**

• **A partir de les 21.30 h** A la plaça Major, actuació de **Jordi Álvarez & the Foodies.**

• **A partir de las 21.30 h** En la plaça Major, actuación de **Jordi Álvarez & the Foodies.**

• **From 9.30 p.m.** In the Plaça Major, **Jordi Álvarez & the Foodies** live

• **Ab 21.30 Uhr** auf der Plaça Major Animation mit der Gruppe **Jordi Álvarez & the Foodies.**



DISSABTE, 7 DE JUNY
SÁBADO 7 DE JUNIO
SATURDAY JUNE 7TH
SAMSTAG, DER 7. JUNI

• **A partir de les 19.30 h** actuació a la plaça Major de la **Batukada d'Albopàs.**

• **A partir de les 19.30 h** actuación en la plaça Major de la **Batukada d'Albopàs.**

• **From 7.30 p.m.** Drums exhibition in Plaça Major by **Batukada d'Albopàs.**

• **Ab 19.30 Uhr** auf der Plaça Major Animation mit der Gruppe **Batukada d'Albopàs.**

• **A partir de les 21.30 h** A la plaça Major, actuació de **Gastón Marchesani & His SuperSkunks.**

• **A partir de las 21.30 h** En la plaça Major, actuación de **Gastón Marchesani & His SuperSkunks.**

• **From 9.30 p.m.** In the Plaça Major, **Gastón Marchesani & His SuperSkunks** live

• **Ab 21.30 Uhr** auf der Plaça Major Animation mit der Gruppe **Gastón Marchesani & His SuperSkunks.**



L'Ajuntament de sa Pobra
vol expressar l'agraïment a
totes les persones i entitats
que fan possible la celebració
d'aquesta fira, donar la
benvinguda a tots els visitants
i fer un esment especial a tots
els pagesos que durant tot
l'any treballen tan durament
per obtenir un producte tan
característic del nostre poble i
que està present en la nostra
gastronomia:

LA PATATA.

El Ayuntamiento de Sa Pobra
quiere mostrar su gratitud
a todas las personas y
entidades que hacen posible
la celebración de esta feria,
dar la bienvenida a todos los
visitantes y en especial a todos
los payeses que durante todo
el año trabajan tan duramente
para obtener un producto
tan característico de nuestro
pueblo y que está presente en
nuestra gastronomía:

LA PATATA.

Sa Pobra Town Council wishes
to thank all the people and
organizations that have
striven to make this event a
reality. Likewise, it wishes to
welcome all visitors and to
acknowledge the efforts of all
the local farmers, who have
worked so hard throughout
the year to grow a product
that is both synonymous with
our town and an important
part of our cuisine:

THE POTATO.

Die Gemeindeverwaltung
von Sa Pobra möchte
allen Menschen und
Organisationen, die diese
Messe möglich gemacht
haben, danken, alle Besucher
begrüßen und ganz besonders
alle Landwirte erwähnen,
die das ganze Jahr über hart
arbeiten, um ein für unseren
Ort so charakteristisches
und in unserer Küche
allgegenwärtiges Produkt
anzubauen: **DIE KARTOFFEL.**



www.sapobla.cat



@ajsapobla



Ajuntament de sa Pobra
Regidoria de Fires