

# Caimari

XXII FIRA DE  
S'OLIVA  
16 i 17 de novembre 2019



Ajuntament de Selva





## CONVIDADA A LA XXII FIRA DE S'OLIVA

« i després ens dona els fruits que  
tots junts aprofitam. »

*Jerín Vallcaneras*

# Caimari

## XXII Fira de s'Oliva 2019



La Fira de s'Oliva de Caimari és el fruit de tot un poble que viu i treballa la terra, una terra que dona els fruits que tots junts aprofitam, com diu la nostra poetessa. Així, el poble i els visitants ho celebrarem envoltant la fira, valorant la importància de la conservació de les tradicions i reviscolant les feines i oficis antics.

La fira i el poble mantenen oberta la balconada cap al futur, incorporant noves iniciatives i accions per promoure i enriquir l'activitat econòmica i social d'aquestes contrades.

La XXII edició de la fira du novetats que aporten noves propostes culturals, com ara la creació dels Caparrots Carboners, el I Concurs Internacional de Fotografia Vila de Caimari, la Trobada de Pintors, i el reconeixement de l'essencial aportació de la dona en la feina, oficis del camp i de la casa.

Amb molta il·lusió, un bon grup de caimariencs i caimarienques fan feina de valent i aconsegueixen que Caimari mantengui les portes obertes perquè la fira sigui acollidora per a tothom. Aquest és l'esperit que envolta la fira i que ens agradaria que envoltàs a tots els que la fan possible i als que la visiten, amb molta gratitud.

**Bona fira !**

Portada:  
Pintura d'Andreu Company  
Contra portada:  
Dibuix de Pau Rotger

Disseny i maquetatge:  
jvStudio-Selva



Ajuntament de Selva

Plaça Major - 1  
07313 Selva, Illes Balears  
Tel: 971 515 006

www.selva-portal.com  
facebook: ajuntamentdeselva  
Instagram: @ajuntamentdeselva  
Twitter: ajuntamentSelva





Foto: © Javier Viguera | Caimari





fotos: Magdalena Garau

# Cançó des carboner

*Cançoner tradicional de Mallorca*

*Any 1932*

- 1- Mon pare carbó va fer / fins a l'hora que es morí.  
Carboner em va fer a mi / perquè ell era carboner.
- 2- Dins el cor de l'alzinar / damunt una muntanyeta  
tenc la meva barraqueta / que és tot quant me va deixar.
  
- 3- Maldecaps no sé que són, / no sé que vol dir tristesa,  
i enmig d'aquesta pobresa / som el més felic del món.
- 4- Un mot de lletra no sé , / ni sé que cosa és escriure,  
i, pel meu mode de viure, / res d'això he de mester.
- 5- Com duc es carbó a ciutat / i per vendre'l el passeig,  
de tant de trull i estabeig / arrib que estic marejat.
- 6- I només fris d'acabar / que tenc es cap que em va entorn,  
per tornar-me'n ben de jorn / de cap al meu alzinar.
  
- 7- Allà el meu cor no està estret / perquè és ampla sa Garriga;  
cap trava amb el món me lliga, / ni me top amb cap paret.
- 8- Allà dalt no estic tot sol / tenc amb mi sa meva dona,  
que n' és tan polida i bona, / i és garrida com el sol.
  
- 9- Un infantó que tenim, / que és cosa de meravella,  
sa mare i aquesta estrella / són els tresors que jo estim.
- 10- Es color de cara meu / és negre com es carbó,  
però la de l'infantó / és més blanc que llet i neu.
- 11- I de tan guapo com és / per no posar-li mascara  
me faig ben neta sa cara / i mil vegades el bes.
- 12- A veure'l me'n vaig cantant / quan tenc composta sa sitja  
ell en veure'm fa sa mitja / com un "pasco" de content.
  
- 13- I de fer feina rendit / vaig a descansar una mica;  
els ocells me fan musica, / les murteres me fan llit.
  
- 14- Mates m'emparen el fred, / ombra em donen les alzines  
I una aigua de ses més fines / d'una font en tenir set.

*Lletra original de*

*Manuela de los Herreros i Sorà*



### PROGRAMA D'ACTES

#### DISSABTE 26 D'OCTUBRE

▶ 10:00 h

##### I TROBADA DE PINTORS A CAIMARI

Els pintors que ho desitgin podran deixar les seves obres per ser exposades durant la fira.

Lloc: *Plaça Major de Caimari*

#### DISSABTE 2 DE NOVEMBRE

▶ 18:00 h

##### TARDEO QUINTOS

Lloc: *Plaça Major de Caimari*

#### DIVENDRES 8 DE NOVEMBRE

▶ 16:00 h

##### PASSACARRERS I PENJADA DE BANDERES

per part dels quintos 2002 a la Casa del Poble.

▶ 20:00 h

##### CONCERT DELS BLAVETS DE LLUC

Donatiu a benefici de PROJECTE HOME

Lloc: Església Vella

Col.labora:



foto: Blavets de Lluc

#### DISSABTE 9 DE NOVEMBRE

▶ 9:00 h

##### EXCURSIÓ AL COMELLAR DE S'HOMO

##### I COMELLAR DE SA COVETA NEGRA

Duració: 2 hores aprox.

Dificultat: baixa / a partir de 6 anys

Heu de dur pa i taleca

Sortida i arribada a la Plaça Major de Caimari

Guia: *Toni Seguí de "Ses Figueroles"*

▶ 11:00 h

##### JORNADA TÈCNICA

*"Maneig i gestió de l'olivar per minimitzar la incidència de Xylella fastidiosa"* a càrrec de

*Andreu Juan Serra*, cap del Servei d'Agricultura de la Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Govern de les Illes Balears.

Lloc: *Sa Tafona de Caimari - Finca de Son Albertí*

Col.labora:



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B DIRECCIÓ GENERAL  
/ AGRICULTURA,  
RAMADERIA  
I DESENVOLUPAMENT  
RURAL



Sa Tafona de Caimari

▶ 16:00 h

##### EL-LABORACIÓ DE MANUALITATS

Per part de la gent del poble en benefici del CEIP Ses Roques.

Lloc: *Plaça Major de Caimari*

Col.labora: APIMA

**19:00 h**

**PRESENTACIÓ DEL DIMONI  
I ELS CAPARROTS CARBONERS  
DE CAIMARI**

Ens apadrinen els "Dimonis de l'Obreria de Sant Antoni de Sa Pobla".

Caparrots dissenyats per Andreu Company.

Presentació a càrrec de Margalida Socias.

Lloc: *Església Vella de Caimari*

foto: Jaume Moranta



**▶ 20:00 h**

**INAUGURACIÓ  
DE LA SITJA DE CARBONER**  
Amb l'acompanyament del ball dels  
Caparrots carboners de Caimari  
Lloc: *Plaça Major de Caimari*

**▶ 20:30 h**

**RUTA DE TAPES**  
Elaboració de tapes amb la participació de:

CA NA TOME - BAR  
CAN TOMEU - BAR  
CAN VILÀ - BAR  
S'ATURADA - BAR / RESTAURANT  
SES DEVERES - BAR / RESTAURANT

**▶ 23:00 h**

**GRUP SES BUBOTES**

Lloc: Restaurant ses Deveres

Camí de ses Deveres, s/n

(Poliesportiu Municipal de Caimari)



**DIUMENGE 10 DE NOVEMBRE**

**▶ 10:30 h JOCS POPULARS**

Lloc: *Plaça Major de Caimari*

**Organitza:**

 **Departament de Turisme i Esports  
Consell de Mallorca**

FIRES I FESTES 2019

**▶ 13:30 h**

**PAMBOLIADA PER A LA GENT DEL POBLE**

Hi haurà caliu per torrar, pa, tomàtigues,  
oli, olives, vi i fruita.

Col·labora: APIMA CEIP Ses Roques

Lloc: *Plaça Major de Caimari*



**▶ 15:30 h:**

**ANIMACIÓ DE BALL INFANTIL**

Col·labora: APIMA CEIP Ses Roques

Lloc: *Plaça Major de Caimari*

**18:30 h:**

**PRESENTACIÓ DEL DOCUMENTAL  
"RECORDS VIUS DE CAIMARI"**

Protagonitzat per la gent major del poble  
de Caimari.

*Realització:* Javier Viguera i Nélida Domínguez

*Lloc:* Església de la Immaculada Concepció  
de Caimari



**▶ 19:30 h**

**CONCERT DE LA CORAL DEL PUIG DE SELVA**

Donatiu en benefici de les millores del temple  
parroquial de Caimari.

Lloc: *Església de la Immaculada Concepció  
de Caimari*

## PROGRAMA D'ACTES

### DIVENDRES 15 DE NOVEMBRE

**12:00 h**

#### REPARTIMENT DE BRANQUES

**D'OLIVERA** per part dels infants del poble. Demanam als veïnats de Caimari que engalanin les façanes en senyal de germanor i festa.

*Caimari*

**XXII Fira de s'Oliva 2019**



**▶ 16:00 h**

#### TRENCADA D'AMETLLES

Lloc: *encetadora de Ca na Bielona*

**▶ 19:00 h**

#### INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ DE PINTURES I DIBUIXOS DE LA I MOSTRA DE TROBADA DE PINTORS DE CAIMARI

Lloc: *nou local de la Gent Gran de Caimari C/ de s'Horitzó n° 17*

**▶ 19:30 h**

#### INAUGURACIÓ D'EXPOSICIONS

Olis i pintura d'oliveres mil·lenàries de *Miquel Trias Horrach*

Dibuixos i aquarel·les de *Joan Muñoz Darder*  
Pintures d'*Anna Muntaner*

Lloc: *Església Vella de Caimari*

**▶ 20:00 h**

#### TAULA RODONA SOBRE LES FEINES QUOTIDIANES DE LA DONA CAIMARIENCA EN EL SEGLE PASSAT

*A càrrec de les dones caimarienes:*

*Coloma Pericàs, Sollarica (collidora)*

*Maria Mairata, Monya (fornera)*

*Margalida Llinàs, Pesadora (botiguera)*

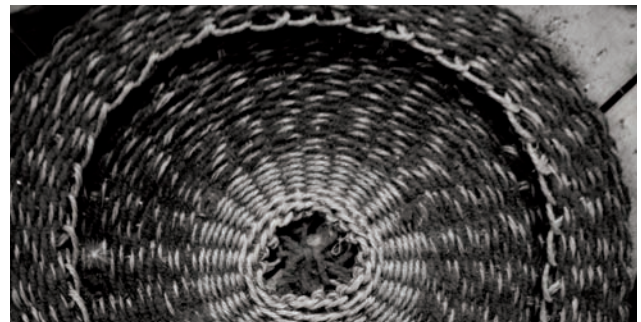
*Joana Villalonga, Blanca (emblanquinadora)*

*Petra Mairata, Mancorina (tavernera)*

*M<sup>o</sup> Margalida Muntaner, Purrilla (modista)*

*Maria Rotger, Solla (sabatera)*

Lloc: *Església Vella de Caimari*



### DISSABTE 16 DE NOVEMBRE

**10:00 h** OBERTURA DE LA FIRA

Obertura al públic de la tafona-museu de "Sa Tafona de Caimari" i l'antiga trencadora d'ametlles de Ca na Bielona. Degustació i venda d'olives negres, pansides trencades i tota classe d'oli d'oliva, a càrrec dels productors locals.

Exposició de cotxes i motos d'època.

**16:00 h** INAUGURACIÓ

DE LA XXII FIRA DE S'OLIVA

Recepció d'autoritats a la Plaça Major de Caimari.

**16:15 h**

SORTIDA DEL DIMONI I ELS CAPARROTS CARBONERS DE CAIMARI ACOMPANYATS DELS XEREMIIERS pels carrers del poble.

Lloc: *Plaça Major de Caimari*



# PROGRAMA D'ACTES

**18:30 h**

**LLIURAMENT DE PREMIS DEL  
I CONCURS INTERNACIONAL  
DE FOTOGRAFIA VILA DE CAIMARI**

Organitza: *Caimari360*

Lloc: *Jardins de ca s'Hereu*

Carrer de ca s'Hereu n° 2 - Caimari

Amb degustació de productes locals:  
vins i caves, olis, olives, ametlles, galletes i  
sobrassada mallorquina, per gentilesa de:



**CONCURS INTERNACIONAL  
DE FOTOGRAFIA  
VILA DE CAIMARI**

"L'OLIVERA, EL SEU ENTORN, CULTURA I TRADICIÓ"

**BASES CONCURS I PREMIS**  
[www.caimari360.com](http://www.caimari360.com)



ORGANITZA: Caimari 360 PATROCINA: Ajuntament de Selva INFORMACIÓ, BASES I PREMIS: [www.caimari360.com](http://www.caimari360.com)

**DIUMENGE 17 DE NOVEMBRE**

**10:00 h**

**OBERTURA DE LA FIRA**

Degustació i venda d'olives negres, pansides  
trencades i tota classe d'oli d'oliva, a càrrec  
dels productors locals.

**11:00h**

**I CONCURS DE  
PASTOREIG  
FIRA DE S'OLIVA**

Lloc: *darrera l'Església  
Nova de Caimari*

Organitza:



**12:00 h**

**MOSTRA FOLKLÒRICA  
AMB L'ACTUACIÓ DE L'AGRUPACIÓ  
AIRES DE MUNTANYA DE SELVA**

Lloc: *Sa Tafona de Caimari*

Col·labora:

  
**Sa Tafona de Caimari**



**17:00 h**

**BALLADA POPULAR**

A càrrec del GRUP BALLUGALL

Lloc: *Plaça Major de Caimari*

**18:30 h**

**CLOENDA DE LA XXII FIRA DE S'OLIVA**

Lloc: *Plaça Major de Caimari*

L'Ajuntament es reserva el dret de canviar, modificar o suspendre qualsevol dels actes programats.



# Cuina mallorquina

ESPECIALITATS DELS BARS I RESTAURANTS DE CAIMARI

Els Bars i Restaurants de Caimari vos desitgen una bona fira i bon profit!



## BAR CAN TOMEU

Frit de porc  
Variats  
Plats de muntanya  
Pa amb oli de  
llom i xampinyons

C/ Ses Tavernes 9  
Caimari  
Tel: 971 515 361



## BAR S'ATURADA

### ESPECIAL FIRA DE S'OLIVA:

Cargols  
Frit de porc  
Escaldums de pollastre  
Variats

### El dissabte i diumenge a partir de les 9:00 h:

Torrada: carn, botifarrons,  
sobrassada, llom i xua.

C/ Ca s'Hereu, 25 · Caimari  
Tel: 871 707 695

## BAR CA NA TOME

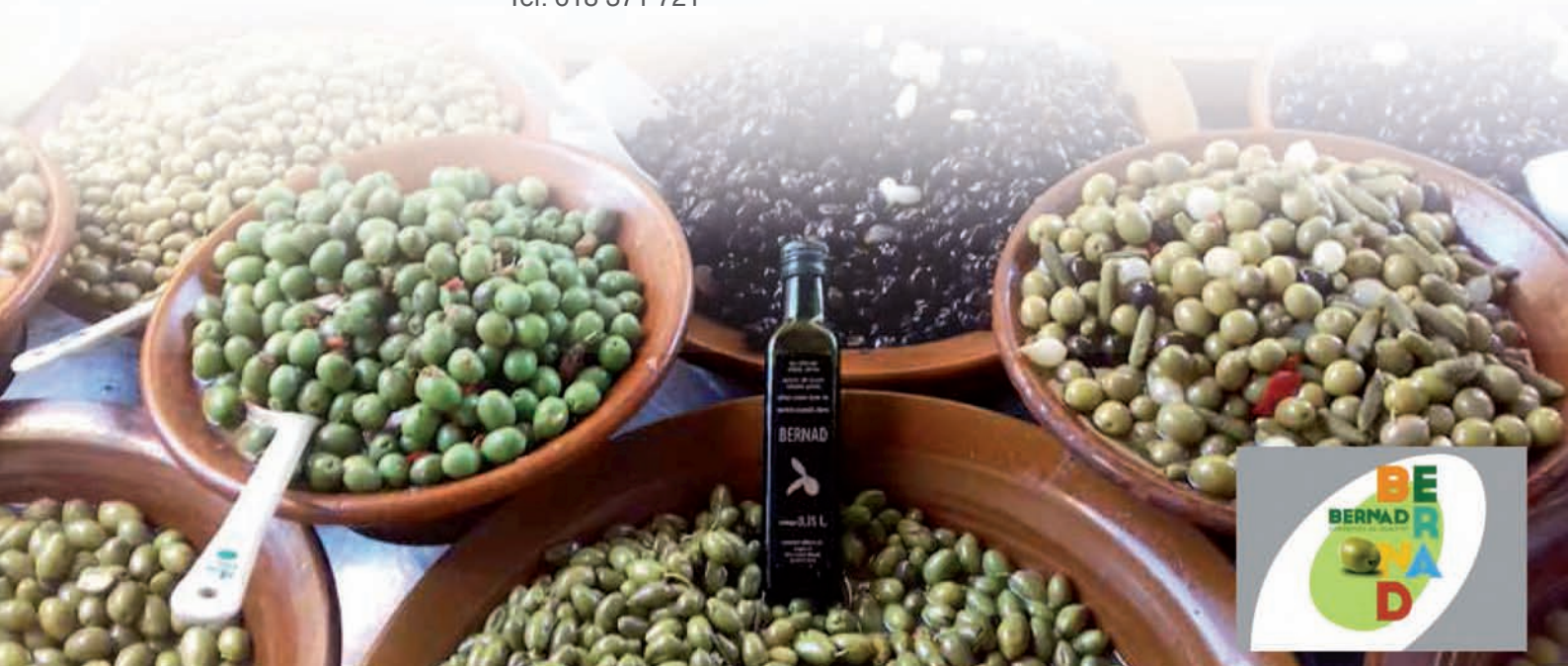
Porcella  
Sèpia amb mandonguilles  
i gambes  
Frit de pastanaga  
Frit de pop

C/ Franquesa 4  
Caimari  
Tel: 618 371 721

## BAR CAN VILÀ

Frit de porc  
Frit de mè  
Llom amb esclatassangs  
Pa amb oli variats

Ctra. de Lluc, 57  
Caimari





# Cuina mallorquina

ESPECIALITATS DELS BARS I RESTAURANTS DE CAIMARI



Els Bars i Restaurants de Caimari vos desitgen una bona fira i bon profit!



Camí de ses Deveres, s/n  
(Poliesportiu Municipal de Caimari)  
**Reserves: 626 294 149**



A pocs metres de la plaça baixant per un camí peatonal podeu trobar el nostre restaurant. Ximeneia per si fa fred i terrasseta per si fa bon temps. Berenars, dinars i sopars. Cuina mallorquina i de temporada.

**Per a aquests dies de fira hem preparat:**

Frit de bolets, frit de botifarrò, sopes mallorquines, cargols, cabrit al forn, bacallà amb prebes torrats i calamars farcits.

**Bon profit i bona fira!**



C/ Horitzó, 21 · Caimari  
[www.canatoneta.com](http://www.canatoneta.com)  
**Reserves: 971 515 226**

## CA NA TO NE TA

A CA NA TONETA tot el que vos oferim surt d'aquesta terra, gran part del nostre hort familiar; la carn és mallorquina, i el peix com ha de ser, de la mar. Però res dáixò seria el que és sense el tresor de Caimari; l'oli que ens fa ser qui som i enalteix tots els plats.

Obrim ca nostra, per poder compartir-ho amb vosaltres. Benvinguts !

**Menú degustació de 6 plats:**

**2 aperitius, entrant, peix, carn i postre**



Ctra Inca - Lluç km.6 - Caimari  
[www.satafonadecaimari.com](http://www.satafonadecaimari.com)  
**Reserves: 971 875 026**



En el nostre Restaurant podeu assaborir l'autèntic **PA AMB OLI**, trempat amb l'oli verge procedent de les finques de "Sa Tafona de Caimari" i altres delícies mallorquines de la nostra carta; carns a la brasa, variats, llom amb esclatassangs, frit mallorquí, bacallà confitat, frit de matances, pop a la brasa, sípia a la mallorquina.

A l'assolellada terrassa, gaudireu de la meravellosa vista a la Serra de Tramuntana, el nostre més preuat tresor. Bona fira i bon profit !

- Vos convidam a degustar els olis verges elaborats a la nostra tafona -





Foto: © Javier Viguera | Calmari





# És l'èssència viva

Caimari Fira de s'Oliva 2019

Ja no canta la calàndria ni tampoc el rossinyol,  
hi ha els arbres caducs que perden el seu fullam,  
amb les seves despulles posen abric al trespol  
que abona i alimenta i fertilitza el subsòl  
i després ens dona els fruits que tots junts aprofitam.

Ara estam a la tardor, temps de fires i mercats  
venen firers ben llunyans a oferir els seus productes,  
el que duen sol ésser de molt bona qualitat,  
hi ha menjars i objetes tots en grans varietats,  
som un poble que aquest dia, es fa gran, no hi poseu dubte.

Cada fira fa campanya de la seva flor arcana,  
a un lloc té la pedra a un altre a la mel es destina.  
aquí és la nostra honra, és bella, és bona i sana,  
està ben arrelada als peus de la Tramuntana  
des de fa anys i més anys l'olivera mallorquina.

Fa un oli saborós, oli amb gust a muntanya,  
veniu a tastar-lo que és l'èssència viva,  
els firers duen amb ells moltes idees i manya,  
potser gesta o preludi que amb hàlit d'oli banya  
tota la bella història de sa Fira de s'Oliva.

*Jerín Vallcaneras Vicens*







# Sa Tafona de Caimari



Vos convidam a degustar els olis verges elaborats a sa tafona i a visitar sa nostra tafona museu

Carretera Inca - Lluç km.6 - 07314 Caimari - Tel: +34 971 873 577

[www.satafonadecaimari.com](http://www.satafonadecaimari.com)

**FONT  
SORDA**  
Son Cocó  
Aigua Mineral Natural

Tel: 971 519 739

Envasada al manantial  
Font Sorda Son Cocó  
que brolla al peu  
de la Serra de Tramuntana

**Aigua Mineral Natural**





Dibuix de Pau Rotger  
CEIP Ses Roques de Caimari - 6<sup>è</sup> de primària

