

VIII

FIRA de s'Oliva

CAIMARI



11, 12, 13, 18, 19 i 20 de novembre de 2005

GRÀCIES A TOTS PER VENIR

Quan s'infla la tramuntana
i bufa el vent de mestral,
de l'albelló aigua mana
i la neu blanca i ufana
cobreix del cim el capçal.

Quan el novembre s'enfila
per la gèlida fredor,
i llavors la gent cavil·la
i el poble feliç perfila
un gran llaç de germanor.

Una branca d'olivera
sota cada portal,
simbolitza una quimera
que ens ve de molt enrere,
és vestigi patriarcal.

Així es vesteix la fira
amb moltes flors i detalls,
és com un coret que estira!
i sota un bon punt de mira
són les cases tot miralls.

Farcits estan els carrers
d'ambulants i de marxaires,
tots vénen amb sos quefers,
a passar uns dies festers,
ben festers, per tots els caires.

Està ardent com una arguella,
de la fira n'és el jorn;
d'oli i olives mesella,
i n'és la plaça més bella
que es troba per eix entorn.

Encara que faci fred
i amenaci la tempesta,
tots durem el cap ben dret,
el poble tot ho admet
i seguirà nostra festa.

I de mena ben festiva
tot és ple d'obres d'art,
és la FIRA de s'Oliva
que joiosa ens arriba
tots hi volem tenir part.

Per acabar aquest glosat,
convidam tota la gent
que vengui aquí de bon grat;
enmig de tant exposat
hi ha nostre agraïment.

Gràcies a tots per venir
ens honra vostra presència,
gràcies vos deim des d'aquí,
vosaltres fareu seguir
nostra fira en permanència.

Jerín Vallcaneras Vicens
Caimari, Fira de s'Oliva 2005



LES ANTIGUES TAFONES DE BIGA

La paraula tafona deriva de l'àrab tahuna, que significa molí, tot i que amb ella es designa l'edifici on es localitzen no només el molí, sinó també la premsa i els safareigs de l'oli. L'antiga tafona de biga, tan estesa arreu de Mallorca, fou el resultat del perfeccionament realitzat pels àrabs a la premsa romana perquè, de fet, al món de les antigues Grècia i Roma s'hi troben els antecedents tecnològics de les tafones fins el punt que gairebé tots els elements de la tafona mallorquina tenen precedents clars a l'època romana.

La necessitat d'elaborar l'oli immediatament després d'haver collit l'oliva, ja que aquesta es degrada ràpidament en ser emmagatzemada, va fer que amb el pas del temps totes les possessions olivareres es dotassin amb la seva pròpia tafona, com un edifici annex a les cases de la possessió. La longitud de les bigues determinava que aquests edificis tenguessin forma allargassada. També s'hi construïen els graners, on es guardava i es classificava l'oliva fins a l'hora de la mòlta. Aquesta es realitzava mitjançant el trull, o molí, el qual consistia en una pedra giratòria anomenada mola o rutló, unida per un eix a un arbre vertical, subjecte a una gran jàssera. Una bèstia impulsava el moviment de rotació de la mola que esclafava sobre un jaç de pedra, dit la sumola, les olives que anaven caient de la tremuja. Per evitar la caiguda de la pasta de les olives, la sumola era voltada pels volvosos, un conjunt de pedres llises inclinades cap a l'arbre. Un cop mòlta, la pasta de les olives es posava dins els esportins i era traslladada a la premsa. Aquí el mestre d'oli o tafoner major col·locava els esportins sobre el bassi, en una pila de 50 a 60, anomenada trullada. La premsa de biga rebia aquest nom perquè el braç de la palanca era una biga tretada d'una soca grossa i llarga, de 55 a 60 pams, per dos o poc més de gruixa i altres tants d'amplària. La fusta preferida era la d'om, per ser forta i flexible, però també se'n feien d'alzina, pi o poll. L'escassetat d'exemplars d'aquestes dimensions a Mallorca obligava a emprar troncs més prims que requerien ser reforçats amb taulons denominats galteres. Al frontal de la biga s'hi solia clavar una estampa de sant Antoni o de sant Francesc. En el punt de suport, la biga era travessada per un eix que la subjectava a dues pedres molt grosses (cuixera i cuixeró) clavades al terra, el que li permetia el desplaçament vertical. La potència de la palanca depenia del pes del quintar, una gran pedra troncocònica unida a la biga mitjançant un eix vertical de fusta roscada. A través d'unes barres encaixades al peu de l'espiga o embarrador, els tafoners feien girar el quintar que, per mor de la rosca que l'unia a la biga, s'aixecava del trespol i feia pressió. Durant el procés de premsat, s'abocava aigua calenta a cada esportí amb la cassa, un recipient de mànec llarg. Un cop posada la trullada sobre el bassi, es baixava la biga i la pressió feia fluir la barreja d'aigua i oli dins el buit del bassi des d'on, a través d'una síquia, el líquid anava cap als safareigs de triar on l'oli es decantava de l'aigua per acabar finalment a les piques d'oli, dipòsits de pedra ben segellats.

A mitjan segle XIX, una jornada de treball a la tafona consistia en devers sis trullades i durava, amb intervals de descans, des de mitjanit fins a les nou del vespre del dia següent. Els treballs nocturns dels tafoners s'il·luminaven amb llums d'oli, dits també llums de tafona.

La importància que tenien les tafones queda demostrada en el costum de gravar la data de la construcció o de la renovació d'algun dels seus elements al llindar del portal, a les cuixeres, als quintars o a les bigues.

PROGRAMA D'ACTES

Divendres, 11 de novembre

A les 16 h

Al Parc Etnològic, encesa de la sitja amb la col·laboració de carboners caimariencs de totes les edats.

A les 20 h

A l'Església Vella, inauguració de les exposicions de pintura a l'oli de Catalina Pujol i d'Anna Muntaner.

A Ca ses Monges, inauguració de l'exposició del procés d'obrar la palma per fer llata, en col·laboració amb l'Ajuntament de Capdepera.

Dissabte, 12 de novembre

A les 16 h

A la plaça Major, elaboració de figues seques a càrrec de la gent del poble, en benefici de l'escola de Caimari.

A les 19.30 h

A l'església parroquial, concert de la Coral des Puig de Selva, en homenatge a Santa Cecília.

Diumenge, 13 de novembre

A partir de les 12 h

A la plaça Major, dinar per a tothom amb una pamboliada popular i degustació de figues seques i bunyols. Hi haurà un concurs i tast d'una gran varietat de pa amb oli i tota casta d'olives.

Es posarà en funcionament l'antiga tafona estirada per una bístia, instal·lada enmig de la plaça.

Ballada popular amb l'actuació del grup de ball folklòric Puig de n'Escuder, dirigida per Llorenç Morro.

Divendres, 18 de novembre

A les 16 h

Els al·lots de Caimari repartiran una branca d'olivera a cada una de les cases del nostre poble, perquè la pengeu a les portes en senyal de pau i convidada a fira.

A les 20.30 h

A l'Església Vella, vetllada musical a càrrec del grup Octeto Sax-Brass, en benefici de l'Associació de Fibromiàlgia d'Inca i Comarques.

Donatiu: 5 euros.

Patrocina:



VIII Fira de s'Oliva

Dissabte, 19 de novembre

A les 16 h

- Inauguració oficial de la VIII Fira de s'Oliva, que romandrà oberta fins a les 24 h.
- Recepció de les autoritats i visita al recinte firal.
- A la plaça Major, exposició d'una tafona antiga estirada per una bístia. Es podrà tastar l'oli verjo que s'hi produeixi.
- Al Parc Etnològic es farà una demostració de la tria de carbó a la sitja encesa dies abans.
- Exhibició de doma de cavalls menorquins, a càrrec del Centre Equestre Nord d'Inca.
- Demostració de caça de cabrits amb llaç a la finca de Ca ses Mariaines, devora el Parc Etnològic.
- Obertura al públic de la nova tafona d'Oli Caimari on s'oferirà una degustació de pa amb oli i olives. Disposa d'aparcament propi i romandrà oberta fins a les 24 h.
- Obertura al públic de l'antiga trencadora d'ametlles de Ca na Bielona.
- Obertura al públic de la tafona-museu d'Oli Caimari.

A l'entrada del recinte firal es convidarà tothom a tastar pa amb oli i olives i es lliurarà un mapa del recinte que conté informació sobre els serveis i les exposicions de la fira.

Diumenge, 20 de novembre

A partir de les 9 h i durant tot el dia

- Obertura de la VIII Fira de s'Oliva.
- A la plaça Major, exposició d'una tafona antiga estirada per una bístia. Es podrà tastar l'oli verjo que s'hi produeixi.
- Al Parc Etnològic, exposició d'una sitja, una barraca i un forn de carboner, un forn de calç, un tancat de bardissa, un coll de tords, un parany de lloses, una casa de neu, un jardí de plantes autòctones i endèmiques de Mallorca i, com a novetat, es farà una demostració de la tria de carbó a la sitja encesa dies abans.
- Llatadores de Capdepera oferiran una mostra de com trenen la palma per fer diverses formes de llata.
- Visita a les tafones d'Oli Caimari on s'oferirà una degustació de pa amb oli i olives.
- Visita a l'antiga trencadora d'ametlles de Ca na Bielona.
- Venda de figues seques elaborades per la gent del poble, en benefici de l'escola de Caimari.
- Degustació de diferents tipus de gelat: d'ametlla de Caimari, nespla, arboça, garrova, magrana, figa, caqui, figa de moro, atzerola i d'oli amb formatge, a més d'exquisits torrons i bombons i, com a novetat, les martes (pasta d'ametlla i oli), a càrrec de la Gelateria Can Miquel.
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades per gentilesa de Conserves Bernad de Cal Reiet i J. Pericàs de Can Reganyol.
- Degustació de crema de paté d'oliva verda i pansida per gentilesa d'Olis Martorell.
- Exposició de tota casta d'oliveres, ametllers, garrovers i arbres fruiters.
- Exposició de cotxes i motos antigues.
- Exposició de pintura a l'Església Vella.

A l'entrada del recinte firal es convidarà tothom a tastar pa amb oli i olives i es lliurarà un mapa del recinte que conté informació sobre els serveis i les exposicions de la fira.

A les 10.30 h

Tercer concurs de cans per arreplegar ovelles a la finca de Can Roget, situada devora el Parc Etnològic, hi participen pastors de Catalunya i el País Basc.

Patrocina:

A les 12 h



Entrega de les fotografies del Concurs fotogràfic sobre Caimari i el seu entorn, a la Casa del Poble fins a les 13 h.

Patrocina:

CLIMASTAR

SPECIALITATS DE LA CUINA MALLORQUINA DELS BARS I RESTAURANTS DE CAIMARI

*r Can Tomeu. Carrer de ses Tavernes, 9. Tel. 971 515073
pecialitats: frit de porc, llengua amb tàperes, pica-pica, variats i tota
se de pa amb oli.*

*Racó de Ca na Tome. Carrer de sa Franquesa, 24. Tel. 971 873509
pecialitats: tota classe de pa amb oli.*

*r Els Arcs. Carrer de Ca s'Hereu, 25. Tel. 971 875157
pecialitats: llom amb col, frit de matances, sopes mallorquines i tota
se de pa amb oli.*

*staurant Ses Deveres. Devora el Parc Etnològic. Tel. 618 267709
pecialitats: sopes mallorquines, cabrit al forn, frit de porc, frit
lorquí, bacallà amb pebres torrats i tota classe de pa amb oli.*

*staurant Ca na Toneta. Carrer de s'Horitzó, 21. Tel. 971 515226
b el mateix sentir de cada any esperam amb desig la nova collita
llo que és essència de la nostra cuina, l'oli enaltirà els productes del
tre hort i tot el que ens doni la nostra terra. Obrim ca nostra per
partir aquest sentit amb tots vosaltres.*

bars i els restaurants de Caimari vos desitgen una bona fira i bon profit.



Som7



Fincas en Mallorca
www.som7hotels.com

*Experience warmth, style and
 stunning natural beauty in 7 of
 Mallorca's most charming hotels.*

*Disfruta de la naturaleza, el calor
 familiar y la elegancia en 7 de los
 más acogedores hoteles de Mallorca.*



*Erleben Sie in unvergleichlicher
 Natur, stillvoller und familiärer
 Atmosphäre 7 der schönsten Hotels
 auf Mallorca.*

*Gaudeix de la naturalesa, el calor
 familiar i l'elegància en 7 dels més
 acollidors hotels de Mallorca.*



www.som7hotels.com

*Finca Hotel
 Binibona
 Parc Natural · Agroturisme
 Binibona · Caimari
 Tel. 971 873 565
www.binibona.com*

*Finca Hotel
 Albellons
 Parc Natural · Agroturisme
 Binibona · Caimari
 Tel. 971 875 069
www.albellons.com*

*Finca Hotel
 Es Castell
 Agroturisme · Caimari
 Tel. 971 875 154
www.fincascastell.com*

*Petit Hotel
 Can Calco
 Moscari · Selva
 Tel. 971 515 260
www.cancalco.com*

*Hotel
 Can Furiós
 Petit Hotel
 Binibona · Caimari
 Tel. 971 515 751
www.can-furiós.com*

*Finca Hotel
 Can Benet
 Agroturisme · Caimari
 Tel. 971 515 772
www.canbenet.com*

*Hotel
 Can Casetes
 Hotel d'Interior · Caimari
 Tel. 971 873 562
www.cancasetes.com*

CAIMARI

poble extraordinari



Armenia Xica i Jie Gual



Puigsguàrd, cap font d'aigua



Oliveres, S'agut, S'agut Gual



Ajuntament de Selva



Govern
de les Illes Balears



Consell de Mallorca