

A still life painting on a light-colored background. In the upper left, a branch of an olive tree with green leaves and dark purple olives hangs down. Below it is a large, woven basket with a textured, light-colored surface and a dark green lid. In the lower right, there are several bunches of fresh herbs, including green leafy herbs and red chili peppers. The overall style is soft and painterly.

XII Fira de  
s'Oliva,  
CAIMARI

a  
Muntaner  
09.

13, 14, 15, 20 21 i 22 de novembre de 2009

## Veniu a la nostra Fira

Una bístia donant voltes  
girant la roca del trull,  
camina amb passes resoltes  
fins que les olives són mòltes  
i l'oli ha pres el bull.

La fornal està encesa  
per encalantir l'ambient,  
veniu i veureu l'empresa  
que amb gràcia i gentilesa  
va convidant a la gent.

A tastar el pa torrat  
mullat dins l'oli novell,  
remembrances d'un passat  
que dóna un fort embat  
memoritzant un temps vell.

Val la pena fer el viatge,  
veureu els nostres carrers  
convertits en paisatge,  
que amb el seu equipatge  
modelen nostres firers.

Hi ha oli, hi ha olives,  
formatge, mel i embotits,  
mireu tot bé quan arribes,  
són arbres i semprevives  
ben potents i eixerits.

N'hi ha que venen conserves  
altres utensilis de fang,  
si bé tot ho observes,  
n'hi ha que venen herbes,  
picornells i esclata-sangs.

Joguines i llepolies  
taules plenes de torró  
convertits en fantasia,  
són alegres aquests dies  
i van de bo a millor.


Hi ha estands, hi ha parades  
que embelleixen nostra fira,  
també molt organitzades  
exposicions ben posades,  
que el visitant prou admira.

I així un racó i un altre  
tot està net i brillant,  
ja res aquí hi fa falta,  
tenim la moral ben alta  
i vos deim cap endavant!

Veniu, Caimari està en festa  
i l'esperit reaviva,  
veniu i veureu l'enquesta  
de com es forma la gesta  
de la Fira de s'Oliva.

**Jerin Vallcaneras Vicens**  
**Caimari, Fira de s'Oliva 2009**

**Portada: Maria Magdalena Muntaner**

**Impressió i maquetació:**  **GELABERT • 971 54 14 46**

**Depòsit legal: PM 2499-2009**

*M. Muntaner*  
09.

## L'OLIVERA, ARBRE MÍTIC

*Mon cor estima un arbre,  
més vell que l'olivera...*

L'olivera (*Olea europaea*) és un arbre típicament mediterrani i molt ben adaptat al clima de Mallorca, especialment al de la Serra de Tramuntana, on tradicionalment s'hi ha estès el cultiu. No debades els olivars han configurat un dels paisatges més bells i emblemàtics de la serralada mallorquina. És precisament entre les marjades i les rotes on s'hi troben els més vells exemplars d'aquest arbre tan distintiu de la nostra terra, el qual pot arribar fins a 15 metres d'alçada, tot i que no sol passar dels 10 m. Però sens dubte una de les característiques més notòries és la seva longevitat, amb oliveres que poden arribar a depassar sobradament el mil·leni, un llarg període de temps que queda palès a les seves soques d'esplèndides i variades formes, esculpides pel decurs dels segles. La majestuositat de les oliveres mil·lenàries sempre ha cridat l'atenció dels visitants, a vegades viatgers il·lustrats que han deixat constància de la seva admiració a les obres i cròniques escrites; d'altres, artistes i pintors seduïts per les figures i els colors d'un paisatge bucòlic.

Sembla, no obstant, que aquesta fascinació per l'olivera és tan antiga com l'home. No se sap si aquesta espècie prové de Pèrsia, de la vall del Nil, de la del Jordà o, més probablement, de l'antiga Mesopotàmia (4.000 anys aC), d'on s'hauria estès cap a l'Egipte del faraons, Turquia i Grècia, i d'aquí cap a Occident. El cert és que tant fenicis com grecs, cartaginesos, romans, jueus, àrabs i hispans contribuïren a la seva difusió i a la del preuat or líquid. La mitologia de moltes cultures n'és plena de referències. Són nombroses les demostracions, de gairebé tots els pobles de la Mediterrània, en torn a la consideració de l'olivera com un arbre sagrat i màgic, símbol de la pau que trobam present tant a la iconografia de la bandera de les Nacions Unides com al bec del colom que comparegué a Noè, tal com es narra a l'Antic Testament en el llibre del Gènesi, un dels més antics del món. També el gran poeta Virgili (s.I aC), per destacar el caràcter pacífic de Numa, segon rei de Roma, el representava amb un brot d'olivera a la mà. Aquesta convicció arribava fins el punt que, pels augurs d'aquella època, un llamp en una olivera era presagi de la ruptura de la pau.

Antigament també simbolitzava la victòria, la fertilitat i la castedat. A la Grècia clàssica els guanyadors dels jocs olímpics rebien corones d'olivera; i les dones dormien davall les seves rames quan volien tenir un fill. Ja a l'època medieval, hi havia la creença que el fum en cremar els pinyols d'oliva acostava els homes a les dones. En els jardins de la ciutat d'Atenes hi abundaven les oliveres i es castigava amb la pena de desterrament als qui les tallassin o fessin malbé. L'ullastre, consagrat al déu Apol·lo, se semblava davant els seus temples i a les branques s'hi penjaven les ofrenes. La maça del déu Hèrcules era de fusta d'olivera, així com també els ceptres dels reis i les estàtues dels déus. Segons la mitologia grega, Zeus va prometre la regió d'Àtica a aquell dels seus fills que li oferís l'invent més útil i guanyà Atena, deessa de la saviesa, en presentar-li l'olivera, per les utilitats del fruit i de la fusta. A Roma, els morts es tapaven amb branques d'olivera abans de ser incinerats; mentre que els nuvis en portaven corones en senyal de castedat. La Bíblia, i ensems les cultures jueva i cristiana, són farcides de referències a l'olivera i l'oli. Basta recordar l'episodi de la pregària de Jesús en un camp d'oliveres a l'hort de Getsemani o la funció sagrada de l'oli dins la litúrgia religiosa, usat per ungir reis i grans sacerdots, entre altres. Els reis d'Israel regalaven oli als egipcis per evitar que conquerissin el seu territori i una antiga llegenda hebrea conta que quan Adam tenia 930 anys i ja pressentia la mort, envià el seu fill Set al paradís d'on va dur tres llavors de l'arbre del Bé i del Mal que germinarien a la boca d'Adam, un cop mort. I així, a la muntanya Tabor, a la vall d'Hebron, varen néixer tres arbres de gran simbologia: el cedre, el xiprer i l'olivera.

## Programa d'Actes

### Divendres, 13 de novembre

---

**A les 15.00 h:**

Encetada d'ametlles a l'encetadora de Ca na Bielona.

**A les 20.00 h:**

A l'Església Vella, inauguració de les exposicions de pintura a càrrec de Maria Margalida Muntaner i Margalida Corró.

### Dissabte, 14 de novembre

---

**A les 12.00 h:**

Exposició de pintura a la tafona nova d'Oli Caimari a càrrec d'Elisabeth Escoda.

**A les 15.00 h:**

A la Plaça Major, elaboració i preparació final del torró fluix, iniciada dies abans.

Organitza: APIMA C.P. Ses Roques de Caimari.

**A les 20.30 h:**

Vetllada musical a càrrec de la Coral des Puig de Selva, en benefici de l'Associació Balear de l'Alzheimer.

Patrocina: Oli Caimari



### Diumenge, 15 de novembre

---

**A partir de les 12.00 h:**

A la Plaça Major, dinar per a tota la gent del poble de Caimari, amb una pamboliada popular i degustació del torró fluix fet el dia anterior.

Demostració d'elaboració d'oli enmig de la plaça

Segon concurs de tirar pinyol d'oliva. Patrocina: Oli Caimari

Organitza: APIMA C.P. Ses Roques de Caimari.

### Divendres, 20 de novembre

---

**A les 10.00 h:**

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



**A les 12.00 h:**

Al Parc Etnològic, es procedirà a parar lloses.

## Dissabte, 21 de novembre

---

### A les 10.00 h. i durant tot el dissabte i diumenge:

- A la Plaça Major, exposició d'una tafona antiga amb una premsa de biga i una fornal i estirada per una bístia.
- Visita al Parc Etnològic (exposició d'una sitja i barraca de carboner, casa de neu, forn de calç, coll de tords i parany de lloses).
- Gran exposició de cabra salvatge mallorquina procedent de la finca ets Albellons.
- Exposició d'aviram del terme de Selva.
- Obertura al públic i visita a la nova tafona d'Oli Caimari, la qual compta amb aparcament propi, oferint una degustació de pa amb oli i olives als visitants.
- Obertura al públic i visita a l'antiga trencadora d'ametles de Ca na Bielona.
- Obertura al públic i visita a la tafona-museu en funcionament d'Oli Caimari.
- A la Plaça Major, per gentilesa d'Oli Caimari, degustació de coques frites elaborades per gent del poble.
- Degustació i venda del torró fluix elaborat per la gent del poble en benefici del Col·legi Públic Ses Roques de Caimari.
- Exposició i venda de tota casta d'oliveres, ametllers i garrovers.
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades per gentilesa de Conserves Bernat de Cal Reiet i J. Pericás.
- Exposició i venda de bessó cru i torrat, de la Cooperativa del Camp Mallorcaí.
- Degustació de paté d'oliva verda i pansida i d'oli d'oliva  de la finca Son Perot per gentilesa d'Olis Martorell.
- Degustació d'oli d'oliva verge extra  per gentilesa d'Olis Solivellas.
- Exposició de cotxes i motos antigues.
- Exposició de pintura a l'Església Vella.
- Exposició d'eines antigues de tafona, a la Plaça Major.
- Exposició d'un hort ecològic, a la Plaça Major, a càrrec del Centre Ocupacional "Son Agulló".
- Exposició i degustació d'una sobrassada gegant elaborada per Embutits Veny.

### A les 19.30 h:

A la Plaça Major, degustació per a tothom de sobrassada amb mel.

## Diumenge, 22 de novembre, XII Fira de s'Oliva

---

### A les 10.00 h, i durant tot el dia:

Inauguració oficial de la XII Fira de s'Oliva, recepció de les autoritats i visita al recinte firal.

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

### De les 10.00 a les 14.00 h:

Gran espectacle de *doma* a la finca de Can Roget, a càrrec del Centro Ecuestre Son Vivot i amb la participació d'al·lots de Caimari.



### A les 11.30 h:

A la tafona nova d'Oli Caimari, "III Jornada de tast d'olis" per a tot el públic a càrrec del prestigiós tastador Dr. Cristino Lobillo Rios, en memòria a Simó Mateu.

### A les 18.30 h:

Cloenda de la XII Fira de s'Oliva, amb l'actuació dels xeremiers del terme.

# XII Fira de s'Oliva

## Especialitats de la cuina mallorquina dels bar i restaurants de Caimari

### Bar Can Tomeu (nova direcció)

Carrer de ses Tavernes, 9 • Tel. 971 51 50 73

Especialitats: Frit de porc, calamar amb ceba, llom amb esclata-sangs i tot tipus de pa amb oli.

### Es Racó de Ca na Tome

Carrer de sa Franquesa, 24

Especialitats: Tot tipus de pa amb oli.

### Bar Els Arcs

Carrer de Ca s'Hereu, 25 • Tel. 971 87 51 57

Especialitats: Llom amb esclata-sangs, frit de porcella, frit de marisc, "pepitos", pa amb oli amb sípia.  
Es recomanen: anguiles.

### Bar Can Vilà

Carrer de Nostra Senyora de Lluc, 57 • Tel. 971 51 51 73

Especialitats: Frit de me, frit de porc i tot tipus de pa amb oli.

### Restaurant Ses Deveres

(Vora el Parc Etnològic) • Tel. 618 267 709

Especialitats: Sopes mallorquines amb esclata-sangs, cabrit al forn, frit de marisc, frit de me, bacallà amb pebres torrats, rodó de vedella i pa amb olis (llom, costelles de me, esclata-sangs...).

### Restaurant Ca na Toneta



Carrer de s'Horitzó • Tel. 971 51 52 26

A ca na Toneta tot el que vos oferim surt d'es nostre hort familiar; sa carn és mallorquina i es peix com ha de ser, de la mar. Però res d'això seria lo que és sense es tresor de Caimari: s'oli que mos fa esser qui som. Obrim ca nostra idò, per poder compartir-ho amb vosaltres. Benvinguts!

Plats especials per a la fira: Sopes mallorquines, coca de bolets, peix al forn, porcella de porc negre rostida amb salsa de magranes agres, gató de plàtan amb bessó d'ametlles.

### Can Casetes (Hotel d'interior - Cafeteria)

Carrer de s'Horitzó, 14 • Tel. 971 87 35 62

Especialitats: Llom amb esclata-sangs, llom amb col i tot tipus de pa amb oli.

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



HOTEL

# Binibona

PARC NATURAL



HOTEL

# Albellons

PARC NATURAL



*¡Tempus fugit... Vita brevis est!*

07314 Caimari · Mallorca · Illes Balears · España  
Tel. 00 34 971 87 35 65 · Fax: 00 34 971 87 35 11  
[www.binibona.es](http://www.binibona.es) · e-mail: [hotel@binibona.es](mailto:hotel@binibona.es)

07314 Caimari · Mallorca · Illes Balears · España  
Tel. 00 34 971 87 50 69 · Fax: 00 34 971 87 51 43  
[www.albellons.es](http://www.albellons.es) · e-mail: [hotel@albellons.es](mailto:hotel@albellons.es)



*Finca  
S'Olivaret*

*Hotel Rural \*\*\*\*\*  
Restaurante* 



*S'Olivaret un sueño hecho realidad*

Bodas · Comidas · Reuniones · Celebraciones

Ctra. Alaró - Orient, Km.3 · 07340 Alaró · Mallorca · Tel. 971 51 08 89 · Fax 971 51 07 19  
[info@solivaret.com](mailto:info@solivaret.com) · [eventos@solivaret.com](mailto:eventos@solivaret.com) · [www.solivaret.com](http://www.solivaret.com)

# CAIMARI, poble extraordinari

