

XIV Fira de s'Oliva
CAIMARI

11, 12, 13, 18, 19, 20 de novembre de 2011

Vos sentireu bé aquí

No són festes de ballar ni de renous estridents, és la fira on s'exhibeix nostre producte estimat, d'un cap a l'altre de l'illa ens hi compareix la gent cercant l'oli i l'oliva que aquí estan ben presents fent honra del nostre poble que d'ell n'està ben aurat.

Si la Tramuntana s'infla i ens acosta la neu més garrit serà el paisatge, més idíl·lic, més festiu, Caimari és un paradís on no s'hi posa res greu, ens mostra els seus encants d'una mena molt breu i tots sabem ben cert que aquí tot es positiu.

Tenim muntanyes i pla, tenim rotes i jardins, gaudim d'aigua bona i neta que per tot ens proveeix, ametllers i garrovers, alzines i molts de pins on volategen les aus que venen de mar endins i de ser un lloc de caça el mateix temps embelleix.

Oliveres mil·lenàries amb els seus colors d'argent custodien ben perennes les nostres llars a tot jorn, com a fidels guardians de llevant fins a ponent, desprèn el seu ramatge un aroma atraient que invadeix tot l'ambient i alegra el nostre entorn.

Així és Caimari i a tots vos convidam a venir a la Fira de s'Oliva, per la seva fama brilla, Caimari és agradós, vos sentireu bé aquí, i segur que l'any que ve tornareu repetir encara que hagueu vengut de l'altra banda de l'illa.

Jerín Vallcaneras Vicens
Caimari, Fira de s'Oliva 2011

Portada: Joan Lacomba

Contraportada: Maria Muntaner

Impressió i maquetació:  GELABERT Arts Gràfiques • SA POBLA

Depòsit legal: PM 1321-2011

D'AMETLES I D'AMETLERS

L'ametler, un dels arbres més representatius del nostre paisatge illenc, sembla que ja hi fou implantat pels romans. Originari de les regions de l'Àsia central i occidental, els antics grecs s'hi referien com a *amygdalai*, nom que encara apareix en algunes de les actuals denominacions científiques (*Amygdalus communis* L., *Prunus amygdalus*, *Amygdalus dulcis*, però també *Prunus dulcis*). El fruit de l'ametler és l'ametla, la llavor, que pot ser dolça o amarga. Mentre que la darrera és tòxica, la primera conté sucres amb un alt valor energètic i és rica en vitamines B i D, i minerals (ferro, magnesi, calci, fòsfor, potassi i zinc). Els seus usos gastronòmics són antics i prou coneguts: amb ametles es fan salses, picades, postres, orxata, llet i licors. També té nombroses aplicacions medicinals que s'obtenen tant de la seva ingesta com de l'aplicació de la llet i l'oli d'ametla.

A la nostra contrada, les plantacions d'ametlers s'iniciaren en el segle XVIII –quan ja alguns missioners franciscans de Mallorca també en plantaren a la regió californiana de San Diego–, però no seria fins un segle després quan, arran dels estralls produïts a les vinyes per la fil·loxera, el seu cultiu passaria a ocupar grans extensions per la seva bona adaptació al clima i als tipus de sòls. Aquesta llarga tradició en el cultiu de l'ametler, amb la corresponent importància econòmica i social, explicaria l'elevat nombre de varietats d'ametles que hi ha a les illes Balears fins el punt que recentment s'han arribat a recollir 270 noms, però que identifiquen realment un nombre menor de varietats, ateses les dobles i triples denominacions d'algunes d'elles.

Els noms de les varietats, tant de l'ametla com de l'ametler, solen al·ludir a alguna característica del fruit o de l'arbre, com ara la duresa o la forma de l'ametla, algun detall del bessó o de l'embolcall lleunyós, el color, la qualitat i quantitat del bessó, els noms dels llocs i/o de les persones d'origen, etc. Un tast de la riquesa d'aquest patrimoni onomàstic el formarien els següents noms d'ametlers: *de bec de corb*, *de flor vermella*, *de l'anyoc*, *del Bon Jesús*, *d'en Barraques*, *d'en Bassa*, *d'en Ceba*, *d'en Cinto*, *d'en Claret*, *d'en Feneret*, *d'en Foradí*, *de n'Horrac*, *d'en Lluc*, *d'en Ponç*, *d'en Pota*, *d'en Pou*, *d'en Torres de Felanitx*, *d'en Truiol*, *d'en Verdereta*, *de trinxet*, *gener*, *gomós*, *mala-guanyer*, *manteller*, *mollar*, *murtereta*, *paraire*, *pintat*, *redó*, *ros*, *rogeta*, *vidella*...

I d'ametles: *bessona*, *copa*, *cresta de gall*, *cresteta*, *de bolic*, *de la canal*, *de la Mare de Déu*, *d'en Pintat*, *de l'engan*, *d'en Bord*, *d'en Carles*, *d'en Carletes*, *d'en Fort*, *d'en Jordi*, *d'en Monjo*, *d'en Puig*, *d'en Roget*, *de n'Ullastre*, *d'en Verro*, *forta*, *llorencina*, *Ponç bord*, *mascle*, *mollana*, *mollassa*, *mollarenca*, *seca*, *trinxet*, *clau de verro*, *cap d'arengada*, *cocarroi*, *morro de bou*, *llisa*, *retxada*, *ratada*, *gravada*, *pintadeta*, *canaleta*, *plana*, *llargueta*, *rossa*, *negreta*, *dolça*, *petita*, *mollaret*, *fluixa*, *dureta*, *Cristomorto*, *Texas*, *Ferragnès*, *Real Caracola*, *de la fortuna*, *ramallet*, *moro*, *pinyol d'oliva*, *vernissa*, *lluca*, *margalida*, *de la vara*, *corona*...

Totes elles tenen en comú una excel·lent qualitat que cal donar a conèixer més enllà de la mar perquè, de portes endins, tots en som sabedors i en podem gaudir, com ho fa el poeta quan diu:

*"Estic més bé que un monjo dins sa cel·la,
jo no segueixc bandera ni vexil·la,
i es vespre sant que canten sa Sibil·la
tant me fa pa torrat com llet d'ametla..."*

Programa d'Actes

DIVENDRES, 11 DE NOVEMBRE

A les 15,00 h.: Encetada d'ametlles a l'encetadora de Ca na Bielona.

A les 19,00 h.: Al restaurant Ses Deveres, exposició de fotografia a càrrec de Joan Seguí (Mirades del Nepal).

A les 20,00 h: A l'Església Vella, inauguració de les exposicions de pintura a càrrec de:

- Art i artesanía d'Es Portal de Tramuntana, Selva
- Pintura d'Andrew Pinder, Mara Grubert, Anna Muntaner, Joan Lacomba i Maria Margalida Muntaner.
- Artesania de Julia McGann i Fiona Grant.

Col·laboren: Vins Divins i Cerveza Tramuntana.

A les 20,30 h: A Ca ses Monges, inauguració de l'exposició de pintura d'oliveres mil·lenàries.

DISSABTE, 12 DE NOVEMBRE

A la Plaça Major, elaboració de torró fluix per la gent del poble, acabant una tasca començada dies abans.

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

DIUMENGE 13 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.

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

Tercer concurs de tirar pinyol d'oliva. Patrocina: 

A les 19,00 h. Vetllada musical a càrrec de la Coral des Puig de Selva, en benefici del Col·legi Joan XXIII.

Patrocina: 

DIVENDRES, 18 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 pengin a les portes en senyal de pau i convidada a fira.

A les 12,00 h. Al Parc Etnològic es procedirà a parar lloses.

DISSABTE, 19 DE NOVEMBRE

A les 10,00 hores i durant tot el dissabte i el diumenge:

- Visita al Parc Etnològic (exposició d'una sitja i bar-raca de carboner, casa de neu, forn de calç, coll de tords i parany de lloses).
- Gran exposició de cabra salvatge mallorquina i d'ovelles del terme 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.
- Obertura al públic i visita a l'antiga trencadora d'ametlles 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 la 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 Bernad de Cal Reiet i J. Pericas.
- 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 antics.
- Exposicions de pintura a l'Església Vella i a Ca ses Monges.
- Degustació i venda d'oli d'oliva verge extra, d'ametlles i de bessó torrat de Mallorca "Ca's Col·lector".
- A la finca Can Roget. Demostració d'agafar cabrits amb llaç, amb col·laboració de l'Associació de Caçadors de Cabrits amb Llaç.

A les 16,30 h. Inauguració oficial de la XIV Fira de s'Oliva, recepció de les autoritats i visita al recinte firal.

A les 19,30 h. A la Plaça Major, degustació per a tothom de sobrassada amb mel.

DIUMENGE, 20 DE NOVEMBRE

XIV FIRA DE S'OLIVA

A l'entrada del recinte firal es convidarà a tothom a tastar pa amb oli i olives així com el torró fluix 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.

Degustació i venda d'oli d'oliva verge, d'ametlles i de bessó torrat de Mallorca "Ca's Col·lector". Demostració d'agafar cabrits amb llaç amb la col·laboració de l'Associació de Caçadors de Cabres amb Llaç.

A les 11,30 h.

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

A les 18,30 h. Cloenda de la XIV Fira de s'Oliva, amb l'actuació dels xeremiers del terme.



XIV Fira de s'Olive

Especialitats de la cuina mallorquina dels bars 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, plat de muntanya i 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 porc, bacallà amb salsa de pebres, tot tipus de pa amb oli.

El dissabte vespre i el diumenge a partir de les 12 hores: carn a la brasa: entrecots, costelles de mèn, pitreres de pollastre i costelles de porc.

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, 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 del nostre hort familiar; la carn és mallorquina i el peix com ha de ser, de la mar. Però res d'això seria el que és sense el tresor de Caimari: l'oli que ens fa ser 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, carns a la brasa i tot tipus de pa amb oli.

Cafeteria Sa Tafona (Oli Caimari)

Carretera Inca-Lluc, km. 6 • 07314 Caimari • Tel. 971 87 37 24

Especialitats: Sopes, bacallà, llom amb esclata-sangs, caragols i tota classe de pa amb oli.

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

DE LES NOSTRES MILLORS OLIVES... ELS NOSTRES MILLORS OLIS



OLIS ELABORATS A LA TAFONA
AMB OLIVES DELS NOSTROS OLIVARS I D'ALTRES PRODUCTORS DE L'ILLA
www.aceites-olicaimari.com

DIALMA S.A.
Gremi Sabaters 72
07009 Palma
Tel: 971 431 186

Tafona Oli Caimari
Carretera Inca-Lluc Km 6. 07314 Caimari
Tel 971 873 577



Caimari, poble extraordinari



Consell de
Mallorca

■ Vicepresidència de
Cultura, Patrimoni i Esports



Ajuntament de Selva



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Presidència