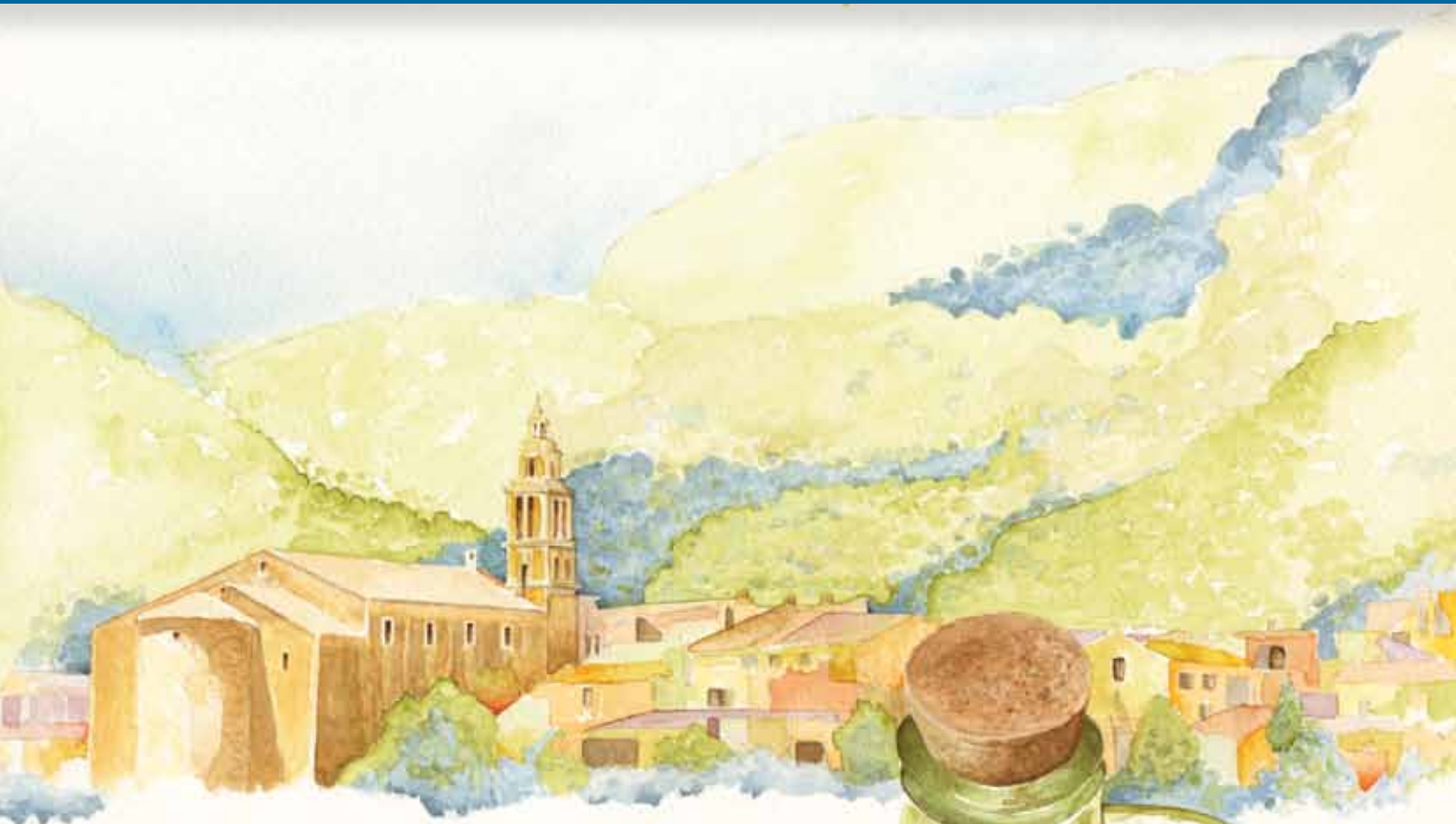


CAIMARI



XVI FIRA DE S'OLIVA



Reproducció: Setrill i Caimari / Joan Muñoz Darder

8, 9, 10, 15, 16 i 17 de novembre 2013

XVI Fira de s'Oliva

La proximitat de Caimari de la Serra i els seus abundants boscos afavorí el carboneig, convertint aquesta tasca en una de les més característiques del nostre poble i on el nombre de carboners arribà a ser prou important. Tant és així que l'any 1900 n'hi havia 32; el 1910 eren 58, i el 1920 se'n comptabilitzaven fins a 99. Per aquests mateixos anys hi havia set establiments dedicats a emmagatzemar carbó que estaven situats al carrer Horizonte, 9; de Lluch, 2; del Rio, 4; Matorral, 3; Heredero, 11; de Lluch, 46; i de Lluch, 28. Eren propietat, respectivament, de Miquel Cifre Amengual, Joan Mairata Cànaves, Miquel Mairata Mairata, Gabriel Mairata Oliver, Bernadí Seguí Cànaves, Miquel Seguí Martorell i Llorenç Tugores Rosselló.

No obstant això, els carboners caimariencs no només bastiren sitges dins els boscos i les garrigues de Mallorca, sinó que estengueren l'activitat fent ranxos a altres illes de l'arxipèlag, a la Península i, com a emigrants, a Amèrica del Sud. A finals dels anys seixanta del segle XX, perduda la batalla contra els nous combustibles, els darrers carboners de Caimari, i de l'illa, abandonaren definitivament els ranxos.

Avui, tot coincidint amb la celebració de la XVI Fira de l'Oliva, i tal com ha hem fet en altres passades edicions, volem recordar i retre homenatge a aquest ofici tradicional dels nostres avantpassats amb la cocció d'una sitja al bell mig de la plaça Major, convidant a caimariencs i forans a visitar i participar d'aquesta demostració dels nostre patrimoni etnològic.

El mercat de la nostra fira

Just passat el Dijous Bo la nostra Fira comença, si hi ha neu per les altures no ens canvia els colors, amb molta cura els firaires fan que siga més intensa, per ser un poble petit és una fira immensa i amb tanta activitat augmenta els nostres valors.

Aquí hi ha bresques i mel, hi ha bunyols i panades, cocarrois i robiols, hi ha neules i torrons, hi ha creps que són molt bons, hi ha coques i ensaïmades, de Menorca carquinyols i ametl·les ensucrades, coquetes de Valldemosa i d'Eivissa flaons.

Tenim begudes variades que amb el seu hàlit aviven els vins de Binissalem que encara se sent el trepig de les festes del vermar. Aquí també ens arriben d'Estellencs les malvasies, que són dolces i espavilen, cervesa de Tramuntana i vi negre de Mortitx.

De moltes aus rapinyaires en tenim exposició, hi ha el corb i la milana, el mussol i l'esperver i també el tudó i l'àguila, a més l'òliba i el voltor, la moixeta falconera i el seu parent el falcó, entre tantes altres races també hi ha el xoriguer.

Tenim ovelles i cabres i també animals orats, xarcuters i matancers són aquí sense cap dubte, formatgers i pastissers amb estands ben decorats, tots els que vénen a fira tots són molt ben arribats i pot ésser ben lluída la raó del seu producte.

Un ranxo enmig la plaça simulacre de vivència, llenyaters i carboners amb les eines que ells empraven, són la imatge immolada, que tenen experiència i emporten en fluïdesa sota la seva consciència de tants d'avantpassats records de com treballaven.

Encara ens queda l'estrella que fa l'ambient més festós, és com una meravella que dins nostre cor arriba, veniu, el poble us convida ben ufà i generós, en pla de molta harmonia lliga un llaç amistós perquè vos sentigueu bé a la Fira de s'Oliva.

Portada: Setrill i Caimari, Joan Muñoz Darder

Contraportada: Ranxo, Miquel Trias

Impressió i maquetació:  GELABERT Arts Gràfiques • SA POBLA

Dipòsit legal: PM 965-2013

Jerín Vallcaneras i Vicens

*Mon pare carbó va fer
fins a l'hora que es morí.
Carboner me va fer a mi,
perquè ell era carboner.
Dins el cor de l'alzinar
damunt una muntanyeta,
tenc la meva barraqueta
que és tot quant me va deixar.*

Manuela de los Herreros i Sorà
(1845-1911): "El carboner" (fragment)

El ranxo dels carboners

Abans de començar la seva activitat, el carboner convenia de paraula amb el garriguer o amb l'amo de la possessió, les condicions de la feina, això és, els diners que rebria per cada quintar de carbó i l'àrea de bosc o garriga d'on hauria de treure la llenya i on bastiria la sitja i la barraca. D'aquesta zona, d'extensió variable i que solia ocupar entre tres i quatre quarterades, se'n deia el ranxo. Posteriorment, i ja sobre el terreny, se seleccionaven els arbres que s'havien de tallar –preferentment les alzines velles o que anaven primes, així com les que estaven massa juntes o espesses- fent una mossa a la soca amb la destral. El cicle d'explotació dels ranxos se solia repetir cada vint anys, període durant el qual ja s'havia regenerat de bell nou l'alzinar, tot i que, depenent de les necessitats econòmiques del senyor, aquest temps a vegades era menor, donant lloc a explotacions excessives o mal planificades que accentuaven la desforestació.

Molt sovint, el carboner pujava al ranxo amb la família ja que moltes de les tasques a realitzar –tret de la de vigilar la cocció de la sitja- requerien de més d'un parell de braços. D'aquí que la dona i els fills majors fossin de gran ajuda. La vida dura i austera del ranxo només s'interrompia molt de tant en tant per assistir a les festes del poble o enllestir algun assumpte pendent, moment que s'aprofitava per millorar la higiene personal alhora que ajudava a pal·liar la soledat del ranxo.

Després de convenir les condicions d'explotació i la senyalització dels arbres que constituïrien el ranxo, es procedia a eixermar el redol assignat i a construir la barraca i el rotlo empedrat sobre el que se situaria la sitja. L'indret escollit per aquest habitatge estava supeditat a la proximitat del lloc on s'havia de fer la sitja - per poder vigilar constantment la cocció

del carbó-, i a la vegada sempre propera al redol d'arbres seleccionats, tot i que era preferit un lloc ombrívol. Es tractava d'una obra molt senzilla, de planta generalment circular, amb parets de pedra seca d'alçada reduïda i sostre de forma cònica, compost de troncs primers i branques recoberts de càrritx que se subjectava amb cordes lligades d'aquest mateix material. No tenia finestres ni altres elements arquitectònics, llevat d'una porta on els vespres s'hi col·locava un feix de branques d'alzina per evitar el pas de l'aire i dels animals. A l'interior hi solia haver un fogó, un caixó pels queviures, un altre més petit pel tabac, un fanal i una llitera, feta amb barres d'alzina clavades a les parets sobre la qual s'hi dipositava un matalàs d'aritra recoberta de brots d'alzina. A vegades, la barraca es veia complementada amb un forn per coure el pa, també aixecat i amb volta de pedra en sec, però tampoc era massa estrany, sobretot si la família era nombrosa, que s'hi construïssin dues barraques. Al conjunt no hi podia mancar un fogó de tres pedres amb algun tronc que servia de seient i, si es disposava d'un ase per a transportar eines i utensilis fins al ranxo, a vegades també es bastia un corral quadrat amb un porxo de rama per aixoplugar la bèstia, la qual tanmateix solia pasturar a lloure amb només un picarol per poder ser fàcilment localitzada.

En el ranxo s'hi emmagatzemaven escassos queviures, per la qual cosa el carboner solia dur-hi un grapat de gallines que, alimentant-se de les erugues de l'alzina i del que els proporcionava la natura, proveïen d'ous la minsa dieta del carboner. Per evitar l'acció de rates, formigues o qualsevol altre predador dels aliments, el carboner solia proveir-se d'un gambaner, una espècie de prestatge fet amb branques i rama que romania penjat d'un arbre per un fil.

Programa d'Actes

DIVENDRES, 8 DE NOVEMBRE

- A les 10.00 h.** A la plaça Major es procedirà a construir un “**ranxo**” de carboners a càrrec de l'Associació Comuna de Caimari, guiats per antic carboners.
- A les 15.00 h.** **Trencada d'ametlles** a l'encetadora de ca na Bielona.
- A les 20.00 h.** A l'església Vella, inauguració de les **exposicions de retrats** a càrrec de **Ramón Egoscozábal Mayor** i de **fotografia** a càrrec de **Jaume Clapés**.
- A les 20.30 h.** A ca ses Monges, inauguració de l'**exposició de pintura d'oliveres mil·lenàries**, obra de **Miquel Trias Horrach** i de dibuixos i aquarel·les de **Joan Muñoz Darder**.

DIÏGABTE, 9 DE NOVEMBRE

- A les 15.30 h.** A la plaça Major, **elaboració de torró fluix** per *la gent del poble*, acabant una tasca començada dies abans.

Organitza: APIMA CEIP Ses Roques de Caimari

- A les 20.00 h.** A l'església Vella, presentació del “**Llibre de l'oli**”, de **Joan Mayol**, presentat per **Débora Piña** i editat per **El Gall Editor**.

DIUMENGE, 10 DE NOVEMBRE

- A les 11.30 h.** A la plaça Major contacontes “**El Jai de ses Rondalles**” per a tots els nins i nines.

Patrocina:



Consell de Mallorca

Vicepresidència de Cultura, Patrimoni i Esports

- 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.

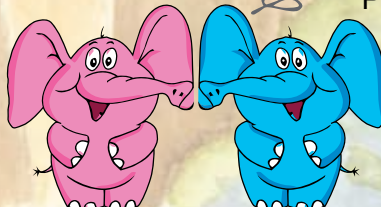
Organitza: APIMA CEIP Ses Roques de Caimari.

Quart concurs de tirar pinyol d'oliva. Patrocina:



- A les 20.30 h.** A l'església Vella, **vetllada musical** a càrrec de la **Coral Antics Blauets** de Lluç en benefici de *tip-tap*

Patrocina:



XVI Fira de s'Oliva

DIVENDRES, 15 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.**

Col·labora:



DISSABTE, 16 DE NOVEMBRE

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

- A la plaça Major es podrà visitar el **"ranxo"** de carboners fet per l'Associació Comuna de Caimari.
- A les 11 h. a la finca Can Roget, demostració de **cans per arregar ovelles.**
- 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).
- A placeta Vella, exposició d'**aus de falconeria** a càrrec de *Volras*.
- A la placeta Vella, exposició de **tractors.**
- A la finca de can Roget, exposició de **cabra mallorquina.**
- Visita a **Sa Tafona de 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** de Caimari.
- 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 **canaris**, a càrrec de *Pedro "Ponset"*.
- Degustació i venda de **cerveses artesanals.**
- 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 de J. Pericas*.
- Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra per gentilesa d'*Oli Caimari*.
- Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa dels olis **"Es Verderol"**.
- Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa dels olis **"Jornets"**.

- Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa d'olis de **"Son Catiu"**.
- Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa d'*Olis Solivellas*.
- Degustació i venda d'oli d'oliva verge extra, d'ametlles i de bessó torrat de Mallorca **"Ca's Col·lector"**.
- Exposició de **cotxes i motos antics** a càrrec de *Jaume Damià*.
- Exposicions de **pintura, fotografia i retrats** a l'església Vella i a ca ses Monges.
- Al carrer de s'Horitzó, **espai de multiaventura** a càrrec de *Jeremy Hansen*.

A les 16,30 h.

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

DIUMENGE, 17 DE NOVEMBRE XVI 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.

- A la plaça Major es podrà visitar el **"ranxo"** de carboners montat dies abans.
- A la finca Can Roget, demostració de **caça amb aus de falconeria** a càrrec de *Volras*.
- A la finca Can Roget, primer **concurs morfològic de cabra mallorquina.**

Organitza: *Associació de ramaders de cabra mallorquina.*

A les 12,00 h.

A Sa Tafona de Caimari, **actuació folklòrica** musical a càrrec de *Agrupació Festa Pagesa de Mancor de la Vall*.

A les 18.30 h.

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



XVI Fira de s'Oliva

Especialitats de la cuina mallorquina dels bars i restaurants de Caimari

Bar Can Tomeu

Carrer de ses Tavernes, 9 • Tel. 971 51 53 61

Especialitats: frit de porc, variats, plat de muntanya i pa amb oli amb esclata-sangs.

Bar Ca na Tome

Carrer Franquesa, 4

Especialitats: hamburgueses i entrepans de salsitxes.

Bar Els Arcs

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

Especialitats: llom amb esclata-sangs, porcella de porc negre rostida,

Plat especial Fira de s'Oliva.

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

Bar Can Vilà

Carrer de Nostra Senyora de Lluc, 57

Especialitats: frit de me, frit de porc, llom amb esclata-sangs i tot tipus de pa amb oli.

Restaurant Ses Deveres

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

Especialitats: sopes mallorquines amb esclata-sangs, frit de porc, frit de me, braç de me, bacallà amb pebres torrats i pa amb olis (llom, costelles de me, esclata-sangs...).

Restaurant CA NA TO NE TA

Carrer de s'Horitzó • reserves: Tel. 971 51 52 26 • www.canatoneta.com

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 d'això 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.

Tres Punts

Carrer de s'Horitzó, 14 • Tel. 971 87 51 98

Especialitats: aguiat de pilotes amb bolets (guiso de albóndigas con setas) i coca d'oli de tardor (coca de aceite de otoño).



Bar Restaurant Sa Tafona de Caimari. Nova direcció.

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

Especialitats: frit de me, porcella rostida, pa amb olis de tota classe.

Diumenge a partir de les 10 h, plat especial de sa fira: torrada.

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

*tota una tradició
fent l'autèntic oli
Vos convidam a visitar-nos*

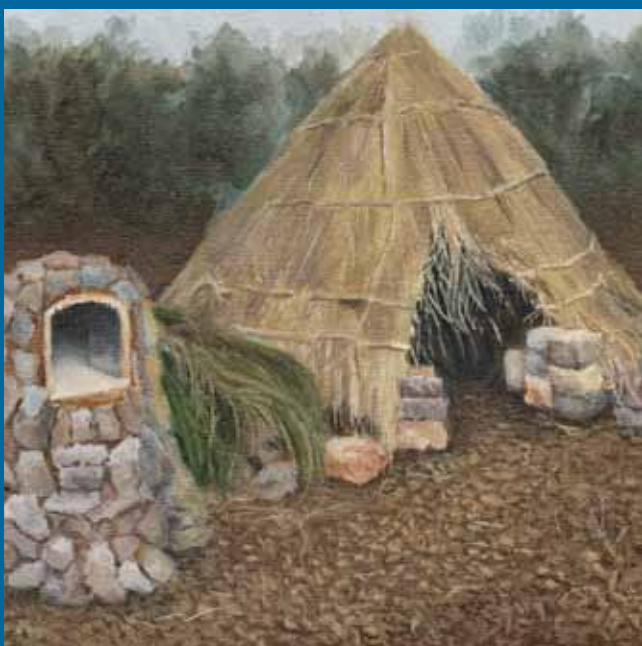
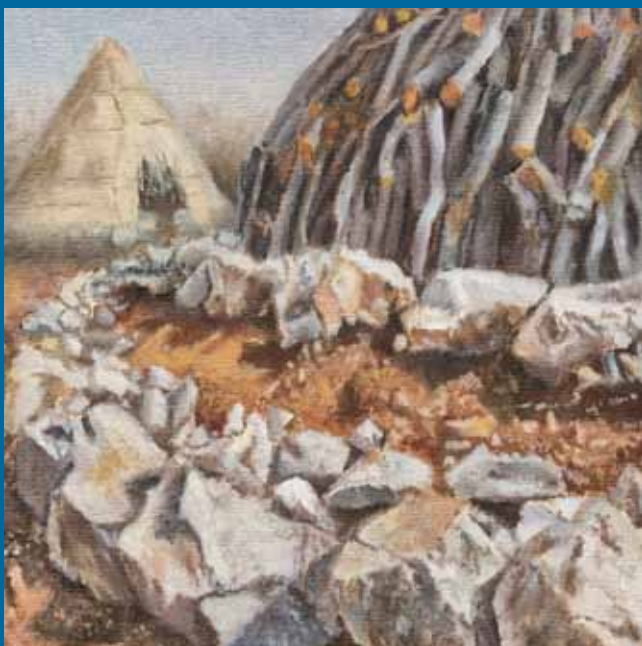
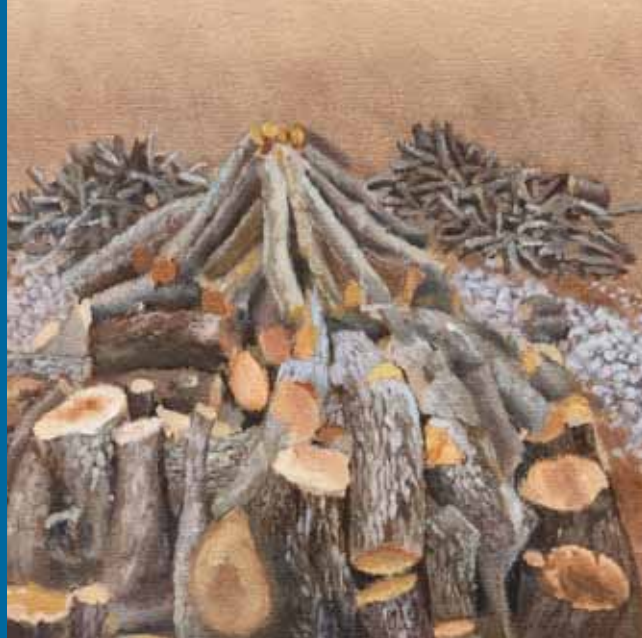
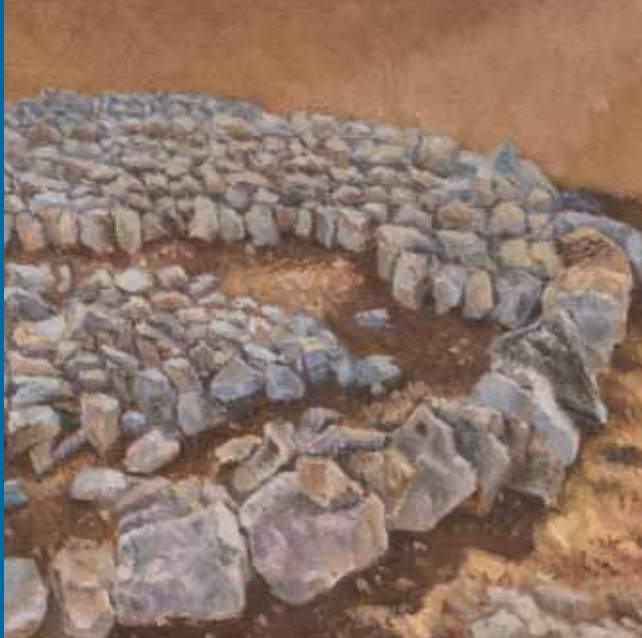


Sa Tafona de Caimari

Crta. Inca - Lluç, km 6 - 07314 Caimari - Illes Balears

Tel. / Fax: 971 873 577

satafonadecaimari@gmail.com



Ajuntament de Selva

**CAIMARI, POBLE
EXTRAORDINARI**