

XVIII

FIRA DE S'OLIVA



Caïmarí

NOVEMBRE

21 i 22

Lloança a la fira i els firers

Ja ens arriba la fira amb els seus llums i colors
i una rama d'olivera decora les nostres llars,
sembla un conte de fades amb prínceps i trovadors,
totes les cases vestides amb els ornaments millors,
també tenim artistes i llueixen les seves arts.

És el gremi de firaires que renova aquí l'ambient
com si surti de dins ells un gran soroll d'armonia,
gràcies de bondeveres a tots els que estan presents,
així amb el vostre mostrari ajudau a acostar la gent
i dóna la sensació, gaudir de molta alegria

Sentim per la nostra fira una bella il·lusió,
és que la vostra presència fa famós el nostre poble,
ja estam en temps de fred, aquí trobau calentor,
amb els vostres productes també donau brillantor,
és que tot és qualitat i és d'esperit molt noble.

En fermesa els stands, estan tots ben decorats,
més que un mercat de vendes, sembla una exposició,
amb un detall d'olivera, dóna que estan ben timbrats
tots amb el mateix segell, records d'avantpassats
i seguim de bo ben junts tota aquesta tradició.

Després de tanta lloança per als ajudants i firaires
o pels qui col·laboren amb una actitud tan viva,
gràcies als qui veniu a respirar els nostres aires,
sereu tots ben arribats, som un poble sense caires
i agraïm vostra vinguda a la Fira de s'Oliva

Caimari, fira de s'oliva 2015
Jerín Vallcaneras Vicens



Caimari

XVIII Fira de s'Oliva 2015



Portada:

Marta Moranta Mateu (Curs 6è CEIP Ses Roques de Caimari)

Contraportada:

Adrià Crespi Bernat (Curs 5è CEIP Ses Roques de Caimari)

Disseny, maquetació i impressió:



DL PM 1133-2015



Els alzinars



Els alzinars predominen a la part de la Serra de Tramuntana i en alguns barrancs. Ocupen les zones de sòl més profund o bé on l'aigua es troba més disponible, però s'adapten bé tant a terrenys silícics com calcaris.

És un bosc dens i ombrívol de tipus perennifoli, dominant clarament per l'alzina, *Quercus ilex*. Les copes dels arbres solen formar una coberta quasi contínua que impedeix l'arribada de llum al sotabosc. Això fa que aquest sigui poc dens i empobrit en espècies, a excepció de l'estrat herbaci on destaquen algunes orquídies.

Les principals espècies arbustives que solen acompanyar l'alzina són l'arboç (*Arbutus unedo*), el llampúgol (*Rhamnus alaternus*) i l'aladern (*Phillyrea latifolia*).

També és habitual que hi apareguin espècies lianoides com el gatmaimó (*Tamus communis*) o l'heura (*Hedera helix*). S'ha de remarcar la importància que les molles, líquens i falgueres tenen en el funcionament dels alzinars.

En un passat llunyà, l'illa degué tenir un paisatge radicalment diferent al que coneixem ara. Amb l'arribada dels primers pobladors va començar una contínua desforestació per utilitzar la fusta com a element constructiu o com a combustible i per guanyar terrenys aptes per als cultius i ramats. Fins a finals del segle XIX i principis del XX, els boscos van ser altament explotats. El carboner cremava llenya d'alzina per fer carbó de qualitat, que era emprat per cuinar i escalfar les cases. El carbó el feien els carboners a les sitges. La feina del carboner era delicada, dura i solitària. Primer de tot, el carboner havia de fer neta una zona plana del bosc on fer-hi la sitja, el pla de sitja. Les sitges es construïen amb una base circular de paret seca, damunt la qual s'anava apilant la llenya de manera ordenada i molt junta. L'última capa de llenya i rama es cobria amb terra i fang per tal de fer més lenta la combustió. El carbó de més qualitat era el de llenya d'alzina, però també s'emprava la llenya d'ullastre, mata i en menor mesura, la de pi.

La sitja s'encenia tirant brasa i rames enceses pel forat de dalt (l'ull de la sitja) i coïa d'una setmana a vint dies, segons la seva mida. Durant tot el procés el carboner no podia deixar de vigilar ni un moment la sitja, ja que hi havia el perill que s'encengués i obtingués cendra enlloc de carbó. Per això devora la sitja, el carboner construïa una petita cabana (normalment de paret seca amb el sostre de rama i càrritx) on vivia mentre durava tot el procés.

Un cop finalitzada la cocció, la sitja era apagada tirant-hi terra al damunt. Un cop refredat, el carbó era baixat amb ases fins al poble per ser venut.



Les Comunitats Forestals

Les comunitats forestals de les illes són molt més que un conjunt d'arbres. Els boscos són la llar d'una gran diversitat d'animals, tots ells imprescindibles per al bon funcionament de l'ecosistema.

Pol·linitzadors. Les abelles, les vespes i altres insectes com les papallones són els encarregats de transportar el pol·len d'una flor a una altra i assegurar així la reproducció sexual de les plantes.

Insectívors. Les ratapinyades i les aus insectívores com el puput (*Upupa epops*) mengen erugues, cucs, insectes... i ajuden així a controlar algunes plagues forestals com la processionària.

Dispersadors. Les formigues i les aus frugívores com els tords (*Turdus philomelos*) s'alimenten de llavors i de fruits del bosc i així ajuden a dispersar les plantes. De la mateixa manera, els petits rossegadors com la rata comú (*Ratus ratus*) o la rata sarda (*Eliomys quercinus*), dispersen els aglans i els pinyons de les alzines i els pins.

Parasitoids. Les cries de petits dípters i himenòpters s'alimenten dels ous i larves d'altres insectes, i així actuen com els principals controladors de plagues.

Detritívors i descomponedors. En el sòl del bosc, amagats entre la fullaraca, viuen nombrosos escarabats, cucs, bacteris, fongs i altres petits animals o microorganismes que s'alimenten de la matèria morta i la converteixen en nutrients per a les plantes.

Depredadors. En la xarxa tròfica dels boscos de les illes, l'esglaó més elevat està reservat a les aus rapinyaires com el milà (*Milvus milvus*) o l'òliba (*Tyto alba*) i als petits mamífers com el mart (*Martes martes minoriscensis*) o la mostela (*Mustela nivalis*).





PROGRAMA D'ACTES

DIVENDRES, 13 DE NOVEMBRE

A les 13.00 h:

Al CEIP ses Roques, lliurament d'un obsequi a tots els participants en el concurs de la portada del programa de la Fira de s'Oliva 2015.

A les 15.00 h:

Trencada d'ametlles a l'encetadora de *Ca na Bielona*.

A les 19.30 h:

A l'Església Vella, inauguració de les **exposicions de pintura a càrrec Maria Margalida Muntaner, Magdalena Pujadas i Lola Martínez.**

A les 20.00 h:

A Ca ses Monges, inauguració de l'**exposició d'olis i pintura d'oliveres mil·lenàries**, obra de **Miquel Trias Horrach**, i de dibuixos i aquarel·les de **Joan Muñoz Darder**.

DISSABTE, 14 DE NOVEMBRE

A les 10.00 h:

EXCURSIÓ AL MIRADOR DE CAIMARI.

Duració: 1.5 hores - **Distància:** 2.300 m.

Dificultat: Baixa - **Desnivell:** 170 m.

Sortida: de la Plaça Major.

Ho organitza: Gerard Marcé i Bernat Barceló.



A les 16.00 h:

A la Plaça Major **empaquetat dels crespells**, elaborats per l'APIMA amb la col·laboració de la gent del poble a benefici del CEIP Ses Roques.

A les 20.30 h:

Ruta de tapes pels bars i restaurants del poble amb la participació dels xeremiers i la batucada Gorimba.



Hi participen: Bar Can Tomeu - Restaurant 3 Punts - Restaurant Ca Na Toneta - Bar Ca Na Tome - Bar Can Vilà - Bar Cafeteria Els Arcs - Restaurant Sa Tafona - Restaurant Ses Deveres.



DIUMENGE, 15 DE NOVEMBRE

A les 8.30 h:

1a. cursa de muntanya “Caimari Epic Trail”.



Ho organitza: Associació Comuna de Caimari

A les 11.00 h:

A la Plaça Major muntatge de petits **hotels d'insectes** amb la participació de la gent del poble.

A les 12.00 h:

A la Plaça Major **animació infantil “Dimoniarrus”**, a càrrec de **Circ Bover**. La història de l'home que va vendre la seva ànima al dimoni.

Ho patrocina:



A les 13.30 h:

A la Plaça Major, dinar per a tota la gent del poble de Caimari, amb una **pamboliada popular i degustació dels crespells** de farina de garrova i del nou producte **tomàtiga de ramellet “Pa amb Oli”**. Hi haurà caliu per torrar.

Ho organitza: APIMA CEIP Ses Roques de Caimari.



A les 18.30 h:

A l'Església Vella, **actuació musical** a càrrec de la **Coral des Puig de Selva**, dirigida per **Josep Torrens**, a benefici de l'Associació Espanyola contra el Càncer.



DIVENDRES, 20 DE NOVEMBRE

A les 19.00 h.

A l'Església Vella, conferència **“Nutrició de l'olivera. Bases tècniques i pràctiques per una nutrició equilibrada”** a càrrec de Joaquín Robles (enginyer agrònom, director tècnic de Tradecorp) i Manolo Moros (enginyer especialitzat en nutrició vegetal).



A les 20.00 h:

A l'Església Vella, conferència **“Gestió integrada de plagues i malalties de l'olivera”** a càrrec d'Andreu Juan Serra (enginyer agrònom, cap de servei d'agricultura del Govern de les Illes Balears) i Diego Olmo Garcia (enginyer agrònom, cap del laboratori de sanitat vegetal del Govern de les Illes Balears).



Sa Tafona de Caimari



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca
Direcció General d'Agricultura i Ramaderia

A les 20.30 h:

Al Bar Ca na Tome:

TORRADA i MÚSICA ambientada en els anys 80.
(Reserves al mateix bar fins dia 19)





DISSABTE, 21 DE NOVEMBRE

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

- A la Plaça Major es podrà visitar la **mostra d'alzinar i els beneficis de l'ecosistema dels insectes per al medi ambient**.
- A la Plaça Major **exposició d'escales i taleques** per a la recollida de l'oliva amb la tècnica tradicional.
- **Visita al parc Etnològic** amb l'exposició d'una sitja i barraca de carboner, casa de neu, forn de calç, coll de tords i parany de lloses.
- A la Placeta Vella, **exposició de tractors**.
- **Visita a sa Tafona de Caimari**, amb venda i degustació d'oli d'oliva verge extra Simó Mateu. La tafona 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 de crespells** de farina de garrova en benefici del CEIP Ses Roques.
- **Degustació de tomàtiga de ramallet** de Mallorca per fer pa amb oli, per gentilesa d'Agromallorca SAT.
- Degustació i venda de **cerveses artesanals**.
- Exposició i venda de tota casta **d'oliveres, ametllers, garrovers i arbres fruiters**.
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades, bacallà i arengades per gentilesa de **Conserves Bernad** de Cal Reiet.
- Degustació d'olives de tota casta per gentilesa 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 dels olis **Son Catíu**.

- Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa dels olis **Sa Resclosa**.
- Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa dels olis **Solivellas**.
- Degustació i venda d'oli d'oliva verge extra, d'ametlles i de bessó torrat de Mallorca per gentilesa de **Ca's Col·lector**.
- **Exposició de cotxes i motos antics de Mallorca**, a càrrec de Jaume Damià, Joan Far, Toni Colom i Miquel Morell.
- **Exposicions de pintura** a l'Església Vella i a Ca ses Monges.

A les 16.00 h:

A la Finca de Cas Roget, **tir de Fona**, competició puntuable pel **Campionat de Mallorca**.

A les 16.00 h:

Al parc Etnològic **recepció de les autoritats**.

Acte de memòria i homenatge a **GUILLEM MATEU MATEU**, (1930-2015). Biòleg i micropaleontòleg. Sembrada d'una olivera al Parc Etnològic.



A les 17.00 h:

Inauguració oficial de la XVIII Fira de s'Oliva. Visita al recinte firal acompanyat dels xeremiers.

DIUMENGE, 22 DE NOVEMBRE

- A l'entrada del recinte firal hi haurà **degustacions d'oli i olives**, així com **crespells de farina de garrova**.
- A la Plaça Major es podrà visitar la mostra **d'alzinar i els beneficis de l'ecosistema dels insectes per al medi ambient**.
- **A les 12.00 h:**
A Sa Tafona de Caimari, **actuació folklòrica** musical a càrrec de l'**Agrupació Festa Pagesa** de Mancor de la Vall.
- **A les 12.00 h:**
A la finca Can Roget, exhibició de **doma de cavall**, a càrrec de Pedro Rosselló.
- **A les 18.30 h:**
CLOENDA DE LA XVIII FIRA DE S'OLIVA, amb l'actuació de la batucada Gorimba a la Plaça Major.





La cuina

dels nostres bars i restaurants

BAR CAN TOMEU

C/ Ses Tavernes, 9 · Caimari
T. 971 515 361

Frit de porc
Variats
Plats de muntanya
Pa amb oli i esclata-sangs



HOTEL 3 PUNTS

C/ Horitzó, 14 · Caimari
T. 971 875 198

Porcella rostida
Pitrera de pollastre
farcida de sobrassada
Variats
Pa amb oli amb llom,
gírgoles i esclata-sangs



BAR CA NA TOME

C/ Franquesa, 4 · Caimari
T. 649 454 386

Copes i tapes



BAR SA RUTA VERDA

C/ Nostra Sra. de Lluc, 62 · Caimari
T. 971 873 589

Especialitats:
Pa amb oli "Sa Ruta Verda".
Sandvitx cubà.
Sucs de fruites naturals
elaborats amb receptes pròpies.



BAR CAN VILÀ

C/ Nostra Sra. de Lluc, 57 · Caimari

Frit de porc
Frit de mè
Llom amb esclata-sangs
Pa amb oli variats



BAR ELS ARCS

C/ Ca s'Hereu, 25 · Caimari
T. 638 393 902

Plat especial fira de s'oliva:
Xulla, llom, esclata-sangs
i botifarró.
Frit de porc
Pa amb oli variats





La cuina

dels nostres bars i restaurants

ses deveres

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:

Variats, sopes mallorquines amb esclata-sangs, frit de verdures i bolets, frit de mè, frit de pop, braç de mè al forn, bacallà amb pebres torrats, llomillo de porc amb bolets, carabassó farcit de peix i gambes, i pa amb olis (llom, costelles de mè, esclata-sangs...)

Bon profit i bona fira!



*Camí Vell de Moscarí, s/n
(Devora el Parc Etnològic)
Reserves: 618 267 709*

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 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



*C/ Horitzó, 21 · Caimari
Reserves: 971 515 226
www.canatoneta.com*

Sa Tafona de Caimari Restaurant

Per aquests dies de fira vos oferim:

Arròs brut
Frit de porc
Llom amb esclata-sangs
Especialitats en carn a la brasa:
Entrecot, rellom de porc, broqueta de pollastre i de porc, etc.
Pa amb oli de llom amb esclata-sangs
Pa amb oli de sípia
Pa amb oli de mè amb esclata-sangs
Pa amb oli de fira: llom, xulla, botifarró i esclata-sangs
Pa amb oli variats



*Ctra Inca - Lluç, km 6 - Caimari
Reserves: 971 873 724 - 680 831 990
www.satafonadecaimari.com*





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. 971 873 577

www.satafonadecaimari.com



Tel.: 971 519 739

Aigua Mineral Natural

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



Ajuntament de Selva



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca