

The background of the entire image is an abstract composition of various brushstrokes. There are prominent green strokes, some of which are thick and textured, resembling foliage or grass. Interspersed among these are brown and tan strokes, some of which are more delicate and wispy, while others are thicker and more solid. The overall effect is a dynamic and organic pattern that suggests a natural, perhaps forest or garden, setting.

XIX

Fira de S'Oliva

Caimari

19 i 20 de Novembre de 2016

Veniu sense temor



Si la serra està nevada més bell serà aquest entorn,
som un poble damunt roca construït amb pedra viva,
com anar a fer una volta sota els arbres d'un born,
si veniu prest a Caimari, si veniu un poc de jorn
disfrutareu la bellesa de la fira de s'Oliva.

Ja els carrers i les cases estan tots endomassats
amb ramatge d'olivera símbol de la nostra fira,
són dies de records, de fer noves amistats,
veure coses oblidades amb unió, tots plegats,
és un mirall de sorpreses, és un reflex que ens estira.

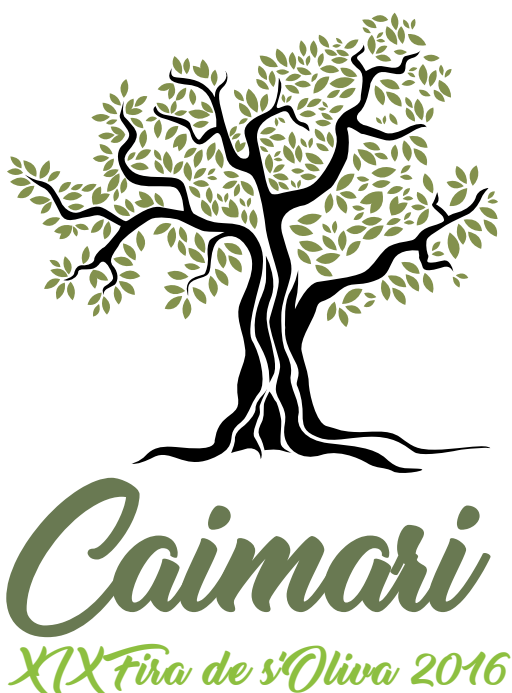
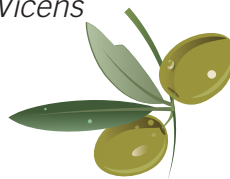
Surten a la llum aquests dies les eines dels tafoners,
llenyaters i carboners, que són oficis d'antany,
també exaquejadors, calciners i nevaters,
feien l'estiu a la serra, cada un als seus quefers
agafaven tords i cegues amb filats o amb parany.

Són detalls d'un temps passat, objecte de pedra o marbre
per decorar les façanes de qualsevol habitatge,
hi ha grans col·leccions amb espècies de bells arbres,
nativa de les muntanyes la salvatgina de cabres
que boten i salten cercant tenir lliure el seu estatge.

Tenim representació de moltes aus de rapinya
que poblen la Tramuntana, aquí vénen molt sovint,
volen i estan dotades d'una eficient carrinya
i quan és necessari, s'ajunten com una pinya
defensant els nostres béns amb el seu propi instint.

Encara queda per dir d'aquest complex d'antigor,
tenim els caimariencs una memòria ben viva,
vos convidam a conivre uns dies de gran valor,
vos deim amb confiança, amb franquesa, amb amor
veniu tots sense temor a la Fira de s'Oliva.

Jerín Vallcaneras Vicens



Portada: "El Tresor de Caimari"
Infants de 3, 4 i 5 anys del CEIP Ses
Roques de Caimari.

Contraportada: Magí Aristondo Alzina
Curs 6è CEIP Ses Roques de Caimari.

Disseny, maquetació i impressió:
Ingrama. S.L.

D.L.: PM-1254-2016

Des de l'Ajuntament agraïm la tasca realitzada per tots els
col·laboradors i col·laboradores en la fira, així com als propietaris
de les finques cedides desinteressadament com a aparcament.



L'olivera i l'oli



El cultiu de l'olivera, l'elaboració i el consum de l'oli d'oliva tenen una gran tradició a Mallorca. De fet, sembla que foren els fenicis o els grecs els qui introduïren el cultiu de l'olivera a Mallorca des de la península; si bé, les fonts clàssiques parlen dels púnics com a mestres dels indígenes illencs en l'empelt d'ullastres. Posteriorment, els romans varen desenvolupar-ne el cultiu i els musulmans en milloraren els procediments d'extracció.

En el segle XIII ja s'exportava oli mallorquí cap al nord d'Àfrica. A mitjan segle XV l'oli ja es comercialitzava regularment i tenia com a punt de partida el port de Sóller.

El cultiu de l'olivera s'aferma a principi del segle XVI, quan es produeixen diversos avanços tant en el cultiu com en la producció i, en els segles posteriors, l'oli es consolida com un producte de riquesa.

Des del segle XVII al XIX, l'oli es converteix en un element clau en l'economia illenca i en un producte de consum, d'intercanvi comercial (principalment amb blat) i d'exportació, dirigit cap als mercats europeus.

En el segle XVIII, l'oli es considera un producte molt reconegut i valorat en els mercats europeus, encara que també cal esmentar la venda d'una mercaderia,



de qualitat inferior, dirigida especialment a la indústria sabonera del sud de França.

L'extensa superfície del cultiu d'oliveres i la presència d'una mà d'obra abundant i barata assegurava el baix cost de l'oli, qüestió que el feia competitiu en els mercats estrangers. Així, ocuparà una posició primerenca en el comerç, que anirà minvant enfront del creixement de l'exportació del vi.

L'exportació oleícola descendeix a partir de la primera meitat del segle XIX a causa de la competència en el mercat internacional de l'oli d'altres països, de la caiguda de les collites i de les polítiques de protecció del producte, ja que les institucions illenques posen limitacions a l'exportació lliure d'oli per afavorir-ne el consum intern. L'oli beneficiava tant la gent que conreava oliveres, com els que produïen oli, com els comerciants.

Cal esmentar també la importància de l'oli en el desenvolupament d'altres indústries com la del sabó, en la qual l'oli és matèria primera, i la fabricació de bótes per a l'exportació d'aquest producte.

Malgrat tot, durant el segle XX, l'oli segueix essent part essencial de l'economia illenca —a cada possessió situada en una zona oleícola hi trobem una tafona—. Però, a partir del boom turístic dels anys 60, el camp sofrirà la convulsió d'un canvi social i les activitats agràries minvaran gradualment. A més, les noves tecnologies afectaran parcialment el cultiu de l'olivera, que esdevindrà un conreu tradicional i convertirà l'oli d'oliva en un producte de cost elevat.

Durant els anys 80 i 90 apareixen noves plantacions, la majoria al Pla; així mateix, s'introduirà el



sistema d'extracció continu i l'oli d'oliva viurà un altre període a l'alça. A principi del segle XX es computaven 25.000 he d'oliveres, enfront de les 8.101 he que es cultiven a l'actualitat.

Els processos de producció i elaboració de l'oli han estat quasi inalterats al llarg de la història fins a final del segle XIX i principi del XX, moment en què experimentaran un procés de modernització basat en els avanços energètics i tecnològics que generarà la revolució industrial. Així, l'elaboració de l'oli sofrirà diversos canvis: la substitució de la força animal per motors elèctrics; els tipus de premses; el lloc i els recipients d'emmagatzematge del producte, etc.

El gust del consumidor també canvia: ara es prefereix un oli de baix grau fet amb una oliva sana amb la maduració òptima, però els nostres majors gaudien d'un oli d'alt grau, elaborat a partir d'una oliva madura, caiguda de l'arbre (no es tomaven les olives per tal de "no fer mal" a l'olivera) ja que consideraven que tenia un sabor més autèntic.



L'any 2002 s'aprova la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, la zona de producció de la qual està restringida exclusivament a la nostra illa. Aquesta denominació estableix un oli verge extra de qualitat, produït a partir de les varietats empeltre o mallorquina, arbequina i picual.

Destaquen dos tipus d'oli caracteritzats pel moment de la recol·lecció: l'afruitat i el dolç. El primer, elaborat amb una oliva verda i sana, és un oli amarg i picant d'una tonalitat entre groga i verdosa; el segon, que s'obté d'olives més madures, esdevé un líquid suau, d'un color entre el groc palla i el groc or.

Font: L'oli a Mallorca: del passat al present (publicació del Departament de Medi Ambient del Consell de Mallorca).

PROGRAMA D'ACTES

DIVENDRES, 11 DE NOVEMBRE

A les 15,00 hores:

Trencada d'ametlles a l'encetadora de ca na Bielona.

A les 19,30 hores:

A l'Església Vella, inauguració de les exposicions:

Olis i pintura d'oliveres mil·lenàries, obra de Miquel Trias Horrach i de dibuixos i aquarel·les de Joan Muñoz Darder.

Exposició conjunta dels artistes: Andrew Pinder, Mara Grubert, Francescagreyolé, Biel Noguera, Anna Muntaner, Georgina Pinder, Joan Lacomba i Lola Planas.

DISSABTE, 12 DE NOVEMBRE

A les 16,00 hores:

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

A les 19,00 hores:

A l'Església Vella, **concert de la Coral des Puig de Selva** a benefici de Debra, Associació de la pell de papallona. Patrocina Oli Caimari.



A les 20,30 hores:

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

Hi participen:

Restaurant Ses Deveres
Bar Els Arcs
Bar Ca'n Tomeu
Bar Ca na Tome
Bar Ca'n Vilà

A les 23,00 hores

Música en viu amb l'actuació del grup **ISLANDERS**.

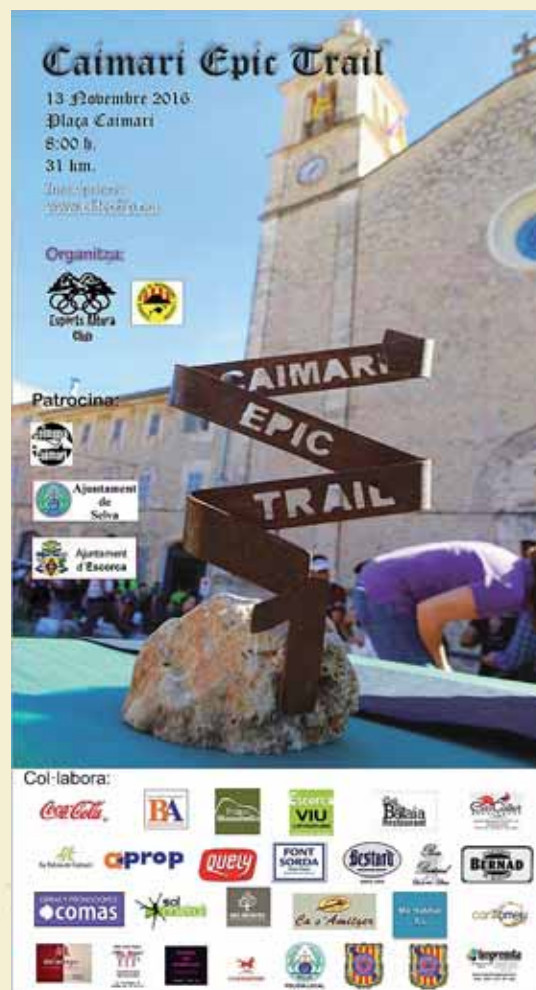
Lloc: Restaurant ses Deveres.



DIUMENGE, 13 DE NOVEMBRE

A les 08,00 hores:

II Cursa de muntanya **"Caimari Epic Trail"**.



Ho organitza: Associació Comuna de Caimari

A les 11:00 hores

A la Plaça Major, **presentació de la bandera i escut de Caimari**.

Ho organitza: Branca Caimarienca

A les 12:00 hores

A la Plaça Major, **actuació infantil** a càrrec del grup **Uapidubi**.



A les 13,30 hores:

A la Plaça Major, **dinar per a tota la gent del poble de Caimari**, amb una pamboliada popular i **degustació de crespells de farina de garrova** elaborats dies abans.

Hi haurà caliu per torrar.

Hi col·labora: APIMA CEIP Ses Roques.



DIMARTS, 15 DE NOVEMBRE

A les 17,30 hores:

A l'Església Vella, **taller de pans especials. Elaboració de pa d'oliva**. Places limitades. Inscripcions fins dia 11 de novembre a l'Ajuntament (971 51 50 06) o al whatsapp de la biblioteca (646 24 00 78)
Ho organitza: Biblioteca de Caimari.



Consell de Mallorca
Vicepresidència de Cultura i Esports

DIMECRES, 16 DE NOVEMBRE

A les 10.00 hores:

Al CEIP Ses Roques, **teatre negre "Pescats"**, a càrrec de Teatremol i a continuació berenada per a tots els nins i nines amb agraïment a la seva participació en el disseny del cartell de la fira.



Consell de Mallorca
Vicepresidència de Cultura i Esports

DIVENDRES, 18 DE NOVEMBRE

A les 10.00 hores:

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 la fira.

A les 19,00 hores:

A l'Església Vella, taula rodona: **"Història i futur de l'oli a Mallorca, serra i pla"**, a càrrec de l'associació "Tramuntana 21". Amb la intervenció de:

Carles MANERA, Economista, professor de la UIB i estudiós de la historia econòmica de les Balears.

Sebastià SOLIVELLAS, Olivicultor i president del Consell Regulador de la D.O. Oli de Mallorca.

Josep CIFRE, Enginyer agrònom, professor de la UIB i olivicultor a Pollença.

Presenta i modera: **Joan MAYOL**, directiu de Tramuntana XXI, olivicultor i naturalista.



SOLUCIONS
AGRICOLAS BALEARS

A les 20,30 hores:

Al bar Ca na Tome, torrada i música ambientada en els anys 80 (reserves al mateix bar fins dia 17).

DISSABTE, 19 DE NOVEMBRE

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

- A la Plaça Major es podrà visitar **la mostra d'oliveres i eines i utensilis per collir oliva**.
- **Visita al Parc Etnològic**, amb exposició d'una sitja i barraca de carboner, casa de neu, forn de calç i coll de tords.
- **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 i oli novell 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 d'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 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 i Miquel Morell.

A les 16,00 hores:

A la finca de can Roget, **tir de Fona**, competició puntuable pel Campionat de Mallorca, modalitat pilota.

A les 17,00 hores:

Inauguració oficial de la XIX Fira de s'Oliva.

Visita al recinte firal acompanyats d'una colla de xeremiers.

A les 18,00 hores:

A la Plaça Major, **Ballada popular** a càrrec d'Aires Sollerics.



DIUMENGE, 20 DE NOVEMBRE

A l'entrada del recinte ferial hi haurà **degustacions d'oli i olives**, així com **crespells de farina de garrova** elaborats per la gent del poble en benefici del CEIP Ses Roques.

A la Plaça Major es podrà visitar la **mostra d'oliveres, eines i utensilis per collir oliva**.

A les 11,00 hores

A la finca Can Roget, **demostració de cans per arreplegar ovelles**, a càrrec del Club Ca de Bestiar.



A les 18,30 hores:

CLOENDA DE LA XIX FIRA DE S'OLIVA amb l'actuació de xeremiers i tamborils.

L'Ajuntament es reserva el dret de canviar, modificar o suspendre qualsevol dels actes programats.





La cuina

dels nostres bars i restaurants

Bar Can Tomeu

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



- Frit de porc
- Plat de muntanya
- Variat Mallorquí
- Pa amb oli de l'oli i esclata-sangs

Bar Can Vilà

Nostra Sra. de Lluc, 57
Caimari



- Frit de porc
- Frit de me
- Llom amb esclata-sangs
- Pa amb oli varis



Bar Can Na Tome

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

BAR CA NA TOME
Caimari

Bar de copes



Bar els Arcs

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



- Frit de porc
- Bacallà a la mallorquina
- Plat de muntanya (llom, xulla, botifarró,...)



La cuina

dels nostres bars i restaurants



Per a aquests dies de fira hem preparat:

Sopes mallorquines, cabrit al forn, bacallà gratinat amb all i oli, caragols, frit de bolets i verdures, aguiat de pilotes amb sípia, albergínies farcides de verdures amb salsa de tomàtiga (veganes), pa amb oli amb costelles, pa amb oli amb sípia i frit de pop.



Camí Vell de Moscardi, 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 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. Obriem 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 i gató de plàtan amb bessó d'ametlles.



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



Per a aquests dies de fira vos oferim:

Espatlla de me amb guarnició, tumbet de carn, amanida d'olivada amb formatge mallorquí i confitura de tomàtiga i frit de porc.

Pambolis de: Llom amb esclata-sangs, sèpia, costelles de porc amb esclata-sangs, **de fira** (llom, esclata-sangs, botifarró i xulla) i **mallorquí** (llengonissa, formatge, esclata-sangs i xulla).



Ctra. Inca - Lluc, 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 - Lluc km.6 - 07314 Caimari - Tel: +34 971 873 577

www.satafonadecaimari.com



Tel: 971 519 739

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

Aigua Mineral Natural



Ajuntament de Selva

Caimari, poble extraordinari

