

FIRA DE S'OLIVA

C A I M A R I

10, 11, 12, 17, 18 i 19 de novembre de 2000

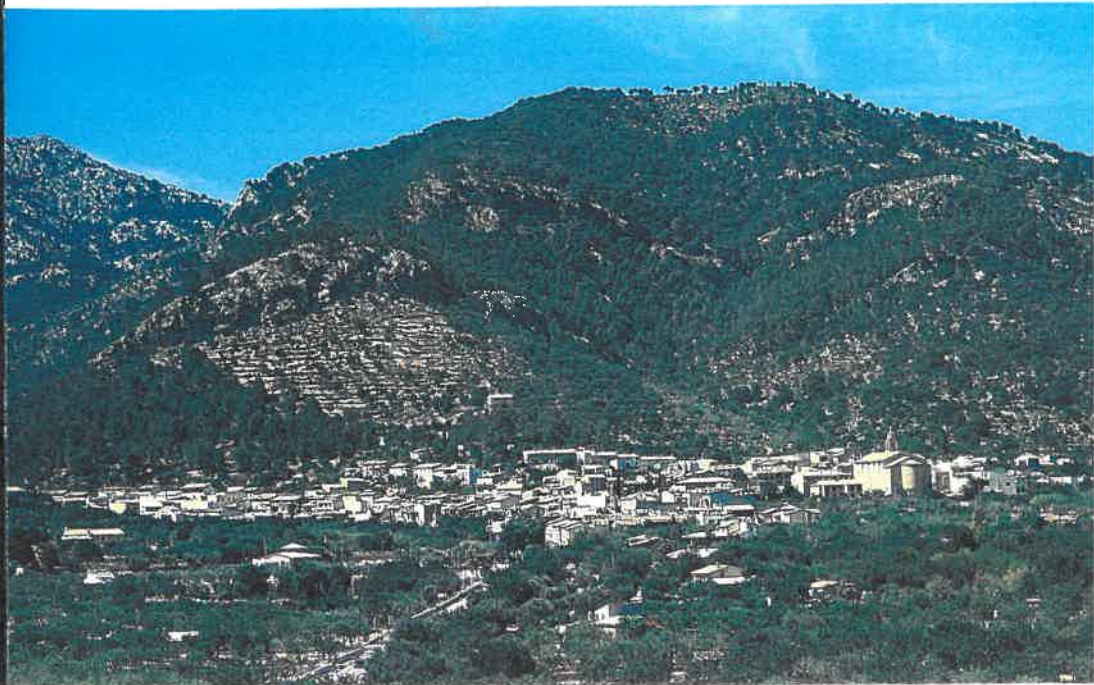


Foto portada: Rota des Carter

Fotografies: Miquel Seguí Rotger

Text: Antoni Ordines Garau

Fragments poema: Coloma "Sollerica"

Impressió i maquetació: Gràfiques Loyse, s.l.

Dibuixos: "Els nostres arts i oficis d'antany"
"Die Balearen..."

D.L.: PM-1938-2000



Caimari és poble, petita vila,

baix de la Serra seu dolçament,

i a l'hivern ella la ben resguarda

de la inclemència del fred i el vent.

L'olivera és un arbre emblemàtic que trobam gairebé arreu de la Mediterrània, carregat de simbolismes mitològics i religiosos. Basti recordar el colom que tornà a l'arca de Noè després del diluvi i que en portava un brot al bec, el qual ha esdevingut el símbol de la pau.

Des d'antic, el conreu de l'olivera ha estat un dels més importants i característics de la muntanya mallorquina. Introduït a la nostra illa probablement pels romans -que d'aquesta manera aprofitarien els abundants ullastres que creixen de forma natural en aquesta terra-, durant la dominació musulmana s'estengueren tant la plantació com l'explotació del seu fruit.

Caimari, al bell mig de la serralada, compta amb una llarga tradició olivarera. Generació rere generació, els caimariencs han cuidat els olivars presents a totes les possessions -fins i tot més enllà de les terres caimarenques-, i a les rotes preses a la garriga i al bosc. Les belles soques de les oliveres, de fantàstiques formes centenàries, han estat testimoni de les nissagues de collidors, oliers, missatges, amos, traginers, senyors i tafoners que, tot plegat, constituïren tot un món entorn al seu cultiu. De fet, sobretot a partir del segle XVI, la producció d'oli per menjar, per cremar o per lubricar, esdevendria la principal font de riquesa de totes les possessions de la Serra, les quals disposaven de tafona pròpia i es dedicaven a la recollecció de l'oliva des de l'octubre fins al gener.

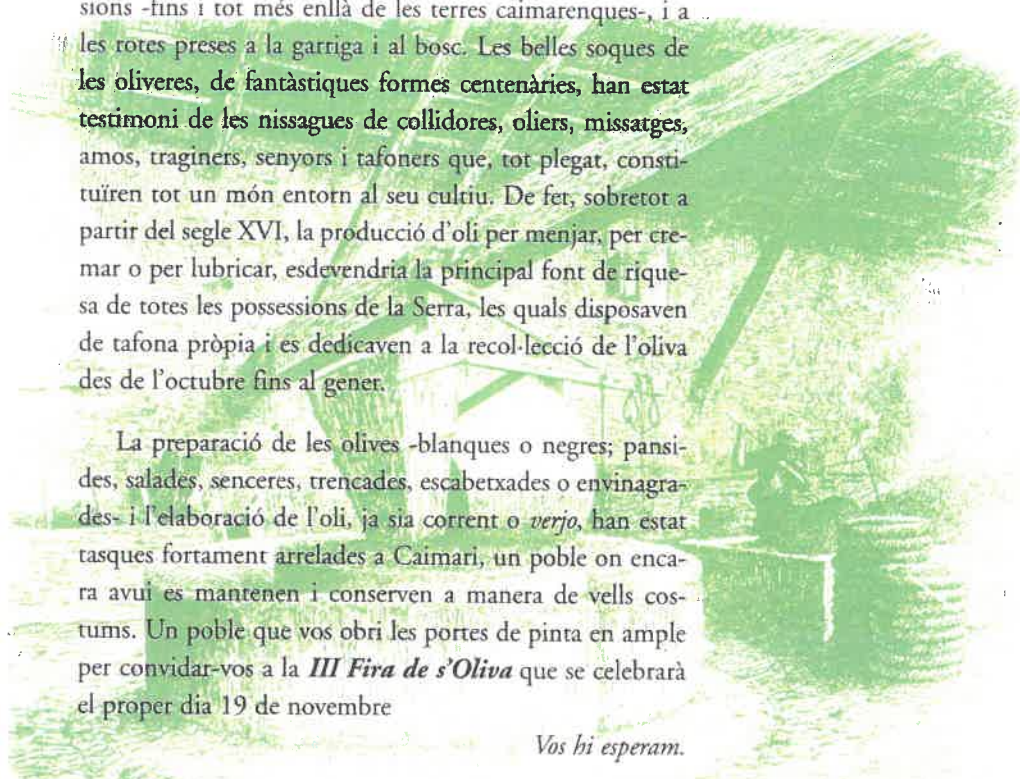
La preparació de les olives -blanques o negres; pansides, salades, senceres, trencades, escabetxades o envinagrades- i l'elaboració de l'oli, ja sia corrent o *verjo*, han estat tasques fortament arrelades a Caimari, un poble on encara avui es mantenen i conserven a manera de vells costums. Un poble que vos obri les portes de pinta en ample per convidar-vos a la *III Fira de s'Oliva* que se celebrarà el proper dia 19 de novembre

Vos hi esperam.

III FIRA DE S'OLIVA

CAIMARI

19 de novembre de 2000



Divendres, 10 de novembre

A les 20 h.

Inauguració d'exposicions.

A l'Església Vella:

Exposició de pintura, a càrrec de Maria Prats.

Exposició de ceràmica i escultura, a càrrec d'Isabel Ramis i Caubet.

A la Casa des Poble:

Exposició de fotografia sobre les matances, a càrrec de Jaume Moranta.

A les 21'30 h.

Conferència i demostració d'exsecallar, a càrrec del perit agrícola Llorenç Payeras Llompart.

Dissabte, 11 de novembre

A les 15 h.

Elaboració de pa de figa i de figues seques a la Plaça Major per la gent del poble. *(Es procedirà a triar les figues i moldre-les, per continuar amb l'elaboració i enforxada dels pans de figa al forn de pedra que es construirà amb aquesta finalitat).*

Diumenge, 12 de novembre

A les 20 h.

Concert de música descriptiva a l'Església parroquial, a càrrec de *the Mediterranean Quartet* (saxofon, trompeta, trombó, trompa i teclat). *Patrocinat per la Fundació "la Caixa".*

Divendres, 17 de novembre

A les 17'30 h.

Preparació del sopar de fava pelada.

A les 21 h.

Sopar de fava pelada a la Plaça Major, per al poble.

Una colla de xeremiers animarà la vetlada.

A les 22'30 h.



Cançoner popular a l'Església parroquial, a càrrec de *Quintet Alfàbia* (veu, dos violins, viola i violoncel). S'interpretarà un repertori musical de cants senzills del camp i de la terra, amb peces com la tonada de segar, la tonada des cavallet, la mort de na Roseta, la Balanguera, etc. *Patrocinat per la Fundació "la Caixa".*

Dissabte, 18 de novembre

A les 10'30 h.



Demostració de l'art de parar lloses, a la Plaça Major, a càrrec de Bernadí Morro "Nesse".

Construcció d'un coll de tords a càrrec de la Societat de Caçadors de Muntanya del municipi, que romandrà exposat durant la fira.

A les 19 h.

Desfilada de moda a l'Església Vella, a càrrec de "Xinetes".

Col·lecció hivern-2000.

A les 20 h.

Degustació de sobrassada amb mel, a la Plaça Major.

Diumenge, 19 de novembre,

III Fira de s'Oliva

A les 9'30 h, i al llarg de tot el dia:

• Inauguració i obertura de la III Fira de s'Oliva.

• Recepció de les autoritats i visita al recinte firal.



• Actuació de la Banda de Tambors i Cornetes del municipi de Selva.

• Obertura al públic i visita a la tafona d'Oli Caimari.

• Obertura al públic i visita a la trencadora d'ametles de ca na Bielona.

• Elaboració i degustació de gelats (d'oli verjo, olives pansides, olives trencades, serves, figues seques, ametles, garroves, caquis i aglans), a càrrec de "Can Miquel Gelateria". (L'oli i les olives emprades per a l'elaboració d'aquests gelats han estat donades per "Oli Caimari").

• Venda del pans de figa fets per la gent de Caimari.

• Exposició de carros i carretons antics, motos antigues, lloses i un coll de tords.

• Mostra folklòrica a la Plaça Major.

A les 11 h.

Missa solemne celebrada pel P. Bernadí Seguí.

A l'entrada del recinte firal vos convidarem a menjar galletes trempades amb oli verjo, i figues seques.

Collint olives amb les mans balbes,

per dins encletxes i altres mals llocs,

olives negres que faran oli

d'ungir profetes i sacerdots.



III Fira de s'Oliva : Caimari 2000



L'accés al poble es podrà efectuar únicament per la carretera de Selva, mentre que la sortida i els aparcaments se situaran en direcció a Mancor de la Vall i Moscarí.



Vine a Fira



GOVERN DE LES ILLES BALEARS

Conselleria d'Agricultura i Pesca



**Ajuntament
de Selva**