



Fira de s'Oliva
IV
Caimari

9, 10, 11, 16, 17 i 18 de novembre de 2001



Foto portada: Oliva picual

Text: Antoni Ordines Garau

Fotografies: Miquel Seguí Rotger

Impressió i maquetació: Gràfiques Loyse, s.l.

Dibuixos: "Diccionari Català-Valencià-Balear"

"Els nostres arts i oficis d'antany"

D.L.: PM-2046-2001

És temps d'olives i, un any més, arriba la Fira de s'Oliva. El poble de Caimari, amb una llarga tradició olivarera, de bell nou vos obri les portes de pinta en ample per convidar-vos a gaudir d'una fira que, ahora que pretén superar-se any rere any, també vol contribuir a mantenir el caràcter propi d'aquesta terra, promocionant i protegint els nostres productes tradicionals que, des de fa segles, són part dels més vells costums.

Veniu a comprovar-ho i veureu com vos ho passau d'allò més bé!



L'oliva, aquest fruit de l'olivera, més o menys rodonenc, que s'usa com a aliment per a menjar-se sencer o per a fer-ne oli, té diferents i abundantíssimes varietats. De les més conegudes, n'hi ha que recorden el nom del lloc d'on provenen o del que són més abundants. És el cas, per exemple, de l'oliva sevillana, l'oliva arbequina, l'oliva mallorquina, l'oliva valenciana, l'oliva alfafarenca, l'oliva pollencina o l'oliva tunesina de Còrdova. També és molt corrent que el nom de la varietat faci al·lusió a alguna característica, com el color -oliva blanca, oliva verda, oliva negra-, el grau de maduresa -oliva escurada, oliva bragada, oliva pansida, oliva envinagrada, oliva grumera, oliva vidriada-, la forma -oliva morruda, oliva llimonenca, oliva algerina, oliva cervellina, oliva mansanilla-, la major o menor grandària -oliva de cap de gat, oliva sivellina, oliva del xanglot reial, oliva gordal, oliva morisca, oliva olivonera-, i, fins i tot, l'escassa producció d'oli -oliva llenyosa. Molt sovint, però, aquests trets s'entremesclen i moltes de les varietats es poden classificar a partir de criteris diversos. Si elegim el de la preparació, podem parlar d'oliva trencada, oliva confitada, adobada o en recapte, oliva escabetzada, oliva pitxolina, oliva envi-nagrada i oliva salada.

OLIVES DE TOTA CASTA D'OLIVES



Tot i això, la denominació i les varietats es multipliquen a mesura que ens allunyam fins a sortir de l'illa on, només dins l'àmbit de parla catalana, entre moltes altres s'hi recullen l'oliva mariàngela, l'oliva farga, l'oliva de llumetes, l'oliva cuquellera, l'oliva de la punxeta, l'oliva del coll llarg, l'oliva cornicabra, l'oliva menuda, l'oliva vera, l'oliva cori-vell, l'oliva xanglotera, l'oliva blanqueta, l'oliva rojal, l'oliva rojaleta, l'oliva roget, l'oliva de fulla negra, l'oliva vidiella, l'oliva artanenca, l'oliva borriolenca, l'oliva villalonga, l'oliva genovesa, l'oliva culinegra, l'oliva verosa, l'oliva ventana, l'oliva plegada, l'oliva batedissa, l'oliva corcada, tocada o cucada, l'oliva viva, l'oliva gelada, l'oliva judaica, l'oliva marcida, l'oliva posada i l'oliva sabatera.

Però tot això ja són olives... d'un altre paner!

Divendres, 9 de novembre

A les 18 h.

A l'Església Vella:

Inauguració de l'exposició de pintura, Natura i Res +, a càrrec de M. Sastre.

A les 19 h.

Conferència i degustació de diferents tipus d'oli, a càrrec dels tècnics Carme Rosselló Matas, professora UIB (Dept. Química), Antoni Femenia Marroig, professor UIB (Dept. Química), Joan Pons Bennàssar, enginyer tècnic agrícola i Isabel Barceló Mairata, llicenciada en Química.

Dissabte, 10 de novembre

A les 15 h.


Elaboració de coques de torró i tambor d'ametla amb ametles del nostre terme, a la Plaça Major per la gent del poble.

(Es procedirà a triar el bessó i escaldar-lo, per continuar amb l'elaboració de coques de torró, tambor d'ametla, etc.).

Amb la col·laboració de **Productor Mallorquí Fruits Secs**.

Diumenge, 11 de novembre

A les 20 h.

Concert a l'Església parroquial de "Totes les músiques de la percussió", a càrrec de Susanna Pacheco i Armando Lorente. Patrocinat per la  Fundació "la Caixa".

Divendres, 16 de novembre

A les 10 h.

Construcció d'un corral de bardissa, a la plaça Major.

A les 17,30 h.

Preparació del sopar de sopes de matances per la gent del poble. Concurs de llançar pinyol d'oliva i lliurament de premis als guanyadors.

A les 21 h.

Sopar de sopes de matances a la plaça Major, per al poble. El grup de balls folklòrics de Caimari animarà la vetlada.

Dissabte, 17 de novembre

A les 17 h.

Obertura de la fira que romandrà oberta fins a les 23 h.
Es podrà visitar la tafona d'Oli Caimari.

A les 20 h.

Degustació de sobrassada vella amb mel, a la Plaça Major.

Diumenge, 18 de novembre,

IV Fira de s'Oliva

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

- Inauguració oficial de la IV 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 diferents tipus de torró d'ametla i de gelat d'ametla, de tambor d'ametla, de coca de torró, d'oli i d'oliva, entre molts d'altres, a càrrec de «**Can Miquel. Gelateria**».
- Venda de les coques de torró i el tambor d'ametla elaborats per la gent de Caimari.
- Demostració de taules de triar bessó.
- Exposició i venda de tota casta de bessó d'ametla, a càrrec de **Productor Mallorquí de Fruits Secs**.
- Exposició d'eines antigues del camp.
- Exposició d'un corral tancat de bardissa.
- Exposició de tota casta d'oliveres.
- Demostració de collir olives amb escala i taleques.
- Exposició de cotxes i motos antigues.
- Exposició de cans de diverses races.

A les 11 h.

A l'església parroquial, missa solemne celebrada pel P. Bernadí Seguí.

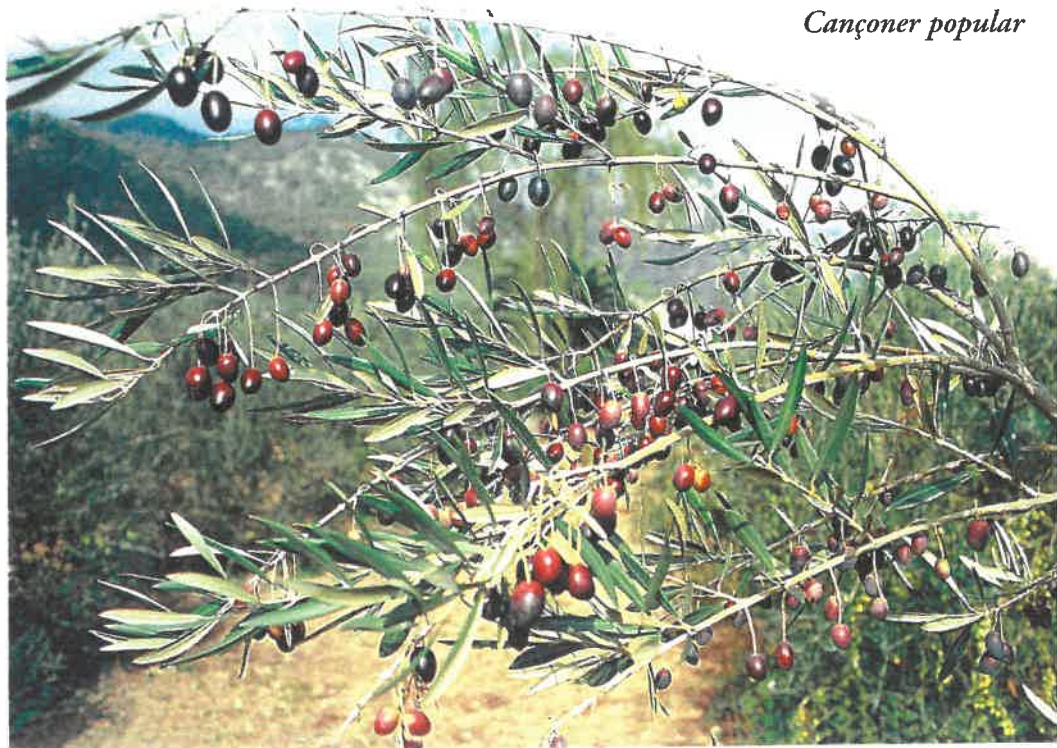
A l'entrada del recinte firal vos convidarem a menjar galletes trempades amb oli verjo, olives novelles trencades i bunyols.



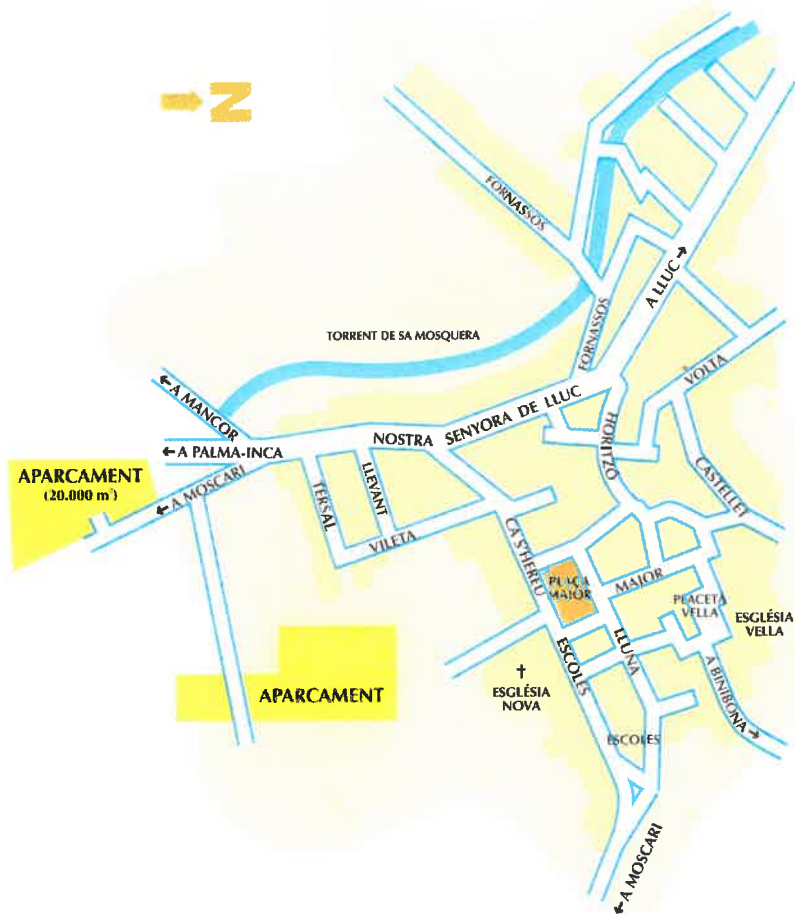
*M'agrada collir oliva
però és un art perillós;
germanets, aferrau-vos,
que amb doblers no compren vida.*

*Jo estic damunt un cimtal,
es més alt de s'olivera;
feis pregàries, mare meva,
que si caic no em faci mal.*

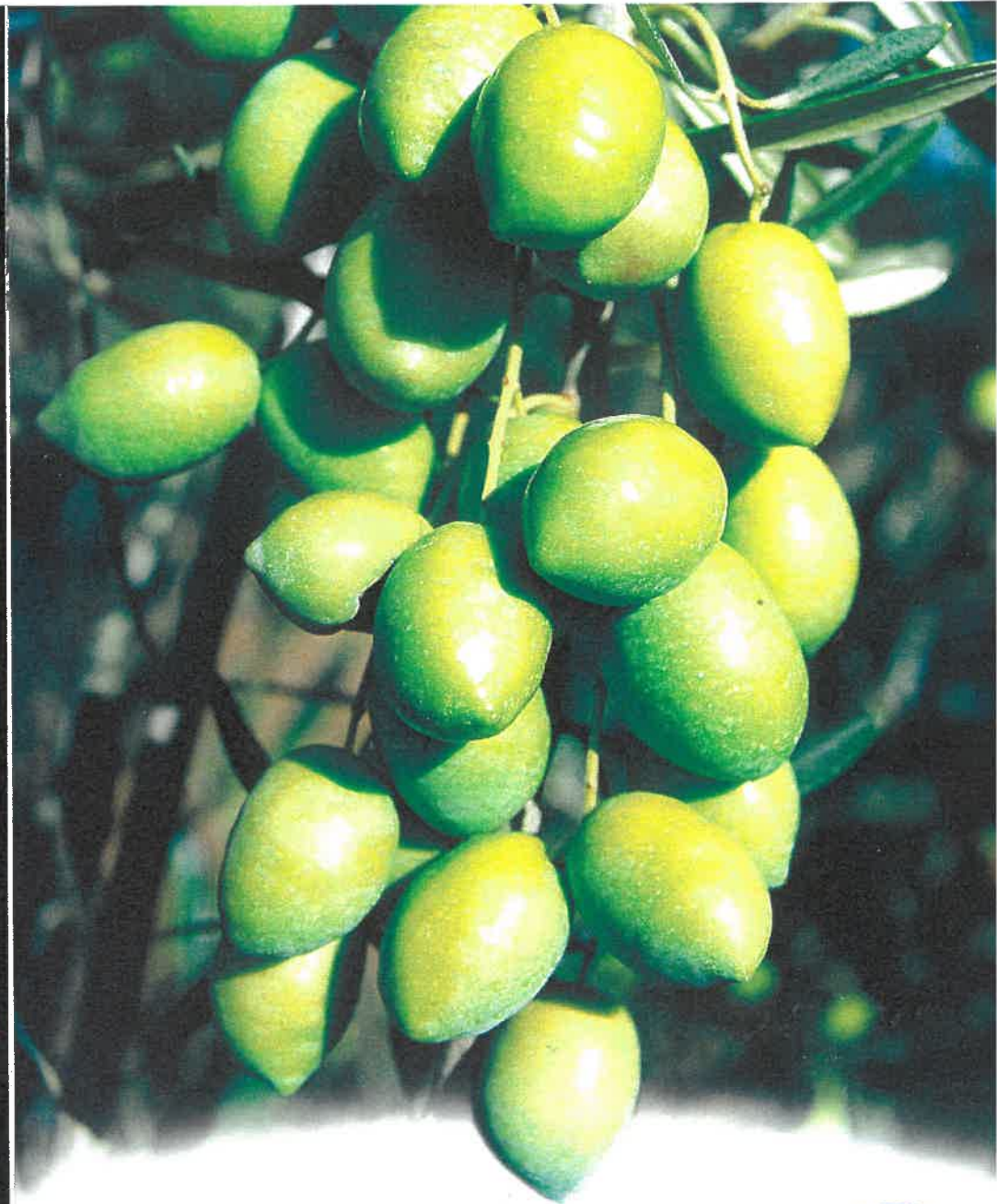
Cançoner popular



IV Fira de l'Oliva · Caimari 2001



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.



**GOVERN
DE LES ILLES BALEARS**
Conselleria d'Agricultura i Pesca



**GOVERN
DE LES ILLES BALEARS**
Vicepresidència i Conselleria
d'Economia, Comerç i Indústria



**Consell
de Mallorca**



**Ajuntament
de Selva**