



FIRA DE S'OLIVA
CAIMARI

8, 9, 10, 12, 15, 16 i 17 de novembre de 2002



Fotografies: Pep Toni Bernat
Glossat a la Fira de l'Oliva: Jerín Vallcaneras Vicens
Glosses: Llorenç "Quic"
Impressió i maquetació: Gràfiques Loyse, s.l.
Dibuixos: "Diccionari Català-Valencià-Balear"
"Els nostres arts i oficis d'antany"
D.L.: PM-1911-2002

GLOSSAT A LA FIRA DE L'OLIVA

Es divisa dins l'ambient
una claror més activa,
és el pròleg revivent
de la fira de l'oliva.

Temps de tords i estornells
que venen d'allà la mar,
esclatassangs, picornells,
que són tan bons per menjar.

Temps d'atzeroles i serves,
temps de nesples i murtons,
temps de guardar les conserves
i recollir els codonys.

Temps de torrons i matances,
de sembrar faves i blat;
i temps de tantes recordances
dels nostres avantpassats.

Dins la tafona reboten
les olives baix del trull,
i dels esportins degoten
ones d'oli groc i pur.

El poble està de festa,
qui més qui menys vol lluir
i la plaça ben xalesta
sembla talment un jardí.

L'església, un santuari
de llums, de flors i de cants,
els qui diuen que a Caimari
volem esser tots germans.

Exposicions de pintures,
d'eines del camp i ramat,
de marbre, de fruits i verdures,
d'olles de fang, de gelat.

Oliva blanca i pansida,
oliva verda i bregada,
oliva que dona vida
als qui l'hagin tastada.

Vos convidam a gaudir
de Caimari la flor viva,
i per molts anys repetir
la gran fira de l'oliva.

Jerín Vallcaneras
Vicer



Enguany, quan la Fira de s'Oliva ja ha arribat a la seva cinquena edició, sembla un bon moment per fer-ne balanç. La Fira, en assolir aquest primer quinquenni, gairebé ja és tradició.

També una prova del que les caimarienques i els caimariencs som capaços. No debades l'organització d'un esdeveniment com el de la Fira de s'Oliva que ha atret, any rere any, a milers i milers de visitants, necessita de la participació de tots els habitants de Caimari. I a l'hora de valorar la col·laboració de la nostra gent no hi trobam les paraules adequades per reflectir l'esforç i l'entusiasme que han posat i posen a l'hora de dur-la endavant. Quan giram la vista cap enrere i contemplam la tasca realitzada al llarg d'aquestes cinc edicions, no podem sentir més que la satisfacció de la feina ben feta.

Amb el mateix esperit d'aquests darrers anys que ens ha mogut per donar a conèixer la tradició olivarrera de Caimari, a la Fira de s'Oliva podreu degustar oli verjo i tota casta d'olives: negres, verdes, senceres, trencades, pansides... També volem contribuir a la divulgació de la nostra cultura popular a través de diverses mostres i exposicions que tant d'èxit han tengut entre el

públic visitant en edicions anteriors. Enguany, entre altres novetats de la V Fira de s'Oliva, hi destaca la inauguració del parc etnològic en el que pretenem mostrar, reunits en un mateix recinte, alguns dels elements constructius més tradicionals i representatius de les activitats agràries, forestals i cinegètiques que durant segles han constituït la forma de vida dels nostres avantpassats. Amb aquesta exposició permanent d'una part del nostre patrimoni etnològic, tot i que destinada al públic en general, pretenem també acostar-nos especialment als escolars per tal de convertir-lo en un instrument didàctic, sense descartar l'atractiu que pot tenir sobre qualsevol tipus de turistes i visitants.

Amb l'agraïment a totes les persones que han fet possible amb el seu esforç i molta il·lusió la Fira de s'Oliva al llarg d'aquests darrers cinc anys, quedau tots convidats a Caimari, un poble que vos hi espera amb les portes obertes de pinta en ample.

Divendres, 8 de novembre

A les 15 h.

Elaboració de torró fluix a la plaça Major per la gent del poble.
(Es procedirà a triar el bessó i escaldar-lo, per continuar amb les tasques de pelar el bessó, deixar-lo eixugar, torrar i moldre).

A les 19,30 h.

A l'església Vella, conferència a càrrec d'Antoni Femenia i Susanna Simal, professors del Departament de Química de la UIB, titulada "Conèixer els aliments de qualitat de les Illes Balears", que versarà sobre oli, ametles i formatge mallorquí.

Dissabte, 9 de novembre

A les 16 h.

Elaboració i preparació final del torró fluix, iniciat el dia abans, a la plaça Major per la gent del poble.

A les 20 h.

Inauguració d'exposicions de pintura a l'església Vella i al convent de les monges franciscanes, a càrrec d'Antoni Pericàs i Cati Salom.

Diumenge, 10 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".

Dimarts, 12 de novembre

A les 16 h.

Encesa de la sitja al Parc Etnològic.

Divendres, 15 de novembre

A les 17 h.

Preparació del sopar de frit de matances per la gent del poble, a la plaça Major.

A les 20,30 h.

Sopar de frit de matances a la plaça Major, per al poble.
El grup de balls folklòrics "Puig de n'Escuder" de Caimari animarà la vetlada.

V Fira de s'Oлива dissabte, 16 i diumenge, 17 de novembre

Dissabte, 16 de novembre

A les 16 h.

- Inauguració oficial de la V Fira de s'Oлива, que romandrà oberta fins les 24 h.
- Recepció de les autoritats i visita al recinte firal.
- Actuació de la Banda de Tambors i Cornetes del municipi de Selva.
- **Inauguració del Parc Etnològic.**
- Inauguració de la nova tafona d'Oli Caimari, amb aparcament, que romandrà oberta fins les 24 h. amb degustació de pa amb oli i olives pels visitants.
- Obertura al públic i visita a la trencadora d'ametles de ca na Bielona.
- Obertura al públic i visita a la tafona-museu antiga en funcionament d'Oli Caimari.

A les 20,30 h.

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

Diumenge, 17 de novembre,

V Fira de s'Oлива

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

- Obertura de la **V Fira de s'Oлива** i recepció d'autoritats.
- Visita a les tafones d'Oli **Caimari**.
- Visita al Parc Etnològic, amb exposició d'una sitja, una barraca i un forn de carboner, un forn de calç, un tancat de bardissa, un coll de tords i un parany de lloses.
- Elaboració i degustació de diferents tipus de torró d'ametla, de tambor d'ametla, de coca de torró, i de gelat d'ametla, d'arboces, de garrova, de magrana, de caqui, de figa de moro, d'atzerola, d'oli i d'oliva, entre molts altres, a càrrec de "**Can Miquel. Gelateria**".
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades per gentilesa de **Conserves Bernad** (cal Reiet) i **J. Pericàs** (can Reganyol).
- Venda de torró fluix elaborat per la gent de Caimari.
- Visita a la trencadora d'ametles de ca na Bielona.
- Exposició de tota casta d'oliveres.
- Demostració de collir olives amb escala i taleques.
- Exposició de cotxes i motos antigues.
- Exposició i classificació **d'ases i someres de pura raça mallorquina.**
- Mostra de someres amb bast i corbeis.

A les 11 h.

Missa solemne celebrada pel P. Bernadí Seguí.

A l'entrada del recinte firal vos obsequiarem amb una botella d'oli verjo, per gentilesa d'Oli Caimari.



*Germans, per collir oliva,
creïs-me, que molt bons n'hi ha,
i vos saben destriar
blanc, bregat, negra i pansida.
Si voltros veniu a fira,
tots ho podreu comprovar.*

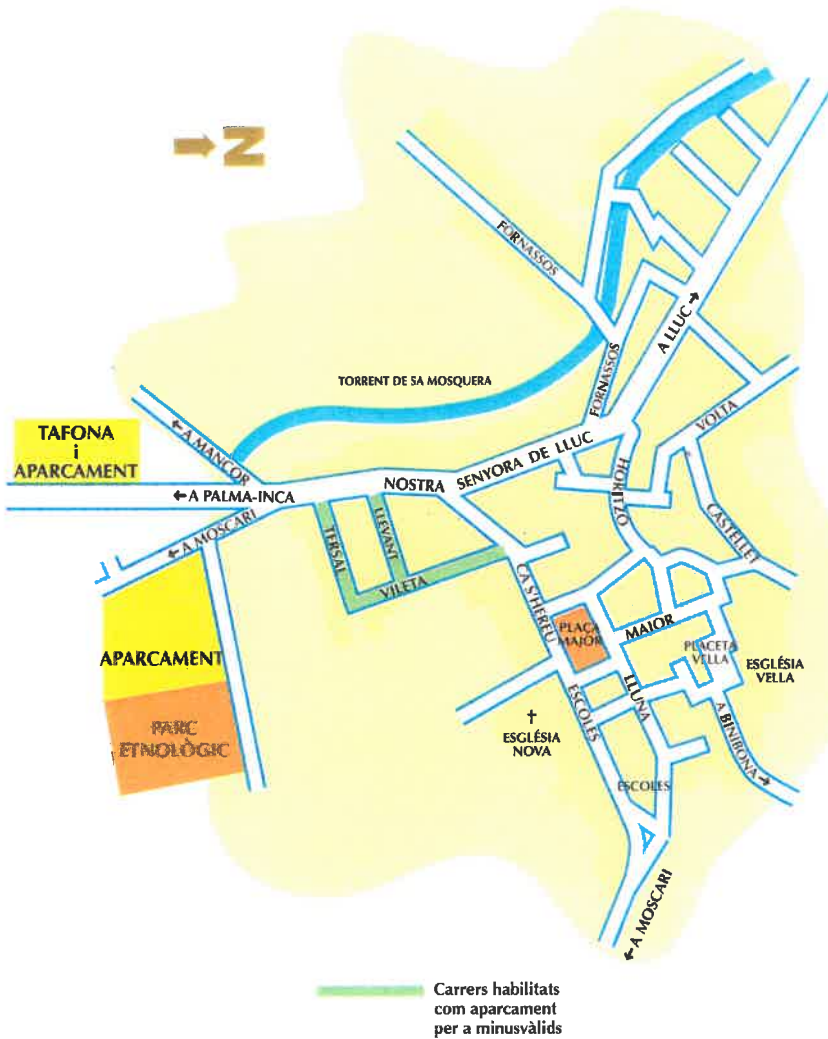
*Per jo és una alegria,
germans, vos ho dic ben clar,
es poder-vos convidar
a sa Fira de s'Oliva.*

*Una cançó la sé fer
i aquí queda ben escrit:
es poblet és ben petit,
però sempre queda bé.*

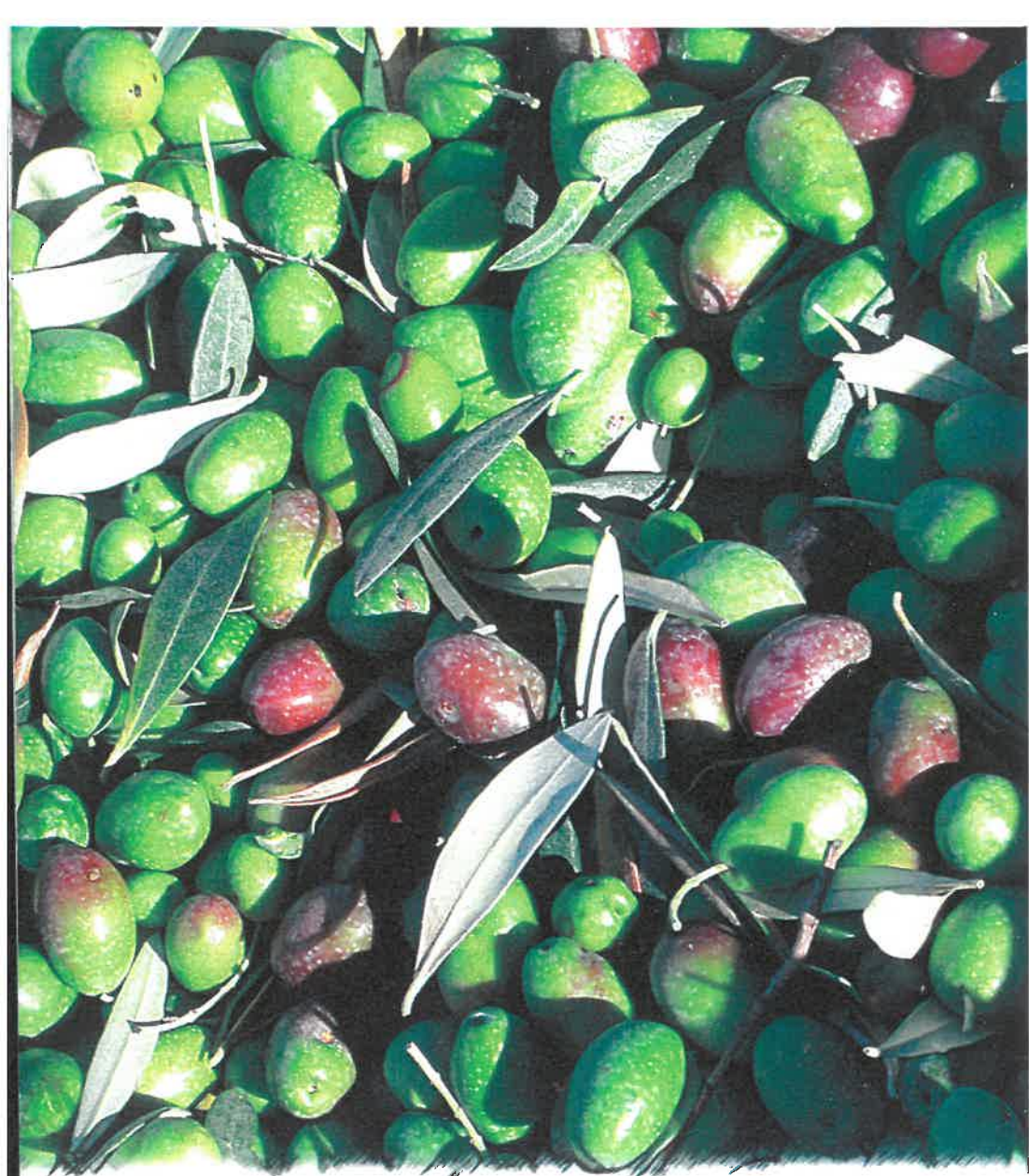
Llorenç "Quic"



V FIRA DE S'OLIVA · CAIMARI 2002



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**