



FIRA DE S'OLIVA
CAIMARI

7, 8, 9, 14, 15, 16 i 23 de novembre de 2003

Portada: Orla de Catalina Solas
Contraportada: Joan Alomar
Fotografies: Miquel Seguí Rogger
Impressió i maquetació: Gràfiques Loyse, s.l.
D.L.: PM-2612-2003



A LA MILLOR DE LES FIRES

*Festívol entrunyellat
de races i de colors,
campanya de vells amors
que retornen amb l'embat,*

*que peguen en dur combat
com una forta maror;
són les fires de tardor
que de nou han arribat.*

*És com un entremesclat
d'antigor i modernisme;
és com acollir un civisme
de cultura del passat.*

*I de les fires, malgrat,
es diu d'una mena espriva:
és la fira de l'oliva
que es fa realitat.*

*Aquí hi ha dolç i salat,
verdesca, coques i pa,
olives ençà i enllà,
torrons, mel i gelat.*

*I així s'ompl el mercat
de les coses més variades:
hi ha bacallà i arengades,
espècies, fruits secs, formatge curat.*

*Està tot enramellat:
portals, balcons i façanes.
Són les fires més galanes
que mai s'hagin somiat.*

*Com a record ben lligat,
mira un poquet cap enrera,
rep un brotet d'olivera,
signe de pau i amistat.*

*I tu que vens de Ciutat,
te val la pena el viatge
per veure aquest camuflatge
de tanta varietat.*

*Quan tot s'hagi acabat
a dins lo teu cor arxiva
que la fira de l'oliva
és la millor que has estat.*

Jerín Vallcaneras Vicens
octubre 2003

DENOMINACIÓ D'ORIGEN OLIVARI DE MALLORCA

Tradicionalment, l'oli d'oliva elaborat a Mallorca ha estat reconegut i apreciat tant pels propis illencs com pels habitants d'altres zones amb les quals s'han mantingut relacions comercials, en especial el sud de França.

L'oli d'oliva és un producte fortament arrelat a la nostra terra. Ell ha estat el causant d'haver fet milers de metres de marges dins la muntanya, d'haver aprofitat el terreny al bosc, a la garriga i pertot on es pogués sembrar o empeltar un ullastre. Tenir oli representà, durant moltes generacions, tenir el poder econòmic i social. La petita oliva no és conscient de la manera com ha condicionat la gent de la Serra de Tramuntana i l'economia dels seus pobles.

Aquestes arrels, juntament amb el notable increment, en els darrers anys, de la qualitat de l'oli d'oliva elaborat a Mallorca, han donat lloc a un producte amb característiques pròpies que es pot diferenciar d'olis semblants procedents d'altres zones de producció. Tot junt ha fet possible l'obtenció, a l'any 2002, d'un distintiu de màxima qualitat com és la Denominació d'Origen «Oli de Mallorca».

La Denominació d'Origen és el reconeixement mitjançant un nom geogràfic de l'origen i les característiques dels productes alimentaris, que possibilita la diferenciació d'uns productes respecte als altres. En el cas de

l'oli de Mallorca, aquest fet du implícit un reconeixement oficial d'un oli d'oliva de qualitat, produït i elaborat a l'illa de Mallorca.

És una apreciació general entre els tastadors experts en olis verges d'oliva que la situació geogràfica i les condicions climàtiques no incideixen molt en la composició analítica de l'oli verge, però sí en les característiques organolèptiques.

Encara que en les diferents normatives sobre qualitat primen les característiques analítiques sobre les organolèptiques, són aquestes les que defineixen millor la qualitat de l'oli i determinen el grau d'acceptació per part del tastador que el classifica i, en darrer terme, del consumidor.

Les diferències entre la composició de l'oli d'oliva d'una mateixa varietat corresponent a regions o llocs de producció diferents, posa de manifest les característiques diferencials que la zona de producció pot aportar a la mostra. De fet, l'illa de Mallorca, donat el seu component insular és un clar exemple de zona geogràfica perfectament definida amb unes característiques edafoclimàtiques, socials i culturals prou diferenciades, que deixen la seva marca en els cultius agrícoles, i en particular en l'oliva produïda a Mallorca.

Conselleria d'Agricultura i Pesca
Direcció General d'Agricultura

Divendres, 7 de novembre

A les 20 h.: A l'església Vella: Conferència sobre *La denominació d'origen "Oli de Mallorca"*, a càrrec de Immaculada Munar Pascual, tecnòloga dels aliments de l'Institut de Qualitat Agroalimentària. Conselleria d'Agricultura i Pesca. Presentarà l'acte D. Gaspar Oliver Juan, Director General d'Agricultura.

A les 20,30 h.:

Inauguració de l'exposició de pintura de Catalina Salas i Joan Alomar.

Dissabte, 8 de novembre

A les 16 h.: Preparació d'olives trencades i senceres a la plaça Major per la gent del poble. A continuació, ballada popular a càrrec del grup caimarienc de balls folklòrics 'Puig de n'Escuder'. Al llarg del capvespre i vesprada, hi haurà pamboliada per a tothom.

Diumenge, 9 de novembre

A les 18 h.: A l'església Vella, presentació a càrrec de l'Honorable Conseller d'Educació i Cultura, Sr. Francesc Fiol i Amengual, del llibre *Parc Etnològic de Caimari. Guia de visita*, obra d'Antoni Ordinas Garau, editada per la Conselleria d'Educació i Cultura i l'Ajuntament de Selva.

Divendres, 14 de novembre

A les 20,30 h.: A l'església Vella, vetllada musical en benefici de l'Associació Balear d'Esclerosi Múltiple (ABDEM). Patrocina:



I Part:

- Cor de cambra. Contraveus: Natalia Salom, Margarita Mateu, Esther López, Ana Martorell, Tomeu Guiscafré, Toni Muñoz i Francisco Javier Ramonell.
- Joves Promeses de Mallorca: Euge Yávar, Mali Yávar, Rodrigo Álvarez i Margarita Mateu.

II Part:

Grans veus de la Lírica: Sylvia Corbacho, Gloria Verón, Antoinette Pnayatova, Pedro Fuentes i Andreu Llamas. Pianista: Alicia Moreno.

Donatiu: 5 euros.

Dissabte, 15 de novembre

De les 11 a les 13 h.: Inscripció i bases, a la casa des Poble, del *Concurs fotogràfic sobre la Fira de s'Oliva, Caimari i el seu entorn* (oliveres, oli, olives, marjades...). Els inscrits rebran un rodet de 12 fotografies i una botella d'oli.

Patrocina: **CLIMASTAR®** Organitza: Jaume Moranta.

A les 16 h.:

- Inauguració oficial de la **VI Fira de s'Oliva**, que romandrà oberta fins les 24 h.
- Recepció de les autoritats i visita al recinte firal.
- Passacarrers pels professors de l'Escola de Música del municipi de Selva.
- Visita al Parc Etnològic i inauguració de la casa de neu.
- Obertura al públic i visita a la nova tafona d'Oli Caimari, la qual compta amb aparcament propi i romandrà oberta fins les 24 h, oferint una degustació de pa amb oli i olives als visitants.
- Obertura al públic i visita a la trencadora d'ametles de ca na Bielona.
- Obertura al públic i visita a la tafona-museu en funcionament d'Oli Caimari.

Diumenge, 16 de novembre, VI Fira de s'Oliva**A les 9,30 h, i al llarg de tot el dia:**

- Obertura de la VI Fira de s'Oliva i recepció d'autoritats.
- Visita a les tafones d'Oli Caimari, amb degustació de pa amb oli i olives.
- 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, un parany de lloses i, com a novetat, una casa de neu.
- Visita a la trencadora d'ametles de ca na Bielona.
- 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 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 les millors olives trencades i senceres elaborades per la gent del poble.
- Exposició de tota casta d'oliveres, ametlers, garrovers i fruitals. **Es Jardinet d'Inca**.
- Exposició de cotxes i motos antigues a càrrec del grup d'amics caimariencs.
- **Exposició i classificació de bestiar vaquí mallorquí**.
- Visita a l'exposició de pintura, a l'església Vella.

A les 11 h.: Primer concurs de cans per arreplegar ovelles, a la finca de can Roget, situada vora el Parc Etnològic.

Patrocina: **Alcampo**

Diumenge, 25 de novembre

I Encontre Nacional d'Aquarel·la a Mallorca.

Organitza: Grup Aquarel·lista Balear, amb motiu del dia mundial de l'aquarel·la.
L'exposició tindrà lloc de dia 21 al 30 de novembre, a l'església Vella.

*M'agrada molt es glosar,
sempre glos amb alegria;
a sa Fira de s'Oliva
a tothom volem convidar.*



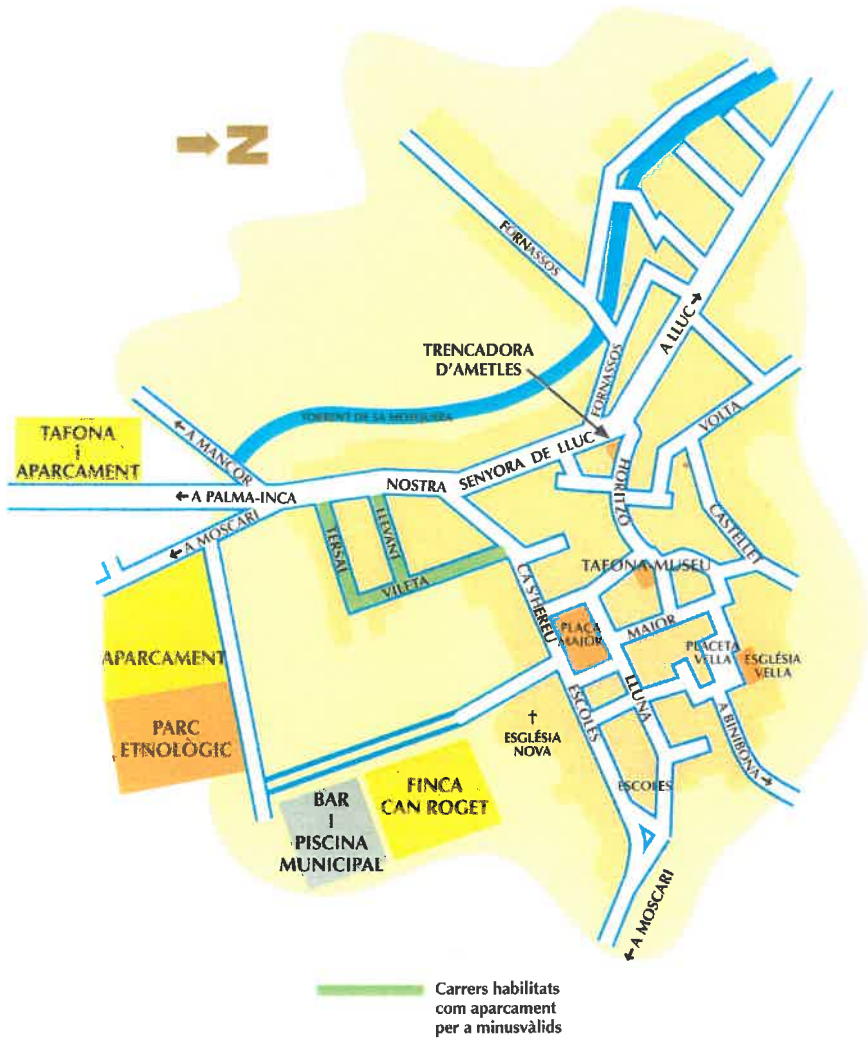
*És molt guapo, en arribar,
trobar una llesca de pa
amb quatre olives trencades,
que noltros moltes vegades
no hi podíem arribar.*

*Ma mare aquest do em va dar
i a tots vos desitjaria
salut i molta alegria
i que el dia de sa fira
ens poguem donar sa mà.*

Llorenç "Quic"



VI FIRA DE S'OLIVA · CAIMARI 2003



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 Moscarí i Mancor de la Vall.



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



**GOVERN
DE LES ILLES BALEARS**
Conselleria de Comerç, Indústria i Energia



**GOVERN
DE LES ILLES BALEARS**
Conselleria de Medi Ambient



**Consell
de Mallorca**



**Ajuntament
de Selva**