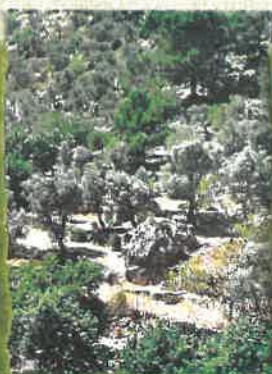
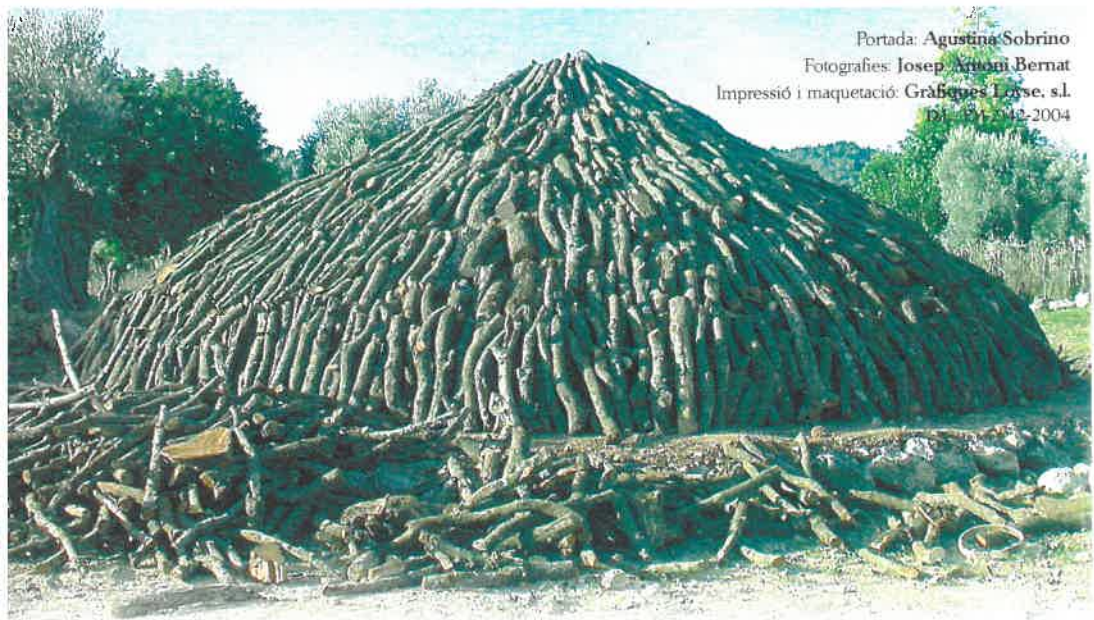


CAIMARI



VII FIRA
DE S'OLIVA

12, 13, 14, 19, 20 i 21 de novembre de 2004



PARC ETNOLÒGIC DE CAIMARI

*Una llum incandescent
rodola de les altures,
és la llàntia blanca ardent
que il·lumina solixent
les antigues estructures.*

*És la vella tradició
d'eines del camp i queviures,
és la remodelació
d'una vasta il·lusió
d'idees franques i lliures.*

*Damunt un llit d'aritges
cremen els troncs col·locats;
consumida més de mitja
està calenta la sitja
treguent fum pels seus costats.*

*La casa del carboner
sense balcons ni finestres,
ormejos pel seu mester,
mira cap al recer
per a guarir-se de tempestes.*

*Un forn per a coure-hi pa
es necessita a diari,
un setrill per a trempar,
un catre per a reposar
i poc més mobiliari.*

*De lloses hi ha un parany
on s'agafen les preses
amb un enginyós engany;
un coll de tords, no és estrany
que hi peguin ales esteses.*

*Una bardissa que atura
els animals orats,
eixa és la signatura
que els amos en tanta cura
tenen els clossos tancats.*

*Hi ha la casa de neu
reflex del que vivim,
sol ésser de mena breu
el treball aspre i greu
quan neva a dalt del cim.*

*Donam les gràcies a la gent
que guarden en la memòria
tot aquest màgic invent;
és com viure el present
d'una allunyada història.*

*I aquí s'acaba el muntatge
que cada any es reaviva;
és com escriure un missatge
que propaga per l'oratge
nostra FIRA DE S'OLIVA*

Les arrels de Mallorca

L'oli d'oliva és un producte fortament arrelat a la nostra terra. Tradicionalment, les qualitats de l'oli d'oliva, mallorquí han estat reconegudes i apreciades tant per la població autòctona com per aquells ciutadans amb els que històricament es comerciava. L'olivera, cultiu pràcticament inexistent a Menorca i Formentera, i només per a l'autoabastament a Eivissa, tenia cert interès a Mallorca, en ser la producció de l'oli l'única exportable durant l'autarquia (fins a principis del segle XIX). Tenir oliveres fou durant generacions i generacions de mallorquins sinònim de prosperitat i riquesa. Aquest fet explica el llegat paisatgístic de la Serra de Tramuntana, plena d'oliveres centenàries i amb un sistema de marjades i construccions característiques de pedra en sec que constitueixen, per ells mateixos, un patrimoni cultural d'incalculable valor.

En l'actualitat, el desig dels propis productors oleícoles per assolir la perfecció del seu producte, així com l'impuls i el suport de la Conselleria d'Agricultura i Pesca, aconduí a la creació, l'any 2002, de la denominació d'origen Oli de Mallorca. El resultat final d'aquesta col·laboració entre l'Administració i els productors agrari ha estat excepcional: un oli que reflecteix a la perfecció les aromes de les olives verdes i sanes amb les quals s'elabora.

A la **Fira de s'Oliva de Caimari** podrem tastar les millors olives. Un lloc de trobada per a tots aquells als qui, enorgullint-nos de les nostres arrels i tradicions més ancestrals, ens agrada xalar amb un bon pa amb oli, fet amb oli de la Denominació d'Origen "Oli de Mallorca" i unes bones olives, trencades o senceres, com mana la tradició. Així doncs, molts d'anys, bon profit i bona fira!

Conselleria d'Agricultura i Pesca
Direcció General d'Agricultura



P R O G R A M

Divendres, 12 de novembre

A les 20 h.

A l'Església Vella:

Inauguració de l'exposició de fotografies d'Hondures, a càrrec de Jaume Moranta Gelabert.

A les 20,30 h.

Presentació del catàleg de l'exposició d'Hondures. Textos: Tim Dyas.

Pa amb oli solidari per a tothom destinada recaptar fons pel centre de menors "La Canchita" (Honduras). Preu: 5 €.

Concert a càrrec del grup *Mobebius* (folk).

Dissabte, 13 de novembre

A les 16 h.

Preparació de confitura de codony i taronja a la plaça Major per la gent del poble.

A les 19,30 h.

Concert a càrrec dels *Antics Blauets de Lluc*, en homenatge al 150 aniversari del naixement de Mn. Miquel Costa i Llobera, a l'església parroquial.

Diumenge, 14 de novembre

A partir de les 12 h.

A la plaça Major, dinar per a tothom amb una **PAMBOLIADA POPULAR**, amb concurs i degustació de gran varietat de *pa amb oli* i tota classe d'olives.

Degustació de confitures.

Ballada popular amb l'actuació del grup de balls folklòrics *Puig de n'Escuder*, dirigit per Llorenç Morro.

Divendres, 19 de novembre

A les 16 h.

Repartiment d'una branca d'olivera a cada una de les cases del nostre poble, en senyal de pau i convidada a fira, pels al·lots de Caimari.

A les 20,30 h.

A l'església Vella, vetllada musical en benefici de l'Associació Espanyola contra el Càncer (AECC).

Patrocinada per:



I Part:

- Interpretació de Danses Hongareses a càrrec de *VinDix* (Piano a 4 mans).

II Part:

- Concert a càrrec dels professors de l'*Escola de Música* del nostre municipi.

Donatiu: 5 €



Dissabte, 20 de novembre**A les 16 h.**

- Inauguració oficial de la **VII Fira de s'Oliva**, que romandrà oberta fins les 24 h.
 - Recepció de les autoritats i visita al recinte firal.
 - Visita a l'exposició d'un olivar amb tots els seus ormejos, una taula de triar oliva i un porxo instal·lat a la plaça Major.
 - Passacarrers de la Banda Municipal del municipi de Selva.
 - Visita al Parc Etnològic i inauguració del Jardí de plantes autòctones i endèmiques de Mallorca.
 - 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.
 - Concurs fotogràfic sobre la Fira de s'Oliva, Caimari i el seu entorn.
- Patrocina: **CLIMASTAR** Organitza: Francesca Cifre (programes a part).

Diumenge, 21 de novembre, VII Fira de s'Oliva**A les 9 h, i al llarg de tot el dia:**

- Obertura de la **VII Fira de s'Oliva**.
- A l'olivar exposat a la plaça Major, preparació i tast de confitura (de 12 a 13 h).
- 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, una casa de neu i, com a novetat, el Jardí de plantes autòctones i endèmiques de Mallorca.
- Visita a la trencadora d'ametles de ca na Bielona.
- Elaboració i degustació de diferents tipus de gelat d'ametla de Caimari, d'arboces, de garrova, de magrana, de figa, de caqui, de figa de moro, d'atzerola, d'oli amb formatge, de vi "J.L. Ferrer"; gelats de confitura d'albercoc, de pruna, de codony i de taronja; a més d'exquisits torrons i bombons, a càrrec de «**Can Miquel. Gelateria**».
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades per gentileza de **Conserves Bernad** (cal Reiet) i **J. Pericàs** (can Reganyol).
- Degustació de crema de paté d'oliva verda i pansida per gentileza d'**Olis Martorell**.
- Venda de la millor confitura elaborada dies abans 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.
- Exposició i classificació del porc negre mallorquí.
- Visita a l'exposició de fotografia, a l'església Vella.

En els punts d'informació situats a l'entrada del recinte firal, es lliurarà als visitants un mapa del recinte que conté informació sobre els serveis i les exposicions.

A les 10,30 h.

Segon concurs de cans per arreplegar ovelles, a la finca de can Roget, situada vora el Parc Etnològic, amb la participació de pastors de Catalunya i el País Basc.

Patrocina:  **Alcampo**

Especialitats de la cuina mallorquina dels bars i restaurants de Caimari

Bar Can Tomeu. Carrer de ses Tavernes, 9. Tel. 971 515073

Especialitats:

Frit de porc, callos, llengua amb tàperes, pica-pica i tota classe de variats



Es Racó de Ca na Tome. Carrer de sa Franquesa, 24. Tel. 971 875509

Especialitats:

Sopes de matances, llom amb esclatawangs, frit mallorquí.



Bar Els Arcs. Carrer de Ca s'Hereu, 25. Tel. 971 875157

Especialitats:

Llom amb col, frit de matances, peus de porc, entrepanis variats.



Bar Can Vilà. Carrer de Nostra Senyora de Lluc, 57. Tel. 971 515173

Especialitats:

*Frit mallorquí, pa amb oli amb esclatawangs, pa amb oli amb varia
i entrepanis variats.*



Restaurant ses Deveres (Vora el Parc Etnològic). Tel. 618 267709

Especialitats:

*Sopes mallorquines, cabrit al forn, frit de porc, frit mallorquí, caragols
i tota classe de pa amb oli.*



Restaurant Ca na Toneta. Carrer de s'Horitzó, 21. Tel. 971 515226

Especialitats:

Pilotes amb sípia, cruixent de bacallà a la mallorquina, canelons de bolets.

Els bars i restaurants de Caimari vos desitgen una bona fira i bon profit.

The logo for Som 7 hotels is written in a stylized, handwritten font. 'Som' is in a larger, more decorative script, while '7' is a simple numeral, and 'hotels' is in a smaller, simpler font. The background of the entire page is a warm, orange-toned photograph of a rustic interior with a large wooden door and a tiled floor.

Beniquets al nostres hotels amb caràcter

Venguin a Caimari i coneguin la nostra tradició i gastronomia representada amb cada un dels hotels que componen l'associació "Som 7 Hotels".

Gaudeixin de la naturalesa al peu de la Serra de Tramuntana.

En col·laboració amb la Fira de Caimari i perquè la gent d'aquí ens conegui, els nostres 7 hotels romandran oberts i cada un d'ells tindrà unes magnífiques ofertes, no solament per la fira sinó durant els mesos de novembre, desembre i gener.

El dissabte, dia 20, i el diumenge, 21 de novembre, se servirà a algun dels hotels un menú de temporada per a la gent que hagi reservat amb anterioritat.

Ens veiem a la Fira de s'Oliva o a qualsevol dels nostres hotels.

Visiti la nostra pàgina Web:

www.som7hotels.com

Ca'n Casetes "Hotel d'interior" Caimari, Tel: 971873562

Ca'n Calco "Petit Hotel" Moscari, Tel: 971515260

Ca'n Furiós "Petit Hotel" Binibona, Tel: 971515751

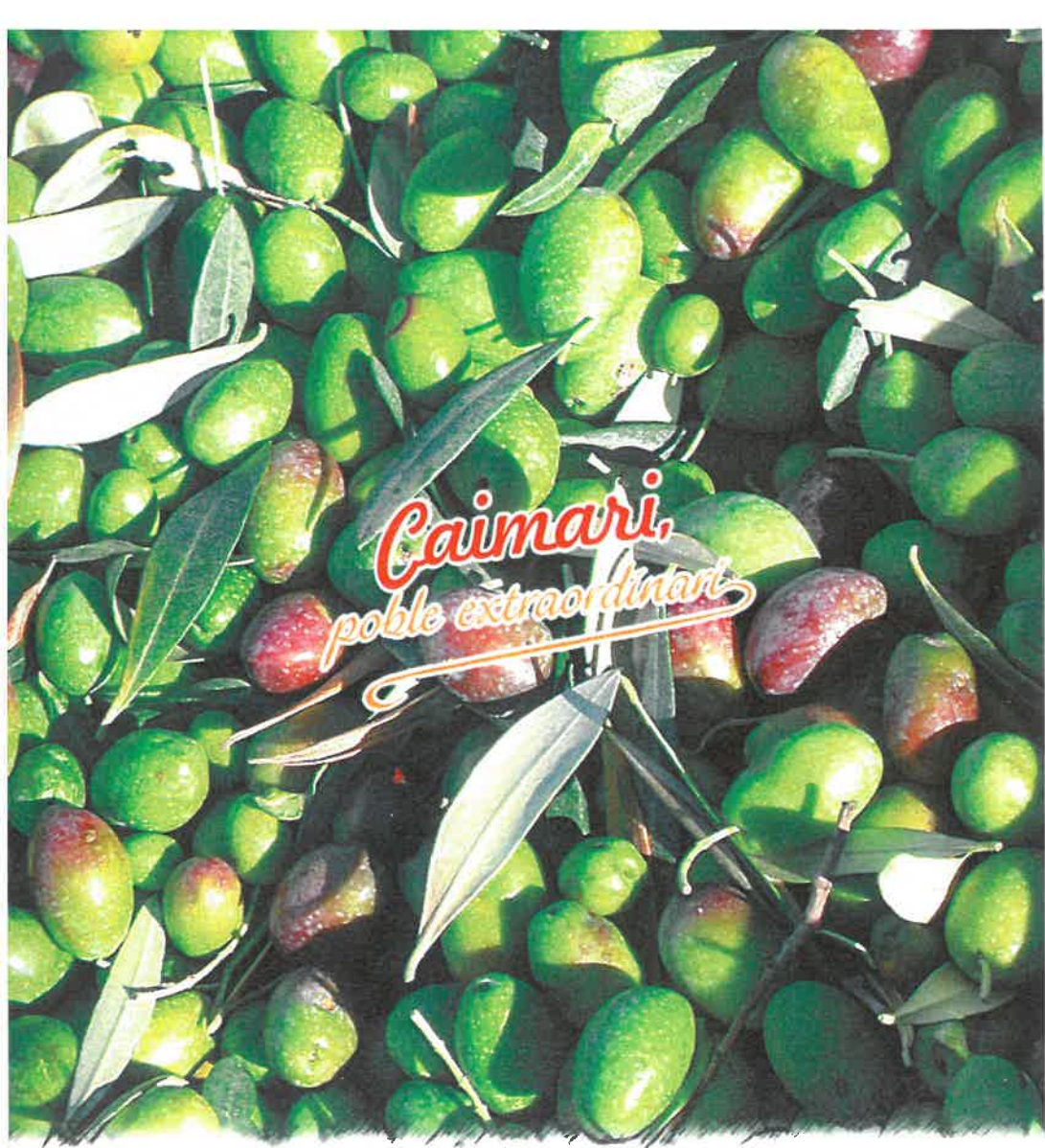
Es Castell "Finca-Hotel" Binibona, Tel: 971875154

Ca'n Beneït "Finca-Hotel" Binibona, Tel: 971515772

Albellons "Finca-Hotel" Binibona, Tel: 971875069

Binibona "Finca-Hotel" Binibona, Tel: 971873565





*Caimari,
poble extraordinari*

Vine a Fira



Govern
de les Illes Balears



Consell
de Mallorca



Ajuntament de Selva