

IX Fira de s'Oliva Caimari

*10, 11, 12, 17, 18 i 19
de novembre de 2006*

CAESPA i MENANT

VOSTRA EMPREMTA QUEDARÀ

*Ja no vola l'oronella
ni canta el rossinyol,
el doll de la fontanella
conta rondalles al sol.*

*El sol daurat es passeja
sense donar calor
i el torrent ja singloteja
anunciant la tardor.*

*Vénen les aus migratòries
de països molt llunyans,
duen amb elles memòries
de llocs diferents i estranys.*

*Comença per tot l'ambient
una llum a les jornades
i les aus aquí presents
donen per bones caçades.*

*La fruita ja és ben madura,
i l'oliva va al trull
l'humor de la gent perdura
quan la festa pren rebull.*

*Tot el poble hi pren particular
convidant tot el qui arriba.
És una fira tot art,
és la Fira de l'Oliva!*

*Que té una data molt gran
timbrada en el calendari
és un dia important
que honra el poble de Caimari.*

*Vos convidam amb fermesa
que ens vengueu a visitar,
i com un segell de noblesa
vostra empremta quedarà!*

*Jerín Vallcaneras Vicens
Caimari, Fira de s'Oliva 2006*



QUALITATS I PROPIETATS NUTRICIONALS I TERAPÈUTIQUES DE L'OLI D'OLIVA

El d'oliva és el més natural de tots els olis i el seu consum té múltiples avantatges per a la salut. Té propietats tranquil·litzants, antiinflamatòries, laxants i nutritives. Conté vitamines A, D, E, F i K. La vitamina A afavoreix els tractaments dermatològics i oculars així com la prevenció de determinats càncers, com els de mama i de colon. La vitamina D intervé en la funció òssia, estimula el creixement dels ossos, afavorint l'absorció de calci i la seva mineralització. La vitamina K actua en l'àmbit de la coagulació sanguínia. La vitamina E intervé en processos dermatològics i de recuperació muscular.

Així mateix, l'oli d'oliva afavoreix el manteniment de la flora intestinal i ajuda a regular el trànsit intestinal, a la vegada que està recomanat per a situacions de restrenyiment crònic. També s'utilitza en les úlceres i gastritis de l'aparell digestiu, en protegir l'estómac i disminuir l'acidesa gàstrica. Disminueix el nivell de colesterol "dolent" i ajuda a augmentar el colesterol "bo". Contribueix a prevenir la hipertensió, la diabetis i l'obesitat que són els principals factors de risc cardiovascular. Per tant, protegeix front l'arteriosclerosi i les seves múltiples manifestacions entre les que destaquen l'infart agut de miocardi i l'accident vascular cerebral. En pediatria, per les seves propietats, és el greix recomanat per a l'alimentació infantil.

D'altra banda, està recomanat per al tractament de paràsits intestinals, alhora que millora el problema de l'halitosi o mala olor de l'alè. Pel fet de ser molt estable i mantenir les seves propietats durant molt de temps, és utilitzat en productes farmacèutics i cosmètics. A més, conté substàncies que actuen com a antioxidant, pel que resulta ser el més convenient per a prevenir els efectes del procés d'envelliment cel·lular que amb l'edat deterioren les funcions cerebrals i sobretot desgasten els teixits i els òrgans en general.

En definitiva, és el greix principal de la dieta mediterrània, i contribueix a que aquesta sigui la més saludable i de reconegut valor gastronòmic.





PROGRAMA D'ACTES

Dies 3, 4 i 5

Festival de Música Antiga (veure programa apart)

Divendres, 10 de novembre

A les 10 h.

Al Parc Etnològic, muntatge d'una sitja amb la col·laboració de tota la gent del poble.

A les 15 h.

Encetada d'ametles a l'encetadora de Ca na Bielona.

A les 16 h.

Triada de bessó enmig de la plaça Major.

A les 20 h.

A l'Església Vella, inauguració de les exposicions de pintura, oli i acrílics, a càrrec de Tina Morro.

Dissabte, 11 de novembre

A les 10,30 h.

A la plaça Major, es posarà en funcionament una antiga tafona, amb premsa de biga i estirada per una bística.

A les 15 h.

A la plaça Major, es procedirà a escaldar i torrar el bessó.

Diumenge, 12 de novembre

A partir de les 12 h.

*A la plaça Major, dinar per a tota la gent del poble amb una pamboliada popular i degustació de bessó torrat.
Demostració d'elaboració d'oli enmig de la plaça.*

Divendres, 17 de novembre

A les 16 h.

Els al·lots de Caimari repartiran una branca d'olivera a cada una de les cases del nostre poble perquè la pengeu a les portes en senyal de pau i convidada a fira.

A les 18 h.

A la tafona nova d'Oli Caimari, exposició de pintura a càrrec de Jaume Manresa (olis i aquarel·les) i Elisabeth Escoda (aquarel·les).

A les 20 h.

A l'Església Vella, homenatge a Simó Mateu Mateu.

A les 20,30 h.

A l'església Vella, vetllada musical lírica, a càrrec de Rodrigo Álvarez (baríton), José M^a Sánchez (tenor), Juan Fco. Cortés (pianista), Margarita Elisa Mateu (soprano) i Natalia Salom (soprano), en benefici de l'Associació de donants de sang, patrocinada per Oli Caimari.

Dissabte, 18 de novembre

A les 16 h.

- Inauguració oficial de la IX Fira de s'Oliva, que romandrà oberta fins les 24 h.
- Recepció de les autoritats i visita al recinte firal.
- A la plaça Major, exposició d'una tafona antiga estirada per una bístia i amb una premsa de biga.
- Visita a una sitja al Parc Etnològic.
- Gran exposició de boc salvatge mallorquí, procedent de la finca d'Ets Albellons.
- 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 l'antiga trencadora d'ametles a Ca na Bielona.
- Obertura al públic i visita a la tafona-museu en funcionament d'Oli Caimari.

A l'entrada del recinte firal es convidarà tothom a tastar pa amb oli i olives i es lliurarà un mapa del recinte que conté informació sobre els serveis i les exposicions de la fira.

Diumenge, 19 de novembre, IX Fira de s'Oliva

A les 9 h, i durant tot el dia:

- Obertura de la IX Fira de s'Oliva.
- A la plaça Major, exposició d'una tafona antiga estirada per una bístia i amb premsa de biga.
- Visita a la tafona nova d'Oli Caimari on actuarà l'Agrupació Folklorica Aires de Muntanya de Selva.
- Visita a l'antiga trencadora d'ametles de Ca na Bielona.
- Venda de bessó torrat elaborat per la gent del poble en benefici de l'escola de Caimari.
- Degustació de diferents tipus de gelat: d'ametla de Caimari, gelat de tambor d'ametla amb xocolata jamaicana, aglà, d'oli, d'oli amb formatge, d'olives trencades, arboça, garrova, magrana, figa, caqui, figa de moro, llençisca, murtó i atzerola, a més d'exquisits torrons i bombons, i com a novetat, les martes (pasta d'ametla i oli) a càrrec de la Gelateria Can Miquel.
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades per gentilesa de Cònserves Bernat de Cal Reiet i J. Pericàs.
- Degustació de paté d'oliva verda i pansida per gentilesa d'Olis Martorell.
- Exposició de tota casta d'oliveres, ametlers, garrovers i arbres fruiters.
- Exposició de cotxes i motos antigues.
- Exposició de pintura a l'Església Vella.
- Exposició d'aviram autòctona de les Illes Balears, al carrer de s'Horitzó.

A l'entrada del recinte firal es convidarà tothom a tastar pa amb oli i olives i es lliurarà un mapa del recinte que conté informació sobre els serveis i les exposicions de la fira.

A les 10 h.

Quart concurs de cans per arreplegar ovelles, a la finca de Can Roget, situada devora el Parc Etnològic, amb la participació de pastors de Catalunya i el País Basc.

Patrocina: Eroski Center Syp



A les 11 h.

Concurs de tall de motosserra: Echo



Organitza i patrocina: Llorenç Reynés, S.L.



A les 18,30 h.

Cloenda de la IX Fira de s'Oliva, amb l'actuació dels xeremiers de Bradford Pipe Band (escocesos)



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 de matances, callos, llengua amb tàperes, sípia amb salsa, pilotes, bacallà mallorquí i llom amb esclatassangs.

Es Racó de Ca na Tome Carrer de sa Franquesa, 24. Tel. 971 873509

Especialitats: tota classe de pa amb oli.

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

Especialitats: Llom amb col, frit de matances, i tota classe de pa amb oli.

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

Especialitats: Pa amb oli amb esclatassangs, sopes mallorquines, cabrit al forn, frit mallorquí de porc i de marisc, caragols, bacallà amb pebres vermells, calamars farcits i tots tipus de pa amb olis.

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

A Ca na Toneta tot el que vos oferim surt d'es nostre hort familiar; sa carn és mallorquina i es peix com ha d'ésser, de la mar. Però res d'això seria lo que és sense es tresor de Caimari: s'oli, que mos fa ésser qui som. Obrim ca nostra idò, per poder compartir-ho amb vosaltres. Benvinguts!

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

SOM7



Fincas en Mallorca
www.som7hotels.com



*Experience warmth, style and
stunning natural beauty in 7 of
Mallorca's most charming hotels.*

*Erleben Sie in unvergleichlicher
Natur, stillvoller und familiärer
Atmosphäre 7 der schönsten Hotels
auf Mallorca.*

*Disfruta de la naturaleza, el calor
familiar y la elegancia en 7 de los
más acogedores hoteles de Mallorca.*

*Gaudeix de la naturalesa, el calor
familiar i l'elegància en 7 dels més
acollidors hotels de Mallorca.*

www.som7hotels.com



*Hotel
Binibona*
Agroturisme - Agroturisme
Binibona - Caimari
Tel. 873 565
binibona.com

*Finca Hotel
Albellons*
Parc Natural - Agroturisme
Binibona - Caimari
Tel. 971 875 069
www.albellons.com

*Finca Hotel
Es Castell*
Agroturisme - Caimari
Tel. 971 875 154
www.fincaescastell.com

*Petit Hotel
Can Calco*
Moscari - Selva
Tel. 971 515 260
www.cancalco.com

*Hotel
Can Furiós*
Petit Hotel
Binibona - Caimari
Tel. 971 515 751
www.can-furiós.com

*Finca Hotel
Can Beneit*
Agroturisme - Caimari
Tel. 971 515 772
www.canbeneit.com

*Hotel
Can Casetes*
Hotel d'Interior - Caimari
Tel. 971 873 562
www.cancasetes.com

Caimari *poble* *extraordinari*



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Medi Ambient



Ajuntament de Selva