

CAIMARI

AD MMVII



9, 10, 11, 16, 17 i 18
novembre de 2007

Del llaurar amb les antigues arades

Llaurar consisteix en fer solcs a la terra amb la rella de l'arada o amb altre instrument apropiat per a remoure la terra i fer-la apta per a fructificar. Com en tot, però, hi ha moltes maneres de llaurar: llaurar fondo (fer els solcs profunds); llaurar dret o llaurar tort (segons es facin els solcs rectes o no); llaurar prim o llaurar clar –també dit doble o gruixat– (segons si els solcs són molt espessos o distants un de l'altre); llaurar a la larga o de través (segons es facin els solcs en sentit longitudinal al camp o perpendiculars a la seva llargària); o fins i tot llaurar embiaixat o de biaix o fent un cap alt (quan els solcs es fan en sentit diagonal). També es podia llaurar de forcat (amb una sola bístia) o llaurar a parell (amb dos animals junyits a l'arada).

La llaurada era resultat de l'acció combinada de tres elements: l'animal de tir, generalment un mul, el més adient per la seva força; el llaurador o pareller; i l'arada, un instrument agrícola que serveix tant per orejar la terra com per sembrar i matar l'herba el qual és compost per una sèrie de peces, tal com ens recorda la glosa:

Per llaurar has de mester
reia, dental i cameta,
joc d'oreies, destraleta,
sa telera i reteler,
mantí, espigó, aixanguer
i llongues, pes mul regir,
morral, uieres, coixí,
jou, camelles i collades,
un rastell, escorretjades
i llantures per junyir.

Des de la primitiva arada romana, han estat nombroses les varietats utilitzades. A Mallorca es poden citar l'arada prima, fina o orellina, l'arada amb pala, l'arada amb rodes, l'arada amb braços, l'arada de gàbia, l'arada de foc, l'arada siquiera i l'arada de llaurar vinya.

També segons les diferents maneres de manejar l'arada, es parlava d'arada plana (quan es mena amb la rella molt horitzontal i no es fica en la terra) o, pel contrari, arada puntera o arada carnissera (quan la rella es fica molt). També es deia arada plena (quan es llaurava amb força fent que les dues orelleres remoguessin terra nova) i fer camada (quan els solcs eren desiguals: un ample i un d'estret, alternativament).

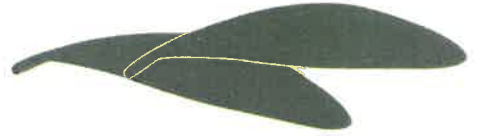
Amb la primera saó d'estiu ja es llaurava perquè així es podia encetar la terra amb l'arada. Abans de sembrar, se saonava, això és, es marcava el terreny cada set passes com a punt de referència perquè, en tirar el gra, a mà, la sembrada fos uniforme. Posteriorment, passaven l'arada fina, també dita prima o orellina, per a just tapar el gra. Finalment, s'esterrossava la terra sembrada i només quedava pregar perquè ploqués i el gra nasqués...

Hem hagut de fer algunes llobades perquè per descriure tot aquest procés de la sembra necessitaríem més espai. En qualsevol cas, serà en una altra ocasió perquè, com se sol dir, no convé passar l'arada davant el bou...

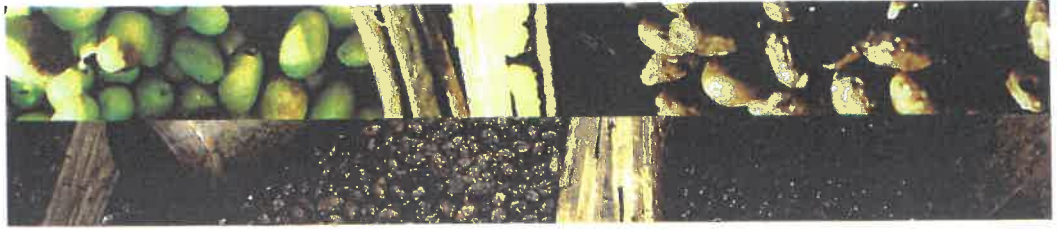


XFira de S'Oliva Caimari

S'Oliva Caimari
XFira de



Al camí de Binibona



Camí vell de Binibona,
qui ho hauria hagut de dir
que un ignorat camí
fos com campana que sona
a dins un mon gantí.

Camí vell de possessions
que dins roques i olivars
fan eco les tradicions,
escoltes cantar cançons
en l'aleteig dels esbarts.

Esbarts de tords i estornells
que vénen aquí de molt lluny,
cercadors de picornells,
els picarols dels anyells
i del roquissar, el bruny.

Camí farcit de records
dels nostres avantpassats,
que guardes dins tants revolts,
remembrances d'homes forts,
vestigis ja oblidats.

El que eren finques rurals
són ara agroturismes,
s'han fet internacionals,
aquí es troben lluny de mals
i gaudeixen d'altruismes.

Camí d'obligació diari
per tants de caimariencs.
Tú que eres tan solitari,
ara arribes a Caimari
amb oloreta d'encens.

Tú, que per dins olivars,
que l'excursionista admira,
arribes a nostres llars
i dus els fruits peculiars,
símbol de la nostra fira.

Des d'aquest camí que escau
a damunt la roca viva,
convidam en so de pau
a tot el qui venir li plau
a la Fira de s'Oliva.

Trobareu l'hàlit gustós
de l'oli de tramuntana,
tastaú-lo, és saborós
i té el do generós
d'una fira que agermana.

Jerín Vallcaneras Vicens
Caimari, Fira de s'Oliva 2007

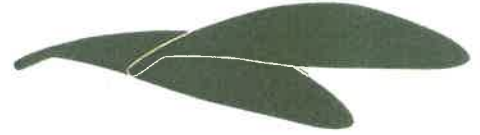
Portada i dibuixos: Andrew Pinder

Impressió i maquetació:  GELABERT • 971 54 14 46

Depòsit legal: PM-2536-2007



Programa d'Actes



Divendres, 9 de novembre

A les 10 h: Al Parc Etnològic, es procedirà a compondre una sitja que serà tapada de càrritx amb la col·laboració de tota la gent del poble.

A les 15 h: A la plaça Major, bullida de codonys per a l'elaboració de codonyat.

A les 18 h: A l'Església Vella, inauguració de l'exposició de pintura, a càrrec d'Andrew Pinder.

A ca ses Monges, inauguració de l'exposició de pintura, a càrrec de Miquel Rosselló Bestard.

A les 18.30 h: A la tafona nova d'Oli Caimari, inauguració de l'exposició de pintura a càrrec d'Éva Kónya.

Dissabte, 10 de novembre

A les 11 h: A la plaça Major, es posarà en funcionament una antiga tafona, amb premsa de biga i estirada per una bístia.

A les 15 h: A la plaça Major, es procedirà a l'elaboració de codonyat, amb la participació de tota la gent del poble.

Organitza: APA del Col·legi Públic Ses Roques de Caimari.

Diumenge, 11 de novembre

A partir de les 12 h: A la plaça Major, dinar per a tota la gent del poble de Caimari amb una pamboliada popular i degustació de codonyat. Demostració d'elaboració d'oli enmig de la plaça.

Divendres, 16 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 20.30 h: A l'església Vella, vetllada musical a càrrec del grup Adaggio en benefici del col·legi Joan XXIII, patrocinada per: Oli Caimari



Programa d'Actes





Fira de s'Oliva

Dissabte, 17 de novembre i diumenge, 18 de novembre

A les 9 h: Inauguració oficial de la X Fira de s'Oliva, que romandrà oberta fins les 22 h i es reobrirà l'endemà, diumenge, de les 9 h a les 19 h.

A les 9.30 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.
- Gran exposició d'arades antigues (arada amb pala, amb rodes, arada fina, arada orellina, esterrossadors...) pels carrers de tot el poble.
- Visita al Parc Etnològic (exposició d'una sitja i barraca de carboner, casa de neu, forn de calç, coll de tords i parany de lloses).
- Gran exposició de cabra salvatge mallorquina procedent de la finca ets Albellons.
- Exposició d'ovelles del terme de Selva.
- Obertura al públic i visita a la nova tafona d'Oli Caimari, la qual compta amb aparcament propi i romandrà oberta els dos dies de fira, oferint una degustació de pa amb oli i olives als visitants.
- Obertura al públic i visita a l'antiga trencadora d'ametlles de ca na Bielona.
- Obertura al públic i visita a la tafona-museu en funcionament d'Oli Caimari.
- Venda de codonyat elaborat per la gent del poble en benefici del col·legi públic Ses Roques de Caimari.
- Degustació de diferents tipus de gelat: d'ametlla de Caimari, de tambor d'ametlla, nespla, arboça, garrova, magrana, codony, figa, caqui, serva, llenrisca, ginebró, figa de moro, atzerola, gínjol i d'oli, a més d'exquisits torrons i bombons, així com la presentació de la nova pasta creada especialment per a la fira, elaborada a base d'ametlles i oli, per gentilesa de la **Gelateria Can Miquel**.
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades per gentilesa de Conserves Bernat de Cal Reiet i J. Pericàs.
- Degustació de paté d'oliva verda i pansida i d'oli d'oliva  de la finca Son Perot per gentilesa d'Olis Martorell.
- Degustació d'oli d'oliva verge extra  per gentilesa d'Olis Solivelles.
- Exposició de tota casta d'oliveres, ametllers, garrovers i arbres fruiters.
- Exposició de cotxes i motos antigues.
- Exposició de pintura a l'Església Vella.
- Exposició de pintura a ca ses Monges.

Dissabte, dia 17, a les 11 h i a les 17 h.

A la tafona d'Oli Caimari, "I jornada de cata d'olis" per a tot el públic a càrrec del prestigiós catador Dr. Cristino Lobillo Rios en memòria a Simó Mateu.

Dissabte, dia 17, a les 11 h i a les 16 h.

A la finca de ca ses Mariaines, demostració d'algunes de les tasques tradicionals del nostre camp (llaurar, saonar, sembrar, esterrossar...)

Diumenge, dia 18, a les 10 h.

Cinquè 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: 

A les 11 h: En el Parc Etnològic, demostració de tall amb verduc i concurs de tall amb motosserra: 

Organitza i patrocina: 

A les 18.30 h: Cloenda de la X Fira de s'Oliva, amb actuació dels xirimiers Bradford Pipe Band (escocesos).

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

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

Es Racó de Ca na Tome

Carrer de sa Franquesa, 24.

Tel. 649 454386

Especialitats: Tota classe de pa amb olis.

Bar Els Arcs

Carrer de Ca s'Hereu, 25. Tel. 971 875157 (nova direcció)

Especialitats: Llom amb esclatassangs, frit de matances, caragols, tota classe de pa amb olis, pepitos i banderilles amb ensalada russa. Es recomanen: anguiles.

Bar Can Vilà

Carrer de Nostra Senyora de Lluc, 57. Tel. 971 515173

Especialitats: Frit de me, frit de porc i pa amb oli amb esclatassangs.

Restaurant ses Deveres

(Vora el Parc Etnològic). Tel. 618 267709

Especialitats: Sopes mallorquines, cabrit al forn, frit de marisc, frit de mè, bacallà amb pebres vermells, calamars farcits, llom amb col, llom amb esclatassangs, pilotes amb esclatassangs, caragols, ous de guatlla.

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.



Som 7 hotels

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

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

*Erleben Sie in
unvergleichlicher Natur,
stilleoller un familiär
Atmosphäre 7 der schönsten
Hotels auf Mallorca.*

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



Fincas en Mallorca
www.som7hotels.com

Binibona - Caimari
Tel. 971 515 751
www.can-furiós.com

Parc Natural -
Agroturisme
Binibona - Caimari
Tel. 971 873 565
www.binibona.com

Parc Natural -
Agroturisme
Binibona - Caimari
Tel. 971 875 069
www.albellons.com

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

Agroturisme - Caimari
Tel. 971 875 154
www.fincaescastell.com

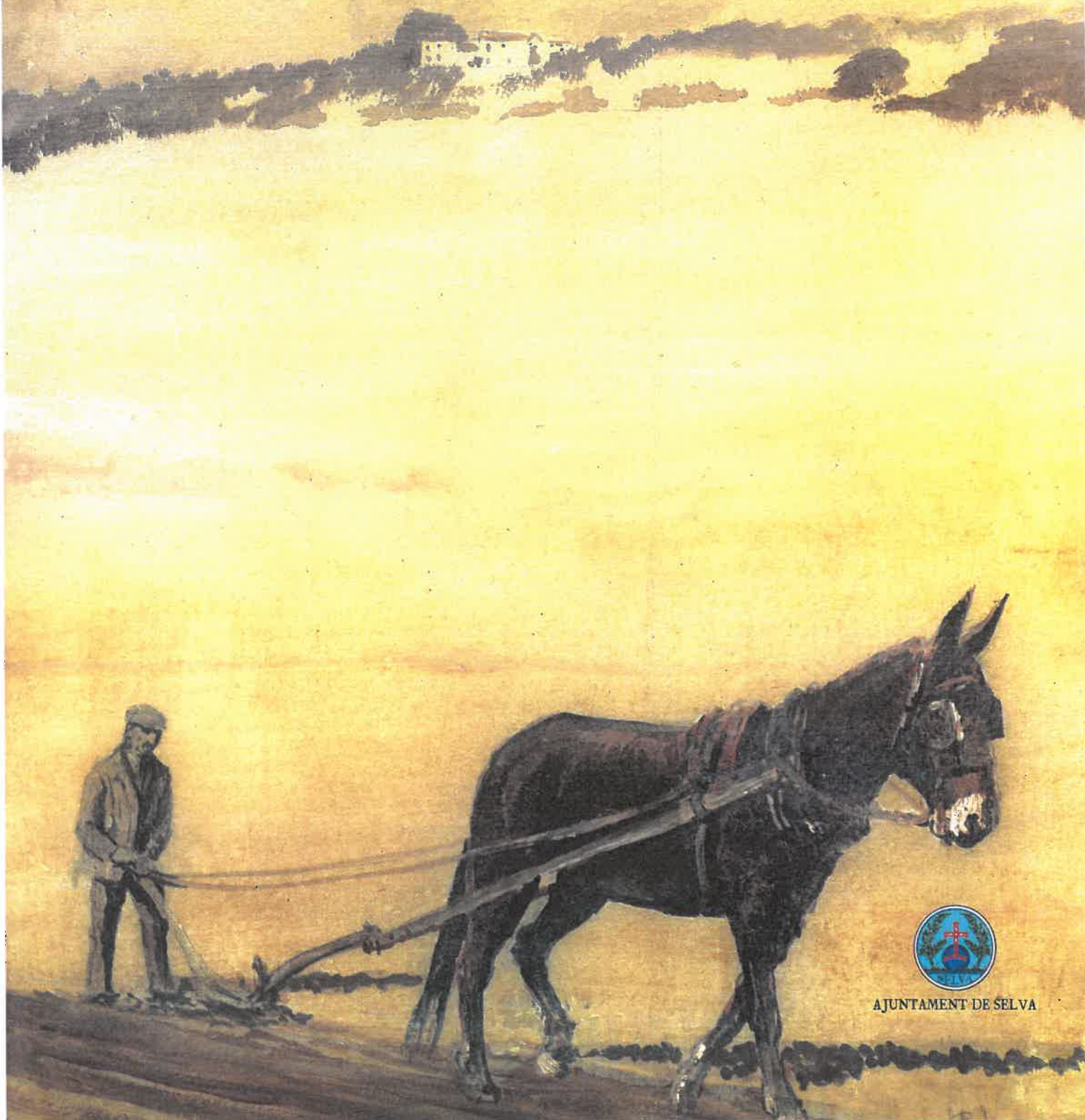
Agroturisme - Caimari
Tel. 971 515 772
www.canbeneit.com

Moscari - Selva
Tel. 971 515 772
www.cancalco.com



Caimari

poble extraordinari



AJUNTAMENT DE SELVA