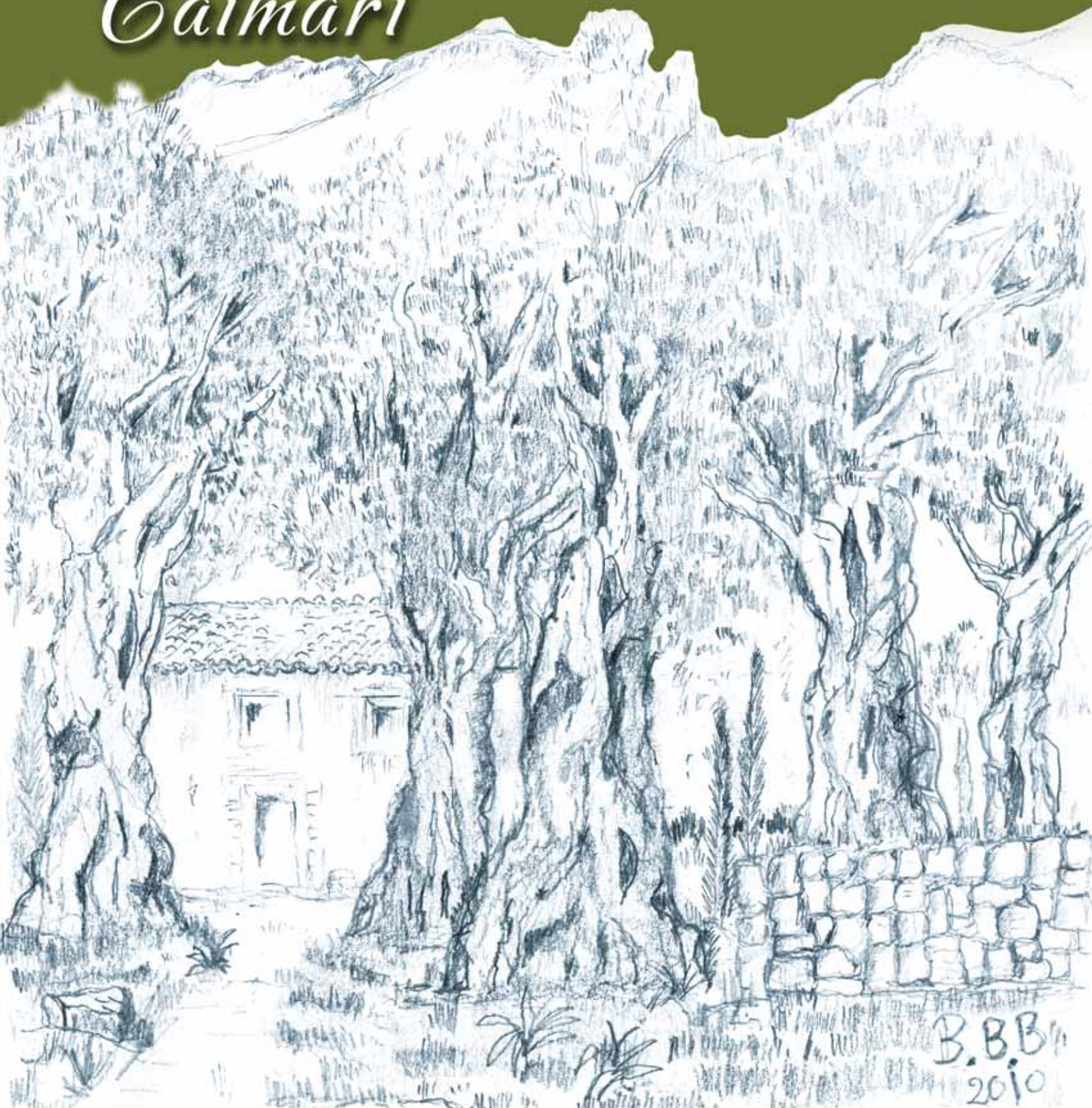


# *XIII Fira de s'Oliva, Caimari*



*12, 13, 14, 19, 20 i 21 de novembre 2010*

# XIII Fira de s'Oliva

## Oliveres i Fires

Just als peus de la Serra tota guarnida de pins  
nasqué feliç Caimari en aquest lloc viu i sa,  
els que nasqueren aquí foren tots molts bons veïns,  
duien les seves obres dignament per bons camins  
que sense témer a res tots hi donaven la mà.

D'idees impensades nasqué rutilant la fira,  
pensaren quin nom tendria perquè fos la més subtil  
i entre tants d'aparells hi va volar una espira,  
va quedar ben clavada talment un dogal que estira  
i va quedar impregnada a un estètic perfil.

I sortí el nom vivent d'oliveres mil·lenàries  
que dins marjades abruptes, a dins pedres i a dins roques,  
cresqueren, es feren grans, varen ser molt rutinàries,  
donant ombra als carboners, també eren solidàries  
mostrant-nos el seu ramatge i les tortuoses soques.


Vénen artistes, pintors, gent de saber i carreres,  
canten i pinten el poble, sembla que és el seu quefer,  
i amb un hàlit frenètic li fan llum les primaveres,  
i com artista del poble per pintar les oliveres  
hi queda ben acoblada na Maria Muntaner.

Tots volem part en la fira, tots li donam el nom  
que va creixent com l'escuma i el nostre esperit aviva,  
ha tornat gran i famosa, només Déu sabrà el com.  
Des d'aquí amb alegria anam convidant tothom  
i sereu ben arribats a la Fira de s'Oliva

**Jerín Vallcaneras Vicens**  
**Caimari, Fira de s'Oliva 2010**

**Portada: Tummy Bestard**

**Contraportada: Paquita Isern**


**Impressió i maquetació:**  GELABERT Arts Gràfiques ■ SA POBLA

**Depòsit legal: PM 1394-2010**

## SET ALMUDS NO FAN BARCELLA

*«Tan forta és sa meua amor  
que en tu, Miquel, he posada,  
com una estaca ficada  
dins un almud de segó»*

*(cançó popular)*



**A**mb aquest refrany popular es fa referència a una cosa quan ret poc perquè, de fet, a Mallorca i també a Menorca, basten sis almuds per fer una barcella. I és que almuds i barcelles són unitats de les mesures tradicionals de capacitat que serveixen per a determinar la quantitat de sòlids (grans, fruites...) que caben dins un recipient de mides fixes i que s'acceptava en fer el mesuratge de volum. Aquestes i altres unitats fan part d'un sistema conformat al llarg dels segles i que cada poble, cada cultura, va anar forjant de manera, sovint, distinta a la dels altres, fet que dificultaria l'intercanvi comercial i acabaria imposant un nou sistema universal: el sistema mètric decimal. Però abans que això succeís, un exemple proper de l'antiga diversitat i del localisme de les unitats de mesura n'és la barcella de Sineu, datada del segle XIII i gelosament guardada a l'arxiu municipal de la que fou vila reial, a l'antic convent dels Mínims. Es tracta d'un recipient de bronze, de forma troncocònica, amb dues anses, que s'aguanta damunt tres cames i que du gravats els escuts de Sineu i de l'antic Regne de Mallorca. Era la mesura oficial amb què es pesaven els cereals i altres àrids de l'illa i servia de patró de la barcella a Mallorca.

Malgrat l'adopció d'un nou sistema universal, encara avui es manté l'ús –tot i que cada vegada menor- d'aquelles mesures antigues. Així, les olives encara es venen per almuds (paraula d'origen àrab) o per mitjos (mig almud), la seva subdivisió més immediata. El terme serveix tant per designar la mesura com el propi recipient de fusta o de metall capaç de contenir-la. Actualment, els venedors d'olives equiparen un almud amb cinc quarts (1,25 kg), de manera que la barcella (6 almuds) equival a 7,5 kg i per damunt de la barcella encara hi ha la quartera (6 barcelles). Fins no fa massa temps, per a transportar l'oliva des dels olivars fins als mercats s'empraven canastres i portadores, totes elles de fusta, que ocasionalment podien ser utilitzades com a unitats de mesura, de manera que dues canastres equivalien a una quartera d'oliva.

Quant a l'oli, també hi havia mesures, en general diferents a les del vi, relacionades amb diversos tipus de recipients destinats a vendre, guardar o transportar l'or líquid. La unitat més petita era la lliura d'oli que equivalia a 1/36 part de la mesura. La mesura d'oli a Mallorca conté quatre quartans i equival a 16,5 litres, continguts en una espècie de càntir amb dues anses. També els odres podien contenir oli i equivalien a mitjà càrrega o a tres mesures, això és, 49,5 litres. Fins i tot es parlava de somades d'oli i en aquest cas, la càrrega de l'animal de bast consistia en dos odres.

Almuds, mitjos, barcelles, quarteres, canastres, portadores, unces, quartets, lliures, mesures, quartans, odres, somades... Potser podríem seguir parlant encara més d'aquestes i altres antigues unitats de capacitat, o també haver fet més curt... Dit d'altra manera, es pot fer l'almud ras o caramull, però ja se sap que *entre poc i massa, la mesura passa*.

# XIII Fira de s'Oliva

## Programa d'Actes

### Divendres, 12 de novembre

---

**A les 15.00 h:**

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

**A les 20.00 h:**

A l'Església Vella, inauguració de les exposicions de pintura a càrrec de Paquita Isern i Aina M. Fullana Oliver.

### Dissabte, 13 de novembre

---

**A les 15.00 h:**

A la Plaça Major, elaboració de pa de figa per la gent del poble. *(Es procedirà a triar les figues i moldre-les, per continuar amb l'elaboració i enfernada dels pans de figa al forn de pedra que es construirà amb aquesta finalitat).*

**A les 20.00 h:**

Vetllada musical a càrrec de la Coral des Puig de Selva, en benefici de l'Associació Espanyola contra el Càncer.

Patrocina: Oli Caimari



### Diumenge, 14 de novembre

---

**A partir de les 12.00 h:**

A la Plaça Major, dinar per a tota la gent del poble de Caimari, amb una pamboliada popular i degustació del pa de figa. Organitza: APIMA C.P. Ses Roques de Caimari.

Demostració d'elaboració d'oli enmig de la plaça

Segon concurs de tirar pinyol d'oliva. Patrocina: Oli Caimari

Joc de l'Almud.

### Divendres, 19 de novembre

---

**A les 10.00 h:**

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

**A les 12.00 h:**

Al Parc Etnològic, es procedirà a parar lloses.

**A les 20.00 h:**

A Ca ses Monges, exposició col·lectiva d'artistes de Selva. Es Portal de Tramuntana. Centre Artístic i Artesanal. (Mara Grubert, Stephanie Clark, Andrew Pinder, Lola Planas i Anna Muntaner).

# XIII Fira de s'Oliva

## Dissabte, 20 de novembre

### A les 10.00 h. i durant tot el dissabte i el diumenge:

- A la Plaça Major, exposició d'una tafona antiga amb una premsa de biga i una fornai i estirada per una bístia.
- 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 i d'ovelles del terme procedent de la finca ets Albellons.
- Exposició d'aviram del terme de Selva.
- Obertura al públic i visita a la nova tafona d'Oli Caimari, la qual compta amb aparcament propi, oferint una degustació de pa amb oli i olives als visitants.
- Obertura al públic i visita a l'antiga trencadora d'ametles de Ca na Bielona.
- Obertura al públic i visita a la tafona-museu en funcionament d'Oli Caimari.
- A la Plaça Major, per gentilesa d'Oli Caimari, degustació de coques frites elaborades per gent del poble.
- Degustació i venda del pa de figa elaborat per la gent del poble en benefici del Col·legi Públic Ses Roques de Caimari.
- Exposició i venda de tota casta d'oliveres, ametllers i garrovers.
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades per gentilesa de Conserves Bernat de Cal Reiet i J. Pericás.
- Exposició i venda de bessó cru i torrat, de la Cooperativa del Camp Mallorquí.
- 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 Solivellas.
- Exposició de cotxes i motos antigues.
- Exposicions de pintura a l'Església Vella i a Ca ses Monges.
- Degustació i venda d'oli d'oliva verge extra, d'ametlles, i de bessó torrat de Mallorca "Cas Col·lector".
- A la finca Can Roget. Demostració de les tasques d'un pastor: munyir, almangrar, fer ses coes, arreplegar i formatjar, dedicat a tots els pastors i especialment a la memòria de l'amo Jaume Rotger "Verano".
- Demostració de formatjar a càrrec de Formatgeria Son Jover.
- Joc de l'Almud.



### A les 19.30 h:

A la Plaça Major, degustació per a tothom de sobrassada amb mel.

### A les 20.00 h:

Al pati de les escoles, plantada de telescopis. Observació astronòmica oberta a tothom.  
Centre Astronòmic de Mallorca. Observatori Astronòmic de Caimari nº MPCB-81.

## Diumenge, 21 de novembre, XIII Fira de s'Oliva

### A les 10.00 h, i durant tot el dia:

Inauguració oficial de la XIII Fira de s'Oliva, recepció de les autoritats i visita al recinte firal.

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

### De les 10.00 a les 14.00 h:

Degustació i venda d'oli d'oliva verge extra, d'ametlles, i de bessó torrat de Mallorca "Cas Col·lector"  
Demostració de les tasques d'un pastor: munyir, almangrar, fer ses coes, arreplegar i formatjar.  
Dedicat a tots els pastors i especialment a la memòria de l'amo Jaume Rotger "Verano".

### A les 11.30 h:

A la tafona nova d'Oli Caimari, "III Jornada de tast d'olis" per a tot el públic a càrrec del prestigiós tastador Dr. Cristino Lobillo Rios, en memòria a Simó Mateu.

### A les 18.30 h:

Cloenda de la XII Fira de s'Oliva, amb l'actuació dels xeremiers del terme.

# XIII Fira de s'Oliva

## Especialitats de la cuina mallorquina dels bars i restaurants de Caimari

### *Bar Can Tomeu* (nova direcció)

Carrer de ses Tavernes, 9 • Tel. 971 51 50 73

Especialitats: Frit de porc, calamar amb ceba, llom amb esclata-sangs, plat de muntanya i tot tipus de pa amb oli.

### *Bar Els Arcs*

Carrer de Ca s'Hereu, 25 • Tel. 971 87 51 57

Especialitats: Llom amb esclata-sangs, frit de porcella, frit de marisc, "pepitos", pa amb oli amb sípia.  
Plat recomanat: anguiles.

### *Bar Can Vila*

Carrer de Nostra Senyora de Lluc, 57 • Tel. 971 51 51 73

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

### *Restaurant Ses Deveres*

(Vora el Parc Etnològic) • Tel. 618 267 709

Especialitats: Sopes mallorquines amb esclata-sangs, cabrit al forn, frit de marisc, frit de me, bacallà amb pebres torrats, rodó de vedella i pa amb olis (llom, costelles de me, esclata-sangs...).

### *Restaurant Ca na Toneta*



Carrer de s'Horitzó • Tel. 971 51 52 26

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

Plats especials per a la fira: Sopes mallorquines, coca de bolets, peix al forn, porcella de porc negre rostida amb salsa de magranes agres, gató de plàtan amb bessó d'ametlles.

### *Can Casetes (Hotel d'interior - Cafeteria)*

Carrer de s'Horitzó, 14 • Tel. 971 87 35 62

Especialitats: Llom amb esclata-sangs, llom amb col, carns a la brasa i tot tipus de pa amb oli.

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

# DE LES NOSTRES MILLORS OLIVES... ELS NOSTRES MILLORS OLIS



OLIS ELABORATS A LA TAFONA  
AMB OLIVES DELS NOSTROS OLIVARS I D'ALTRES PRODUCTORS DE L'ILLA  
[www.aceites-olicaimari.com](http://www.aceites-olicaimari.com)

DIALMA S.A.  
Gremi Sabaters 72  
07009 Palma  
Tel: 971 431 186

Tafona Oli Caimari  
Carretera Inca-Lluc Km 6. 07314 Caimari  
Tel 971 873 577



Consell de  
Mallorca

■ Departament d'Economia i Turisme



Ajuntament de Selva

# *Caimari, poble extraordinari*