

**FIRA 2016**

## **ACTES FIRALS**

### **Divendres, 15 de gener**

#### **De 9.00 h a 13.30 h.**

Jornada tècnica de l'olivera.

Lloc: sala d'actes de la Casa de la Cultura (passeig del Terrall).

#### **A les 10.00 h.**

Obertura del recinte firal.

#### **A partir de les 10.30 h.**

Recepció d'autocars amb un còctel de benvinguda a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

Lloc: espai de l'Escola d'Hoteleria del Pavelló de l'Oli.

Patrocinador: Iglesfood, SCP.

#### **A les 11.00 h.**

Inauguració de la 53a Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra i les Garrigues, a càrrec de l'Hble. Sr. Jordi Ciuraneta conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

#### **A les 11.00 h.**

Degustació gastronòmica a càrrec d'Elisabet Ruestes Mor de l'empresa URGASA de Juneda.

Lloc: Espai bar del Pavelló de l'Oli.

#### **D'11.00 h a 14.00 h.**

Tast guiat d'olis a càrrec dels alumnes del cicle d'olis i vins de l'INS Josep Vallverdú de les Borges Blanques del cicle d'Olis i Vins.

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

#### **A les 14.00 h.**

Dinar popular: suquet de peix amb oli de les Garrigues.

Organitzador: Ajuntament d'Arenys de Mar.

Lloc: envelat de la plaça d'Europa.

#### **De 15.00 h a 17.00 h.**

Espectacle itinerant amb titelles gegants a càrrec del grup d'animació Els Fabricants per als escolars que visiten la Fira.

Patrocinador: Diputació de Lleida.

#### **De 17.30 h a 20 h.**

Taller de coca d'oli d'oliva verge extra amb ametlles de les Garrigues, a càrrec del Petit Xef adreçats als nens i nenes de diferents centres escolars de les Garrigues

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial

#### **De 17.00 h a 18.00 h.**

Xerrada "L'oli d'oliva com a element de salut" a càrrec d'Antonieta Barahona, metge nutricionista.

Organitzador: Associació Espanyola contra el Càncer (AECC).

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

#### **De 18.00 h a 19.00 h.**

Degustació gastronòmica, a càrrec de "La cuina de l'Araceli" (Arbeca).

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

#### **De 19.00 h a 20.00 h.**

Degustació gastronòmica a càrrec d'ALCRI GOURMET-OILAMER, SL.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

#### **A partir de les 20.30 h.**

Últim tram de la selecció dels olis guanyadors del concurs d'oli de qualitat verge extra.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### **Dissabte, 16 de gener**

#### **A les 9.00 h.**

Esmorzar popular, a càrrec de la Peña barcelonista.

Organitza: Ajuntament de les Borges Blanques.

Lloc: A la placeta del Terrall.

#### **A les 10.00 h.**

3a Caminada de Marxa Nòrdica i Cultural.

Sortida des de la placeta del Terrall.

Organitzador: Consell Esportiu de les Garrigues.

#### **D'11.00 h a 12.00 h.**

Presentació del Clúster de l'Oli de Catalunya, a càrrec de Clúster development.

Organitza: Global Lleida.

Lloc: sala d'actes de la Casa de la Cultura (passeig del Terrall).

#### **D'11.00 h a 12.00 h.**

Tast guiat i degustació de productes típics de les Garrigues a càrrec de Garrigues Emprèn.

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

#### **D'11.00 h a 12.00 h.**

*Menja't les Garrigues* (performance d'un paisatge comestible) a càrrec d'Ari Boixader (d'Oleasoul, agent turístic), Montse Martínez (de Peccatum7 productora d'oli) i Montse Freixa (del restaurant El Castell de la Floresta).

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

#### **A les 12.00 h.**

Agermanament de la DOP Cava amb la DOP les Garrigues.

Lloc: Estand de la DOP del Pavelló de l'Oli.

#### **De 12.00 h a 13.00 h.**

Tast guiat de vins, a càrrec de Mas Blanch i Jové (la Pobla de Cérvoles).

Lloc: Espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

#### **De 12.00 h a 13.00 h.**

Tast i venda d'orelletes i d'ametlles garapinyades a càrrec de l'Associació de Dones de la Rosada (les Borges Blanques).

Lloc: Espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

#### **De 12.30 h a 13.30 h.**

Ballada de sardanes.

Lloc: carrer de l'Ensenyança davant de la placeta del Terrall.

Col·laboradors: Agrupació Sardanista i Colla Brut Natura de les Borges Blanques.

Patrocinador: Envelats Vall, SL.

#### **De 13.00 h a 14.00 h.**

Presentació de macedònies i decoracions amb fruites a càrrec de

l'escultora Romi Pijuan, de l'empresa Vilodí-Fruit, SL (Tàrrrega).

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

#### **De 13.00 h a 14.00 h.**

Agermanament de la Fira de l'Oli amb la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers. Apadrina l'acte Xavier Ricou, periodista de *la Vanguardia*.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

#### **A les 14.00 h.**

Cantada de "l'Oliver de les Garrigues", himne de la comarca, a càrrec de l'Orfeó Terrall.

Lloc: plaça de la Independència, davant del Pavelló de l'Oli.

Col·labora: Secció de Crèdit La Borgenca, SCCL, St. Isidre de les Borges Blanques, Olis Salvador Farre, SL.

#### **A les 14.00 h.**

Festa gastronòmica amb cassola de tros.

Organitzador: Patronat Fira de les Garrigues

Col·labora: Secció de Crèdit La Borgenca, SCCL, St. Isidre de les Borges Blanques.

Garcia Vicens Fruits, SL.

Lloc: envelat exterior (plaça d'Europa).

Preu: 5,00 €.

#### **De 14.30 h a 15.30 h.**

Degustació de cafè a càrrec d'Organogold.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

#### **De 16.00 h a 17.00 h.**

Visita les Garrigues, en realitat virtual. Porta el teu mòbil t'impressionarem!

Presentació del treball de recerca "Realitat Virtual i Realitat Augmentada", desenvolupat per Guillem Prats i tutorat per F. Solans, professor de l'INS "Josep Vallverdú" a les Borges Blanques.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

#### **De 17.00 h a 18.00 h.**

Tast guiat de vi a càrrec del Maset del Lleó.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.



+INFO: WWW.FIRAOLICAT

**53<sup>a</sup>**  
**Fira de**  
**L'OLI**  
**QUALITAT VERGE EXTRA**  
**I LES GARRIGUES**  
**Les Borges Blanques**  
**15/16/17 DE GENER DE 2016**

### De 17.00 h a 18.00 h.

Presentació i tast d'infusions de timó blanc i tapeta de sal d'herbes amb oli d'oliva a càrrec del Parc de les Olors de les Basselles (l'Albi).

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

### A les 17.00 h.

Promoció internacional de l'oli de les Garrigues durant el partit de quarts de final de la Copa d'Europa de Tennis Taula del DKV Borges Vall i Vaillante sports Angers TT (FRA).

Organitzador: Club Tennis Taula Borges.

Lloc: Centre de Tecnificació de Tennis Taula (carrer de la Mestra Maria Codina).

Patrocina: Agrícola de l'Albi SCCL.

### A partir de les 17.00 h.

Demostració gastronòmica a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

Lloc: espai de l'Escola d'Hoteleria del Pavelló de l'Oli.

### A partir de les 18.00 h.

Obsequi de dues entrades per al concert jove, del concurs de fotografia "Selfie nadalenc".

Organitza: Oficina Jove de Les Garrigues.

Lloc: estand de l'Ajuntament espai pavelló comercial.

### De 18.00 h a 19.00 h.

Tast guiat i degustació de vins a càrrec del Cellar Tomàs Cusiné (El Vilosell).

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

### De 18.00 h a 19.00 h.

Xerrada per aprendre a llegir les etiquetes dels aliments a càrrec de M. del Mar Vidal, dietista nutricionista, i Annabel Vidal, infermera i experta en coaching del centre VICUS de les Borges Blanques.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### De 19.00 h. a 20.00 h.

Plat elaborat amb safrà a càrrec del restaurant Els Fogons de la Carne (Cervià de les Garrigues).

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

### De 19.00 h. a 20.00 h.

Vins&Tapes: El Cellar de Matallonga de Fullela i els aperitius de la cuina de La Lore de Corbera d'Ebre.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### A les 21.00 h.

Acte d'entrega de premis dels diferents concursos firals.

- Diploma a les millors iniciatives: comercial, empresarial i turística de la comarca.

- Diploma als millors olis.

- Diploma al millor disseny d'estand i de producte.

- Diploma al millor aparador.

Organitzador: Patronat Fira de les Garrigues.

Col·labora: St. Isidre de les Borges Blanques.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

Se servirà un aperitiu per als assistents.

### A partir de les 00.00 h.

3r Concert de l'Oli amb els grups

- Els Catarres

- Germà Negre

- DJ July

Lloc: envelat exterior (plaça d'Europa).

Entrada anticipada: 6,00 € amb consumició (Oficina Jove).

Entrada a taquilla: 8,00 € amb consumició.

## Diumenge, 17 de gener

### De 9.00 h a 11.00 h.

Esmorzar de Fira.

Lloc: Passeig del Terrall/davant de la biblioteca.

Organitza: Amics del Terrall.

Preu: 2,00 €.

### A partir de les 10.00 h.

XIII Cursa de l'Oli.

Organitza : Club Atlètic Borges.

Lloc: davant placeta del Terrall.

### De 10.00 h a 11.00 h.

Tast guiat d'olis per als instawalk a càrrec de Josep M. Audí, membre del Panell de tast oficial d'olis verges d'oliva de Catalunya.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### D'11.00 h a 12.00 h.

Presentació del celler i els vins de Clos Pons de l'Albagés.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### D'11.00 h a 12.00 h.

Vermut de mig matí a càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

### A les 12.00 h.

Inici tres tombs.

Col·labora: La Banda de Cornetes i tambors de les Borges Blanques.

Lloc: passeig del Terrall.

### De 12.00 h a 13.00 h.

Tast gastronòmic qualitatiu d'olis a càrrec del restaurant El Castell (La Floresta).

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

### De 12.00 h a 13.00 h.

Tast guiat de formatges a càrrec de Marti Padrissa de Formatges Montbrú.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### A les 13.00 h.

Benedicció dels animals i venda de panets beneïts de Sant Antoni.

Organitzador: Amics del Terrall.

Lloc: davant de la biblioteca.

### De 13.00 h a 14.00 h.

Jornada Instawalk amb el suport d'Antoni Aldomà, del celler Vinya els Vilars (Arbeca) i Escola d'Hoteleria de Lleida.

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

### De 13.00 h a 14.00 h.

Degustació gastronòmica presentada per Elisabet Ruestes Mor, de l'empresa Urgell Ganadera, SA de Juneda.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### De 16.00 h a 17.00 h.

Degustació de cafè a càrrec d'Organogold.

Lloc: Espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### De 17.00 h a 18.00 h.

Taller d'elaboració de cafès a càrrec dels alumnes de l'Escola Hosteleria i Turisme de Lleida.

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

### De 17.00 h a 18.00 h.

Taller de decoració de galetes per a infants fins a 12 anys, a càrrec de M. Pilar Arbós Ballarín, de "Dulzuratus" de les Borges Blanques.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### De 17.00 h a 19.00 h.

Demostracions de l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

Lloc: espai de l'Escola d'Hoteleria del Pavelló de l'Oli.

### De 18.00 h a 19.00 h.

Degustació gastronòmica, a càrrec de "Conserves Naturals Cal Senzill" de Bellpuig.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### De 18.00 h. a 19.00 h.

Tast guiat i degustació d'orelletes amb oli d'oliva verge extra a càrrec del restaurant La Placeta (Arbeca).

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial

### De 19.00 h. a 20.00 h.

Club de tast d'oli d'oliva amb la col·laboració del Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya (CCOC) de la Granadella i el CFGM d'olis i vins de l'INS "Josep Vallverdú" (Les Borges Blanques).

Lloc: espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial.

### De 19.00 h a 20.00 h.

Tast guiat de cervesa a càrrec d'Albert Echevarría de les Borges Blanques.

Organitza: Oficina Jove de les Garrigues.

Lloc: espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli.

### A les 20.00 h.

Tancament del recinte firal, a càrrec del Sr. Gonçal Ferrerueta del restaurant Ferrerueta de Lleida.



DL L1800-2015

## 53a Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra i les Garrigues

Carne, 21 - 25400 Les Borges Blanques

Tel. 973 14 28 05 - Fax. 973 14 04 80

patronat@firaoli.cat  
www.firaoli.cat



/firaoli



@firaoli



@firaolicat