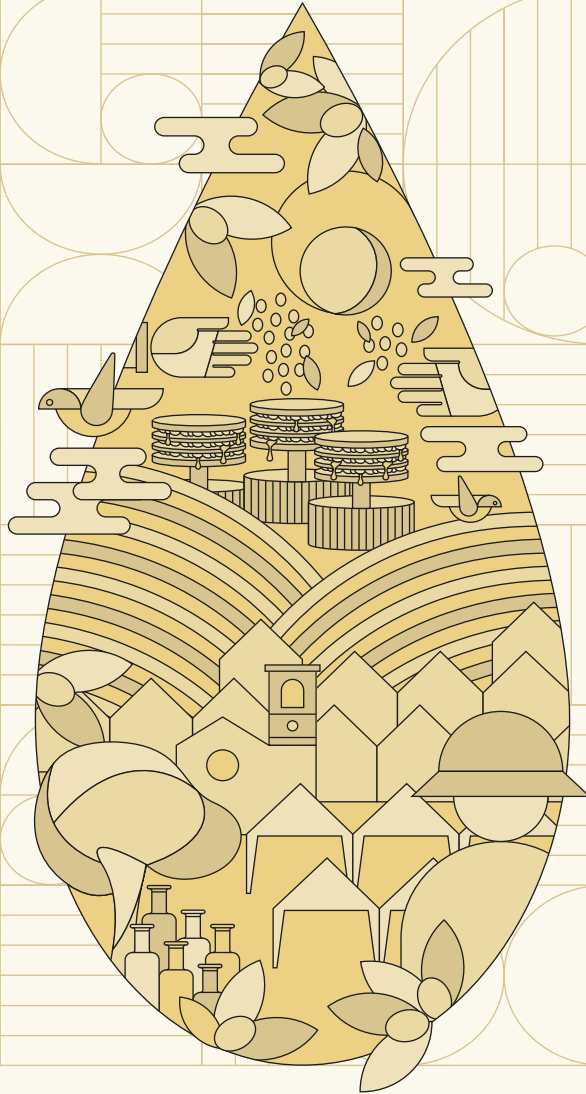


FIRA DE L'OLI I LA MEDITERRÀNIA

XXVII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

SANTA BÀRBARA 22, 23 | 24 DE NOVEMBRE DE 2024



Saluda de l'Alcalde

El mes de novembre, en plena tardor, els molins ja estan treballant per tal d'obtenir aquest apreciat producte que des de fa moltes generacions ha donat sentit a la vida social i econòmica de l'interior del Montsià. És el nostre oli d'oliva, un tresor líquid que ens fa sentir orgull, i a la vegada ens ajuda a gaudir de la millor gastronomia planera.

Al voltant de l'oli d'oliva es va crear una Fira, que enguany arriba a la seva XXVIII edició amb la denominació renovada de Fira d'Oli i de la Mediterrània, però no tan sols s'ha renovat el nom, sinó que enguany de la mà del regidor de Fires, Lluís Zaera, descobrirem moltes altres novetats i canvis pensats per a que la nostra Fira continuï sent un referent a les Terres de l'Ebre, atractiva per als visitants, i profitosa per a tots els expositors.

Com sempre, voldria agrair la bona feina feta a tot el personal de l'Ajuntament que col·labora perquè aquesta Fira surti endavant any rere any, així com també a tots els expositors que dipositen la seva confiança en la nostra Fira.

Animo a tothom a gaudir d'aquesta nova edició de la Fira de l'Oli, i us dono les gràcies per la vostra participació un any més.

Antonio Ollés Molias
Alcalde de Santa Bàrbara

Benvolgut veïnat de Santa Bàrbara:

Com en els darrers anys, quan arriba la tardor ja tenim aquí a la vora uns dels esdeveniments més esperats al nostre poble “el cap de setmana de la fira de l’oli” i tal com es mereix, volem donar la millor resposta per tal de fer-la gran i sobretot obrir-la tot el que puguem al mon del oli.

Aquesta nova edició, la vint-i-vuitena, hem intentat continuar amb les iniciatives de canvi que van iniciar el darrer any. Per tal de donar un major protagonisme a l’oli i als productors d’altres denominacions d’origen protegides, presentarem un nou format en el que dividirem els espais dedicats a l’oli, al comerç i a les activitats més lúdiques.

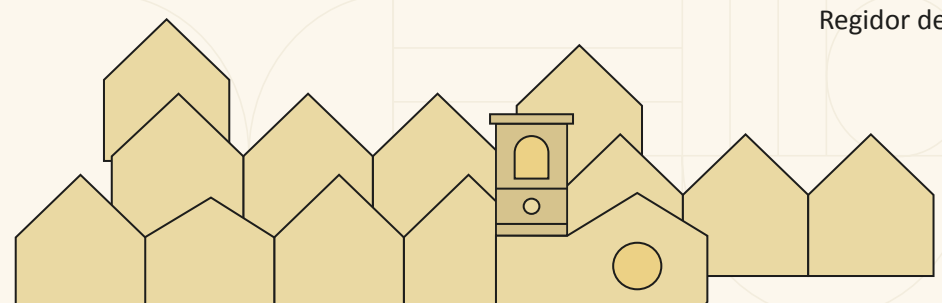
Seguin en la idea d’obertura i de consolidació de la fira com a referent dins d’aquest àmbit, hem iniciant contactes en altres productors d’oli així com involucrar el comerç i les indústries locals.

Tanmateix, hi hauran diferents actes tant d’aspecte més tècnic, com de l’àmbit de la salut, cultural, gastronomia i musicals, perquè a més de servir d’aparador també ens pugui servir com un moment d’esbarjo i festa.

Voldria sumar-me als agraiments del nostre alcalde Antonio Ollés, a tothom que ens esta ajudant a tirar endavant la fira, tècnics, col·laboradors, expositors i tot un ventall de gent que sense ells no seria possible engegar-la i fer-la gran en quantitat i qualitat.

Us desitjo com l’any passat que rebeu als visitats en cordialitat i alegria tal com ho sabem fer i que gaudiu de la fira omplint cada racó del poble de gent, alegria i oli.

Lluís Zaera Buitrago
Regidor de Fires



EXPOSICIONS, MOSTRES I ACTIVITATS AL RECINTE FIRAL DURANT EL CAP DE SETMANA

*Terra Saporum*¹: zona amb expositors que oferiran tastos de diferents productes mentre es pot gaudir de la fira i de les seves activitats.

Terra Olivarum: mostra i degustació d'olis de la DOP Baix Ebre- Montsià.

Exposició dels olis guanyadors del concurs de tast d'olis novells de la fira de l'edició anterior.

Mostra i degustació dels olis marca Farga Mil-lenària del Territori del Sènia
Lloc: estand de la Mancomunitat de la Taula del Sènia

Mostra i degustació d'olis DOP Garrigues
Lloc: estand Fira de l'Oli d'oliva Verge Extra de les Borges Blanques

Mostra i degustació d'olis Denominació de Origen Baena (Còrdova)
Lloc: estand Denominació de Origen Baena

Exposició "Carretera i manta": com s'anava antigament al camp.
Lloc: estand Àngel Fibla

1 Els participants en aquest espai seran els responsables d'aplicar els preus i tarifes segons els seus criteris.

ALTRES EXPOSICIONS

Centre d'interpretació de la Vida a la Plana, exposicions permanents dedicada a la vida a la plana, i col·lecció d'història natural Josep Antoni Valls, important exposició paleontològica i mineralògica, i "Empremtes del passat", de l'artista planera Regina Pla.
Exposició "Oli de ginebre: remei i patrimoni".

Lloc: Museu de la Vida a la Plana (Pg. Quatre Carreteres, 2).

Obert NOMÉS DISSABTE (11 a 13 i 17 a 19).

Casa Museu del pagès, d'Àngel Fibla, exposició particular de la vida al camp. Lloc: Casa-museu Àngel Fibla (c/ Victòria, 110).

ACTIVITATS FIRALS

XXVII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

Els restaurants participants oferiran un menú especial durant tot el mes de novembre. Sorteig d'un menú gastronòmic per a 2 persones patrocinat per cadascun dels restaurants participants en les XXVII Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli, per a tots els visitants que emplenen l'enquesta d'opinió.

Lloc: estand de l'Ajuntament de Santa Bàrbara.

Tasta la cultura de l'Ebre: Els sabors de l'oli, l'or líquid de la Plana. Ruta turística experiencial per les planes del Montsià per descobrir la cultura vinculada a les oliveres i l'oli d'oliva.

Més informació a: museulaplana@santabarbara.cat

PROGRAMA DE LA FIRA



DIJOUS, 24 d'octubre

19.30h Presentació del cartell oficial de la FIRA DE L'OLI I LA MEDITERRÀNIA i de les XXVII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI. A continuació, presentació de la 4a edició de la ruta "Tasta la cultura de l'Ebre- Els sabors de l'oli, l'or líquid de la Plana". Al finalitzar, s'inaugurarà l'exposició "Oli de ginebre: remei i patrimoni".

Al finalitzar la presentació, es podrà gaudir dels "petits tasts" que, els restaurants participants a les XXVII Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli oferiran.

Lloc: Museu de la Vida a la Plana

DIMECRES, 20 de novembre

18.00h Visita als comerços i botigues participants del IV Concurs d'aparadors comercial de la Fira de l'Oli i la Mediterrània. Elecció per part de la comissió organitzativa del millor aparador amb temàtica del món de l'oli.

DIVENDRES, 22 de novembre

17.30h Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

18.30h Trobada al recinte firal amb GERMÀ BEL i QUERALT, Catedràtic d'Economia de la Universitat de Barcelona i investigador ICREA-Acadèmia.

Tot seguit, acompanyats dels representants de les entitats locals, pubilles i pubills, la Unió Musical Jaume Balmes i el Grup Twirling Santa Bàrbara, tindrà lloc la inauguració oficial de la FIRA de l'OLI i la MEDITERRÀNIA.

A continuació, acte protocol·lari en agraïment a l'Ajuntament de les Borges Blanques i el Consejo Regulador de la Denominació de Origen Baena per la seva participació i col·laboració a la fira d'enguany.

21.00h Tancament del recinte firal.

DISSABTE, 23 de novembre

10.00h Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

10.15h Esmorzar de germanor amb productes de la terra, amenitzat per la Xaranga Estrella Band.

Organitzen: Restaurant la Llar i Restaurant Twin Flames

Lloc: pista coberta annexa

10.30h Gran final dels MiniXefs.

Lloc: escenari central

11.00h Presentació i demostració de l'ús de drons en l'agricultura, a càrrec de l'empresa Persual Drone.

Lloc: camp de futbol

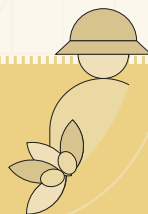
- 11.30h** Sortida de la ruta etnogràfica en carros tradicionals al Museu de la Vida a la Plana. Passejada amb carro, visita al museu i tornada.
Lloc de sortida: boxes de la Peña Amics dels Cavalls (darrera el recinte firal).
Places limitades.
- 12.00h** Entrega dels premis del IV Concurs d'Olis Novells de la Fira de l'Oli i la Mediterrània.
Col·labora: Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'Oliva de Catalunya i Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.
Lloc: escenari central
- 12.30h** Tast dirigit d'olis amb formatge Montbrú. Degustacions per a les persones assistents.
Lloc: escenari central
Organitza: DOP Baix Ebre- Montsià
- 14.00h** Tancament del recinte firal.
- 16.30h** Obertura del recinte firal. Entrada gratuïta.
- 16.30h** Taller infantil: Olives al pot, embotellament d'olives a la manera tradicional.
Organitza: AFA Escola Jaume Balmes
Lloc: Boxes Peña Amics dels Cavalls (darrera del recinte firal)
- 17.00h** Concurs d'allioli. Els concursants hauran de portar els estris (morter i mà de morter); els ingredients els subministrarà l'organització.
Organitza: Dones Planeres
Lloc: escenari central
- 17.30h** Xerrada "Oli i salut", a càrrec de la doctora Marta Faiges, cardiòloga de l'Hospital Verge de la Cinta.
Nota: les persones assistents que facin una foto i la pengin a l'instagram de la Fira de l'Oli i la Mediterrània amb el hashtag #oliisalut, entraran al sorteig d'un menú cardiosaludable.
Lloc: escenari central
- 18.30h** Tarda de fogons: mostra de cuina en directe a càrrec dels xefs Dani Jové Molist, del restaurant Nudo Beach de Peníscola, i Albert Guzmán, del restaurant homònim de la Ràpita.
Lloc: escenari central
- 20.00h** Poesia musicada "Paraules i cant sense distància", a càrrec d'Artur Gaya.
Lloc: escenari central
- 21.00h** Tancament del recinte firal
- 23.00h** Nit de fira, amb l'actuació del grup Elma, amb les millors versions de pop rock espanyol dels anys 90 i 2000. Entrada gratuïta i servei de barra a càrrec de Twin Flames i La Llar
Lloc: pista coberta annexa

DIUMENGE, 24 de novembre

- 10.00h** Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.
- 10.30h** “La Llotja de Tortosa”, una representació de com es marcava el preu de l’oli i altres productes a les Terres de l’Ebre.
Organitza: Cambra de Comerç Tortosa. Lloc: escenari central
- 11.00h** Sortida de la ruta etnogràfica en carros tradicionals a la finca d’oliveres mil-lenàries de Carlos Ferré. Passejada amb carro, visita a la finca i tornada al recinte firal.
Lloc de sortida: boxes de la Penya Amics dels Cavalls (darrera el recinte firal). Places limitades.
- 11.15h** Xerrada “La nova categoria de fertilització: la Leofertilització”, a càrrec de Alberto Mayor, director de negoci, i Pau Sabaté Curto, àrea mànager llewant de l’empresa FORGASA. Lloc: escenari central.
- 12.15h** Tast d’olis d’oliva verges extra i productes de proximitat, a càrrec de Productes Pobill Ecològics (Càlig). Lloc: escenari central
- 13.15h** Vermut musical a càrrec del grup “Los Gitanets i el paiet Mauri”
Lloc: pista coberta annexa
- 14.00h** Tancament del recinte firal.
- 16.30h** Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.
- 17.00h** Xerrada- presentació “Sistemes de vigilància i seguretat a les finques amb càmeres de videovigilància”, a càrrec d’Albert Roura Simó, de Wildlife Control Supplies- Videovigilància Rural.
- 17.45h** Jotes a càrrec del grup de ball Jota Planera, la rondalla Suc d’Anguila i Guardet el Cantador i els Cantadors de Jotes de Santa Bàrbara.
Organitza: Grup de Jota Planera. Lloc: escenari central
- 18.30h** Maridatge musical d’aliments DOP- IGP, a càrrec de càrrec del cuiner Francesc Blanch de Deviteca espai gastronòmic.
Maridatge dels vins de la DO Empordà i la DO Terra Alta amb la Gemma Muray i la Clara Soler de Caram Caram
Interpretació musical dels tastos amb el duet Marta & Gregori
- 20.00h** Entrega dels premis dels diferents sorteigs i concursos
- Enquesta de la fira
 - Millor aparador comercial
 - Altres premis i sorteigs de les entitats participants a la fira
- Lloc: escenari central
- 20.30h** Cloenda de la fira, amb la tradicional xocolatada popular.
Organitza: Dones Planeres
Lloc: escenari central

**L’Ajuntament de Santa Bàrbara es reserva el dret d’alterar, modificar o suprimir qualsevol dels actes si les causes així ho justifiquin.*

XXVII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI



Restaurant Diego

Crta. La Sénia, s/n - 977 719 017

Menú degustació

Entrants selectes

- Amanida d'alvocat, mango i mangrana amb l'oli d'oliva DOP Baix Ebre-Montsià
- Rotllets de cecina de vaca de la finca amb oli i parmesà
- Daus de bacallà arrebossat amb pankó

Principals

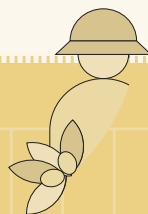
- Suprema de lluç al forn amb oli novell
- Sorbet de mandarina de les Terres de l'Ebre
- Filet de vedella de la finca amb crema de bolets

Postres

- Carpaccio de pinya amb gelat de coco ratllat

Aigües i vins del celler

Preu: 45,00€/persona IVA inclòs - **Reserves:** 977 719 017



The New Charly

Carrer Sant Antoni, 4 - 650 510 426

Llesca

Deliciosa llesca de pa de vidre amb hortalisses sofregides lentament amb oli DOP Baix Ebre- Montsià i coronada amb medallons de botifarra i formatge de cabra, creant una combinació rústica.

Burger

Gustosa hamburguesa de vedella, amb una base de ceba "potxada" amb oli DOP Baix Ebre- Montsià, albergínia rostida, bacó cruixent i banyada amb beixamel trufada, una combinació de textures i sabors.

No inclou la beguda

Preu: 12,50€/persona IVA inclòs - **Reserves:** 650 510 426



Restaurant la Llar

Passeig Escoles, 3 - 640 649 293



Menú jornades gastronòmiques de la cuina de l'oli

Entrants

- Amanida de brots tendres amb formatge de cabra i galls de mandarina de les Terres de l'Ebre, caramel·litzada amb vinagreta d'oli d'oliva i mel.
- Llesca d'escalivada confitada amb anxoves i regat amb oli d'oliva
- Carpaccio de vedella amb parmesà i oli d'oliva.

Segon plat a escollir

- Guisat de galta de vedella amb maçana caramel·litzada.
- Filet de bacallà amb verdures caramel·litzades i olis perfumats
- Confit d'ànec amb patata parisina

Postres a escollir

- Flam de mató amb melmelada de maduixa i nata
- Mousse de mandarina de les Terres de l'Ebre
- Pa amb xocolata, oli i sal

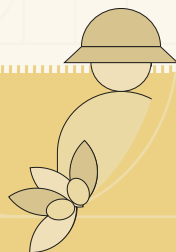
Begudes i cafès inclosos

Tots els plats regats amb olis amb Denominació d'Origen Protegida del Baix Ebre- Montsià

Preu: 33,00€/persona IVA inclòs

Reserves: 640 649 293

Observacions: només es serviran els menús de les jornades els caps de setmana del 9 al 24 del mes de novembre



Restaurant Twin Flames

Carrer Major, 34 - 644 624 756

Menú Gastro Flames 2024

Entrants

- Amanida de raviolis de tomata farcida amb verdures de temporada i regada amb oli DOP Baix Ebre- Montsià
- Torrada de seitons en vinagre amb tomata al pil-pil i regats amb oli d'oliva DOP Baix Ebre- Montsià

Primers (a escollir)

- Steak tàrtar amb ou
- Polp amb llagostins de la Ràpita

Segons (a escollir)

- Ossobuco a l'olla amb polenta
- Medalló de lluç del Mediterrani amb salsa verda

Postres casolans (a escollir)

- Crema catalana
- Menjar blanc
- Pastissets
- "Torrijas"

Aigua, vi i cafès

Preu: 32,00€/persona IVA inclòs

Reserves: 644 624 756 (via Whatsapp)

Observacions: Disponibilitat del menú només PRÈVIA RESERVA



Restaurant Venta de la Punta

Passeig Quatre Carreteres, 15 - 977 719 095



Menú Restaurant Venta de la Punta

Aperitius

- Tapenade
- Crema d'olives
- Bacallà i oliva negra
- Coca d'oli amb anguila i escalivats
- Taronja i olives

Principals

- Filet de llobarro amb vinagreta mediterrània
- Secret ibèric amb bolets, patata i oli de trufa

Pre-postres

- Galetes Oreo d'oliva
- Pa, oli i xocolata

Postres

- L'Oliva

Aigua i vins D.O. Terra Alta

No inclou refrescs ni cerveses

Preu: 40,00€/persona IVA inclòs

Reserves: 977 719 095

XXVII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

FIRA DE L'OLI I LA MEDITERRÀNIA

RESERVES

THE NEW CHARLY 650 510 426

RESTAURANT LA LLAR 640 649 293

HOTEL RESTAURANT DIEGO 977 719 017

RESTAURANT TWIN FLAMES 644 624 756 (VIA WHATSAPP)

RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA 977 719 095



**FIRA DE L'OLI
I LA MEDITERRÀNIA
SANTA BÀRBARA**