

PROGRAMA MIL·LENÀRIA | XXIII FIRA DE L'OLI I L'ESPÀRREC DE GODALL 2026

DIJOUS, 12 DE MARÇ

18:00h Jornada tècnica: "Consells per vendre més: com aportar confiança a la clientela", a càrrec de Maria Pinyol Barceló, de Mapiba, disseny gràfic i comunicació estratègica per al món rural.

Organitza: Agrícola de Godall, amb el suport del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Lloc: Centre Cívic de Godall (Pl. Mare Teresa Blanch, 6)

DISSABTE, 14 DE MARÇ

9.30h Lo Racó Calent: esmorzar popular i tradicional del territori amb productes locals, cuinats amb oli d'oliva de la nostra cooperativa: llonganissa, baldana i fesols amb pa torrat i allíoli. Beguda inclosa.

Preu: 8 euros

***Nota:** els tiquets s'han d'adquirir a la barra de l'Agrupació Musical de Godall

Lloc: Plaça Mare Teresa Blanch (plaça de l'Església)

Col·labora: Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre

10h Obertura de la fira.

10.30h Inauguració de les dues exposicions de la fira:

"Els molins arrossers a l'Ebre"

Organitza: Museu de les Terres de l'Ebre

Lloc: Centre Cívic

***Nota:** l'exposició romandrà fins al 31 de març

"Atenea: dones motor del canvi"

Organitza: Consorci per al Desenvolupament Baix Ebre- Montsià

Lloc: església del Salvador

***Nota:** l'exposició romandrà fins al 23 de març

11.30h Presentació del llibre "Lo fill de la Paqueta", de Josep Maria Serra i Villalbí. Presentació a càrrec de l'autor i de Matilde Martínez, editora de Godall Edicions.

Lloc: Centre Cívic

12.30h Demostració de cuina en directe, a càrrec d'Olga Casanova Martínez (La Cuina de l'Olga), mostra de cuina amb oli de Godall.

Col·labora: Agrícola de Godall

Lloc: Plaça Mare Teresa Blanch (plaça de l'Església)

13.30h Degustació de la tapa de la fira, regada amb oli d'oliva de l'Agrícola de Godall.

Música en directe dels Dj's locals Rroan, Pau Lobato i Pol Navarro.

Lloc: Bar el Pub

13.45h Visita guiada al molí d'oli de l'Agrícola de Godall. A continuació **dinar popular** de la fira a la mateixa cooperativa.

***Reserves a:** Ajuntament de Godall i Cooperativa Agrícola de Godall

Preu tiquet dinar: 20 euros

Menú: Pastís de carn embolicat amb cansalada, paella mixta i coca de la iaia amb xocolata. Beguda inclosa.

Lloc: Esplanada de l'Agrícola de Godall (entrada al poble)

17:00h Inauguració de Mil·lenària, XXIII

Fira de l'Oli i l'Espàrrec de Godall, a càrrec del Sr. **TOMÀS MOLINA BOSCH,** meteoròleg.

A continuació, **actuació de l'Agrupació Musical de Godall** i visita a les exposicions i parades de la Fira.

Lloc: Plaça Mare Teresa Blanch (plaça de l'Església)

18.30h Lo Racó Calent: degustació de formatge gentilesa d'Artagro de Rasquera, amb pa i oli de Godall. A continuació, **música en directe** a càrrec del grup Canela n' Drama.

Lloc: Pl. Mare Teresa Blanch (plaça de l'Església)

Col·labora: Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre

DIUMENGE, 15 DE MARÇ

9:00h Sortida de la II Cursa de la Serra de Godall- Edició Mil·lenària Fira de l'Oli i l'Espàrrec

Informació de la cursa a: <https://www.crono.cat/cursa-serra-godall/>

9.30h Lo Racó Calent: esmorzar popular i tradicional del territori amb productes locals, cuinats amb oli d'oliva de la nostra cooperativa: llonganissa, baldana i fesols amb pa torrat i allíoli. Beguda inclosa.

Preu: 8 euros

***Nota:** els tiquets s'han d'adquirir a la barra de l'Agrupació Musical de Godall

Lloc: Plaça Mare Teresa Blanch (plaça de l'Església)

Col·labora: Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre

12.45h Dansada de jotes, a càrrec del grup de jota Sarabastall de Sant Jaume d'Enveja i l'Associació Grup de Jota de Godall, acompanyats de la Xaranga Sarabastall de Godall. A continuació,

degustació de la tapa de la fira, regada amb oli d'oliva de l'Agrícola de Godall

Organitza: Bar la Plaça

13.45h Visita guiada al molí d'oli de l'Agrícola de Godall. A continuació **dinar popular** de la fira a la mateixa cooperativa.

***Reserves a:** Ajuntament de Godall i Cooperativa Agrícola de Godall

Preu tiquet dinar: 20 euros

Menú: Còctel de marisc, fideuada de marisc i pastís de poma. Beguda inclosa.

Lloc: esplanada de l'Agrícola de Godall (entrada al poble)

17:00h Tallers i activitats infantils, amb berenar de pa amb xocolata i oli de Godall.

Organitza: Delinternet, lo wifi de la gent de Godall

Lloc: Plaça Major.

18.30h Concurs de l'espàrrec més llarg.

***Nota:** per participar, cal portar l'espàrrec a l'escenari central. Premis per l'espàrrec de major longitud.

Lloc: Plaça Mare Teresa Blanch (plaça de l'Església)

19:00h Cloenda amb música en directe del DJ Marc Goodfellow. Rhythm and blues, rock n' roll i soul dels anys cinquanta i seixanta, acompanyat de **degustació de pernil serrà al tall,** amb oli mil·lenari de Godall.

Lloc: Plaça Mare Teresa Blanch (plaça de l'Església)

Col·labora: Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre

20:00h Clausura de Mil·lenària, XXIII Fira de l'oli i l'espàrrec de Godall.

I DURANT TOT EL CAP DE SETMANA (HORARI DE FIRA)

- **Lo Racó Calent,** degustacions, esmorzars, berenars, tapes i vermutos durant el transcurso de la fira.

- A l'estand de l'Associació de Gent Gran i Jubilats de Godall, degustació i venda de **els rotllets i borraïnes** típics de Godall.

- **Demostració al torn,** a càrrec del mestre terrisser Joan Cortiella.

- **Visites guiades** al molí de la cooperativa Agrícola de Godall

***Veure horaris de les visites al programa oficial**

- **Sorteigs i preus especials** per la compra d'oli d'oliva de la cooperativa Agrícola de Godall (informació a la parada de la cooperativa).

- **Punts de venda d'oli d'oliva:** estand de la cooperativa (Pl. Mare Teresa Blanch) i molí de la cooperativa Agrícola de Godall.

L'organització es reserva el dret de modificar i/o suprimir qualsevol dels actes si les circumstàncies ho exigeixen.

Cal consultar els horaris de cadascuna de les activitats.



AJUNTAMENT DE GODALL