

SALUDA DE L'ALCALDE

Ben entrada la tardor, com tots els anys, i ja en son vint-i-set, arribem al mes de novembre, i puntuals a la cita ens tornarem a trobar de nou a la Fira de l'Oli Novell, dels Cítrics i del Comerç, en la que serà la seva XXVII edició. També durant tot el mes de novembre podrem tastar els plats que els restauradors locals ens han preparat per les XXVI Jornades Gastronòmiques, per gaudir del nostre oli i de la nostra cuina planera.

Enguany tenim un nou regidor de Fires, en Lluís Zaera, que arriba amb tota la il·lusió i amb totes les ganes, per continuar amb la bona feina feta per l'anterior regidor, Ana M. Panisello, i per aportar noves idees i novetats que ajudin a mantenir la nostra Fira en l'avantguarda i continuar sent per molts anys més un focus d'atenció per a tota la comarca, i molt especialment per l'interior del Montsià.

No vull acabar sense dedicar unes paraules d'agraïment a tot el personal de l'Ajuntament que col·labora perquè aquesta Fira sigui un punt d'unió amb tot el poble, així com també a tots els expositors que disposen de la seva confiança en la nostra Fira.

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

Antoni Olla Molins
Alcalde de Santa Bàrbara

SALUDA DEL REGIDOR DE FIRES

El fruit de l'oliviera és ric del líquid daurat, espès i suau que amoroseix les menges dels homes. I amb les menges amoroseix també les vides. L'oli que surt de l'oliviera dona a l'home el primer element de bondat per a contrarestar l'espors dels instints naturals i els socs de la violència. Aquest arbre pacífic té el fruit amorós.

Antoni Rovira i Virgili

Benvolgut veïnat de Santa Bàrbara,

Estic molt content de representar el poble com a nou regidor de fires i concretament de la Fira de l'Oli, un dels projectes més emblemàtics i consolidats del nostre poble que veix néixer ara farà vint-i-set anys. Enceto amb molta il·lusió la tasca de continuar el treball de tota la gent que m'ha precedit i amb l'ambició de situar aquest gran aparador de Santa Bàrbara com un espai de referència entre les fires territorials i també en el marc de l'estat. Per això, aquesta mesos anirem definint el que volem que sigui un esdeveniment obert a la mediterrània, entenent que la nostra cultura local forma part d'una cultura més gran feta de paisatges, gastronomia, persones i cultura.

D'aquesta manera, volem crear vincles cada vegada més forts amb altres pobles que comparteixen cultiu de l'oliviera i producció d'oli, un fet que imprimeix un caràcter particular a les comunitats humanes i al bagatge cultural de tantes generacions. Volem establir sinèrgies i conèixer el cultiu de l'oliviera i la producció de l'oli tant a les nostres denominacions protegides, com a Andalusia, Itàlia, Grècia, Portugal o Tunísia, per posar alguns exemples. Entenent que la millor manera de donar a conèixer el poble és obrir-lo al món per generar intercanvis que ens enriqueixin a tots. Santa Bàrbara ha d'estar sempre al mapa agrícola i cultural del nostre país. També volem potenciar les nostres arelles agrícoles i situar-les en el marc del pensament contemporani, a partir de les nostres tradicions més pròpies, que ven acompanyades d'altres cultius com per exemple, els cítrics. La ruralitat és un espai ple de possibilitats, i volem aprofitar-les. Per tot això, perquè aquest missatge innovador arribi arreu, enguany encetem una nova imatge gràfica que permetrà donar un aire de modernitat als cartells de la fira i també estem treballant en un nou logotip

que presentarem en el marc de la fira d'enguany. Un logotip que ja inclourà el nom de Fira de l'Oli i la Mediterrània.

Iniciem un cap de setmana ple d'actes i participació, amb xerrades, exposicions, demostracions, músics, etc. Us convidem a sumar-vos al projecte per continuar fent-lo gran i a l'avantguarda dels nostres temps. Com a regidor, només puc agrair la col·laboració de tot l'equip i prometo per part nostra molt de treball i dedicació. Gaudiu de la Fira i omplim cada racó del poble de gent, alegria i oli.

Lluís Zaera Buitrago
Regidor de Fires

EXPOSICIONS AL RECINTE FIRAL

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

Lloc: estand de l'Ajuntament de Santa Bàrbara

Mostra i degustació de productes de la Reserva de la Biosfera Lloc: estand Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre

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

Exposició "Una mirada en 3D a les oliveres mil·lenàries del Territori del Sénia". Lloc: zona central pavelló firal

Experiència immersiva VR 360º del món de l'oli.

Lloc: estand Smartcentre

Espai temàtic: "Camp, joves i motos: com es desplaçava la joventut dels anys setanta a les planes".

Organitza: Col·lecció Àngel Ribá

ALTRES EXPOSICIONS

Centre d'interpretació de la Vida a la Plana: exposició permanent dedicada a la vida a la plana, col·lecció d'història natural Josep Antoni Vall, important exposició paleontològica i mineralògica, i "Empremtes del passat", de l'arieta planera Regina Pla. Durant el cap de setmana de la fira, es podrà visitar l'exposició itinerant "El vestit tradicional a la comarca del Montsià", cedida pel Museu de les Terres de l'Ebre.

Lloc: Museu de la Vida a la Plana (Pg. Quatre Carreteres, 2). Obert NOMÉS DISSABTE (11 a 13 i 17 a 19).

ACTIVITATS FIRALS

XXVI 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 XXVI 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

RUTES ETNOGRÀFIQUES DE LA FIRA

Passejada amb carro i cavalls tradicionals per alguns dels punts més emblemàtics del nostre poble.

- Dissabte: Visita a les oliveres mil·lenàries de la finca de Carlos Ferré.

- Diumenge: Visita a la Casa Museu del pagès d'Àngel Ribá. Consultar horaris de sortida.

Lloc: boxes de la Penya Amics dels Cavalls (darrera el recinte firal). Places limitades.

Tasta la cultura de l'Ebre: Els sabors de feli, 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

Telèfon informació: 635721895

Reserves: www.ebreticket.cat

XXVII FIRA DE L'OLI NOVELL, DELS CÍTRICS I DEL COMERÇ PROGRAMA D'ACTES

DIJOUS, 2 DE NOVEMBRE DE 2023

19.00h Presentació de les XXVI Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli, a càrrec de Dani Jové Mollist, xef executiu del resort Cambrils Park i ex-cap d'estudis de l'Escola de Cuina de Villa Retiro. A continuació, presentació de la 3a edició de la ruta "Tasta la cultura de l'Ebre- Els sabors de l'oli, l'or líquid de la Plana". Al finalitzar la presentació, es podrà gaudir dels "petits tests" que, els restaurants participants a les XXVI Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli oferiran. Lloc: Museu de la Vida a la Plana

DIUMENGE, 19 DE NOVEMBRE DE 2023

9.00h XIV Marxa en BTT Fira de l'Oli, Novell, dels Cítrics i del Comerç. Sortida: Estadi Municipal Organitza: Unió Ciclista Santa Bàrbara

DIMECRES, 21 DE NOVEMBRE DE 2023

18.00h Visita als comerços i botigues participants del III Concurs d'aparadors comercials de la Fira de l'Oli Novell, dels Cítrics i del Comerç. Elecció per part de la comissió organitzativa del millor aparador amb temàtica del món de l'oli.

DIVENDRES, 24 DE NOVEMBRE DE 2023

17.30h Obertura del recinte firal. Entrada gratuïta.

18.30h Trobada al recinte firal amb FRANCESC FAIGES BORRÀS, President de la Cambra Oficial de Comerç de Tortosa. Tot seguit, acompanyats dels representants de les entitats locals, pubilles i pubills, Unió Musical Jaume Balmes i Grup de Twirling, tindrà lloc la inauguració oficial de la XXVII edició de la FIRA DE L'OLI NOVELL, DELS CÍTRICS I DEL COMERÇ. Salutacions de les autoritats, signatura al llibre d'honor de Santa Bàrbara, parlaments.

A continuació, presentació del nou logotip de la Fira de l'Oli Novell, dels Cítrics i del Comerç que s'estrenarà a partir de la fira de l'any vinent.

Per tancar l'acte d'inauguració, visita a tots els expositors i dansada de jotes a càrrec del Grup de Jota de Santa Bàrbara i parlaments.

21.00h Tancament del recinte firal.

DISSABTE, 25 DE NOVEMBRE DE 2023

10.00h Obertura del recinte firal. Entrada gratuïta.

10.00h Partits de futbol: categoria Prebenjami UE Raptenca Roig- CF Santa Bàrbara i categoria Benjami CF Masdenverge- CF Santa Bàrbara.

10.15h Esmorzar de germanor amb productes de la terra, a càrrec de la Unió Musical Jaume Balmes. Lloc: barra de la fira (pista coberta)

11.00h Jornada tècnica agrària "Els factors que influeixen en el preu de l'oli d'oliva", a càrrec de Francesc Reguant, economista especialitzat en agroalimentació i fundador de l'Observatori d'Economia Agroalimentària del Col·legi d'Economistes de Catalunya. Inscripcions i informació al telèfon 638 337 551 o a jogues@uniopegasos.cat. Lloc: carpa temàtica

11.20h 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.

11.45h Taller "Fes el teu moneder amb roba d'olives", a càrrec de l'artesana local Nanda Atxendri. *Cal portar tisores, agulla i fil. Taller destinat a públic adult, principalment. Lloc: escenari central

12.00h Partit de futbol categoria Cadet UE Campredo- CF Santa Bàrbara.

12.00h XIV Gala Taurina de Santa Bàrbara. Homenatge a Javier Escalera "El Cebra"

A continuació es realitzarà l'entrega dels premis als millors detall vaca, bou, bou embolat i detall de la setmana. Premi especial José María Gallego a la millor ramaderia. Organitza: Penya Taurina Planers dels Bous. Lloc: Carpa temàtica

13.00h Aules de tast amb DOP-IGP, una experiència gastronòmica amb tastos guiats de productes alimentaris artesans, de qualitat i de proximitat. Aula de migdia: tast amb IGP Llonganissa de Vic, IGP Pa de Pagès Català i DOP Oli Baix Ebre- Montsià.

Assistents: Xavier Pàmies Sistaré del Forn Sistaré i membre de la IGP Pa de Pagès Català. Dinamitzarà l'acte Clara Soler Isart, de Caram Caram. (PLACES LIMITADES). Lloc: escenari central

Organitza: Federació Catalana DOP-IGP

14.00h Tancament del recinte firal.

16.30h Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

17.00h Partit de futbol de Tercera Catalana entre el CF Masdenverge i el CF Santa Bàrbara.

17.00h Jornada tècnica: "Carboni per a la millora de la capacitat de retenció d'aigua al sol en olivera", a càrrec de Josep Ramon Sainz de la Maza, enginyer agrònom de Georgànica. Organitza: Escola Agrària d'Amposta Lloc: carpa temàtica

XXVII FIRA DE L'OLI NOVELL, DELS CÍTRICS I DEL COMERÇ

SANTA BÀRBARA
24, 25 i 26
de novembre de 2023



18.30h Tarda de fongons: "La cuina del present i del futur", experiència culinària en directe a quatre bandes amb els xefs.

- Eduard Valls, assessor gastronòmic, professor i ex-membre de l'Escola de Cuina Villa Reiro.
- Neus Falgas, ex-chef pertine del restaurant Mirazur de França, guardonat com a millor restaurant del món l'any 2019 i 3 Estrelles Michelin i, actualment xef del restaurant familiar Can Falgas del Poble Nou del Delta.
- Gregori Salalet, professor de l'Aula A Tempo Food Services i tècnic demostrador de cacao Barry (França)
- Dani Jové, xef executiu del Ressort Cambils Park i anterior cap d'estudis de l'Escola de Cuina de Villa Reiro.

Lacte estarà amenitzat per Cuique Pedret, presentador del programa "De sol a sol" de la Xarxa i membre del grup Cutoo el Cèlio, el Noi i el Mut de Ferreries.

19.30h Partit de futbol de veterans entre el CE Roquetenc i el CF Santa Bàrbara.

21.00h Tancament del recinte firal

21.30h La festa de la fira: servei de barra a càrrec de Bar Piscines Municipals. I a partir de les 23 hores, actuació en directe de Cara B, amb els millors èxits del pop i rock nacional i Internacional.
Lloc: Plaça de la Independència (al costat de l'Institut les Planes)

DIUMENGE, 26 DE NOVEMBRE DE 2023

10.00h Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

10.00h Partit de futbol categoria Infantil CF Gandiese- CF Santa Bàrbara.

10.30h Durant tot el matí, recorregut musical amb música tradicional per la fira, a càrrec de la Xaranga Estrella Band. Lloc: recinte firal.

11.00h El Joc de l'oli, un escape box que posa en valor la competitivitat del sector oleícola del país. El joc romandrà fins les 14 hores.
Organitza: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.
Col·labora: AFA Escoles Jaume Balmes. Lloc: carpa temàtica

11.15h Entrega dels premis del III Concurs d'Olis Novells de la Fira de l'oli Novell, dels Cítrics i del Comerç, a les categories de Denominació d'Origen Protegida (DOP) i No DOP de la demarcació Baix Ebre- Montsià.
Col·labora: Panel de Tast Oficial d'olis Verdes d'Ibiza de Catalunya i Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.
Lloc: escenari central

11.30h Sortida de la ruta etnogràfica en carros tradicionals recorrent algunes de les masades tradicionals del poble, i visitant la casa-museu del pagès d'Àngel Fibla.

12.00h Partit de futbol categoria Aleví CF Batea- CF Santa Bàrbara.

12.00h Aules de tast amb DOP-IGP, una experiència gastronòmica amb tastos guiatos de productes alimentaris artesans, de qualitat i de proximitat. Aula de migdia: olis DOP Baix Ebre- Montsià.

Assistents: Lluís Cardona Gavaldà i Marina Soler Vilatorrada, President i Secretària de la DOP Oli Baix Ebre- Montsià.
A continuació, concurs d'alloli amb olis de la DOP Baix Ebre- Montsià.
*Nota: els concursants hauran de portar els estris (morter i mà de morter) els ingredients els subministrarà l'organització.
Organitza: Organitza: Federació Catalana DOP- IGP i Dones Planeres.
Lloc: escenari central

14.00h Tancament del recinte firal.

16.00h Partit de futbol categoria Femení entre el CD Alcanar i el CE La Plana Femení.

16.30h Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

16.30h El Joc de l'oli, un escape box que posa en valor la competitivitat del sector oleícola del país. El joc romandrà fins les 19 hores.
Col·labora: AFA Escoles Jaume Balmes
Organitza: Organitza: Federació Catalana DOP- IGP i Dones Planeres.
Lloc: carpa temàtica.

17.30h Presentació del CE La Plana i els seus respectius equips: femení, futbol sala i veterans.

17.30h Aules de tast amb DOP-IGP, una experiència gastronòmica amb tastos guiatos de productes alimentaris artesans, de qualitat i de proximitat. Aula de tarda: tast amb DOP Avellanà de Reus i IGP Torró d'Agramunt.
Assistents: Ester Gomis, Presidenta de la DOP Avellanà de Reus i Sònia Pina, Directora de la Federació Catalana DOP- IGP. (PLACES LIMITADES).
Lloc: escenari central

18.30h Tast dirigit de vins del territori, a càrrec de Júlia Alegre i Josep Borràs. Cal inscriure's prèviament al correu rolidan@santabarbara.cat. Places limitades.
Lloc: escenari central

19.20h 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

20.00h I, per acomiadar la fira de 2023, xocolatada popular.
Organitza: Dones Planeres
Lloc: escenari central

20.30h Cloenda de la fira a càrrec del Sr. Antonio Ollés, Alcalde de Santa Bàrbara, i el Sr. Lluís Zaera Bultago, Regidor de Fires.
Lloc: estand La Plana Ràdio

RECINTE FIRAL



STAND EXPOSITORS

1. AGRÍCOLA SANT GREGORI, SCCL (SANTA BÀRBARA)
2. INNOVACIONIA OMÒRA LA NOVA
3. ESCOLA AGRÀRIA D'AMPOSTA
4. ESPIGOLADORS DE CATALUNYA
5. FORNATGES MONDRÒ (MOIÀ)
6. BOSCH I CASALS EMBOTTITS ARTESANS (SANT FELIU SASSERRA)
7. CELLER MAS DE LES VINYES (CABACES)
8. DULCE MIÉRCOLES (AMPOSTA)
9. DECO PAPIR (AMPOSTA)
10. EBREMIÉ (SANTA BÀRBARA)
11. DECOMONTSIÀ (ULLDECONA)
12. PROFALUNA TERRES DE L'EBRE (SANTA BÀRBARA)
13. PARROQUIA SANTA BÀRBARA
14. UNIÓ DE COMERÇ DE SANTA BÀRBARA
15. LA PLANA RÀDIO (SANTA BÀRBARA)
16. ILERORON (ALCOLETEG)
17. FEDERACIÓ CATALANA DOP- IGP DOP ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE
18. CANAL XERTA- SENJA
19. AGRONOMAESTRAT (BORRIOL)
20. SOLDREBE (TORTOSA)
21. AGRÍCOLA DEL CAMP SANTA BÀRBARA
22. MARCA GARANTIA OLI FARGA MIL·LENÀRIA
23. TERRES DE L'EBRE RESERVA DE LA BIOSFERA
24. CANBARA ORCIAL DE COMERÇ, INDÚSTRIA I NAVEGACIÓ DE TORTOSA
25. PLATAFORMA PRO (SANTA BÀRBARA)
26. EXPOSICIÓ 3D A LES OLIVERES MIL·LENÀRIES DEL TERRITORI DEL SENJA
27. ESPAI TEMÀTIC: COL·LECCIÓ ÀNGEL FIBLA
28. EMBOTTITS ARTESANS "MARILEU" (SANTA BÀRBARA)

STAND EXPOSITORS

29. LORD DEL FORMATGE (VALENCIA)
30. ROSAS BY IRINA (SANTA BÀRBARA)
31. MEL EL MONTSIÀ (FREGINALS)
32. FARNASI (SANTA BÀRBARA)
33. J&F SPORTS (SANTA BÀRBARA)
34. SABATERIA PAS A PAS (SANTA BÀRBARA)
35. SMARTCENTRE SANTA BÀRBARA
36. AJUNTAMENT DE SANTA BÀRBARA- INFORMACIÓ
37. DONES PLANERES (SANTA BÀRBARA)
38. CRUIXENTS DELICIOSOS (TORTOSA)
39. LES COSETES DE NÀNDA (AMPOSTA)
40. FORMEN TORTOSA
41. FERRETERIA DIFER (SANTA BÀRBARA)
42. ACTIVE HOUSE INMO (SANTA BÀRBARA- LA RÀPIDA)
43. GALASHOP (SANTA BÀRBARA)
44. ANTJE FORNATGE HOLLANDES (PERAPITA)
45. TAPISSERIA BAYERRI (SANTA BÀRBARA)
46. INSTAL·LACIONS SEBASTIÀ (SANTA BÀRBARA)

RELACIÓ D'EXPOSITORS EXTERIORS MAQUINÀRIA AGRÍCOLA

- * FELIPE BORRÀS (ULLDECONA)
- * TALLERS VILALTA (MAS DE BARBERANS)
- * REMOLQUES DELFIN LLEIDA (QUERETES)
- * FABRICADOS REDELTA (DELTEBRE)
- * TALLER JOAQUIM MÚRIA QUERAL (SANTA BÀRBARA)
- * TALLERS BELLO (LA FRESNEDA)
- * AGRODELTA (AMPOSTA)
- * TALLERS FUMADÓ (LA SENJA)
- * MACHETTA (VINAROS)
- * TOTPLANA (SANTA BÀRBARA)
- * BLAU CAR (GODALL)

L'ajuntament es reserva el dret d'alterar, modificar i/o suprimir qualsevol dels actes per causes justificades.

XXVI JORNADES

GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

DE L'1 AL 30 DE NOVEMBRE 2023

SANTA BÀRBARA

* PER RESERVES:

- RESTAURANT DIEGO
TEL. 977 719 017
- RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA
TEL. 977 719 009
- THE NEW CHARLY
TEL.626 017 784

PRODUCTE CONVIDAT:

ARRÓS DOP DELTA DE L'EBRE

