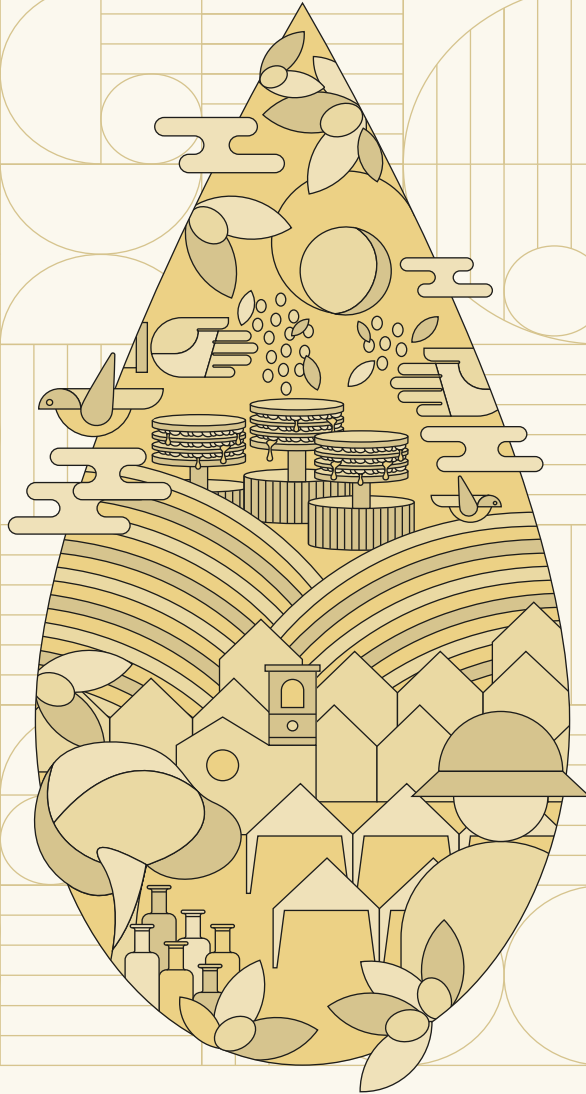


# FIRA DE L'OLI I LA MEDITERRÀNIA

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.

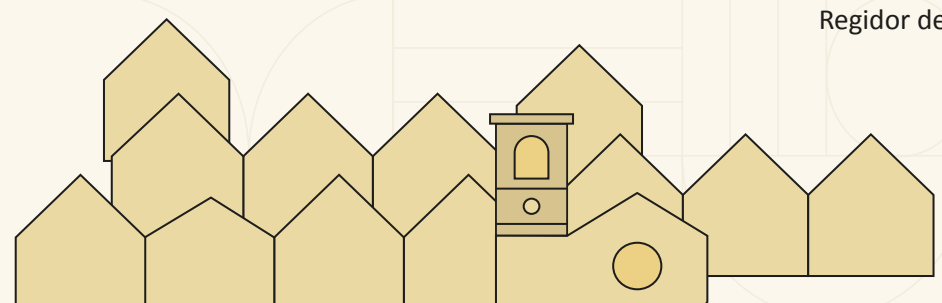
Seguin en la idea d’obertura i de consolidació de la fira com a referent dins d’aquest àmbit, hem iniciant contactes en altres productors d’oli així com involucrar el comerç i les indústries locals.

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*<sup>1</sup>: 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 Sénia  
Lloc: estand de la Mancomunitat de la Taula del Sénia

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](mailto: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

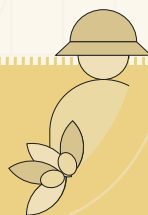
- 11.30h** Sortida de la ruta etnogràfica en carros tradicionals al Museu de la Vida a la Plana. Passejada amb carro, visita al museu i tornada.  
Lloc de sortida: boxes de la Peña Amics dels Cavalls (darrera el recinte firal).  
Places limitades.
- 12.00h** Entrega dels premis del IV Concurs d'Olis 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 penguin 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 llevant 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*

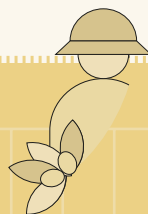
- Suprema de lluç al forn amb oli novell
- Sorbet de mandarina de les Terres de l'Ebre
- Filet de vedella de la finca amb crema de bolets

##### *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

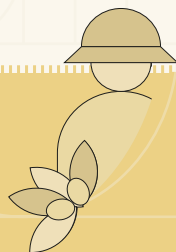
Begudes i cafès inclosos

*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**