

XXIV

8 i 9 DESEMBRE
2023

Festa de l'Oli
La Fatarella





SALUTACIÓ FESTA DE L'OLI 2023

Més de 70 expositors, una ruta pel nucli antic de la Fatarella marcada pels estands d'oli i envoltada d'història, cultura, art, oficis, gastronomia i saber fer. Voleu saber tot el que hem preparat? Ens agradaria sentir el vostre caliu pels carrers del poble i poder compartir totes les activitats i trobades.

Esperem que gaudiu de la festa, de tots els actes del programa i dels grans productes que descobrireu pels nostres carrers. Treballem i somiem perquè aquesta fira agafi embranzida, reconeixement i puguem lluir del nostre producte, el seu camí i la seva gent.

Gairebé estem a punt de la celebració del quart de segle de la Festa de l'Oli de la Fatarella. Enguany, 24 anys d'història. 24 anys de reconeixement dels nostres camps, pageses, pagesos, oliveres, productors, cultiu i l'oli com a estrella.

La dinamització i el repunt de la Festa també és gràcies a vosaltres, entitats, associacions i teixit cultural de la Fatarella. Gràcies per fer-ho possible, per la cooperació, esforç i implicació.

Fent cas del refrany "oli d'oliva, tot mal esquiva", us proposem oli, cultura i tradició. Desitgem que gaudiu de la 24a Festa de l'Oli de la Fatarella!



L'Alcalde.
Jordi Rius Gironés

LA SETMANA DE L'OLI

DISSABTE 2

21:00H **Sopar maridatge** al **Restaurant Can Rius** de la Fatarella, un sopar on podrem maridar vins amb DO Terra Alta, a càrrec de Jordi Rius Gironés, enòleg i sommelier i secretari de la DO Terra Alta. També **tast d'olis** a càrrec de Jordi Rius Segura, membre tastador del Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya.

Places limitades. Cost 39€ per persona.
Reserves: 977413620

00:00H Al Casal de la Vila, **actuació de Juansa Dj**.
Ens ajudeu a contribuir a la sostenibilitat? Recordeu portar el got de casa.
Organitza: C. D. La Fatarella.

DIUMENGE 3

11:00H **Demostració de maquinària agrícola** per a la recol·lecta de les olives a l'era de Pellisa. Cortesia d'**Agromelca**.



DILLUNS 4 I DIMARTS 5

A l'Escola Los Castelletts, l'alumnat podrà gaudir de l'**exposició "Oliveres Mil·lenàries del Territori del Sènia"**. A més, d'una experiència amb ulleres de **realitat virtual** per visitar 10 paisatges d'oliveres mil·lenàries de la Mancomunitat Taula del Sènia.

DIMECRES 6

10:00H **Jornada familiar del cultiu de l'olivera**. Al Casal de la Vila, dia dedicat a l'olivera, cultiu i elaboració de l'oli. Tallers i xerrades a càrrec de Jordi Rius Segura, membre tastador del Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya, pagès i productor de **RIUS D'OR**. Els xiquets i xiquetes podran esmorzar una torrada amb oli d'oliva de nova collita de RIUS D'OR, sal i xocolata. Per acabar, s'obsequiarà a cada família amb una olivera. Prèvia inscripció al següent enllaç:
<https://ja.cat/AU4nV>
Col·labora: DOP Oli Terra Alta



DIJOUS 7

19:30H Al Casal de la Vila, **Presentació de les guies de senderisme per a persones grans i actives de les Terres de l'Ebre i del Camp de Tarragona**. Presidirà l'acte l'Alcalde de la Fatarella, Jordi Rius Gironés. Hi intervindran: Aida Basco, farmacèutica; Francesc Pascual, periodista jubilat; i l'autor de les guies, Josep Gironès.

FESTA DE L'OLI I MOSTRA DE PRODUCTES ARTESANALS I TRADICIONALS

DIVENDRES 8 I DISSABTE 9

A L'ESPAI ÀGORA (Plaça Ajuntament):

· Punt d'informació (Perxe de l'Ajuntament).

· Espai de participació ciutadana

Vols viure al poble? Digues la teva!



· Gimcana turística "L'or de la Fatarella".

· Espai Showcookings (Perxe de ca Cabassos).

· Exposicions:

"Oliveres Mil·lenàries del Territori del Sènia" i experiència amb ulleres de realitat virtual per visitar 10 paisatges d'oliveres mil·lenàries de la Mancomunitat Taula del Sènia.

"Murs amb records. Memòria del silenci. Els grafitis de la guerra i la postguerra a l'Ebre", del Consorci Memorial dels Espais de la Batalla de l'Ebre (COMEBE).

· Photocall de l'oli: després de visitar l' #olifest (mostra de productes), feu-vos una foto i etiqueteu-nos a les xarxes @lafatarellaactiva.

A L'ESTAND DE LA DOP OLI TERRA ALTA:

Escape box "El joc de l'oli". Joc per a tots els públics que promou l'oli d'oliva verge extra català.

PER TOT L'ESPAI FIRAL:

Jocs de fusta gegants, tallers d'artesanía, tallers de Nadal, pintacares, photocall de Nadal i molt més.

Exposició d'eines del camp antigues

Demostracions d'art d'oficis artesanals i tradicionals.

***Tots els espais de la fira estaran oberts
d' 11:00h a 21:00h durant els dos dies.***

ACTIVITATS PERMANENTS



DIVENDRES 8

9:30H

Caminada de la Festa de l'Oli. Lloc de sortida i arribada: espai Àgora. **Recorregut de 8 km** amb habitualment als Canyerets. Tots els participants de la caminada popular entraran al **sorteig d'un lot de productes de la Fatarella.**

Inscripció prèvia a l'enllaç:

<https://ja.cat/oNngw>



11:00H

Voleu saber quina edat tenen les vostres oliveres? Al Punt Àgora, ponència **"Oliveres Mil·lenàries del Territori del Sénia"**, a càrrec de la Teresa Adell Ponts, gerenta de la Mancomunitat Taula del Sénia, i membre tastador del Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya. Tot seguit, tast d'oli empeltre, a càrrec de Jordi Rius Segura, membre tastador del Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya, pagès i productor de RIUS D'OR; i Teresa Adell Ponts, gerenta de la Mancomunitat Taula del Sénia membre tastador del Panell de tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya.

12:00H

Presentació de **"Rural Planet, Projecte social i solidari on l'objectiu principal és donar suport a la pagesia catalana"**, (activitat, un dia de pagès) a càrrec de Lúcia Cugat i Irene Lázaro. A l'Espai Àgora (Plaça Major)

12:00H

Visita guiada al Molí antic d'oli de ca Ramonet i nucli antic. Lloc de sortida: perxe de l'Ajuntament. Places limitades per ordre d'arribada. Preu: 2 Euros (menys de 12 anys, gratuït). El recaptat serà donat a la Marató

12:00H

Ambient musical al Perxe de Felip amb el **combo i cantants de l'Escola Municipal de Música de la Fatarella.**

13:00H

13:00H

A la placeta del Centro, **demostració d'elaboració d'allioli.** Els participants s'hauran de portar els seus utensilis (morter i mà de morter), els ingredients aniran a càrrec de l'organització.

Tots els participants rebran un obsequi.

Inscripció prèvia a l'enllaç:

<https://ja.cat/v2PFp>



13:30H

Aperitiu degustació de jabalí a la brasa, a càrrec de la Colla del Jabalí Los Tossalets de la Fatarella.

Emplaçament i venda de tiquets: placeta del Centro. Preu: 3 €, en benefici de la Lliga Contra el Càncer de les Comarques de Tarragona i Terres de l'Ebre.

16:00H

A l'espai Showcookings, **demostració d'elaboració d'arròs de muntanya i carpaccio de peus de porc**, a càrrec d'Ares Vidal i Àngela Gràcia, de Carnisseria Pastoret i Rostisseria La Girella.

17:00H

Rebuda de les autoritats i membres convidats al Casal de la Vila i cercavila amenitzat pels Grallers de la Fatarella fins a l'espai Àgora.

18:00H

A l'espai Àgora, **inauguració de la XXIV Festa de l'Oli** de la Fatarella, a càrrec del **Sr. Francesc Mauri**, geògraf, presentador de televisió i meteoròleg de TV3 i Catalunya Ràdio. Amb la presència del pubillatge local i comarcal i pubilles i hereus infantils.

Tot seguit, acte de lliurament dels Premis Terraltí 2023 entre les almàsseres i envasadores i/o comercialitzadores inscrites a la DOP Oli Terra Alta:

- Premi a l'Oli Premium
- Premi a l'Oli Més Equilibrat
- Premi a l'Oli Més Afruïtat

19:30H

A l'espai Àgora, intervenció **"Olis d'oliva i salut vital!"**, a càrrec de Marta Gironès Salvó, llicenciada en empresarials, postgrau en Gerència d'Empreses Agroalimentàries i fundadora i gerent de l'empresa Olivias. En finalitzar, conjuntament amb Teresa Adell Ponts, gerenta de la Mancomunitat Taula del Sénia i membre tastador del Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya. **Tast i lliurament**

DISSABTE 9

del nou Premi al Millor Oli Fatarellenc.

Acabarem l'acte amb la salutació als estands de la Mostra de Productes Artesanals i Tradicionals.

19:30H

A l'espai Àgora, **mossets amb oli elaborats pels bars Revés, Casal i Kiko's i tast de vins amb DO Terra Alta. En finalitzar, podeu anar a sopar als restaurants i bars locals.**

00:00H

Al Casal de la Vila, **actuació del grup de versions Mano's Rock, Dj Aleix Ballesté i Dj David Jardí.**

Ens ajudeu a contribuir a la sostenibilitat? Recordeu portar el got de casa.

Preu entrada: 5 €.

Organitza: Associació de Joves de la Fatarella.



9:30H

Ruta BTT. Ruta curta (20 km) i ruta llarga (30 km).

Lloc de sortida i arribada: Plaça del Frontó.

Podreu trobar més informació a: @pinyo_fixo_btt

Inscripció prèvia a l'enllaç:

<https://ja.cat/sKAJN>.

Tots els participants rebran un tiquet de dinar (clotxa).

Preu: 5 €. Organitza: Club Penya Ciclista Pinyó Fixo



11:00H

Cursa de la Festa de l'Oli. Lloc de sortida i arribada:

Plaça del Frontó. Podreu trobar més informació a @lafatarellaactiva. Premis als tres primers de categoria femenina i masculina.

Inscripció prèvia a l'enllaç:

<https://ja.cat/pulft>.

Tots els participants rebran un tiquet de dinar (clotxa).

Preu: 5 €. Organitza: Grup d'atletisme de la Fatarella.



11:00H

A l'espai Showcooking, **demonstració de cuina oriental amb oli d'oliva**, a càrrec del cuiner Albert Bagés Llasera, d'EAT&CLICK.

11:30H

Concurs de llançament de pinyols d'oliva. Inscripcions a l'estand de RIUS d'OR. El premi consistirà en una ampolla d'oli commemorativa RIUS d'OR.

12:00H

A l'espai Showcooking, **demonstració d'elaboració d'ametlles garrapinyades**, a càrrec de l'Associació de Jubilats i Pensionistes de la Fatarella.

12:00H

Visita guiada al Molí antic d'oli de ca Ramonet i nucli antic. Lloc de sortida: perxe de l'Ajuntament. Places limitades per ordre d'arribada. Preu: 2 Euros (menys de 12 anys, gratuït). El recaptat serà donat a la Marató

12:00H

A 13:00H

Ambient musical al Perxe de Felip amb la **Cambrada de violins de l'Escola Municipal de Música de la Fatarella**.

13:00H

A 15:00H

Al Pla de la Bassa, **dinar popular i degustació de l'oli nou**. Podreu tastar la tradicional **clotxa** (pa de pagès, tomàquets, sardina de casco i botifarra), olives negres i coca d'avellanes de la Fatarella. Preu: 7 €.

Venda anticipada de tiquets a l'eAgora municipal (<https://web.eagora.app/a/lafatarella>).

16:00H

A l'espai Showcooking, **demonstració d'elaboració de coques a la cassola i auretteles** a càrrec de l'Associació Contra el Càncer de la Fatarella. Col·labora: DOP Oli Terra Alta

17:00H

Xerrada "**La importància de l'olivera a la Fatarella: passat, present i futur**", a càrrec del Sr. Josep Suñé Blanch, membre del sindicat d'Unió de Pagesos i Alcalde de la Fatarella de 1999-2007.

17:30H

A l'espai Showcooking, "**Secrets per crear plats deliciosos. La ciència de combinació gustativa**", a càrrec de Fabiola Juárez Muriel, de la Fundació Alícia. Centre d'investigació en alimentació i ciència.

19:30H

A l'espai Àgora, **mossets amb oli elaborats pels bars Revés, Casal i Kiko's i tast de vins amb DO Terra Alta**. En finalitzar, podeu anar a sopar als restaurants i bars locals.

00:00H

Actuació del grup X-Versions i DJ Xasa.

Ens ajudeu a contribuir a la sostenibilitat? Recordeu portar el got de casa.

Preu entrada: 5 €. Col·labora: C. D. La Fatarella



ALTRES ACTIVITATS

DISSABTE 9

17:00 A 21:00

Banc de Sang, a la sala de Ball del Casal de la Vila.



DIUMENGE 10

12:00 H

Partit de futbol femení.

En acabar, **partit de "joves promeses"**.

Durant el partit hi haurà **vermut i tapes a la brasa**.

Organitza: C. D. La Fatarella

DIMECRES 6, DIJOUS 7, DIVENDRES 8 I DISSABTE 9
DE 10 A 14 I DE 16 A 19 HORES.

DIUMENGE 10
DE 10 A 14 HORES

Centre d'interpretació "Internacionals a l'Ebre"
i exposició de maquetes realitzades per
Francesc Borrell Serra
(C. Suñé, 3)

ACCESOS I APARCAMENTS

A partir de dijous 7 i fins dissabte 9 de desembre no es podrà circular, ni aparcar vehicles als carrers: plaça Major, carrer Solà, de la Font, del Forn, sant Andreu, santa Ubaldesca i avinguda Misericòrdia. S'habilitarà zones de pàrquing a l'avinguda Catalunya, la pista poliesportiva i el Pla de la Bassa.

NOMÉS SÍ ÉS SÍ

Totes les persones tenim dret a gaudir dels actes festius sense sentir-nos assetjades, violentades o agredides. Cal respectar les decisions de cada persona, prevenir els comportaments abusius, discriminatoris, tocaments i comentaris ofensius o degradants.

VOLEM UN POBLE MÉS NET

Tots els plats, gots i tovallons utilitzats en les activitats organitzades per l'Ajuntament són compostables. La Fatarella es preocupa pel medi ambient. Ajuda a mantenir el poble net, col·labora i llença les deixalles a la paperera. Us animem a utilitzar gots reutilitzables durant tota la festa.

AMB MODERACIÓ

Els dies de la Festa de l'Oli, són dies d'excessos. Si beveu, feu-ho amb moderació.

RESERVA DEL DRET DE MODIFICACIONS

L'organització es reserva el dret de modificar, si les circumstàncies ho exigeixen, les activitats, horaris o llocs anunciats al programa.



ACCÉS NORD ENTRADA FATARELLA



APARCAMENT
AV. CATALUNTA
PISTA POLIESPORTIVA



C/ CAMI DE LA MARE DE DÉU DEL CARME

CARRETERA D'ASCÓ

AVINGUDA CATALUNYA

C/ DELS MOLINS

C/ NOU

C/ DRET

C/ SANT MARC

C/ DE LA VALL DE LES MORERES

CARRER SANTA UBALDESCA

CARRER DE LA FONT

CARRER DEL FORN

CARRER SANT ANTONI

CARRER SOLA

C/ SANT JOAN

C/ DE BAIX

C/ ESTRET

C/ DE PRADES

C/ SANT ANDREU

AJUNTAMENT

C/ AMPLE

C/ TANCAT

C/ VALL D'ESTUDI

C/ DEL CENTRO

WC

PLAÇA DEL FRONTÓ

AVINGUDA MISERICÒRDIA

C/ SANT BLAI

C/ DEL VENT

C/ DE L'ERMITA

C/ DE DALT

C/ TERRA ALTA

ERMITA MARE DE
DÉU DE LA MISERICÒRDIA

CARRETERA DE LA CIRCUMVAL·LACIÓ



@ Espai Àgora (Plaça Major).

- i** Estand Ajuntament – Punt d'informació (Perxe de l'Ajuntament).
- Espai Showcooking (Perxe de Cabassos)
- Espai Exposicions

🎵 Actuacions musicals (Perxe de ca Felip).

- Mostra de productes artesanals i tradicionals** (Carrers Solà, de la Font, sant Antoni, del Forn, plaça Església, sant Andreu, Plaça del Frontó i avinguda Misericòrdia).

D Degustació de jabalí i demostració d'elaboració d'allioli (Placeta del Centro)

C Dinar de la clotxa (Pla de la Bassa)

- 🏃 Inici activitats esportives (BTT i Cursa popular).** Plaça del Frontó
- 🏃 Inici activitats esportives (Caminada).** Espai Àgora

📍 Restaurants i bars locals

- Bar Cafeteria "Al Reves" C/ Vall d'Estudi, 2
- Bar Kiko's Av. Catalunya, 6
- Bar Racó C/ Solà, 5
- Hostal - Restaurant Can Rius Av. Misericòrdia, 79
- La Siscoteca C/ Suñé, 34
- Restaurant, Pensió i Alberg La Casa Ecològica Camí Mare de Déu del Carme, sn
- Bar Casal Av. Catalunya, 3

🏠 Nucli antic

🏥 Farmàcia

🏠 Consultori local

P Zones d'aparcament habilitades.

WC Wc.

— Accessos

🌳 Mirador



APARCAMENT
PLA DE LA BASSA

P

Direcció Gandesa
Mora d'Ebre

ACCÉS SUD
ENTRADA FATARELLA

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OLI

Durant aquests dies, als restaurants locals,
degustació dels plats típics de la Fatarella.
Us recomanem que reserveu taula amb antelació.

🍴 CAN RIUS
HOSTAL-RESTAURANT

📍 Av. Misericòrdia, 73
☎ 977 41 36 20

Olives negres de la casa
i degustació d'oli RIUS D'OR

Primers

- Escudella catalana
- Amanida de bolets amb formatge de cabra
- Fesols guisats amb sípia
- Esqueixada de bacallà

Segons

- Secret ibèric a l'Oporto
- Suprema de lluç a la marinera amb cloïsses
- Jarret al romaní
- Guisat de vedella al vi negre de la Terra Alta

Postres

- Crema catalana
- Pastís de formatge
- Nata amb nous i mel
- Gelat d'avellana i xocolata

Vins, aigües i cafès

LA SISCOTECA

 C. Suñé, 34

 606 744 293 / 655 286 777

Degustació d'olives i oli nou

Primers

- Espardenya amb pa torrat de forn de llenya amb escalivada (all, ceba, pebrot, albergínia i anxoves de l'Escala)
- Canelons de fricandó de vedella, foie i trufa
- Entremès amb embotits Premium, pernil ibèric, mousse d'ànec, formatges i torrades
- Amanida d'hivern amb brots, formatge de cabra, nous, tomata, taronja, magrana... i vinagreta de cítrics

Segons

- Filet ibèric guisat amb garnatxa i parmentier
- Bacallà confitat amb ceba tendra, panses i prunes
- Melós de vedella cuinat a baixa temperatura amb parmentier

Postres

- Mousse de crema catalana
- Mel i mató
- Flam d'ou amb caramel de maçana
- Pastís de nata, gema, trufa...
- Pastís de formatge

Pa, vins amb DO Terra Alta, aigües i cafès

LA CASA ECOLÒGICA RESTAURANT, HOTEL I ALBERG

 Camí de la Mare de Déu del Carme, sn

 638 901 358

Embotits amb pa amb tomàquet.

Primers

- Amanida de formatge de cabra amb fruits rojos
- Esqueixada
- Sopa de galets amb mandonguilles

Segons

- Xai a la brasa amb guarnició
- Botifarra amb mongetes
- Arròs del senyoret

Postres

- Mel i mató
- Brownie amb gelat
- Flam amb nata i nous amb xarop de xocolata

Pa, vi, aigua i cafès

Agrícola Sant Isidre, SCCL
Alumnes 4rt d'ESO INS Terra Alta
Associació de Dones "la Tortada"
Associació de Joves Amics de la Cultura
Associació de Jubilats i Pensionistes
Associació de Puntaires
Associació Local Contra el Càncer
Casal de la Vila
Club Penya Ciclista "Pinyó Fixo"
Colla del Jabalí "los Tossalets"
TOSSA - ASPI
Consell Comarcal de la Terra Alta
DOP Oli Terra Alta
DO Terra Alta
Escola Agrària de Gandesa
Escola Los Castelletes - ZER Terra Alta Nord
Forn de Baix
Forn i pastisseria Rius "Cal Bessó"
Francisco Balsebre Pascual
Grup d'Atletisme
Grup de Parxís
Quintos/es
La Cabana. Grup de Premsa Local
Llopis. Productes de casa
Molí de Ramonet
Rius d'Or
Trinxera

BLN. Il·luminació i sonorització

c. Dret, 2
T. 660 763 119 / 977 413 803
pblanch@tinet.org

Carnisseria Cal Carnisser

c. Solà, 9
T. 977 413 796

Carnisseria Pastoret

C/ Sant Antoni, 15
T. 977 413 697

Construccions Llop Gironés

c. Dels Molins, 74
T. 619 376 954
llopgirones@gmail.com

Construccions Terra Alta, SCCL

c. De la Font, 2
T. 680 619 223 / 626 388 536

Carnisseria Xarcuteria ca Depell. Maite Urgell Rius

av. Catalunya, 21
T. 977 413 730 / 619 322 016 / 620 398 182
maiteurgell@hotmail.com

Estació de Servei Camposines, S.C.P.

Carretera Nacional 420. P. Km. 812,200
T. 977 400 429
escamposinesscp@gmail.com

Farmàcia Bettina Stolpa

c. Vall d'Estudi, sn
T. 977 413 417
bstolpa@coft.org

Fisioteràpia i osteopatia Laura Pascual

c. De Prades, 13
T. 645 205 498
fisio.fata@gmail.com

Hostal Restaurant Can Rius

av. Misericòrdia, 73
T. 977 413 620
canrius@hotmail.com
<http://www.hostalcanrius.es/>

Joel Blanch. Instal·lacions i serralleria

c. Dels Molins, 13
T. 977 413 951 / 650 926 234
joelblanch@hotmail.com

Jordi Colat Ruana

c. Alt, 5
T. 636 123 641
jcolat@construccionsenpedra.cat
www.construccionsenpedra.cat

Jordi Pallejà Massot.

Reparacions de fontaneria, calefacció i electricitat

ctra. Camposines, 1 baixos
T. 977 407 121 / 690 054 789
jordimora2050@gmail.com

La Siscoteca

c. Suñé, 34
T. 606 744 293 / 655 286 777

Mobles Parri

ctra. Camposines, 29
T. 977 413 813
comercial@moblesparri.com
www.moblesparri.com

Multiserveis J.U.R.

Serralleria - Automatismes

- Maquinària agrícola
- Fontaneria - Electricitat
- Climatització i Gas

c. Vall d'Estudi, 22
T. 977 413 412 / 690 702 395 / 639 327 224
ramonjorneturgell@hotmail.com

Net Mur. Neteges Meritxell, SL

c. Santa Ubaldesca, 8
T. 977 413 436 / 696 946 253
netmur@netmur.cat

Pintures Fucho. Josep Ferré Fucho

c. La Pau, 9
T. 977 413 694 / 679 615 808
pinturesfucho@gmail.com

Rugifa group, SL

c. Suñé, 28
T. 977 413 663
info@cota535.com
<https://www.cota535.com/>

Trinxera

ctra. Camposines, 25
T. 696 544 500
hola@trinxera.cat

PER A MÉS INFORMACIÓ

Ajuntament de la Fatarella
Plaça Major, 7
Tel. 977 413 609 / Fax: 977 413 521
www.lafatarella.cat
ajuntament@lafatarella.cat

ORGANITZACIÓ



AJUNTAMENT DE
LA FATARELLA

La Fatarella



FESTA DE L'OLI



AMB LA COL·LABORACIÓ



AMB L'AJUT ECONÒMIC DE



Diputació Tarragona



Consell Comarcal de la Terra Alta