



**XXII**

**FESTA**

**DE L'OLI**

**MOSTRA DE PRODUCTES ARTESANALS I TRADICIONALS**

**La Tatarella**

**4 i 5 DE DESEMBRE DE 2021**



## Salutació de l'alcalde

Una vegada més, els dies 4 i 5 de desembre i després d'un any 2020 sense poder organitzar aquest esdeveniment, a la Fatarella tornem amb força amb un dels actes socioeconòmics més importants: la XXIIa edició de la Festa de l'Oli.

Una Festa de l'Oli que és i ha de ser punt de referència del sector oleícola, del producte local, artesà i de proximitat del nostre poble i, com no de la Terra Alta.

Durant aquests dies volem que els visitants gaudeixin d'este oli tan apreciat que ens donen les nostres oliveres, oliveres de muntanya, de pedra seca i que els pagesos cuiden i mimen per a poder treure de les olives esta fruita tan apreciada.

Una Festa de l'Oli que aglutina tota una sèrie d'activitats, visites i expositors amb l'objectiu de donar a conèixer el nostre patrimoni i producte local i posar en valor el nostre producte més preuat: l'oli.

Som terra d'oliveres i oli, per això apostem perquè la Festa de l'Oli també sigui punt de trobada de tots aquells productors i elaboradors d'oli de la comarca, amb l'objectiu de crear sinèrgies i nexes que posen en valor tot allò que ens identifica.

Agrair, per la seva implicació i col·laboració, a tota la gent, entitats, associacions, comerços i restauració que fan possible que durant uns dies la Fatarella siga punt de trobada i aparador envers l'oli.

Des del consistori, convidar-vos a la XXIIa Festa de l'Oli de la Fatarella, a que gaudiu del nostre poble i dels diferents actes programats i a que proveu l'oli nou juntament amb els nostres productes dels diferents comerços locals.



**Francisco Blanch Batiste**  
Alcalde de la Fatarella

## Divendres 3 de desembre

**00:00** A la Sala de Ball del Casal de la Vila, **concert d'Skatarella**. És necessari presentar el certificat COVID digital de la UE que acredita pauta completa de vacunació o prova diagnòstica vigent.  
Preu de l'entrada: **5€**.  
Col·labora: CD La Fatarella.



## Dissabte 4 de desembre

### MOSTRA DE PRODUCTES ARTESANALS I TRADICIONALS

Els estands de la Mostra estaran oberts d'11:00 a 14:00 i de 17:00 a 19:30 h.

### DEMOSTRACIÓ D'ARTS I OFICIS ARTESANS

Durant tot el dia hi haurà demostracions d'arts i oficis artesans en directe en diferents estands de la Mostra. Aquest any hem convidat un ceramista, un bufador de vidre, un ferrer, un picapedrer, un escultor amb fusta d'olivera, un canyisser i una teixidora.

### ACTIVITATS INFANTILS GRATUÏTES

D'11:00 a 14:00 i de 17:00 a 19:30 h, jocs gegants de fusta per a totes les edats.

**09:00** **Caminada de la Festa de l'Oli**. Lloc de sortida i arribada: Casal de la Vila. Recorregut: 8 km. Tots els participants a la caminada popular entraran al sorteig d'un lot de productes de la Fatarella.

Inscripció prèvia a l'enllaç <https://forms.gle/7b5yGFNeRRGrhRFt8> o presencialment el dia de la caminada.

**12:00** A la Sala de Ball del Casal de la Vila, **Inauguració de la XXII Festa de l'Oli de la Fatarella**, a càrrec del Sr. Albert Salvadó Fernández, delegat territorial del Govern de la Generalitat a les Terres de l'Ebre.  
Amb la presència del pubillatge local.

### MOSTRA DE PRODUCTES ARTESANALS I TRADICIONALS

Els estands de la Mostra estaran oberts d'11:00 a 14:00 i de 17:00 a 19:30 h.

### DEMOSTRACIÓ D'ARTS I OFICIS ARTESANS

Durant tot el dia hi haurà demostracions d'arts i oficis artesans en directe en diferents estands de la Mostra. Aquest any hem convidat un ceramista, un bufador de vidre, un ferrer, un picapedrer, un escultor amb fusta d'olivera, un canyisser i una teixidora.

### ACTIVITATS INFANTILS GRATUÏTES

D'11:00 a 14:00 i de 17:00 a 19:30 h, jocs gegants de fusta per a totes les edats.

A la mateixa Sala, **Acte de lliurament dels Premis "Terraltí 2021"** entre les almàsseres i envasadores i/o comercialitzadores inscrites a la DOP Oli de Terra Alta:

- Premi a l'Oli Premium.
- Premi a l'Oli Més Equilibrat.
- Premi a l'Oli Més Afruitat.

Tot seguit, visita a l'exposició **"Terraltines. El rostre femení de la Terra Alta"**, ubicada a la sala de l'antiga Biblioteca, i salutació als estands de la **Mostra de Productes Artesanals i Tradicionals**.

**13:00** **Aperitiu - Degustació de "jabalí" a la brasa**, a càrrec de la Colla del Jabalí "los Tossalets" de la Fatarella.

Lloc: Davant del Casal de la Vila.

Preu: 2€, a benefici del Projecte Emma, iniciativa de la Fundació Dr. Ferran.



**16:00** Fins les 18.00 h. Tallers infantils de **pintar cares i manualitats amb argila**. Converteix-te amb el teu personatge preferit i fes el teu propi plat amb motius d'olivera. Berenar per a tots els participants: pa amb xocolata, i oli OVE DOP Terra Alta. Lloc: Carpa de l'Oli.

**16:00** **Partit de futbol femení**, amb l'animació de la Xaranga "La Murga".

**17:00** **Visita guiada al Molí antic d'oli de ca Ramonet**. Lloc de sortida i inscripcions: estand de l'Ajuntament. Places limitades. Preu: 2 € (nens de menys de 12 anys, gratuït).

A partir de les 17:30, per tot l'espai firal, actuació amb la Xaranga **"La Murga"**. Compreu el **Tiquet Degustació de l'Oli Nou** i proveu les elaboracions amb oli que ofereixen les almàsseres i envasadores i/o comercialitzadores d'oli locals. També es podrà comprar degustacions de vi a l'estand de la **DO Terra Alta**.

Al final de la tarda, **Sorteig del Tiquet Degustació de l'Oli Nou de la Fatarella**.

Sorteig de 5 garrafes de 2 litres d'oli per tots aquells que degustin l'oli nou i completin amb segells el Tiquet Degustació de l'Oli Nou de la Fatarella. A l'estand de l'Ajuntament/Punt d'Informació.

**21:30** **Sopar, tast d'oli i maridatge** a l'Hostal Restaurant Can Rius, a càrrec de Rius d'Or i Celler Jordi Miró. Més informació i reserves, amb antelació, al telèfon 977 41 36 20.





## Diumenge 5 de desembre

### MOSTRA DE PRODUCTES ARTESANALS I TRADICIONALS

Els estands de la Mostra estaran oberts de 9:30 a 14:00 h.

### DEMOSTRACIÓ D'ARTS I OFICIS ARTESANS

De 9:30 a 14:00 h, hi haurà demostracions d'arts i oficis artesans en directe en diferents estands de la Mostra. Aquest any hem convidat un ceramista, un bufador de vidre, un ferrer, un picapedrer, un escultor amb fusta d'olivera, un canyisser i una teixidora.

### ACTIVITATS INFANTILS GRATUÏTES

De 10:00 a 14:00 h, jocs gegants de fusta per a totes les edats.

**09:00** **Ruta BTT.** Ruta curta (20 km) i ruta llarga (30 km). Sortida de davant del Casal de la Vila. Més informació al Facebook: <https://www.facebook.com/groups/pinyofixo/> i a l'adreça: [pinyofixobbtt@gmail.com](mailto:pinyofixobbtt@gmail.com). Inscripció prèvia a l'enllaç <https://forms.gle/Cme6V4Pdgtijhxp6> o presencialment el dia de la ruta.  
Organitza: Club Penya Ciclista Pinyó Fixo.

**09:15** **Cursa de la Festa de l'Oli.** Lloc de sortida i arribada: Casal de la Vila. Recorregut: 5 km. Inscripció prèvia a l'enllaç <https://forms.gle/YRR3Hu32DxSzclLuZ9> o presencialment el dia de la cursa. Premis als primers de cada categoria: masculina, femenina i infantil.  
Organitza: Grup d'atletisme de la Fatarella.

**09:30** Fins les 12.00 h. **Esmorzar popular i degustació de l'oli nou.** L'esmorzar consistirà en la tradicional clotxa (pa de pagès del Forn i Pastisseria Rius "Cal Bessó", tomàquets, arengada i botifarra), olives negres i coca d'avellanes de la Fatarella del Forn i Pastisseria Rius "Cal Bessó". Preu: 4€. Venda de tiquets a la taquilla del Casal.

**10:00** **Demostració d'elaboració d'allioli.** Els participants s'hauran de portar els seus propis 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://forms.gle/TkV3gJ5kzHV7ZgMq7>, o el mateix dia a l'estand de l'Ajuntament.  
Places limitades. Lloc: Carpa de l'Oli.  
Rebrem la visita de la **Grossa de Cap d'Any**.  
Per tot l'espai firal, actuació de la **Bandarra Street Orkestra**.  
Durant el matí, es realitzaran escultures de fusta amb motoserra.

**11:30** **Visita guiada al Molí antic d'oli de ca Ramonet.** Lloc de sortida i inscripcions: estand de l'Ajuntament. Places limitades. Preu: 2 € (nens de menys de 12 anys, gratuït).

**12:00** Al parc infantil del Casal, **Jocs tradicionals** per a tots els xiquets i xiquetes. Col·labora: Associació de Joves Amics de la Cultura.

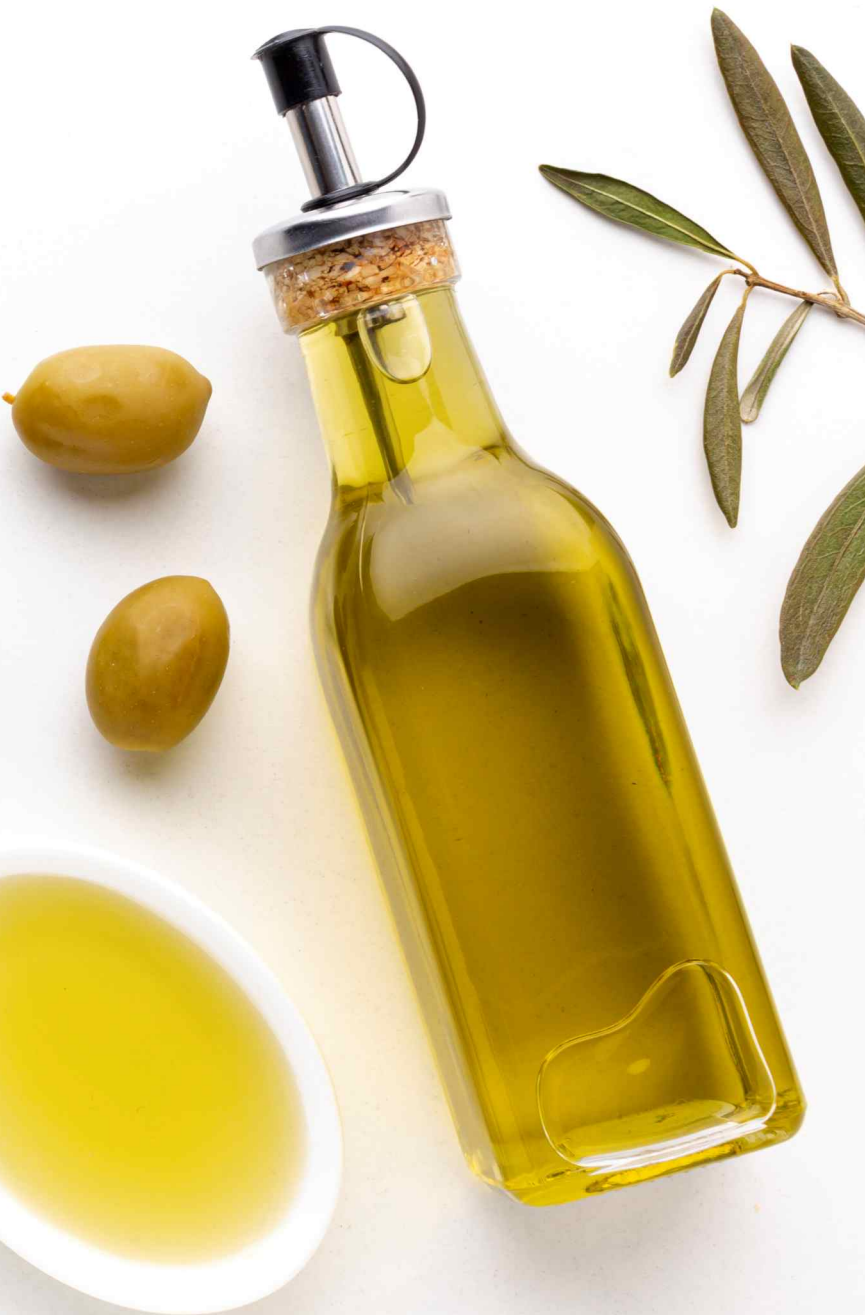
**12:00** A la Sala de Ball del Casal, **concert i ballada de sardanes, a càrrec de la Cobla la Principal de Tarragona**.  
Al migdia, **Sorteig del Tiquet Degustació de l'Oli Nou de la Fatarella**. Sorteig de 5 garrafes de 2 litres d'oli per tots aquells que degustin l'oli nou i completin amb segells el Tiquet Degustació de l'Oli Nou de la Fatarella.  
A l'estand de l'Ajuntament/Punt d'Informació.

## Dimarts 7 de desembre

**16:30** Fins les 20.30 h. **Banc de sang**, a la Sala de Ball del Casal de la Vila.

## Dimarts 8 de desembre

**16:00** Sessió de cinema infantil, a la Sala de Ball del Casal de la Vila.



## TIQUET DEGUSTACIÓ DE L'OLI NOU DE LA FATARELLA

Durant els dos dies de la Fira aconseguiràs, per 1€, el Tiquet Degustació de l'Oli Nou de la Fatarella.

El Tiquet Degustació de l'Oli Nou està compost de caselles que hauràs de segellar cada vegada que degustis les diferents elaboracions amb oli nou que et proposen les almàsseres i envasadores i/o comercialitzadores locals.

Una vegada segellat, porta'l a l'estand de l'Ajuntament/Punt d'Informació i entraràs al sorteig de 5 garrafes de 2 litres d'oli cada dia de la Fira.

Estand de venda del tiquet: Ajuntament/Punt d'Informació.

Els sorteigs es realitzaran el dissabte dia 4 de desembre i el diumenge dia 5 de desembre, a l'estand de l'Ajuntament/Punt d'Informació.

## EXPOSICIÓ 'TERRALTINES. EL ROSTRE FEMENÍ DE LA TERRA ALTA'

(Av. Catalunya, 3 – Sala de Ball del Casal de la Vila).

▶ **Dissabte 4 de desembre**

de 11:00 a 14:00 h i de 16:00 a 18:00 h.

▶ **Diumenge 5 de desembre**

de 10:00 a 14:00 h.



## EXPOSICIÓ DE MAQUETES REALITZADES PER FRANCESC BORRELL SERRA

(C. Suñé, 3 – Sala annexa al Centre d'Interpretació "Internacionals a l'Ebre")

en el mateix horari del Centre d'Interpretació "Internacionals a l'Ebre".

## CENTRE D'INTERPRETACIÓ INTERNACIONALS A L'EBRE

(C. Suñé, 3 – Centre d'Interpretació "Internacionals a l'Ebre")

▶ **Dissabte 4 de desembre**

de 10:00 a 14:00 h i de 16:00 a 19:00 h.

▶ **Diumenge 5 de desembre**

de 10:00 a 14:00 h i de 16:00 a 19:00 h.

▶ **Dilluns 6 de desembre**

de 10:00 a 14:00 h i de 16:00 a 19:00 h.

▶ **Dimarts 7 de desembre**

de 10:00 a 14:00 h i de 16:00 a 19:00 h.

▶ **Dimecres 8 de desembre**

de 10:00 a 14:00 h.



## MOSSETS AMB OLI (Mosset + beguda: 3 €)

Durant tot el cap de setmana s'ofereixen mossets (tapes elaborades amb oli OVE) als següents bars i restaurants locals:

### BAR KIKO'S

Av. Catalunya, 6

- Mosset d'abadejo amb oli nou i safrà.
- Mosset de ganyims amb oli nou i safrà.

### LA SISCOTECA

C. Suñé, 34

- Pastís de salmó.
- Botifarra negra amb foie.
- Kebab de pollastre.
- Coca de samfaina.
- Llesca de formatges amb crema de formatge, semi, brie, codonyat i roquefort.

### Restaurant, pensió i alberg LA CASA ECOLÒGICA

Camí de la Mare de Déu del Carme, sn

- Mosset de salsitxa amb oli "ca Carnisser" amb tomàquet escalivat i oli Casa Ecològica Km0.
- Mosset d'anxova amb formatge "Serra del Tormo" i melmelada casera d'oli verd, de producció pròpia.



# JORNADES GASTRONÒMIQUES

Durant tot el cap de setmana, als restaurants locals, degustació dels plats típics de la Fatarella. Us recomanem que reserveu taula amb antelació.



Hostal-Restaurant **CAN RIUS**  
Av. Misericòrdia, 73  
Telèfon: 977 413 620

## **Entrants**

- Embotits del poble, olives de la casa i degustació d'oli Rius d'Or

## **Primers**

- Timbal d'esqueixada de bacallà
- Canelons de rostit
- Truita amb suc
- Romesco (fesols guisats)

## **Segons**

- Secret ibèric amb reducció d'Oporto
- Llom de bacallà amb salsa de romesco
- Corder amb llonganissa i escalivada
- Galta de vedella al forn a baixa temperatura

## **Postres**

- Esfera de poma i groselles
- Pastes del poble amb moscatell
- Lingot de xocolata, caramel i avellana
- Crema catalana

Petit fours

Aigua, vi i cafè

**LA SISCOTECA**  
C. Suñé, 34  
Telèfon: 606 744 293/655 286 777

## **Entrants**

- Degustació d'oli nou amb varietats: arbequina, empeltre i farga

## **Primers**

- Canelons de vedella i porc amb tòfona i foie
- Gran entremès amb embotits de proximitat, mousse d'ànec amb torrades i formatges
- Amanida de tardor amb brots d'enciam, formatge de cabra, figues, magrana... reducció de vi negre i vinagreta de cítrics

## **Segons**

- Lloms de bacallà amb ceba tendra, panses i prunes a l'estil català
- Pollastre de corral rostit a la cassola amb escamarlans i gambes
- Magret d'ànec a la planxa amb sal grossa i guarnició

## **Postres**

- Flam d'ou amb caramel de maçana
- Mousse de llimona
- Pastissos de formatge, trufa, gema cremada, nata...
- Borratxo

Aigua i vi DO Terra Alta

Restaurant, pensió i alberg  
**LA CASA ECOLÒGICA**  
Camí de la Mare de Déu del Carme, s/n  
Telèfon: 638 901 358

## **Entrants**

- Assortit d'embotits de la Fatarella amb torrades i olivada casolana

## **Primers**

- Mini clotxa amb pa de pagès del "Forn Rius Cal Bessó" de sardina amb tomàquet i all escalivat
- Truita amb suc
- Olla barrejada amb carn i embotits de "ca Pastoret"
- Esqueixada de ganyims amb oli

## **Segons**

- Entrecot amb patata saltejada amb all i julivert
- Costella de porc a la brasa i mousse de mongeta blanca i oli, melmelada de pebrot escalivat.
- Bacallà confitat amb oli d'empeltre "Al-fatriyya" (Cooperativa Sant Isidre)
- Confit d'ànec amb melmelada d'oli i suc del rostit.

## **Postres**

- Flam de dolç de llet
- Mel i mató
- Sorbet de mandarina
- Crema catalana al romaní
- Coques del poble amb vi dolç



## ENTITATS I EMPRESES COL·LABORADORES

- **Agrícola Sant Isidre, SCCL**
- **Alumnes 4rt d'ESO IES 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»**
- **Conrado Rius**
- **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**



## PATROCINADORS

- **Bar Kiko's** \ Av. Catalunya, 6 \ 630326861 \ 3dkikos@gmail.com
- **BLN** \ C. Dret, 2 \ 977413803 \ 660763119 \ pblanch@tinet.org
- **CaixaBank, SA** \ C. Vall d'Estudi, sn \ 977408560
- **Carnisseria cal Pastoret. Roser Descarrega Giral** \ C. Sant Antoni, 13 \ 977413697
- **Carnisseria Xarcuteria ca Depell** \ Av. Catalunya, 21 \ 977413730 \ 619322016 \ maiteurgell@hotmail.com
- **Casa Ecològica La Fatarella** \ Camí Mare de Déu del Carme, sn \ 638901358 \ ecofatarella@gmail.com
- **Construccions Llop Gironés** \ C. Dels Molins, 74 \ 619376954 \ 977413769 \ lloggirones@gmail.com
- **E.S. Camposines, SCP** \ Ctra. Nac. 420. km. 812,2 \ 977400729 \ escamposinesscp@gmail.com
- **Farmàcia Bettina Stolpa** \ C. Vall d'Estudi, sn \ 977413417
- **Fisioteràpia i estètica Laura** \ C. de Prades, 13 \ 645205498 \ fisioterapia.fatarella@yahoo.es
- **Fontaneria, calefacció, serralleria i gas. Eulogio Miró** \ Ctra. Camposines, 1 Baixos \ 690849302 \ emirol@hotmail.com
- **Hostal Restaurant Can Rius** \ Av. Misericòrdia, 73 \ 977 41 36 20 \ canrius@hotmail.com \ www.hostalcanrius.es
- **Joel Blanch. Electricitat, fontaneria i serralleria** \ C. dels Molins, 13 \ 650926234 \ 977413951 \ joelblanch@hotmail.com
- **Jordi Colat Ruana. Construccions de pedra en sec** \ C. Alt, 5 \ 636123641 \ jordicolat@hotmail.com
- **Kalma House** \ C. de l'Ermita, sn \ 679736458 \ lcugatfata@gmail.com
- **Marc Ardévol Gironés. "Lo Tarròs", assessorament i serveis agrícoles** \ Ctra. Camposines, 21 2n 2a \ 660559720 \ 977413713 \ lotarros@gmail.com
- **Mobles Parrí** \ Ctra. Camposines, 29 \ 977413813 \ 636235141 \ comercial@moblesparri.com \ www.moblesparri.com
- **Multiserveis Jornet J.U.R. Serralleria - Automatismes - Maquinària agrícola - Fontaneria - Electricitat - Climatització i Gas** \ C. Vall d'Estudi, 22 \ 977413412 \ 690702395 \ 639327224 \ ramonjorneturgell@hotmail.com
- **Net Mur. Neteges Meritxell, SL** \ C. Santa Ubaldesca, 8 \ 696946253 \ 977413436 \ neteges\_netmur@hotmail.com
- **Obres i Serveis Fatarella, SCP** \ Ctra. Camposines, 7 \ 607195811 \ cfatarella@hotmail.es
- **Pintures Fucho** \ C. La Pau, 9 \ 679615808 \ 977413694 \ pinturesfucho@gmail.com
- **Reformes Agràries Suñé Blanch** \ Ctra. Circumvallació, s/n \ 679692176 \ r.agraries@gmail.com
- **Rugifa Group, SL. Construccions i serveis** \ C. Suñé, 28 \ 977413663 \ rjruana@gmail.com
- **Trinxera** \ Ctra. Camposines, 12 \ 696544500 \ hola@trinxera.cat \ www.trinxera.cat



## PER A MÉS INFORMACIÓ

### Ajuntament de la Fatarella


Plaça Major, 7

Tel. 977 413 609 / Fax: 977 413 521

[www.lafatarella.cat](http://www.lafatarella.cat)

[ajuntament@lafatarella.cat](mailto:ajuntament@lafatarella.cat)

 Festa de l'Oli – la Fatarella

 @lafatarellactiva

## MESURES DE PREVENCIÓ PER EVITAR LA PROPAGACIÓ DE LA COVID-19

- Respecteu la distància física interpersonal de seguretat.
- Es obligatori l'ús de la mascareta en espais tancats. Es recomana portar-la en tot el recinte firal, excepte a l'hora de les degustacions.
- Es recomana higienitzar-vos les mans amb gel hidroalcohòlic en entrar i sortir del recinte i a cada parada.
- Respecteu l'aforament i eviteu aglomeracions.

*Tots els plats, gots i tovallons  
utilitzats en les activitats  
organitzades per l'Ajuntament són  
compostables.  
La Fatarella es preocupa pel medi  
ambient.*

### ORGANITZA:



AJUNTAMENT  
DE LA FATARELLA



La Fatarella  
Festa de l'oli

### AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



### AMB L'AJUT ECONÒMIC DE:



Diputació Tarragona



Consell Comarcal  
de la Terra Alta



L'energia utilitzada per la maquetació i impressió d'aquest programa prové d'energies 100% renovables.

El paper prové de boscos sostenibles.



OPTIM