

SALUDA DE L'ALCALDE

En quan arriba la tardor al nostre poble, els nostres pensaments ja estan posats en la propera edició de la Fira de l'Oli Novell, dels Cítrics i del Comerç que obrirà portes a finals de novembre com de costum.

Després del bon sabor de boca que ens va deixar la 25a edició de l'any passat, amb l'estrena de la nova nau polivalent convertida per tres dies en pavelló firal, enguany hem volgut donar un pas més en la millora de les instal·lacions, construint un vestíbul amb uns lavabos i uns vestidors que estrenarem aquesta 26a edició, i que serviran per fer mes còmoda l'estada a expositors i visitants.

Es dona la circumstancia que enguany també arribem a la 25a edició de les Jornades Gastronòmiques que tradicionalment es celebren al llarg del mes de novembre i que son un bon atractiu per gaudir de la bona cuina planera.

Vull enviar unes paraules d'agraïment a tot el personal de l'Ajuntament que col·labora perquè aquesta Fira sigui una realitat, i molt especialment a la regidora de Fires, Ana Panisello, que esta bolcada en la preparació, i que es preocupa fins el més mínim detall per a que el resultat sigui el millor possible

Us animo a gaudir de la nostra Fira, i us dono les gràcies per la vostra participació un any més.

Antonio Ollés Molias
Alcalde de Santa Bàrbara

SALUDA DE LA REGIDORA DE FIRES

Ja estem al mes de novembre, aviat gaudirem novament de la Fira de l'Oli Novell, dels Cítrics i del Comerç, en aquesta vint-i-sisena edició, una edició en la qual s'ha continuat apostant per la inclusió de novetats per tal de fer una fira més atractiva, dinàmica i innovadora. Tot i aquestes novetats que des del primer any s'incorporen per tal que la fira no s'aturi, també m'agradaria remarcar la importància de les activitats consolidades, així com d'altres que es van incorporar l'any passat i que, un any més, tindran cabuda a la fira, especialment el Concurs de Tast d'Olis Novells que, tot i que la producció enguany està sent complicada, esperem poder celebrar-ho novament.

Voldria en aquest sentit remarcar la importància del sector agrícola per aquesta fira, un sector que malauradament no està en el seu millor moment, però que, des del nostre àmbit, hem de fer lo possible per donar-li el màxim suport. I la fira n'és un bon exemple.

Enguany hi ha un denominador que marcarà la fira: les Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli que per aquest 2022 arriben a les vint-i-cinc edicions. Vull, des d'aquí, remarcar el paper dels locals de restauració del municipi, els qui participen enguany i els qui ho han fet al llarg d'aquests 25 anys, a continuar treballant perquè Santa Bàrbara sigui un referent gastronòmic del nostre territori. Us convido a tots i totes a gaudir dels plats que elaboraran durant aquestes jornades i, també, al llarg de l'any.

Finalment, no voldria deixar-me a ningú, però voldria donar especialment les gràcies a tots els qui feu possible aquesta fira, expositors, empreses, entitats i associacions, personal de l'ajuntament i persones col·laboradores. Sense vosaltres no seria possible.

Ens veiem el darrer cap de setmana de novembre. No hi falteu. Passareu una bona estona, no en tingueu cap dubte.

Ana M. Panisello Arasa
Regidora de Fires

EXPOSICIONS AL RECINTE FIRAL

Exposició dels olis guanyadors del I Tast d'olis novells de la fira de l'edició anterior. Durant el cap de setmana, a més, es passaran imatges commemoratives dels vint-i-cinc anys de les Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli, a càrrec de Guillermo Gaya.

Lloc: estand de l'Ajuntament de Santa Bàrbara

Mostra d'olis verges extra amb distintiu DOP de l'estat espanyol.

Lloc: entrada recinte firal

Mostra dels olis marca Farga Mil·lenària, del Territori del Sénia i dels olis marca Ebre Reserva de la Biosfera.

Lloc: estands dels expositors

Exposició "200 anys de constitució del primer Ajuntament de les Planes de Santa Bàrbara" i "25 anys del Centre d'Estudis Planers".

I, com tots els anys, es realitzarà el concurs al mateix estand.

Lloc: estand del Centre d'Estudis Planers

Espai temàtic: exposició "Las Balas Rojas", mostra de motocicletes clàssiques Derbi, a càrrec d'Àngel Fibla

Lloc: estand Àngel Fibla

ALTRES EXPOSICIONS

Centre d'interpretació de la Vida a la Plana, exposició permanent dedicada a la vida a la plana, i col·lecció d'història natural Josep Antoni Valls, important exposició paleontològica i mineralògica. Durant el cap de setmana de la fira es podrà visitar al mateix centre l'exposició "Empremtes de passat", de l'artista planera Regina Pla, en col·laboració amb el Museu de les Terres de l'Ebre.

Lloc: Museu de la Vida a la Plana (Pg. Quatre Carreteres, 2).

Obert NOMÉS DISSABTE. Cita prèvia al telèfon 658 998 721

Casa Museu del pagès, d'Àngel Fibla, exposició particular de la vida al camp. Lloc: Casa- museu Àngel Fibla (c/Victòria, 110).

El món de l'oli, un espai dinàmic que vincula la cultura oleícola local amb la lectura, llibres, documents i audiovisuals vinculats al món de l'oli.

Més informació a <http://www.smartcentre.cat/>

Lloc: Biblioteca José Escudé Albesa- Smartcentre (c/Mare de Déu de Montserrat, 28)

Horari: dilluns a divendres de 10 a 13 i de 16 a 19

Exposició de pintura amb motius d'oli, a càrrec de diferents artistes i coordinat per l'artista planer Gerard Barberà.

L'exposició romandrà fins el 15 de desembre.

Lloc: Carrer Major núm. 94

ACTIVITATS FIRALS

XXV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI.

Els restaurants participants oferiran un menú especial durant tot el mes de novembre. Per entrar al sorteig d'un menú gastronòmic per a 2 persones, podeu pujar una imatge d'algun dels plats dels restaurants participants a les jornades a l'Instagram de la fira @firaoli, amb el hashtag #jornadesgastronomiquesoli.

Sorteig d'un menú gastronòmic per a 2 persones patrocinat per cadascun dels restaurants participants en les XXV 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 Fibla

Consultar horaris de sortida.

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

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

Telèfon informació: 635721895

Reserves: www.ebreticket.cat

La fira en 3D

Demostració d'impressió en impressores 3D, en diferents materials incloent-hi impressió d'aliments.

Lloc: estand de l'Ajuntament

XXVI FIRA de l'OLI NOVELL, dels CÍTRICS i del COMERÇ PROGRAMA D'ACTES

DIJOUS, 3 DE NOVEMBRE DE 2022

19.00h Presentació de les XXV Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli, a càrrec de Jaume Borja, Periodista, actualment als programes ". A continuació, presentació de la 2a edició de la ruta "Tasta la cultura de l'Ebre- Els sabors de l'oli, l'or líquid de la Plana" i de les XXV Jornades gastronòmiques de la cuina de l'oli.

Al finalitzar la presentació, es podrà gaudir dels "petits tasts" que, els restaurants participants a les XXV Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli oferiran.

Així mateix, es podran visualitzar l'exposició "Empremtes del passat a la Plana", de l'artista local Regina Pla.

Lloc: Museu de la Vida a la Plana

DIMECRES, 23 DE NOVEMBRE DE 2022

18.00h Visita als comerços i botigues participants del II Concurs d'aparadors comercial de la Fira de l'Oli Novell, dels Cítrics i del Comerç. Elecció per part de la comissió organitzativa del millor aparador.

DIVENDRES, 25 DE NOVEMBRE DE 2022

16.00h Jornada tècnica agrària "La NOVA Política Agrària Comunitària 2023-2027 a l'Estat espanyol", a càrrec d'Unió de Pagesos.

Inscripcions i informació al telèfon 638337551o a jnagues@uniopagesos.cat

Lloc: carpa annexa del recinte firal

17.30h Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

17.30h "Els efectes beneficiosos d'un oli d'oliva verge". A l'estand del grup de Recerca Nutrició Funcional, Oxidació i malalties Cardiovasculars (NFOC-Salut) de la URV, es buscaran persones voluntàries entre 60 i 74 anys per participar a l'estudi.

Lloc: estand del grup.

Organitza: Grup de Recerca Nutrició Funcional, Oxidació i malalties Cardiovasculars (NFOC-Salut)

18.30h Trobada al recinte firal amb família Arasa, vinculada històricament a la restauració local i promotora de les Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli des de la seva primera edició. 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 XXVI edició de la FIRA de l'OLI NOVELL, dels CÍTRICS i del COMERÇ a càrrec de la família Arasa. Salutations de les autoritats, signatura al llibre d'honor de Santa Bàrbara, parlaments, i, a continuació, acte d'homenatge a tots els restaurants que han participat al llarg de tots aquests anys a les Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli. Per tancar l'acte d'inauguració, visita a tots els expositors.

21.00h Tancament del recinte firal.

DISSABTE, 26 DE NOVEMBRE DE 2022

10.00h Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

10.15h Esmorzar de germanor, a càrrec del servei de bar de la fira.
Lloc: barra de la fira (pista coberta).

11.00h Taller de postres amb xocolata, cítrics i oli novell.
Lloc: escenari central.
Organitza: Profauna Terres de l'Ebre

11.30h 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 en motius oleícoles", a càrrec de l'artesana local Nanda Aixendri.
*Cal portar tisores, agulla i fil. Taller destinat a públic adult, principalment.
Lloc: escenari central

SANTA BÀRBARA XXV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

DE L'1 DE NOVEMBRE AL 4 DE DESEMBRE 2022

PRODUCTE CONVIDAT: CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE

***PER A RESERVES**

- RESTAURANT DIEGO TEL. 977 719 017
- RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA TEL. 977 719 995
- RESTAURANT LA LLAR TEL. 977 719 968
- THE NEW CHIRLY TEL. 626 017 784
- CAL PAULI TEL. 620 176 991

PODEU CONSULTAR ELS MENUS A:

@FIRADELOLI_SANTABARBARA
@FIRADELOLI_SANTABARBARA
WWW.SANTABARBARA.CAT

- 12.30h

Tast dirigit de vins D.O. Montsant, a càrrec de Josep Borràs, propietari del Celler Mas de les Vinyes de Cabacés.
Activitat gratuïta, cal apuntar-se prèviament al correu eroldan@santabarbara.cat (PLACES LIMITADES).
Lloc: escenari central

14.00h

Tancament del recinte firal.

15.30h

Presentació del futbol base del CF Santa Bàrbara. A continuació, partit de Tercera Catalana entre la UE Rapitenca i el CF Santa Bàrbara.

Durant el cap de setmana, a banda, es jugaran els següents partits que s'aniran anunciant pels canals habituals del club:
- Juvenil- CF La Sénia
- Infantil- Escola de Futbol Delta de l'Ebre
- Aleví- UE Rapitenca

16.30h

Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

17.00h

Constel·lació gastronòmica de les Terres de l'Ebre. A l'escenari central, show-cookings a càrrec dels tres restaurants amb Estrella Michelin del nostre territori, a l'escenari central:

17.30h Restaurant Villa Retiro de Xerta, a càrrec del xef DANI JOVÉ.

18.30h Restaurant les Moles d'Ulldecona, a càrrec del xef JERONI CASTELL.

19.30h Restaurant l'Antic Molí d'Ulldecona, a càrrec del xef VICENT GUIMERÀ.

19.00h

XIII Festival Taurí de Santa Bàrbara. Xerrada amb Juan Carlos Sánchez, majoral de la Ganadería Yerbabuena, de Castilblanco de los Arroyos (Sevilla) i, posteriorment, homenatge al "recortador" Julio Pérez.
A continuació es realitzarà l'entrega dels premis als millors detall, vaca, bou i bou embolat. Premi especial José María Gallego a la millor ramaderia.
Organitza: Penya Taurina Planers pels Bous.
Lloc: Carpa annexa recinte firal

19.30h

Partit de futbol categoria Femení entre CE Tortosa i CE La Plana.

21.00h

Tancament del recinte firal

DIUMENGE, 27 DE NOVEMBRE DE 2022

10.00h

Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

10.30h

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

11.30h

Sortida de la ruta etnogràfica en carros tradicionals recurrent algunes de les masades tradicionals del

poble, i visitant la casa-museu del pagès d'Àngel Fibla.

12.00h

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

12.30h

Preparació del terreny per a la recol·lecció d'olives a la manera tradicional, a càrrec de la Penya Amics dels Cavalls i concurs de plegar olives a la manera tradicional.
Organitza: Penya Amics dels Cavalls de Santa Bàrbara i AFA Escola Jaume Balmes.
Lloc: boxes de la Penya Amics dels Cavalls (darrera el recinte firal).

13.00h

Entrega dels premis del II 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: Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya i Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.
Lloc: escenari central

14.00h

Tancament del recinte firal.

16.30h

Obertura del recinte fira. Entrada gratuïta.

17.30h

Espectacle de jotes "De la terra, un poble: Santa Bàrbara", a càrrec del Grup de Ball Jota Planera.
Lloc: escenari central

18.30h

Vol captiu amb globus aerostàtic de la Federació Catalana DOP- IGP, per la promoció de productes amb segell de qualitat certificada.
Organitza: DOP Baix Ebre- Montsià
Lloc: camp de futbol

**Nota: el vol es realitzarà sempre i quan, les condicions meteorològiques, així ho permetin.*

19.30h

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 2022, 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 la Sra. Ana M. Panisello, Regidora de Fires.
Lloc: estand La Plana Ràdio

RECINTE FIRAL

ENTRADA

3

2

1

47

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

ESCENARI CENTRAL

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

SORTIDA EMERGENCIA

SORTIDA EMERGENCIA

ENTRADA CARPA TEMÀTICA

STAND

EXPOSITORS

1. NFOC SALUT- URV

2. SMARTCENTRE SANTA BÀRBARA

3. AJUNTAMENT DE SANTA BÀRBARA- INFORMACIÓ

4. DONES PLANERES (SANTA BÀRBARA)

5. LA CARNISSERIA (ULLDECONA)

6. FORMATGES MONTBRÚ (MOIÀ)

7. EBREMEL (SANTA BÀRBARA)

8. KOBOLD

9. BOSCH I CASALS EMBOTITS ARTESANS (SANT FELIU S.)

10. INSTAL·LACIONS SEBASTIAN (SANTA BÀRBARA)

11. UNIÓ DE COMERÇ DE SANTA BÀRBARA

12. AFA ESCOLA JAUME BALMES (SANTA BÀRBARA)

13. LA PLANA RÀDIO (SANTA BÀRBARA)

14. PLATAFORMA PRO (SANTA BÀRBARA)

15. TOT PLANA (SANTA BÀRBARA)

16. TRINXERA (LA FATARELLA)

17. AGROMAESTRAT (BORRIOL)

18. CANAL XERTA- SÈNIA

19. IGP CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE

20. AGRÍCOLA DEL CAMP SANTA BÀRBARA- MONTEBRE

21. CAMBRA DE COMERÇ DE TORTOSA

22. MARCA GARANTIA OLI FARGA MIL•LENÀRIA

23. CALERO GROUP

24. OLIS EL MUSSOL VERD (EL PERELLÓ)

25. PROBODELT (AMPOSTA)

26. INOXCAVONIA (MÓRA LA NOVA)

27. COL·LECCIÓ ÀNGEL FIBLA- LAS BALAS ROJAS (SANTA BÀRBARA)

28. OLIS VERGES IDENTIFICACIÓ DOP D'ESPANYA

29. EMBOTITS ARTESANS "MARILEN" (SANTA BÀRBARA)

STAND

EXPOSITORS

30. LORD DEL FORMATGE (VALÈNCIA)

31. MEL EL MONTSIÀ (FREGINALS)

32. PASTISSOS MECATO

33. FARMASI (SANTA BÀRBARA)

34. ENERGYM (SANTA BÀRBARA)

35. SABATERIA PAS A PAS (SANTA BÀRBARA)

36. CENTRE D'ESTUDIS PLANERS (SANTA BÀRBARA)

37. CRUIXENTS DELICIOUS (TORTOSA)

38. LES COSETES DE NANDA (AMPOSTA)

39. CELLER MAS DE LES VINYES (CABACÉS)

40. JORDI CURTO- COSTURA (SANTA BÀRBARA)

41. PROFAUNA TERRES DE L'EBRE (SANTA BÀRBARA)

42. LO RACÓ DEL VERMUTENC (LA RÀPITA)

43. ACTIVE HOUSE INMO (SANTA BÀRBARA- LA RÀPITA)

44. PARRÒQUIA SANTA BÀRBARA

45. ANTJE FORMATGE HOLLANDÈS (PERAFITA)

46. MAGISTRATUS MELMELADES (CASTELLÓ)

47. AGRÍCOLA SANT GREGORI, SCCL (SANTA BÀRBARA)

RELACIÓ D'EXPOSITORS EXTERIORS

MAQUINÀRIA AGRÍCOLA

• FELIPE BORRÀS (ULLDECONA)

• J&P MAQUINÀRIA AGRÍCOLA (SANTA BÀRBARA)

• REMOLQUES DELFIN LLERDA (QUERETES)

• REDELTA (DELTEBRE)

• TALLER JOAQUIM MÚRIA QUERAL (SANTA BÀRBARA)

• TALLERES BELLO (LA FRESNEDA)

• AGRODELTA (DELTEBRE)

• TALLERS FUMADÓ (LA SÈNIA)

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

XXV Jornades Gastronòmiques DE LA CUINA DE L'OLI

L'1 DE NOVEMBRE AL 4 DESEMBRE DE 2022

XXVI FIRA DE L'OLI NOVELL

DELS CÍTRICS I DEL COMERÇ

25, 26 I 27 DE NOVEMBRE DE 2022

SANTA BÀRBARA

Impremta Querol, S.L. - 977 597 100 - D.L.: T 979-2022