

De 19 h a 20 h

Tast guiat de vins, a càrrec del celler de Matallonga de Fullea i de Montse Freixa del restaurant del Castell de la Floresta
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 19 h a 20 h

Demostració gastronòmica- Xou cooking, a càrrec del Xef Aitor Bastierra del moviment Slow Food

A les 21 h

Acte d'entrega de premis dels diferents concursos finals
- Diploma a les millors iniciatives: comercial, empresarial i turística de la comarca
- Diploma als millors olis
- Diploma al millor disseny d'estand i de producte
Organitza: Patronat Fira de les Garrigues
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli
En finalitzar se servirà un aperitiu als assistents.

A partir de les 00 h

4t Concert de l'Oli amb els grups Buhos, Brams i Dj OGTLloc: Espai Envelat (Plaça d'Europa)
Entrada anticipada: 5,00 € amb consumició (Oficina Jove de les Garrigues)
Entrada taquilla: 7,00 € amb consumició

DIUMENGE 22 DE GENER

A les 9 h

Esmorzar popular
Organitza: Associació d'Amics del Terrall
Lloc: Al costat de la Biblioteca Comarcal Marquès d'Olivart (Passeig del Terrall)
Preu: 2,00€

A partir de les 10 h

XIV Cursa de l'Oli
Organitza : Club Atlètic Borges
Lloc: Davant de la Placeta del Terrall

De 10 h a 10.30 h

Degustació de cafè de la Fira per gentilesa de Cafés Batalla
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

D'11 a 12 h

Taller d'olives seguint la tradició de les padrines a càrrec de Miquel Pallarés

Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

D'11 h a 12 h

Degustació de pa de ronyó, amb els olis guanyadors de la Fira, a càrrec de Forn i Pastisseria Llaràs
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 12 h a 14 h

Demostració gastronòmica - Xou cooking, a càrrec de La Cuina de l'Araceli d'Arbeca. Degustació dels plats elaborats amb carn de corder i de cabrit de l'Associació de Defensa Sanitària (ADS) Garrigues Pla d'Urgell, d'oví i cabrum
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

A les 11.45 h

Benedicció dels panets de Sant Antoni i dels animals de companyia.
Lloc: Davant de la rotonda de la Biblioteca Comarcal Marquès d'Olivart (Passeig del Terrall)

A les 12 h

Inici dels tres tombs i benedicció dels animals
Col·labora: La Banda de Cornetes i Tambors de les Borges Blanques
Lloc: Davant de la rotonda de la Biblioteca Comarcal Marquès d'Olivart (Passeig del Terrall)

De 12 h a 13 h

Tast guiat de vins i caves, a càrrec del Maset del Lleó
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 13 h a 14 h

Elaboració de carn de la IGP vedella dels Pirineus Catalans a càrrec de Mafriseu i el cuiner Albert Gastó
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 17.30 h a 18 h

Demostració gastronòmica – Xou cooking, amb el xef Xavier Benet, de l'Hostal Benet de les Borges Blanques
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

De 17 h a 18 h

Tast i degustació d'orujó, licor de cafè. Gabarró & Freixa de Fullea. Amb orelletes a càrrec de l'Associació de dones de la Rosada i M. Pilar Arbós “Dulzuratus”
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 17 h a 19 h

Demostració gastronòmica – Xou cooking de l'Escola d'Hoteleria de Lleida
Lloc: Espai Escola d'Hoteleria - Pavelló de l'Oli

De 18 h a 19 h

Presentació i tast de productes de la lleteria Les Obagues Talma de Juneda
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 18 h a 19 h

Tast guiat de vins Mas Fogonussa, a càrrec de Molí Duran - Celler Petit Duran
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

De 19 h a 20 h

Presentació i tast de productes ecològics de l'Hort de Ca la Cistellera de Juneda
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

A les 20 h

Tancament del recinte firal, a càrrec del xef Xavier Benet de l'Hostal Benet de les Borges Blanques, recomanat a la guia Michelin com a restaurant Bib Gourmand de Catalunya 2016
Proclamació del Premi del Públic al Millor Oli de la Fira
Lloc: Espai Gastronòmic del Pavelló de l'Oli

RESUM ACTIVITATS ESPAIS PROMOCIONALS

Espai dels aliments del territori i tu del pavelló comercial

Divendres 20 de gener de 2017

11h a 14h: Tast guiat d'olis a càrrec dels alumnes del CFGM d'olis i vins de l'INS Josep Vallverdú de les Borges Blanques
17,30 h 19,45 h: Taller de coca d'oli d'oliva verge extra amb ametlles de les Garrigues, a càrrec del Petit Xef

Dissabte 21 de gener de 2017

11 h a 12 h: Taller de tast d'oli infantil a càrrec del Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya
12 h a 13 h: Tast guiat de vins a càrrec del celler Vinya els Vilars d'Arbeca. Maridatge amb oví de les Garrigues i del Pla d'Urgell
13 h a 14 h: Presentació de macedònies i decoracions amb fruites a càrrec de l'escultora Romi Pijoan de l'empresa Vilodí-Fruit (Tàrrrega)
17 h a 18 h: Tast guiat de vins a càrrec del Mas Blanch i Jové de la Pobla de Cèrvoles
18 h a 19 h: Presentació i avaluació del projecte. Explicació de tres varietats de timó i tast de timó blanc a càrrec del Parc de les Olors de les Basselles de l'Albi
19 h a 20 h: Tast guiat de vins a càrrec del celler Matallonga de Fullea i de Montse Freixa del restaurant del Castell de la Floresta

Diumenge 22 de gener de 2017

11 h a 12 h: Degustació de pa de ronyó amb els olis guanyadors de la Fira a càrrec del Forn i pastisseria Llaràs
12 h a 13 h: Tast de caves del Masset del Lleó
13 h a 14 h: Tast de poltre, a càrrec de Vicky Mafriseu i el mestre cuiner Albert Gastó
17 h a 18 h: Tast i degustació d'orujó, licor de cafè. Gabarró & Freixa de Fullea. Amb orelletes a càrrec de l'Associació de dones de la Rosada i M. Pilar Arbós “Dulzuratus”
18 h a 19 h: Presentació i tast de productes de la Lleteria Les Obagues Talma de Juneda
19 h a 20 h: Presentació i tast de productes ecològics de l'Hort de Ca la Cistellera de Juneda

Espai Gastronòmic del Pavelló de l'Oli

Divendres 20 de gener de 2017

11 h a 14 h: Inauguració de la 54a Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra i les Garrigues
16 h a 17,30 h: Tertúlia literària “La Veu de la Terra”
18 h a 19 h: Demostració gastronòmica – Xou cooking
19 h a 20 h: Proclamació dels guanyadors del concurs oficial dels millors olis de la Fira

Dissabte 21 de gener de 2017

11 h a 12 h: Campanya Barris Antics, molt per descobrir, molt per oferir (pels participants al concurs)
12 h a 13 h: Demostració gastronòmica – Xou cooking a càrrec d'Eduard Ivars, xef del restaurant Chéri a Barcelona
13 h a 14 h: Degustació gastronòmica a càrrec de l'Escola d'Hoteleria: Vermut de Fira
16 h a 17 h: Campanya Barris Antics, molt per descobrir, molt per oferir(pels participants al concurs)
17 h a 18 h: Demostració gastronòmica - Xou cooking a càrrec d'Enric Millà, xef del Restaurant “El Dien” de Vallfogona de Balaguer (Cuina Km.0)
18 h a 19 h: Agermanament de la Fira de l'Oli i les Garrigues amb el Moviment Slow Food Internacional
19 h a 20 h: Demostració gastronòmica- Xou cooking a càrrec del Xef Aitor Batierra del moviment Slow Food
21 h: Entrega de diplomes dels diferents concursos de la Fira
En acabar, aperitiu per als assistents a l'acte

Diumenge 22 de gener de 2017

10 h a 10.30 h: Degustació de cafè de la Fira per gentilesa de Cafés Batalla
11 h a 12 h: Taller d'olives seguint la tradició de les padrines a càrrec de Miquel Pallarés
12 h a 14 h: Demostració gastronòmica – Xou cooking a càrrec d'Albert Capdevila guanyador del premi Àngel Moncusí 2016 als joves cuiners i maridatge amb els productes de l'ADS Garrigues i Pla d'Urgell, oví i cabrum
17 h a 18 h: Demostració gastronòmica – Xou cooking amb el xef Xavier Benet, de l'Hostal Benet de les Borges Blanques
18 h 19 h: Tast guiat de vins a càrrec de Molí Duran celler petit Duran Mas Fogonussa
19 h a 20 h: Cloenda de la 54a Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra i les Garrigues
Aperitiu per als assistents a l'acte

ANIMACIÓ INFANTIL DE LA FIRA

Divendres 20 de gener de 2017

17.30 h a 20 h: Taller de coca d'oli d'oliva, a càrrec del petit xef
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

Dissabte, 21 de gener de 2017

11 h a les 13 h: Diferents tallers, contes per a nens i nenes de totes les edats
Lloc: Davant de les Oficines de la Fira/pavelló comercial
18 h a les 20 h: Tallers creatius i contes màgics
Lloc: Davant de les Oficines de la Fira/pavelló comercial

Diumenge 22 de gener de 2017

11 h a les 13 h: Taller de reciclatge
Lloc: Davant de l'Espai Oficines - Pavelló Comercial
17 h a les 19 h: Fi de festa amb contes, titelles i tallers

RUTES TURÍSTIQUES

Aquest any realitzarem visites guiades per la població. Pregunteu al punt d'informació Les visites acabaran amb un tast d'oli. Podeu apuntar-vos també a través d'aquest enllaç www.firaoli.cat/ruta-cultural/

54^a FIRA DE L'OLI

QUALITAT VERGE EXTRA
I LES GARRIGUES
LES BORGES BLANQUES

20, 21 i 22 de gener de 2017

+info: www.firaoli.cat



ACTES FIRALS 2017

DIVENDRES 20 DE GENER

De 9 h a 13.30 h

Jornada Tècnica de l'olivera
Lloc: Espai AgroBorges - Sala d'actes Maria Lois de la Casa de la Cultura (passeig del Terrall)

A les 10 h

Obertura del recinte firal. Comptarem amb la presència de Pilarin Bayés, dibuixant i ninotaire

A partir de les 10.30 h

Recepció d'autocars amb un còctel de benvinguda a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida
Lloc: Espai de l'Escola d'Hoteleria del Pavelló de l'Oli
Patrocinador: Iglésfood, SCP

De 10.30 h a 12 h

Espectacle infantil, a càrrec de la Cremallera teatre amb l'obra "Al descobert", per als infants de la població
Lloc: Envelat Pl. Europa
Organitza: Comissió de festes
Patrocina: Plimon/Textron

A les 11 h

Inauguració de la 54a Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra i les Garrigues, a càrrec de la Molt Hble. Sra. Carme Forcadell i Lluís
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

D' 11 h a 14 h

Tast guiat d'olis a càrrec dels alumnes del cicle d'olis i vins de l'INS Josep Vallverdú de les Borges Blanques del Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Olis i Vins
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

A les 13.30 h

Cantada de "l'Oliver de les Garrigues", himne de la comarca, a càrrec de l'Orfeó Terrall
Lloc: Pavelló de l'Oli
Col·laboren: Agrària i Secció de Crèdit La Borgenca, Cooperativa de Sant. Isidre de les Borges Blanques, i Olis Salvador Farre.

A les 14 h

Dinar popular: Arròs de peix amb oli i safrà de les Garrigues
Organitza: Patronat Fira de les Garrigues
Col·labora: Camp de Cervià de les Garrigues i Secció de Crèdit, SCCL
Lloc: Espai Envelat (Plaça d'Europa)

De 16 h a 16.45 h

Presentació de l'exposició: "La Veu de la Terra" intervindran els escriptors de la comarca
Organitzadors: Consell Comarcal de les Garrigues i Biblioteca Comarcal Marquès d'Olivart
Lloc: Espai de tasts d'olis - Pavelló de l'Oli

De 16.45 h a 18 h

Tertúlia literària amb els escriptors de: "La Veu de la Terra"
Lloc: Espai gastronòmic del Pavelló de l'Oli

De 18 h a 19 h

Demostració gastronòmica - Xou cooking
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

De 17.30 h a 20 h

Taller de coca d'oli d'oliva verge extra amb ametlles de les Garrigues, a càrrec del Petit Xef i adreçat als infants dels centres escolars de les Garrigues
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 19 h a 20 h

Proclamació dels guanyadors del concurs oficial dels millors olis de la Fira
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

DISSABTE 21 DE GENER

A les 9 h

Esmorzar popular
Organitza: Agrupació de Ramaders d'Ovi i Cabrum de les Garrigues i el Pla d'Urgell
Lloc: Placeta del Terrall
Preu: 2,00€

Fins a les 12 del migdia

Via lliure de RAC1, conduït per Xavier Bundó. Programa de ràdio en directe
Lloc: Espai Plató - Pavelló de l'Oli

D'11 h a 12 h

Taller de tast d'oli infantil a càrrec del Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

D'11 h a 12 h

Campanya Barris Antics, molt per descobrir, molt per oferir, acte per als guanyadors del premi
Organitza: Ajuntament de les Borges Blanques
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

D'11 a 12 h

Taller de Mandales per a totes les edats, a càrrec de l'Àurea Vives, dibuixant, terapeuta i mestra de Reiki
Lloc: Espai Macià (Pl. Ramon Arqués, 1)

A les 12 h

Agermanament de la DO PENEDÈS amb la DOP Les Garrigues
Lloc: Estand de la DOP Les Garrigues - Pavelló de l'Oli

De 12 a 13 h

Demostració gastronòmica - Xou cooking a càrrec d'Eduard Ivars, xef del restaurant Chéri a Barcelona
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

De 12 h a 13 h

Tast guiat de vins a càrrec del celler Vinya Els Vilars d'Arbeca i maridatge amb carn d'oví, cuinada per La Cuina de l'Araceli d'Arbeca
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 12.30 h a 13.30 h

Ballada de sardanes
Lloc: Carrer de l'Ensenyança (davant de la placeta del Terrall)
Organitza: Agrupació Sardanista de les Borges Blanques
Col·laboren: Colla Brut Natura i Colla del Casal de la Gent Gran de les Borges Blanques
Patrocinador: Envelats Vall

De 13 h a 14 h

Degustació gastronòmica a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida "Vermouth de Fira"
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

De 13 h a 14 h

Presentació de macedònies i decoracions amb fruites a càrrec de l'escultora Romi Pijuan, de l'empresa Vilodí-Fruit (Tàrraga)
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

A les 14 h

Festa gastronòmica popular: Cassola de Tros
Organitza: Patronat Fira de les Garrigues
Col·labora: Garcia Vicens Fruits, SL
Lloc: Espai Envelat (Plaça d'Europa)
Preu : 5,00€

De 16 h a 17 h

Campanya Barris Antics, molt per descobrir, molt per oferir, acte per als guanyadors del premi
Organitza: Ajuntament de les Borges Blanques
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

De 16 h a 18 h

Emissió en directe des de la Fira del programa de TV "1 món.cat", de la Xarxa de Televisions
Lloc: Espai Plató - Pavelló de l'Oli

A partir de les 17 h

Demostració gastronòmica - Xou cooking a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida
Lloc: Espai Escola d'Hoteleria - Pavelló de l'Oli

De 17 h a 18 h

Demostració gastronòmica - Xou cooking a càrrec d'Enric Millà, xef del Restaurant "El Dien" de Vallfogona de Balaguer (Cuina de Km.0)
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

De 17 h a 18 h

Tast guiat de vins, a càrrec de Mas Blanch i Jové (La Pobla de Cérvoles)
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 18 h a 19 h

Presentació i avaluació del projecte: Explicació de tres varietats de timó i tast de timó blanc, a càrrec del Parc de les Olors de les Basselles (L'Albi)
Lloc: Espai Aliments del territori i tu - Pavelló Comercial

De 18 h a 19 h

Agermanament de la Fira de l'Oli i les Garrigues amb el Moviment Slow Food Internacional
Lloc: Espai Gastronòmic - Pavelló de l'Oli

Patrocinadors:



Col·laboradors:



Patronat Fira de les Garrigues
Carme, 21- 25400 Les Borges Blanques
Tel. 973 14 28 05 - Fax. 973 14 08 40

patronat@firaoli.cat
www.firaoli.cat



/firaoli

@firaoli

@firaolicat