

25è ANIVERSARI

FESTA DE L'OLI

LA FATARELLA

13 · 14 · 15 DESEMBRE 2024



FESTA DE L'OLI



**EDICIÓ
ESPECIAL**

Primera edició dels **Premis
als Millors Olis d'Oliua Verge
Extra de Catalunya.**

L A F A T A R E L L A



La Festa de l'Oli de la Fatarella celebra enguany la seua 25a edició. Malgrat consensuem com a societat que la majoria d'edat no arriba fins als 18 anys, tots i totes convindrem que no és fins una mica més tard que s'arriba a la maduresa i consolidació definitiva. És també lo cas de la Festa de l'Oli de la Fatarella, que celebra ja el seu primer quart de segle (n'han de venir molts més) i és motiu per celebrar-ho com se mereix.

L'oli ha estat un dels productes més valorats del nostre poble i aquell que segurament hem sabut explicar i promocionar millor des de sempre. És precisament per esta llarga tradició oleícola de la Fatarella i el fet que l'Ajuntament hagi vist una oportunitat de promocionar lo nostre poble lligat a un producte tan nostrat, que la Fatarella ha estat lo poble escollit per la Generalitat de Catalunya per celebrar-hi la primera edició del Concurs als

SALUTACIÓ DE L'ALCALDE

millors olis d'oliva verge extra del país. Es tracta d'una ocasió desitjada i perseguida: curiosament el nostre Ajuntament va proposar a la Generalitat l'organització d'un concurs als millors olis del país, sense saber que es treballava ja en aquesta idea. El bagatge de la Fatarella en el cultiu i producció d'oli i d'olives des de temps ancestrals i la qualitat dels nostres productes fan del nostre municipi una seu més que adient per aquesta primera edició. Com a fatarellencs i fatarellenques és un motiu per estar més que satisfets i us volem fer participants a totes i a tots. Com a poble ens ha de fer sentir orgullosos haver-ho aconseguit.

És precisament per aquest certamen nacional i per poder tastar tots los olis nous que participaran al concurs, que hem hagut de modificar les dates de la Festa, que este any tindrà lloc durant lo cap de setmana del 13, 14 i 15 de desembre amb moltes novetats com podreu veure al programa. Aquets dies rebrem productors i productores de tot el territori català i alguns dels màxims experts i prescriptors del sector de l'oli. Els rebem amb els braços oberts per explicar-los qui som i què fem i perquè ells i elles ho puguin explicar arreu.

Tanmateix, m'agradaria que estos 25 anys fossen sobretot un reconeixement a l'esforç i implicació de les nostres pageses i pagesos, a les entitats i associacions del poble que sempre mostreu este esperit de col·laboració que tant ens caracteritza. Tots coincidim en la voluntat de posar en valor lo nostre territori i estos camps d'oliveres fargues que des de sempre ens han acompanyat aportant este valor afegit com una varietat autèntica, per elaborar oli de qualitat i també per oliva de taula.

Desitjo de tot cor que participeu de la Festa i que aquesta edició sigui més especial que mai: ensenyem al país sencer com són los nostres olis però sobretot com és la nostra gent.

JORDI RIUS GIRONÉS
Alcalde de la Fatarella



LA SETMANA DE L'OLI

DIVENDRES 6 DE DESEMBRE

12.30 h A la Plaça Major, **ballada de sardanes**, a càrrec de la cobla **La Principal de la Terra Alta**.

21.00 h A la sala de ball del Casal de la Vila, **sopar maridat** amb vins DO Terra Alta, conduït per **Francisco Blanch Batiste**; i **tast d'olis d'oliua verge extra**, a càrrec dels **productors locals**.

Places limitades. Cost **35€** per persona. Reserves a la Siscoteca. T. 606 744 293 / 655 286 777.

DISSABTE 7 DE DESEMBRE

11.00 h I fins al migdia, el grup d'**Urban Sketchers de les Terres de l'Ebre** dibuixaran el poble des de diferents punts del nucli antic. Animen a tothom a unir-se i dibuixar.

17.00 h A **21.00 h**, a la sala de l'antiga biblioteca, tarda de **jocs de taula**, en benefici de la **Marató de TV3**, dedicada a les malalties respiratòries.

Organitza: Associació de Parxís.

17.00 h A **21.00 h**, a la sala de ball del Casal de la Vila, **Banc de sang**.

Col·labora: Colla de caçadors "Els Tossalets".

DIMECRES 11 DE DESEMBRE

18.00 h A la sala de ball del Casal de la Vila, **Jornada PATT "Factors determinants per optimitzar el conreu d'olivera"**.

Organitza: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació | *Col·labora:* DOP Oli de Terra Alta, IRTA i Ajuntament de la Fatarella.

18.00 h Presentació de la jornada

18.10 h Principals factors de productivitat en el conreu d'olivera.

19.00 h Millora de la rendibilitat en explotacions d'olivera. Factors per a la presa de decisions.

20.00 h Cloenda de la jornada

Les ponències aniran a càrrec de **Juan Francisco Hermoso**, enginyer agrònom especialista en olivicultura a l'IRTA.

DIJOUS 12 DE DESEMBRE

16.30 h A la Llar de Jubilats, **demonstració gastronòmica "Treballem amb l'oli i les noves tecnologies culinàries"**, a càrrec de **Vanesa Benet**.



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

13 · 14 · 15 DESEMBRE 2024



ACTIVITATS PERMANENTS

A l'espai Àgora:

- Punt d'informació (*Perxe de l'Ajuntament*).
- Gimcana turística "**L'or de la Fatarella**".
- Espai Showcookings (*Perxe de ca Cabassos*).
- Exposició "**Oli de ginebre: remei i patrimoni**", produïda per la Diputació de Tarragona.
- Exposició "**Invisibles però decisives. Dones a la Guerra Civil i la Batalla de 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**.

Per l'espai firal:

- **Jocs de fusta gegants i demostracions d'arts i oficis artesanals i tradicionals** (Forja, cotó del Delta, sabons artesanals i ceràmica artística).
- Diumenge pel matí, **exposició de vehicles clàssics** a l'avinguda Misericòrdia.

Tots els espais de la Fira estaran oberts d'11.00 h a 21.00 h el dissabte, i de 10.00 a 14.00 h, el diumenge.



DIVENDRES 13 DE DESEMBRE

- 18.00 h** A la Plaça Major, inauguració de **25ena Festa de l'Oli de la Fatarella**. Amb la presència del pubillatge local i pubilles i hereus infantils.
- 19.30 h** A la carpa del camp de futbol, **gala de lliurament de premis del Concurs als Millors Olis d'Oliu Verge Extra (OOVE) de Catalunya**, presentada pels comunicadors **Llucià Ferrer** i **Laura Fa**.
- 19.30 h** A l'espai Àgora, inici del **TAST OLIFEST**, on gaudirem de mossets amb oli elaborats pel bar Kiko's i la Carnisseria Pastoret, amb ambient musical i vins DO Terra Alta. En finalitzar, podeu anar a sopar als restaurants i bars locals.
- 00.00 h** **Festa** a la Siscoteca.

DISSABTE 14 DE DESEMBRE

- 09.00 h** A la era de Pellisa, **demostració de maquinària agrícola** per a la recollecció de les olives.
Cortesia d'Agromelca, de Calaceit.
- 09.30 h** **Caminada solidària amb la Marató de TV3**, dedicada a les malalties respiratòries. Lloc de sortida i arribada: espai Àgora. Recorregut de 7,2 Km amb auituallament. Tots els participants de la caminada popular entraran al sorteig d'un lot de productes de la Fatarella. Donatiu íntegre: **3 Euros**. Inscripció prèvia a l'enllaç: <https://ja.cat/upsVO>. Durant el matí ens **visitarà la Grossa de Cap d'Any**.
- 11.30 h** A l'espai Showcookings, "**Demostració gastronòmica amb oli d'oliva de la Terra Alta**", a càrrec del cuiner i formador **Aleix Mèlich**.
- 12.00 h** **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: **3 Euros** (menys de 12 anys, gratuït). En benefici de la **Marató de TV3**, dedicada a les malalties respiratòries.
- 12.30 h** 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/u7QjQ>
- 13.00 h** 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: **5 €**, en benefici de la **Lliga Contra el Càncer de les Comarques de Tarragona i Terres de l'Ebre**.

- 16:00 h** A l'espai Showcookings, demostració d'**elaboració de coques a la cassola i aurrelletes**, a càrrec de l'Associació Contra el Càncer de la Fatarella.
Col·labora: DOP Oli de Terra Alta.
- 17.30 h** **Ambient musical** davant l'església, a càrrec d'alumnes de l'Escola Municipal de Música de la Fatarella.
- 18.00 h** A l'espai Àgora, ponència "**Oli d'oliva verge extra: nutrició i proximitat per a la promoció de l'economia local**", a càrrec de **Roser Cid**, diplomada en Nutrició Humana i Dietètica, llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments i doctora en Nutrició i Metabolisme. Presidenta del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat).
- 19.30 h** A l'espai Àgora, inici del **TAST OLIFEST**, on gaudirem de mossets amb oli elaborats pel bar Kiko's i la Carnisseria Pastoret, amb ambient musical i vins DO Terra Alta. En finalitzar, podeu anar a sopar als restaurants i bars locals.
- 00.00 h** A la sala de ball del Casal de la Vila, actuació del grup **SICUTA VERSIONS** i **DJ**. Ens ajudeu a contribuir a la sostenibilitat? Recordeu portar el got de casa. Preu entrada: **5 €**.
Organitza: Associació de Joves Amics de la Cultura.

Durant la jornada de dissabte, l'**Empar Moliner**, periodista i escriptora amb el seu programa de Catalunya Ràdio farà la presentació de la demostració d'elaboració de coques a la cassola i aurrelletes a càrrec de l'Associació Contra el Càncer de la Fatarella i farà un recorregut per tota la Fira per fer un reportatge de la festa de l'Oli de la Fatarella.

DIUMENGE 15 DE DESEMBRE

09.30 h **Ruta BTT** solidària amb la **Marató de TV3**, dedicada a les malalties respiratòries. Ruta curta (20 km) i ruta llarga (30 km). Lloc de sortida i arribada: Plaça del Frontó, hi haurà avaluament a l'arribada. Podreu trobar més informació a: @pinyo_fixo_btt. Donatiu íntegre: **3 Euros**. Inscripció prèvia a l'enllaç: <https://ja.cat/I3dlu>.

Organitza: Club Penya Ciclista Pinyó Fixo

Durant el matí, al Pla de la Bassa, es podrà gaudir d'una **exposició de cotxes antics** d'Alcanyís. Es mostraran vehicles clàssics i de col·lecció que destaquen pel seu disseny, història i valor patrimonial. S'exposaran vehicles de diferents èpoques i models.

Exposició del nou vehicle "**sidecaina**", un sidecar per a fer una becaina. Creació única de **Josep Nogués**, l'inventor de Vinebre, nascuda d'un repte que Andreu Buenafuente va llançar al programa "Vosaltres Mateixos de TV3" i que ha estat construïda amb l'ajuda de gent de la Fatarella. La Sidecaina simbolitza l'esperit de la importància d'un bon descans, després del treball i l'esforç, això sí, amb un toc d'humor per fer més lleuger el camí. Qui sap, potser un llit com aquest seria útil al tros, per a una becaina ràpida entre bancal i bancal d'oliveres!

11.00 h **Cursa solidària** amb la **Marató de TV3**, dedicada a les malalties respiratòries. Lloc de sortida i arribada: Plaça del Frontó.

Hi haurà avaluament a l'arribada. Podreu trobar més informació a @lafatarellaactiva. Premis als tres primers de categoria femenina i masculina. Donatiu íntegre: **3 Euros**. Inscripció prèvia a l'enllaç: <https://ja.cat/5LOh2>.

Organitza: Grup d'atletisme de la Fatarella.

11.30 h 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.

12.00 h **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: **3 Euros** (menys de 12 anys, gratuït). A benefici de la **Marató de TV3**, dedicada a les malalties respiratòries.

12.30 h A l'espai Àgora, demostració de cuina creativa lligada a la tradició i explicada des de la ciència, a càrrec de **Fabiola Juárez Muriel**, de la Fundació Alícia. Centre d'investigació en alimentació i ciència.

13.00 h A **15.00 h**. 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: **8 €**. Venda anticipada de tiquets al Restaurant Can Rius, botiga de la Cooperativa i Xarcuteria - Carnisseria ca Depell.

19.00 h A la sala de ball del Casal de la Vila, **audició de l'EMMFA** per la **Marató de TV3**, a càrrec dels alumnes de l'escola.

ALTRES ACTIVITATS



▼ CENTRE D'INTERPRETACIÓ "INTERNACIONALS A L'EBRE"

Carrer Suñé, 3 - La Fatarella

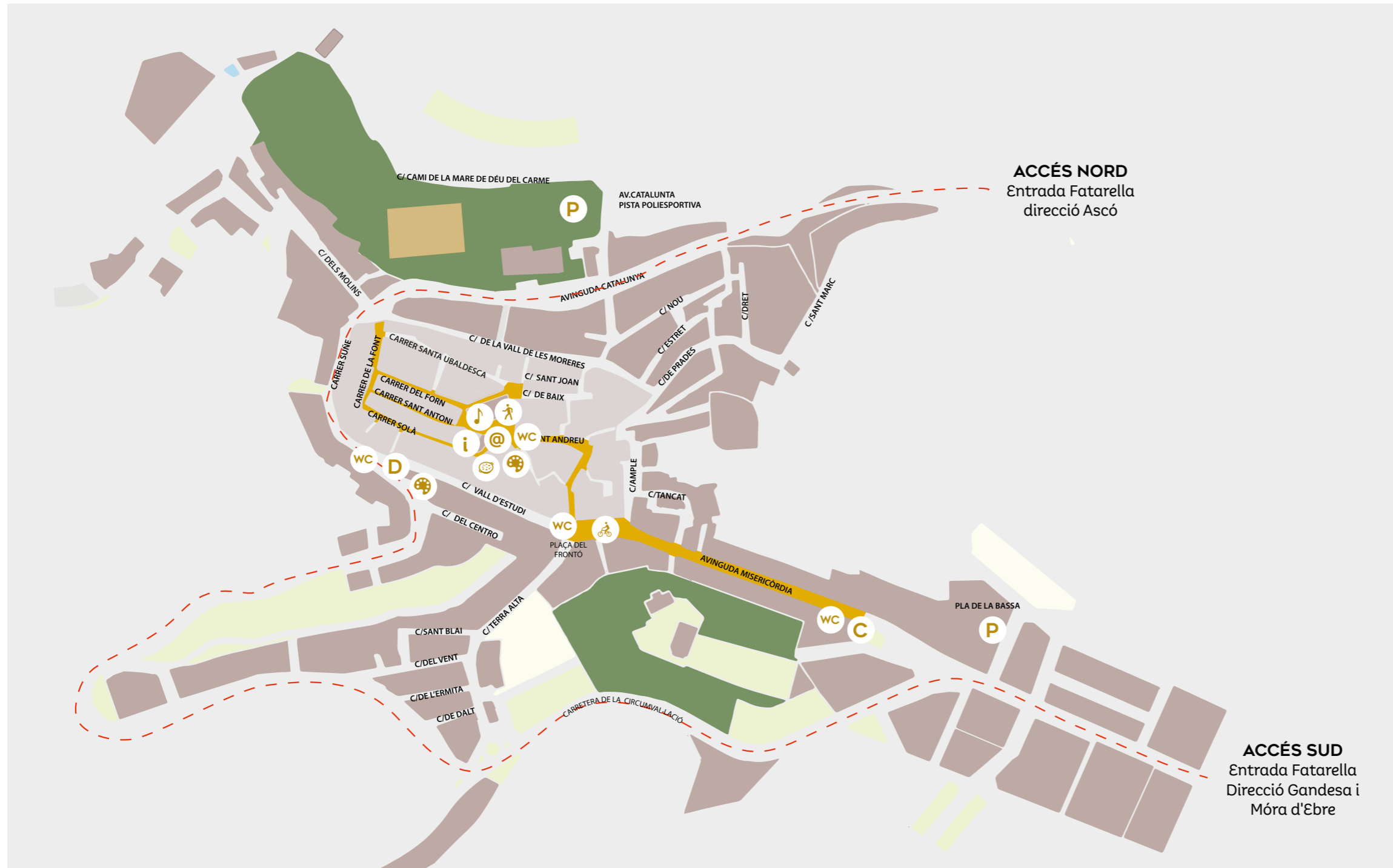
Exposició de maquetes realitzades per **Francesc Borrell Serra** i exposició "**Invisibles però decisives. Dones a la Guerra Civil i la Batalla de l'Ebre**", del Consorci Memorial dels Espais de la Batalla de l'Ebre (COMEBE).

🕒 HORARIS

Dissabte 14, de 10.00 a 14.00 i de 16.00 a 19.00 hores.

Diumenge 15, de 10.00 a 14.00 hores.





ACCÉS NORD
Entrada Fatarella
direcció Ascó

ACCÉS SUD
Entrada Fatarella
Direcció Gandesa i
Móra d'Ebre

- @ Espai Àgora (*Plaça Major*)
- i Estand Ajuntament i Punt d'informació (*Perxe de l'Ajuntament*)
- @ Espai showcooking (*Perxe de Cabassos*)
- @ Espai Exposicions
- @ Actuacions musicals (*davant de l'església*)
- @ Mostra de productes artesanals i tradicionals (*Carrers Solà, de la Font, sant Antoni, plaça Església, sant Andreu i Plaça del Frontó*)
- D Degustació de jahalí i demostració d'elaboració d'allioli (*Placeta del Centro*)
- C Dinar de la clotxa (*Pla de la Bassa*)
- @ Inici BTT i cursa popular (*Plaça del Frontó*)
- @ Inici caminada (*Espai Àgora*)
- P Zones d'aparcament habilitades
- WC WC
- - - Accessos



JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OLI

LA SISCOTECA

Carrer Suñé, 3- La Fatarella – Tel. 606 744 293 / 655 286 777

Durant aquests dies, a la **Siscoteca**, podreu degustar el **menú elaborat** en el marc de les **Jornades gastronòmiques de l'oli**.

Us recomanem que reserveu taula amb antelació.

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OLI

Degustació d'olives i oli nou

PRIMERS

Canelons de fricandó amb tòfona i foie.

Taula de pernil, embotits ibèrics, formatges premium i mousse d'ànec amb torrades.

Amanida d'hivern (Brots, tomata, formatge de cabra, pernil d'ànec, nous, reducció...)

SEGONS

Llom de bacallà confitat amb ceba tendra, panses i prunes.

Filet ibèric guisat amb garnatxa i guarnició.

Costelles de corder lexical arrebossades.

POSTRES

Mel i mató.

Pastís de formatge.

Torre de gelat crème brûlée.

Pa, vi D.O. Terra Alta i café



Els bars Casal, Al Revés i la Siscoteca oferiran sopars durant el cap de setmana. Us recomanem que reserveu taula amb antelació.



CONSELLS I ADVERTÈNCIES

ACCESSOS I APARCAMENTS

A partir de **diuenres 13** i fins **diumenge 15** de desembre no es podrà circular, ni aparcar vehicles als carrers: *plaça Major, plaça de l'Església, carrer Solà, de la Font, Sant Antoni i Sant Andreu*. El **diumenge 15** de desembre no es podrà aparcar tampoc davant de l'Hostal Restaurant Can Rius.

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, uiolentades 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, 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 i/o llocs anunciats al programa.

PATROCINADORS

Arnica Blanca. Farmàcia rural · c. Vall d'Estudi, sn · T. 613 781 419 · farmacia@arnicablanca.cat

BLN Il·luminació i serveis · c. Dret, 2 · T. 660 763 119 · pblanch@tinet.org

Carnisseria Cal Carnisser · c. Solà, 9 · T. 977 413 796

Carnisseria xarcuteria Ca Depell · av. Catalunya, 21 · T. 977 413 730 / 619 322 016 / 620 398 182 · maiteurgell@gmail.com

Construccions i serveis Rugifa Group, SL · c. Suñé, 28 · T. 977 413 663 · info@cota535.com · www.cota535.com

Consultoria i Serveis TIC Barcelona 2010, SL · T. 699 212 051 · info@cstic.es · www.cstic.es

Estació de Servei Camposines, S.C.P. · Ctra. N420. P. Km. 812,2 · T. 977 400 729 · escamposinesscp@gmail.com

Fisioteràpia i osteopatia Laura Pascual · c. De Prades, 13 · T. 645 205 498 · fisioterapia.fatarella@yahoo.es

Construccions Llop Gironés · c. Dels Molins, 74 · T. 619 376 954 · lloggirones@gmail.com

Hostal Restaurant Can Rius · av. Misericòrdia, 73 · T. 977 413 620 · canrius@hotmail.com · www.hostalcanrius.es

Jordi Pallejà Massot. Reparacions fontaneria, calefacció i electricitat · ctra. Camposines, 1 baixos · T. 977 407 121 / 690 054 789 · jordimora2050@gmail.com

Kiko's · av. Catalunya, 6 · T. 977 413 630

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

Multiserveis J.U.R. · 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

Obres i Serveis Fatarella, SCP · ctra. Camposines, 7 · T. 607 195 811 · cfatarella@hotmail.es

Pintures Fucho · av. Catalunya, 11 · T. 679 615 808 · pinturesfucho@gmail.com

Pintor Josep Ferré Bru · c. Terra Alta, 39 - 43784 · Corbera d'Ebre · T. 627 235 097 · carmerius65@gmail.com

Reformes Agràries Suñé Blanch, SCP. Anivellacions i obra agrícola · c. Terra Alta, 46 · T. 654 903 714 · rsuneblanch@gmail.com

Rius d'Or · T. T. 639 247 109 / 699 169 534 / 636 564 398 · riusdor@riusdor.com · www.riusdor.com

Tossa-Aspi · ctra. Camposines, 71a · T. 646 439 118 / 630 832 199 · riussambro@hotmail.com



COL·LABORADORS

Associació de Dimonis de la Fatarella

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 Deportiu la Fatarella

Club Penya Ciclista "Pinyó Fixo"

Colla del Jabalí "los Tossalets"

Consell Comarcal de la Terra Alta

DO Terra Alta

DOP Oli Terra Alta

Escola Agrària de Gandesa

Escola Los Castelletes - Z&R Terra Alta Nord

Forn de Baix

Forn i pastisseria Rius "Cal Bessó"

Francisco Balsebre Pascual

Grup d'Atletisme

Grup de Parxís

La Cabana. Grup de Premsa Local

Llopis. Productes de casa

Molí de Ramonet

Quintos/es

Rius d'Or

Tossa-Aspi

Trinxera

PER A MÉS INFORMACIÓ

Ajuntament de la Fatarella

Plaça Major, 7

Tel. 977 413 609

Fax: 977 413 521

ajuntament@lafatarella.cat

www.lafatarella.cat



Organitza



Ajuntament
La Fatarella
TERRA ALTA
Terres de l'Ebre

Amb la col·laboració



Consell Comarcal
de la Terra Alta



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya



Terra Alta
Comarca de la Terra Alta



IDICE
Institut per al Desenvolupament
de les Comarques de l'Ebre

OPTIM



El paper prové
de boscos
sostenibles.

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