

6 i 7
de desembre
de 2025
La Fatarella

XXVI Festa de l'Oli



MOSTRA DE PRODUCTES
ARTESANALS I TRADICIONALS



Salutació de l'alcalde

Benvolgudes veïnes i veïns, amigues i amics de la Fatarella,

Benvingudes i benvinguts a obrir les portes de la XXVI Festa de l'Oli, en la qual no només celebrem un producte que ens identifica, sinó també l'essència d'allò que som com a poble. Cada any, per este temps, em ve a la memòria l'olor de les olives recent collides, les olives a la brasa i l'olor dels primers olis exprimits. Sensacions d'unitat que només la nostra terra sap despertar.

La Festa de l'Oli és, per a molts de nosaltres, un retrobament de família i d'amics, amb tradicions que hem heretat dels nostres iaïos i iaïes i que volem continuar transmetent als nostres fills i filles. Darrere de cada ampolla d'oli hi ha rostres coneguts, mans treballadores i històries que ens lliguen profundament a la nostra manera de viure.

Des del Consistori i personalment, volem mostrar el nostre agraïment a totes les persones que fan possible que esta festa tan nostrada continuï creixent. Gràcies entitats i associacions voluntàries pel vostre temps i dedicació, als que poseu cor abans que hores; i a totes les veïnes, veïns i visitants que, amb la vostra presència, manteniu viva l'ànima d'esta festa.

Us convidem a caminar pels carrers, a tastar, a somriure i a compartir. Que esta XXVI edició sigui un moment per sentir-nos encara més orgullosos de ser d'on som, de la nostra gent i de la força d'un poble que sap celebrar allò que estima.

Bona festa a tothom i que el nostre oli continuï il·luminant el camí de la Fatarella per molts anys més.



Jordi Rius Gironés

Activitats Prèvies

Dimecres 3

15.00 – 17.00 h

A la era de Pellisa, **Jornada de tradicions: la collita de l'oliva, abans i ara.** Els alumnes de l'escola "Los Castellets" podran gaudir d'una jornada dedicada a les tradicions agrícoles, on es mostrarà com es collien les olives antigament i com es fa actualment.

Una activitat per descobrir l'evolució de les tècniques i valorar la feina dels pagesos. En acabar, l'AFA ens convidarà a berenar pa, oli i xocolata.

Divendres 5

20.00 h

A la Sala de Ball del Casal de la Vila, **Tast de productes locals amb oli d'oliva verge extra i vins de la DO Terra Alta.** Productors locals ens guiaran en un tast de productes de proximitat elaborats amb oli d'oliva verge extra, i maridats amb vins de la DO Terra Alta. Una experiència que posa en valor l'oli nou, i la identitat vitivinícola de la comarca. Servei de bar a càrrec del C.D. La Fatarella amb música ambient.



Activitats permanents durant el dos dies de la fira:

A L'ESPAI ÀGORA:

- Punt d'informació (Perxe de l'Ajuntament).
 - Gimcana turística "L'or de la Fatarella".
- Espai *Showcooking* (Perxe de ca Cabassos).
- *Photocall* de l'oli: Després de visitar l' #olifest (mostra de productes), feu-vos una foto i etiqueteu-nos a les xarxes @lafatarellaactiva.

PLAÇA DE L'ESGLÉSIA I CARRER DEL FORN:

- Jocs de fusta gegants.
- Taller infantil: Crea el teu imant o collaret amb ceràmica freda.
Horari: Matins de 11 a 13. Tardes de 17 a 19 h.
- Escape box "El joc de l'oli" (Col·labora: DOP Oli Terra Alta) (Perxe de l'Aurera)

Les antigues botigues del poble tornaran a obrir les seves portes, transportant-nos al passat i oferint demostracions d'artesanía que en revelaran els oficis d'abans:

- Elaboració de sabons naturals, a ca l'Hostaler
- Treball del vidre, a ca la Isabel
- Ceràmica artística, a ca la Nuri
- Destil·lació tradicional, a cal Botiguer

CARRER SANT ANTONI:

- Exposició fotogràfica "Aquí hi ha tela!". Un passeig per la indumentària dels segles XIX i XX, produïda per la Diputació de Tarragona.

CARRERS SOLÀ, DE BAIX, SANT ANDREU I PLAÇA ESGLÉSIA:

- Dissabte i diumenge, d'11 a 14 i de 16 a 20 h, Mostra de productes artesanals i tradicionals.



Dissabte 6

9.30 h

A la era de Pellisa, **Demostració de maquinària agrícola** per a la recol·lecta de les oliveres i poda posterior. S'hi podran veure tisores, varejadores, desbrossadores, motoserres, serres i motoserres de pèrtiga, així com un robot desbrossador amb comandament a distància, tot cortesia d'Agrofliix. Esmorzar per a tots els assistents.

9.30 h

Caminada solidària amb la Marató de TV3.

Lloc de sortida i arribada: espai Àgora. Recorregut de 6 km. aprox. per les carreres del voltant del poble, amb avituallament a l'arribada. 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/ab8CX>.



11.00 h A l'espai Àgora, **Jornada Pla anual de transferència tecnològica (PATT) "Valors en salut i gastronomia"**, a càrrec d'Antonieta Barahona, metgessa especialista en nutrició.

Descobrirem els beneficis de l'OOVE i la seva importància dins una alimentació equilibrada. Parlarem dels hàbits saludables, de la dieta mediterrània i del valor de consumir productes de temporada i proximitat. La jornada inclourà també una demostració culinària amb tast.

11.05 h L'oli d'oliva verge extra, protagonista d'una dieta saludable

11.40 h Showcooking: Possibilitats gastronòmiques de l'OOVE.

12.40 h Tast de productes maridats amb l'oli Terraltí.

Organitza: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Col·labora: DOP Oli de Terra Alta i Ajuntament de la Fatarella

11.30 h

A cal Botiguer (Plaça de l'Església), taller de **"Destil·lació botànica per a l'obtenció d'hidrolats i olis essencials"**, a càrrec d'Al-Nêctar.

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 al càncer.



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/8e7n6>



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 Vall d'Estudi. Preu: 6 €, en benefici de la Marató de TV3, dedicada al càncer.

17.00 h

A cal Botiguer (Plaça de l'Església), **taller de destil·lació d'aiguardent i obtenció de licors**, a càrrec d'Al·Nêtar. Degustació de l'aiguardent destil·lat i els licors.

17.30 h

A l'església de Sant Andreu **actuació musical**, a càrrec d'alumnes de l'Escola Municipal de Música de la Fatarella.

18.30 h

A l'Espai Àgora, **inauguració de XXVI Festa de l'Oli de la Fatarella**, a càrrec del **periodista, locutor de ràdio i presentador de televisió Llucià Ferrer**. Durant l'acte es farà **entrega dels Premis Terraltí 2025** 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 i Premi a l'Oli Més Afruitat.

19.30 h

A l'espai Àgora, inici del TAST OLIFEST, on gaudirem de **mossets amb oli i vins DO Terra Alta amb la música en directe de TERRALTA SESSIONS**. Feu-vos una foto al photocall de l'oli i etiqueteu-nos a les xarxes @lafatarellaactiva.

00.30 h

A la sala de ball del Casal de la Vila, actuació del grup **SPOTY FLIGHT i DJ Edgar Ventura**. Ens ajudeu a contribuir a la sostenibilitat? Recordeu portar el got de casa. Preu entrada: 5 €. Servei de bar a càrrec de l'AFA de l'Escola "Los Castelletts".



Diumenge 7

09.30 h

Ruta BTT solidària amb la Marató de TV3. Ruta XC/Gravel sense sendes (30 km) i XC/Trail/Enduro amb sendes (27 km). Lloc de sortida i arribada: placeta del Vall d'Estudi. Avituallament a l'arribada. Podreu trobar més informació a: @pinyo_fixo_btt. Donatiu íntegre: 3 Euros. Inscripció prèvia a l'enllaç: <https://ja.cat/Ulpz9>. Organitza: Club Penya Ciclista Pinyó Fixo.



Durant el matí, al carrer Suñé, es podrà gaudir d'una **exposició de vehicles clàssics i de col·lecció** que destaquen pel seu disseny, història i valor, pertanyents a diferents èpoques i models.

11.00 h

A cal Botiguer (Plaça de l'Església), "**El bruixot que rentava l'aigua**", a càrrec d'Al-Nêctar. Taller familiar adreçat a nens i nenes a partir de 8 anys, on descobriran, d'una manera divertida i participativa, com es pot purificar l'aigua mitjançant la destil·lació.

11.30 h

A l'espai Àgora, **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.

De les 12.00 fins les 14.00 h

A l'espai Àgora, **retransmissió en directe del programa "El vermut de Lluçia Ferrer"**. Música, humor i entrevistes. Durant l'emissió del programa, a l'espai Àgora, us espera per compartir un bon vermut de festa.

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 al càncer.

13.00 h a 15.00 h

Al carrer Suñé, **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 a la Siscoteca, Hostal Can Rius, Cooperativa Agrícola, i Carnisseria Depell.

16.30 h

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

18.00 h

A la biblioteca, **contacontes familiar** "Passem una estona?"

19.30 h

A l'espai Àgora, inici del TAST OLIFEST, on gaudirem de **mossets amb oli i vins DO Terra Alta amb la música en directe del cantautor SERGI CARBONELL**. Feu-vos una foto al *photocall* de l'oli i etiqueu-nos a les xarxes @lafatarellaactiva.

00.30 h

00.30 h A la sala de ball del Casal de la Vila, **DJ**.
Ens ajudeu a contribuir a la sostenibilitat?
Recordeu portar el got de casa. Preu entrada: 5 €.
Servei de bar a càrrec de l'Associació de Joves
Amics de la Cultura.

Altres activitats

Dissabte 6, de 10.00 a 14.00 h i
de 16.00 a 19.00 h.

Diumenge 7, de 10.00 a 14.00 h.

Obertura del Centre d'Interpretació "Internacionals a l'Ebre" i exposició de maquetes realitzades per Francesc Borrell Serra.

(C. Suñé, 3)

Dissabte 13, de 17 a 21 h .

A la sala de ball del Casal
de la Vila, **Banc de sang**.

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



BANC DE SANG
I TEIXITS



Diumenge 14, 18.30 h.

Al Casal de la Vila, Concert per La Marató amb
l'actuació dels alumnes de l'Escola de Música
Municipal.





Accessos i aparcaments

Dissabte 6 i diumenge 7 no es podrà circular, ni aparcar vehicles als carrers: plaça Major, plaça de l'Església, carrer Solà, de la Font, Sant Antoni, de Baix i Sant Andreu. El diumenge 7 de desembre no es podrà aparcar tampoc al carrer Suñé.

S'habilitarà zones de pàrquing a l'avinguda Catalunya i voltant de la zona esportiva.

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, 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.

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OLI

Durant aquests dies podreu degustar els menús elaborats en el marc de les Jornades gastronòmiques de l'oli. Us recomanem que reserveu taula amb antelació.



CAN RIUS
HOSTAL-RESTAURANT



Av. Misericòrdia, 79



977 413 620

Olives negres de la casa
Embotits del poble
Degustació d'oli Rius d'Or

Primers

- Amanida de tardor amb llagostins
- Canelons de bou amb formatge idiazabal
- Escudella catalana
- Romesco (fesols guisats)

Segons

- Bacallà al forn amb all i oli
- Corder amb llonganissa i escalivada
- Cua de pop a la gallega
- Farcell de full amb porc ibèric i castanyes

Postres

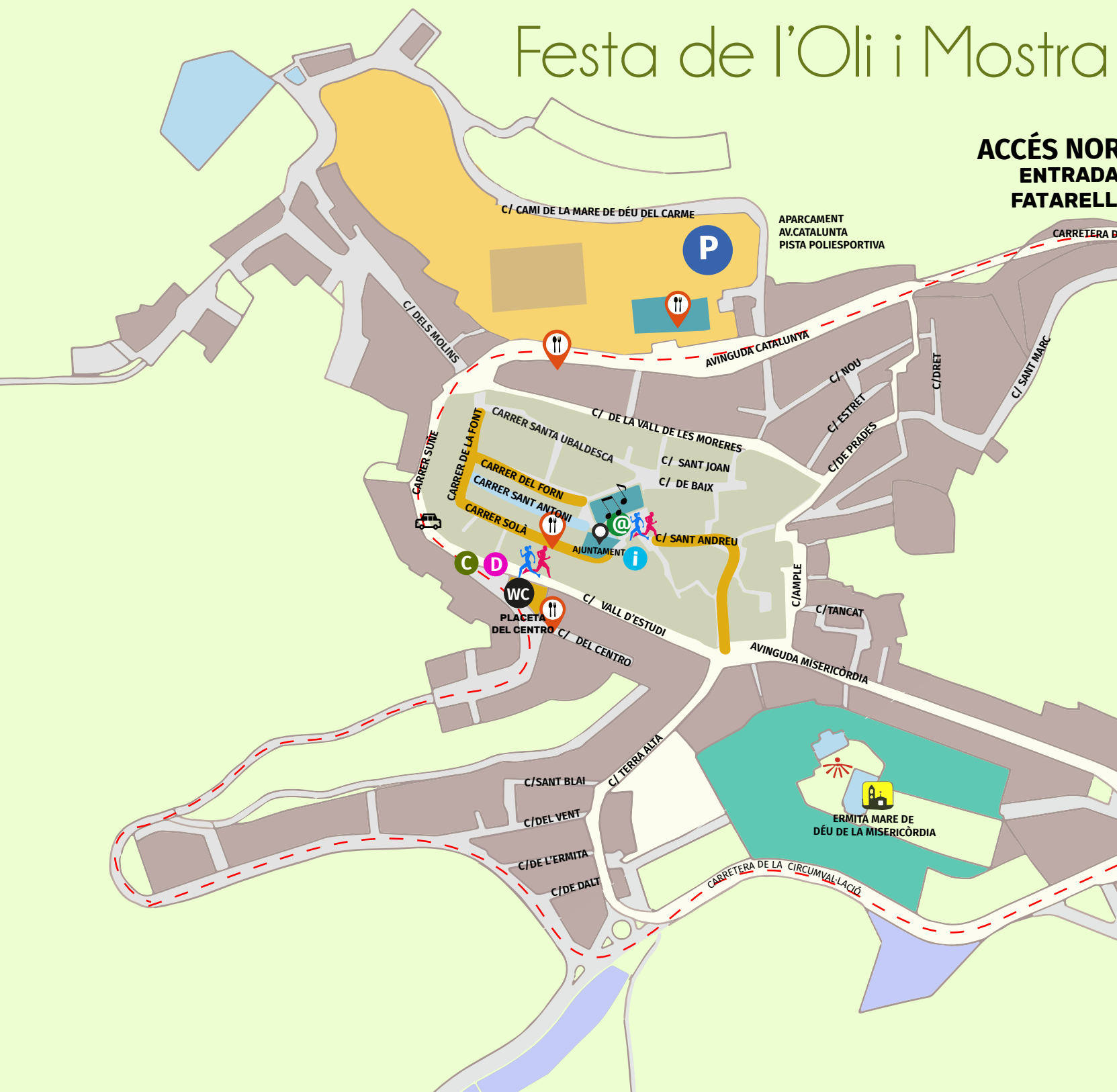
- Crema catalana
- Taronja amb nous i mel
- Coques del poble amb moscatell
- Pastís de formatge

Aigua, vi i cafè

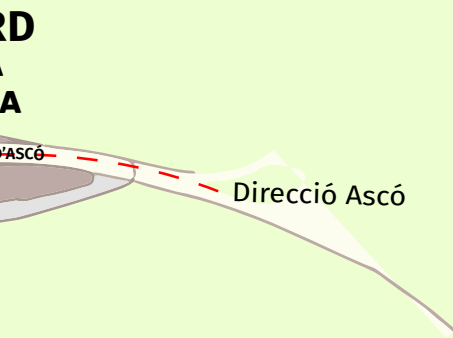


Festa de l'Oli i Mostra

**ACCÉS NOR
ENTRADA
FATARELL**



de productes artesanals i tradicionals



@ Espai Àgora (Plaça Major).

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

Espai Exposicions (c. Sant Antoni)

 **Actuacions musicals** (a l'església de Sant Andreu).

 **Mostra de productes artesanals i tradicionals** (carrers Solà, Sant Antoni, del Forn, sant Andreu i plaça Església).

 **Artesans** (ca l'Hostaler, plaça de l'Església, ca la Isabel, ca la Nuri i cal Botiguer)

 **Degustació de “jabalí” i demostració d'elaboració d'allioli** (Placeta del Centro i c. Vall d'Estudi)

 **Dinar de la clotxa (c. Suñé)**

 **Inici activitats esportives (BTT).** Placeta c. Vall d'Estudi

 **Inici activitats esportives (Caminada).** Espai Àgora

 **Trobada de vehicles clàssics.** (c. Suñé)

 **Zones d'aparcament habilitades:** av. Catalunya i zona esportiva

 **Wc.** (Plaça Major i c. Vall d'Estudi)

Accessos.



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 Local Contra el Càncer
Club Penya Ciclista "Pinyó Fixo"
Colla del Jabalí "los Tossalets"
Comissió de Festes
Consell Comarcal de la Terra Alta
Grup de dimonis de la Fatarella
DO Terra Alta
DOP Oli Terra Alta
Escola Agrària de Gandesa
Grup de grallers
Escola Los Castellets - ZER Terra Alta Nord
La Cabana. Grup de Premsa Local
Molí de Ramonet
Pubillatge

Ben Bo i Fet SL
ctra. de Prats, 481 (Sabadell)
T. 670662426
ferias@casadaempanadas.com

BLN. Pere Blanch Descarrega
c. Dret, 2
T. 660763119 / 977413803
pblanch@tinet.org

Carnisseria Cal Carnisser
c. Solà, 9
T. 977413796
rbenaiges@hotmail.com

Carnisseria Xarcuteria ca Depell. Maite Urgell Rius
av. Catalunya, 21
T. 977413730 / 619322016 / 620398182
maiteurgell@hotmail.com

Construccions Terra Alta, SCCL
c. de la Font, 2
T. 680619223 / 626388536

Fisioteràpia i osteopatia Laura Pascual
c. de Prades, 13
T. 645205498
fisio.fata@gmail.com

Francisco Llop Gironés. Construccions Llop Gironés
c. dels Molins, 74
T. 619376954
llopgirones@gmail.com

Hostal Restaurant Can Rius

av. Misericòrdia, 73
T. 977413620 / 639293018
canrius@hotmail.com
www.hostalcanrius.es

Jordi Colat. Construccions en pedra

c. Alt, 5T. 636123641
jcolat@construccionsenpedra.cat

Jordi Pallejà Massot. Reparacions de fontaneria, calefacció i electricitat

ctra. Camposines, 1 baixos
T. 690054789
jordimora2050@gmail.com

La Lluerna - Casa rural

c. Vall d'Estudi, 8
T. 665339416
casalalluerna@gmail.com

Mobiliari Parri, SL

ctra. Camposines, 29
T. 977413813
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. 977413412 / 690702395 / 639327224
ramonjorneturgell@hotmail.com

Net Mur. Neteges Meritxell, SL

c. Santa Ubaldesca, 8
T. 696946253
netmur@netmur.cat

Pintures Fucho

av. Catalunya, 11
T. 679615808
pinturesfucho@gmail.com

Reformes Agràries Suñé Blanch, SCP

c. Terra Alta, 46
T. 654903714
rasuneblanch@gmail.com

Rugifa Group SL - Construcció, Serveis i Productes de la Terra

c. Suñé, 28
T. 977413663
info@cota535.com
www.cota535.com

Tossa-Aspi

ctra. Camposines, 7 1a
T. 646439118/630832199
riussambro@hotmail.com

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

Organitza:



La Fatarella



Amb la col·laboració de:



Amb l'ajut econòmic de:



Diputació Tarragona



Consell Comarcal de la Terra Alta



IDECE

Institut per al Desenvolupament
de les Comarques de l'Ebre