



MAIALS

BARS I RESTAURANTS

- 1 Bar restaurant Sol naixent
- 2 Bar restaurant La Plaça
- 3 Bar restaurant Coloma
- 4 Bar restaurant 2009
- 5 U.R.M. La Societat

ESPAIS I SERVEIS

- 1 Recinte Firal
- 2 Centre de serveis
- 3 Zona d'aparcament expositors
- 4 Zona d'aparcament visitants
- 5 Zona d'activitats lúdiques
- 6 Cooperativa
- 7 Agrobotiga
- 8 Ajuntament
- 9 Museu Cal Cabalesia
- 10 Museu de les nines

DISSENY GRÀFIC : SomGarrigues DIPÒSIT LEGAL: L 1144-2018

Organitza:



Ajuntament de Maials

Col·laboren:



Diputació de Lleida
municipis, territori i tu



Consell Comarcal
del Segrià



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

www.maials.cat

21^a FIRA DE L'OLI VERD DE MAIALS

17 i 18 de novembre de 2018
de 10 h a 20 h

Fira festa i
productes artesans



SALUTACIÓ

David Masot Florensa · Alcalde de Maials

Benvolgudes veïnes i benivolguts veïns de Maials! Aquest any ja ens trobem a la 21a Fira de l'Oli Verd de Maials. Una fira que durant aquests anys ha ajudat a conèixer millor el nostre poble i l'oli de la nostra cooperativa.

La nostra Fira ha anat creixent i agafant la majoria d'edat al llarg d'aquests 21 anys, en què s'ha convertit en una gran festa per al nostre poble.

Aquesta edició compta amb la presència de la nova Presidenta de la Diputació de Lleida, la il·lustríssima Sra. Rosa Maria Perelló i Escoda, que ens inaugurarà la Fira.

I pel que fa a la clausura comptarem amb la presència del excel·lentíssim President de la Diputació de Barcelona, el Sr. Marc Castells Berzosa.

Durant aquest cap de setmana la nostra Fira i el nostre poble estaran plens d'activitats i xerrades, on tothom podrà participar.

Aprofito per donar les gràcies als expositors, col·laboradors i la gran quantitat de gent de la Fira que la fa seva i ajuda cada any a fer que sigui millor. Gràcies també a totes les associacions i entitats que hi col·laboren! Com ja és de costum, els dos dies, dissabte i diumenge al matí, agafarem forces amb el típic esmorzar a la cooperativa, que a part, diumenge donarà el tret de sortida a la 10a edició dels Camins de l'Or Líquid. Aquest projecte, promogut pel Consell Comarcal del Segrià, pretén donar a conèixer els pobles de la comarca que fan aquest oli tant preuat i també per conèixer el nostre territori.

Comptarem els dos dies amb visites guiades per la Vila-Closa de Maials. I també podrem visitar l'exposició de Juguines a càrrec de Mercè Prats i el museu de Cal Cabalesila.

Pel que fa a l'amic de l'oli 2018, enguany recaurà en el cuiner Jordi Guillem del restaurant Lo Mam, pel seu reconegut prestigi i trajectòria al món culinari.

Comptarem també amb un Carrusel de Cavalls, a càrrec del Club Penja i Despenja, al fondo de la Bassa Bona.

En nom de la Comissió de la Fira, us animem a tothom a participar de la nostra Fira i gaudir-ne com cada any el màxim possible.

Gràcies a tots els que col·laboren!

Visca la Fira de l'Oli Verd!

Visca Maials!



PROGRAMA

21a FIRA DE L'OLI VERD DE MAIALS

Horari de la Fira: de 10 del matí a 8 del vespre

Dissabte, 17 de novembre de 2018

De 9 a 11 h Esmorzar popular amb oli d'oliva verge extra (OOVE) nou a la cooperativa.

10 h Obertura del recinte firal.

11 h Recepció d'autoritats a l'Ajuntament.

11.30 h Inauguració oficial i visita a la Fira, a càrrec de la Il·lma. Sra. Rosa Mari Perelló Escoda, presidenta de la Diputació de Lleida.

En acabar, actuació de la colla gegantera.

A partir de les 11 h Tallers infantils.

Taller amb elaboracions amb arenes de colors, a l'expositor de Taller de Anrena. Taller de terrisseria, a l'expositor de Terrisseria Ventura (disponibles tota la Fira).

12 h Taller maridatge licors i productes del territori a la sala de conferències de la fira, a càrrec d'Elixirs de Ponent. Aconsegueix el teu tiquet a l'expositor de l'Ajuntament. Places limitades.

16 h Visita guiada per la Vilaclosa a càrrec de les Sres. Mercè Quer i M. Carme Font. El punt de trobada serà davant de l'Ajuntament.

17 h Degustació gastronòmica a la sala de conferències de la fira, a càrrec de Cerveseria Matoll i melmelades Cal Senzill. Aconsegueix el teu tiquet a l'expositor de l'Ajuntament. Places limitades.

De 17 h a 20 h Taller del Malbaratament Alimentari a l'expositor.

A partir de les 17 h Tallers infantils.

Taller amb elaboracions amb arenes de colors, a l'expositor de Taller de Anrena. Taller de terrisseria, a l'expositor de Terrisseria Ventura. Taller de construcció de la pedra seca, al mateix expositor (disponibles tota la Fira).

18 h Primer torneig Paladar d'Or Baró de Maials. Vine a demostrar les teves qualitats gustatives i sensorials identificant quines elaboracions de la Xef Montse Freixa han estat cuinades amb Oli d'Oliva Verge Extra Baró de Maials. Premi per als tres finalistes.

20 h Tancament del recinte firal.

22 h A la Societat, **Vesprades teatrals 2018**, amb l'obra de teatre *El Mètode Grönholm* de Jordi Galceran, interpretat per la companyia 5 Erres Teatre de Torrefarrera.

TOTS ELS DIES DE LA FIRA

▪ **Jornades de portes obertes a la Cooperativa del Camp** (d'11 del matí a 8 del vespre).

▪ **Visites al Museu de Cal Cabalesila** (dissabte de 4 de la tarda a 8 del vespre i diumenge de 10 del matí a 1 del migdia i tarda de les 4 a les 8).

▪ **Exposició de Juguines** a càrrec de la Sra. Mercè Prats (Museu de les Nines).

Diumenge, 18 de novembre de 2018

De 9 h a 11 h Esmorzar popular amb oli d'oliva verge extra (OOVE) nou a la cooperativa.

10 h Obertura del recinte firal.

10 h "Carrusel de cavalls" al fondo la Bassa Bona, a càrrec del Club Penja i Despenja de Maials.

10 h Jornada tècnica 'Què és el te de compost i el compost biològicament actiu', a càrrec del Sr. Albert Lacunza, tècnic de l'ADV de fruita del Baix Llobregat i Cofundador de Transition Solis. Patrocina Bovi Fems.

A partir de les 11 h Tallers infantils.

Taller amb elaboracions amb arenes de colors, a l'expositor de Taller de Anrena. Taller de terrisseria, a l'expositor de Terrisseria Ventura (disponibles tota la Fira).

11 h Jornada tècnica 'Gastronomia i tast d'oli d'oliva verge extra':

Tast guiat a càrrec de la Sra. Pilar Pardell Pons, membre del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

Noves aplicacions de l'oli d'oliva verge extra a la cuina i degustació a càrrec del Sr. Jordi Guillem, cuiner del restaurant Lo Mam de Segur de Calafell.

12 h Visita guiada per la Vilaclosa a càrrec de les Sres. Mercè Quer i M. Carme Font. El punt de trobada serà davant de l'Ajuntament.

12 h Presentació del projecte Camins de l'Or Líquid, que comptarà amb la presència de la Il·lma. Sra. Maria José Invernón Mòdol, presidenta del Consell Comarcal del Segrià.

I del Sr. Jordi Guillem, cuiner del restaurant Lo Mam de Segur de Calafell, que serà investit amic de l'oli 2018.

12.30 h Taller degustació de vi i OOVE a càrrec del Celler Matallonga de Fullella, a la sala de conferències de la fira. Aconsegueix el teu tiquet a l'expositor de l'Ajuntament. Places limitades.

17 h A quin contenidor va cada residu? Si tens dubtes sobre el reciclatge a casa t'expliquem on va cada residu, a càrrec de l'empresa Ecostudi SL.

A partir de les 17 h Tallers infantils.

Taller amb elaboracions amb arenes de colors, a l'expositor de Taller de Anrena. Taller de terrisseria, a l'expositor de Terrisseria Ventura. Taller de construcció de la pedra seca, al mateix expositor (disponibles tota la Fira).

18 h Taller maridatge de cerveses artesanes amb productes del territori, a càrrec del Sr. Daniel Montalà de Grans Records. A la sala de conferències de la Fira. Inscripció prèvia a l'expositor de l'Ajuntament i adquisició del tiquet 5 €. Places limitades.

18.30 h Lliurament d'obsequis als expositors i clausura, a càrrec de l'Excm. Sr. Marc Castells Berzosa, president de la Diputació de Barcelona.

20 h Tancament del recinte firal.

La comissió es reserva el dret de modificar o anul·lar qualsevol acte.