

XV FIRA DE L'OLI DE LES TERRES DE L'EBRE

JESUS 26, 27 I 28 DE FEBRER DE 2010.

ORGANITZA : EMD de JESÚS

DIJOUS, 25 DE FEBRER :

XII Cicle de Xerrades Daniel Mangrané

21.30h. Xerrada Tècnica: Les Successions i les Transmissions Patrimonials al Sector Agrari, a càrrec del Sr. Carles Cases Blanch, Advocat.

Presentació a càrrec del Sr. Joan Biosca Forcadell, President de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya a Tarragona, i el Sr. Josep R. Valles i Canalda, Membre de la Comissió de la Fira de l'Oli.

Organitza: JARC

Lloc: Sala Jordi Brull i Martínez, a l'Edifici de la Immaculada.

DIVENDRES 26 DE FEBRER :

18.30 h. Preparació per a rebre la Santa Unció.

Lloc: Església Parroquial "Sant Francesc" de Jesús.

XII Cicle de Xerrades Daniel Mangrané

21.30h. Conferència-Col.loqui: Nous Models de Cultiu.

A càrrec de: Juan Francisco Hermoso, Enginyer Agrònom, Tècnic Especialista de l'IRTA

Presentació:

- Sr. Josep R. Vallés i Canalda, Comissió Fira de l'Oli.

Lloc: Sala Jordi Brull i Martínez, a l'Edifici de la Immaculada.

Organitza: Oficina Comarcal del Baix Ebre del DAR de la Generalitat de Catalunya

22.30h. I Trobada de Cançó improvisada a Jesús a ritme de corrandes, nyacres, garrotins, jota ...

Lloc: Bar del Casal de Jubilats Sant Francesc.

DISSABTE 27 DE FEBRER

10,00 h. Obertura del recinte firal.

Cercavila pels carrers del poble pels Grallers de Jesús.

10.00 h. Sortida per visitar les oliveres mil·lenàries.

Lloc de concentració: Pl. Pati de la Immaculada.

Organitza: Soldebre.

10.30 h. Inici del Tast popular de l'oli.

Tots els assistents a la fira podran fer el tast de les diferents varietats d'oli del nostre país, valorant les diverses qualitats de cadascun.

Tindran oportunitat d'omplir un qüestionari per decidir l'oli més apreciat.

Degustació de torrades de pa amb oli als estants de la fira.

11.00 h. Taller: Fes Mocadors de pagès.

Aprèn a fer un mocador típic de pagès o mocador de "patata" i emula als nostres avantpassats. L'organització proporcionarà la roba a tots els participants al taller. La inscripció serà limitada.

Lloc: Pl. Pati de la Immaculada

Organitza: CEITTE

Col·labora: Associació de Dones de Jesús

11.00h. Inscripcions per a participar al XII Concurs d'Allioli Juvenil.

11.00h. Elaboració en públic i retransmès per circuit de TV d'una recepta de reposteria per l'Alumnat del primer curs de l'Escola de Cuina de Via Magna.

Lloc: Pati de la Immaculada.

Col·labora: Homàtic Hosteleria

11.30 h. XII CONCURS D'ALLIOLI JUVENIL per als joves fins a 16 anys.

Es comptarà amb la participació dels xiquets/es del CEIP Daniel Mangrané que s'han inscrit als tallers d'elaboració d'allioli.

Es donarà un diploma a tots els participants.

12.00 h. Curs de Tast d'olis d'oliva comentat per un professional del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya.

Places limitades.

Les inscripcions s'han de realitzar prèviament a les Oficines Municipals de l'EMD.

Lloc: Pavelló firal

Col·labora: Centre de Desenvolupament de l'Oli.

12.30h. Trobada de mocadors de pagès.

A la Pl. de la Creu es convoca a tots els participants al taller de mocadors de pagès i als alumnes de l'Escola Daniel Mangrané que van realitzar el taller prèviament, a fer una trobada on puguem aplegar el nombre màxim de mocadors.

Organitza: CEITTE

Col·labora: Associació de Dones de Jesús i Escola Daniel Mangrané.

12.45h. Degustació de Productes Locals de Qualitat

Patrocina: Organisme Autònom de Desenvolupament Local de la Diputació de Tarragona

13.00h. Demostració pràctica de diverses formes d'empeltar.

Lloc: Pati Immaculada

14.00 h. Tancament del recinte firal.

16.00 h. Obertura del recinte firal.

16.45 h. Recepció oficial a l'Ajuntament de Jesús al Il·lm. Sr. Joan Josep Malras i Pascual, President de l'Organisme Autònom de Desenvolupament Local de la Diputació de Tarragona i Alcalde de Prat de Comte.

17,00 h. Inauguració Oficial de la Fira a càrrec del Sr. Joan Josep Malras i Pascual.

Parlaments d'inauguració a càrrec de:

- **Molt Il·ltre. Sr. Pere Panisello**, Alcalde President de l'EMD de Jesús.
- **Il·lm. Sr. Joan Josep Malras**, President de l'Organisme Autònom de Desenvolupament Local de la Diputació de Tarragona.
- **Il·lm. Sr. Ferran Bel**, Alcalde de l'Ajuntament de Tortosa.

Al finalitzar, actuació del Conjunt de Cambra de l'Escola de Música Manel Martines i Solà.

17,30 h. XV Trobada de Grallers i Dolçainers dels Països Catalans amb cercavila pels carrers del poble amb la participació de les següents colles:

Grallers d'Aldover

Gaiters de l'Aguilot

Gralleres de Bot

La Pegalosa

Grallers d'Horta

Dolçainers d'Andorra (Terol)

Grallers Penya-roja

Grallers de Massalió

Grallers de Roquetes

Colla Jove de doçainers de Tortosa

Colla de Dolçainers "Llampecs Nois"

Grallers del Pinell

Els Sacaires

Grallers d'Uldecona

Alumnes de l'aula de música tradicional i popular

Grup estable

Dolçainers de la Sènia

Dolçainers de Vinaròs

Grallers de Jesús

MOSTRA GASTRONÒMICA

17.30h: Exposició culinària de plats que tinguin entre els seus ingredients l'oli.

Amb la participació de:

- Restaurant Amaré: Calamars farcits de bolets
- Hotel Corona Tortosa: Carxofes farcides de foie aromatitzat amb oli morrut
- Parador de Tortosa: Ànec rostit en salsa de taronges.
- Restaurant Equitor: Costelles de Corder gratinades al forn.
- La Caldereta: Timbal d'espínacs i bacallà amb fons de crema d'arròs melós.
- Restaurant Can Manet: "Osobuco" de gall d'indi
- Restaurant Nolla: Tastets de bacallà
- Bar Restaurant La Gela: Llaüt farcit amb verdures i baldanes de la nostra terra.
- Restaurant El Parc: Coca de Vidre
- Restaurant Bon Profit: Anguila
- Restaurant Calau: Carxofes en gambes.
- Sidreria Amets: "Caballa" a la cassola amb escabetx.
- Restaurant lo llaüt: Bacallà al Pil Pil
- Bar-Restaurant Susana: Cuixa de Corder Farcida

18.00h. Cercavila pels carrers del poble i recinte firal a càrrec de les colles participants a la Trobada.

18.15h. Confecció d'una carbonera.

Lloc: Pati de la Immaculada

18.30h. Demostració d'esquilar animals, a càrrec del Sr. José Fuentes Reverté "l'esquilador"

18.30h. Elaboració en públic i retransmès per circuit de TV d'un plat: "Bacallà al pil – pil" a càrrec del cuiner Lluís Duran del Bar Esther del Mercat de Tortosa amb productes del mercat de Jesús i posterior degustació.

Lloc: Pati de la Immaculada.

Col·labora: Parades del Mercat de Jesús, Homàtic Hosteleria i Associació Plat i Got.

19.00h. Concert de gralla, dolçaina i tabalet a l'escenari de la Fira (Important i esperada serà l'actuació dels amfitrions).

Lloc: Pl. de la Creu

19.30h. Lliurament dels premis del X Concurs de Pintura del Poble de Jesús

Lloc: Sala Jordi Brull i Martínez a l'Edifici de la Immaculada.

21.00h. Sopar de Germanor amb totes les colles assistents a la Masia.

21.30 h. Tancament del recinte firal.

23.00h. Cercavila de la Bandarra Street Orkestra. Ens vindran a buscar a la Masia per anar al Concert del Casal

24.00 h. Festa Folk al Casal Jesusenc

Amb l'actuació dels grups de renom als Països Catalans:

- **Terrer Roig**
- **Les Absentes**
- **Pepet i Marieta**

Organitza: Grallers de Jesús i EMD de Jesús

Col·labora: Diputació de Tarragona

Entrada gratuïta

DIUMENGE 28 DE FEBRER

10,00 h. *Obertura del recinte firal.*

10.15h. Esmorzar de pagès. *Sardina amb samfaina i ou ferrat*

Preu: 4,00 €

10.30h. *Inscripcions per a participar al XV Concurs d'Allioli.*

11.00h a 13.00h. Taller de Jocs Tradicionals: *es proposaran diferents jocs tradicionals amb els què jugaven els nostres iaïos i iaies. Els jocs estan fonamentats en les històries que ens ha explicat la gent més gran de Jesús.* *Organitza: CEITTE*

Lloc: Pl. Pati de la Immaculada.

11.00 h. XV CONCURS D'ALLIOLI

La persona guanyadora serà nomenat Mestre del Morter i passarà a formar part de la Confraria del Mestre del Morter.

A dit concurs també participaran representants d'Associacions i Entitats del Poble.

Al guanyador se l'obsequiarà amb una invitació per a dues persones obsequi del Bar-Restaurant La Gela.

L'AEJE obsequiarà al guanyador del concurs d'allioli de les Entitats, amb una invitació per dues persones al Restaurant Equitor

11.15 h. *Demostració del procés de la llana: matalassers i filadors.*

Lloc: Pati de la Immaculada.

11.15 h: Taula de l'Oli de la Llotja de Contractació de Tortosa.

Es fixaran els preus de referència del preu de l'oli.

Organitza: Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Tortosa

Lloc: Pavelló Firal.

11.45h. Elaboració en públic i retransmès per circuit de TV d'un plat: "Arròs en espinacs i bacallà", a càrrec de la cuinera Imma Sánchez del Restaurant La Caldereta amb productes del mercat de Jesús. i posterior degustació.

Lloc: Pati de la Immaculada.

Col·labora: Parades del Mercat de Jesús, Homàtic Hosteleria i Associació Plat i Got.

12,00 h. *Administració de la Santa Unció als majors de 70 anys durant la Missa de 12.*

Lloc: Església Parroquial "Sant Francesc" de Jesús.

12.00h. Acte d'Apadrinament d'oli d'oliveres mil·lenàries. *A continuació es passarà audiovisual de les oliveres mil·lenàries.*

Lloc: Pavelló Firal

12.30 h. XXVI Concurs al Tast d'Oli de les Terres de l'Ebre *(Modalitat de Productors elaboradors i/o envasadors i particulars)*

Presidirà l'acte el Sr. Francisco Baró Serres, Industrial expert i especialista en la fabricació de maquinària oleícola.

Col·labora: Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Tortosa.

Lloc: Pavelló Firal.

13.15h. Reconeixement amb motiu de la XV Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre a Jesús a totes les poblacions ebrenques organitzadores de Fira amb oli: *Fira de l'Oli Novell, dels Cítrics i del Comerç de Santa Bàrbara, Fira Intercomarcal de l'Oli (FIO) de Mora la Nova, "Firabril" La Fira de la Mel i de l'Oli del Perelló, Festa de l'Oli de la Fatarella, Fira Ramadera i d'Artesania de Rasquera i Fira de l'oli i de l'Espàrrec de Godall.*

13.30h. Degustació de Productes Locals de Qualitat.

Patrocina: Organisme Autònom de Desenvolupament Local.

14,00 h. *Tancament del recinte Firal.*

15.30.h. *Al Camp de la Santa Creu Partit de Futbol de la Primera Categoria Regional entre el Club de Futbol Gandesa i el Club de Futbol Jesús Catalònia.*

16.00 h. *Obertura del recinte firal*

17.00 h. XV Concurs de plegadors manuals d'olives amb ungles i sense ungles.

Els concursants hauran de portar les ungles (els qui participin en la modalitat amb ungles) i el cabàs.

Als guanyadors del Concurs de plegadors manuals d'olives amb ungles se'ls obsequiarà amb una invitació per a dues persones al Restaurant Amaré i als del concurs de plegadors manuals sense ungles amb una invitació per a dues persones gentilesa de l'AEJE a la Granja-Gelateria José Maria.

Durant el transcurs del mateix, es realitzarà la cantada de Jotes Versades guanyadores del III Concurs de Jotes Joan Prades" Joan de Figueretes", i la Ballada de Jota a la Plaça.

Amb la col·laboració del cicle Superior de l'Escola Daniel Mangrané, de l'Escola de Música M. Martines i Solà i Casal Popular Panxampla.

17.45 h. Demostració del *procés de la llana: matalassers i filadors.*

Lloc: Pati de la Immaculada.

18.00 h. *XI Concurs de llançadors amb la boca de pinyols d'olives.*

Hi haurà una modalitat general i una altra juvenil, per a joves fins a 14 anys.

18.00 h. *XIV Concurs d'olives posades casolanes amb dues modalitats :*

- Olives negres

- Olives verdes.

* Els participants podran portar les olives el primer dia de la fira.

18.30h. *Elaboració en públic i retransmès per circuit de TV d'un plat: "Tastets de Bacallà" a càrrec del cuiner Ramon Nolla del Restaurant Nolla amb productes del mercat de Jesús i posterior degustació.*

Lloc: Pati de la Immaculada

Col·labora: Parades del Mercat de Jesús, Homàtic Hosteleria i Associació Plat i Got.

19,00 h. *Concert Musical. Actuarà la Banda Manel Martines i Solà de Jesús. Dirigida pel mestre, Sr. Agustí Roé.*

Lloc: Església Parroquial Sant Francesc.

19.30h. *Degustació de Productes Locals de Qualitat.*

Patrocina: Organisme Autònom de Desenvolupament Local.

20.00h. *Lliurament de premis als guanyadors.*

A continuació, **sorteig entre els visitants a la Fira, del seu pes en litres d'oli, que siguin posseïdors de butlletes, les quals seran lliurades gratuïtament per tots els estands de la Fira.**

Es imprescindible que el guanyador es trobi present en el moment del sorteig.

Col·labora: Soldebre.

AL RECINTE FIRAL

MOSTRES GASTRONÒMIQUES

- **Demostració d'elaboració i degustació d'aiguardent, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Prat de Comte.**
- **Degustacions de productes elaborats amb oli d'oliva, a càrrec dels alumnes del CFGM d'Hosteleria del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.**
- **Degustacions de productes elaborats per l'Associació d'empresaris de restauració PlatiGot de Tortosa.**
- **Tast popular d'oli.**

- *Exposició d'oli de les diverses comunitats autònomes d'Espanya.*
- *Exposició de la mostra culinària a la Carpa.*
- *Degustació de l'oli amb pa torrat als diferents estands de la Fira.*
- *Degustació de **Productes Locals de Qualitat (PLQ)** de la Diputació de Tarragona.*

CULTURA POPULAR DEL MÓN DE LA PAGESIA

- *Demostració de **llatar en pauma**, exposició i venda d'objectes de llata tradicional. A càrrec de les **llatadores dels Reguers**.*
- *Demostració **d'esquilar animals**, a càrrec del **Sr. José Fuentes Reverté** "l'esquilador".*
- *Demostració de **llatar en espart**, a càrrec del **Sr. Antonio López de Masdenverge**.*
- *Demostració pràctica de **diverses formes d'empeltar**.*
- *Demostració del **procés de la llana: matalassers i filadors**.*
- *Demostració de la **construcció d'una Carbonera**.*
- *Mostra de diverses varietats d'olives (Arbequina, Picual, Cornicabra, Blanquilla, Farga, Morruda, Sevillenca, Mansanilla, bombilleta, empelte...)*
- *Exposició d'una reproducció d'una **casa de pagès amb els seus estris i amb un molí de pedra amb tracció d'una euga**.*
- *Exposició i demostració de **tres molins antics**.*
- ***Exposició i demostració de les eines i materials que s'usaven per esquilar "el ganado" i els animals del camp.***

Exposicions:

- *Quadres participants al **X Concurs de Pintura del Poble de Jesús**.*
- *Exposició: **Modistes, sastres i bordadores**
Recordant el treball de les dones jesusenques.
Treballs realitzats pels alumnes del **Taller de Memòria**.
Lloc: Claustre de l'Edifici de la Immaculada.*

- Exposició de **miniatures d'eines del camp** fetes pel Mestre Artesà, Sr. Fernando Ferré.

Lloc: Baixos de l' Edifici de la Immaculada.

- Exposició de **Reproducció en miniatura** de diversos objectes en fusta d'olivera del Sr. Juanito Chavarria Panisello.

Lloc: Espai d'Exposicions del Claustre de la Primera Planta de l'Edifici de la Immaculada

- **Exposició d'eines i estris del camp** del Sr. Tomàs Escoda Mestre.

Lloc: Baixos C/ d'en Vilàs.

- Portes Obertes del **Taller de Pintura a l'oli** d'Ester Besolí. Demostració en directe del procés d'elaboració de la pintura a l'oli.

Horari: Dissabte i diumenge de 10h a 13h i de 17h a 20h.

Lloc: C/Misericòrdia, 22 (enfront del Mercat)

**VII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OLI D'OLIVA,
ORGANITZAT PER L'ASSOCIACIÓ PLATIGOT
Del 20 al 28 de febrer**

Amb la participació de : Restaurant la Caldereta, Restaurant lo Riu, Bar Sport, Restaurant Lo Llaut, Xampú Xampany, Restaurant Nolla, Hotel Corona, l'Estudi, Los .Bany, Montcaro i Restaurant Sant Carles

Durant aquest dies, coincidint amb la Fira de l'Oli, aquests restaurants oferten un .menú especial relacionat amb l'oli d'oliva

NOTES :

- La **inscripció dels concursos** es realitzarà a l'estand de l'EMD, fins una hora abans d'iniciar-se.

- **Els Estands de la Fira obsequiaran als visitants amb butlletes per al sorteig del seu pes amb oli.**

- Hi haurà **degustació de torrades de pa amb oli** als estands de les cooperatives i moliners.

- Hi haurà **servei de barra** amb productes típics durant els dies de la fira.

- L'Associació d'empresaris restauradors Plat i Got, oferirà al seu estand degustació de productes típics.

- Hi haurà **atraccions infantils** instal·lades a l'Av. Molins d'en Comte.

- Els **aparcaments** estaran ubicats (veure plànol i hi haurà la senyalització adequada).a:

- * al pati del col·legi públic Daniel Mangrané, al costat del barranc.
- * al terreny situat a la Ctra. de Roquetes.
- * darrere del Camp de Futbol.

- **Jornada de portes obertes a la Cooperativa Soldebre i l'Agrobotiga**, el dissabte 27 de febrer d'11.00h a 13.30h.

- L'EMD de Jesús vol agrair la col·laboració de **Soldebre**.

- La Comissió organitzadora es reserva el dret de suprimir o modificar qualsevol dels actes en cas que fóra necessari.

Hi ha un menú de la Fira de l'Oli als bars de Jesús a 15€.

PREMI AL MILLOR STAND

El Comitè Organitzador de la XV Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre premiarà l'estand que consideri tingui la decoració més adient per

Els estands repartiran gratuïtament números per al sorteig del pes en l'oli que es realitzarà el diumenge 28 de febrer.

ENTRADA A LA FIRA GRATUÏTA

MENÚ DE LA FIRA

Durant els dies de Fira, s'ofereix un menú típic i popular al preu de 15€ als següents bars:

- Bar JP
- Bar Deports
- Bar Olímpic
- Bar Modern
- Bar-Restaurant La Gela
- Bar Pata Negra
- Bar Casal Sant Francesc
- Granja Gelateria Josè Maria
- Bar-Restaurant Equitor

HORARIS D'EMISSIÓ DE LA PROGRAMACIÓ DEL
CANAL TORTOSA TELEVISIÓ

DIVENDRES 26, DISSABTE 27 I DIUMENGE 28 DE FEBRER

Divendres:

- 20.00h
- 22.00h

Dissabte:

- 02.00h
- 04.00h
- 06.00h
- 08.00h
- 10.00h
- 12.00h
- 14.00h
- 16.00h
- 18.00h
- 20.00h
- 22.00h

Diumenge:

- 02.00h
- 04.00h
- 06.00h
- 08.00h
- 10.00h
- 12.00h
- 14.00h
- 16.00h
- 18.00h
- 20.00h
- 22.00h

Durant tota la setmana següent s'emetrà a les mateixes hores.

Adreça Internet: <http://www.emdjesus.cat>

Correu electrònic: emd.jesus@altanet.org

Tel. 977.50.07.35

Fax: 977.50.33.52

La Veu de l'Ebre. Diari Oficial de la Fira

