

DEGUSTACIONS

- Degustació d'oli amb pa torrat als diferents estands de la fira.
- Degustació dels productes elaborats a la cuina en directe.
- Tiquets degustació. A l'espai de la cuina en directe es podran adquirir tiquets de degustació de bunyols d'abadejo. Preu degustació: 1,00€.
- Al costat mateix de la cuina en directe s'habilitarà un espai amb taules i cadires on poder degustar tots aquests productes.

CULTURA POPULAR DEL MÓN DE LA PAGESIA

- Demostració de llatar amb pauma. Exposició i venda d'objectes de llatar tradicional. A càrrec de les llatadores dels Reguers.
- Exposició d'una reproducció d'una casa de pagès amb els seus estris i amb un molí de pedra.
- Exposició i demostració de molins antics.

EXPOSICIONS

- Exposició dels quadres participants al XXII Concurs de Pintura de Jesús.
- Exposició de les fotografies participants al III Concurs de Fotografia de l'oli, la garrofa i la pedra seca.
- Exposició de bonsais. Podrem trobar oliveres i diferents varietats d'arbres treballats amb aquesta tècnica d'art oriental per cultivar-los, a càrrec de l'Associació Cultural Bonsai Terres de l'Ebre.
- Exposició de maquetes i premses d'oli a càrrec de l'artesà local Pepe Bort.
- Exposició d'artesanía a càrrec de l'artesà local Josep Duran.

ASSOCIACIÓ DE DONES

L'Associació de Dones de Jesús ha estat qui ha realitzat els brodats dels escuts de la Fira de l'Oli a les bruses que es lliuren com a detall i de fer els mantells utilitzats a la cuina en directe i les demostracions culinàries.

TAST POPULAR DELS OLIS GUANYADORS AL XXXIX CONCURS AL TAST DELS OLIS DE LES TERRES DE L'EBRE.

Durant els dies de la Fira els assistents podran valorar els olis guanyadors del XXXIX Concurs del tast dels Olis de les diferents modalitats mitjançant una butlleta. Entre totes les valoracions s'efectuarà un sorteig. L'agraciat rebrà un lot de productes d'oli.

Horari:

Matins : d'11.00h a 13.00h

Tardes: de 17.00h a 19.00h

NOTES

- **Horari pavelló expositors:** 13 i 14 de maig, de 10h a 14h i de 16h a 21h.
- La Comissió Organitzadora lliurarà butlletes a tots els assistents per al sorteig del pes en oli.
- Hi haurà servei de barra amb productes típics durant els dies de la fira.
- La Comissió organitzadora es reserva el dret de suprimir o modificar qualsevol dels actes en cas que fos necessari.
- La participació als actes programats dins del marc de la XXVIII Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre i VII Fira de la Garrofa, autoritza els organitzadors a poder publicar les fotografies realitzades en aquests a qualsevol mitjà de comunicació de l'EMD.
- A tots els concursos caldrà inscripció prèvia fins 30 minuts abans de dur-lo a terme.
- Lloc: Estand d'Informació de l'EMD Jesús

COM ARRIBAR-HI



BUS INTERURBÀ GRATUÏT

- Servei gratuït d'autobusos d'HIFE (L1) per als visitants de la fira (dissabte i diumenge).

Els **aparcaments** estaran ubicats a:

- Passeig Josep Puig, al costat de l'Institut Escola Daniel Mangrané.
- Terreny situat al costat de la Carretera de Jesús a Roquetes.

V CONCURS INSTAGRAM DE LA XXVIII FIRA DE L'OLI DE LES TERRES DE L'EBRE I VII FIRA DE LA GARROFA

Fins a les 19.00h del 14 de maig, penja al teu perfil d'Instagram fotografies de la Fira de l'Oli i la Garrofa.

Per participar-hi, has de tenir el teu compte d'Instagram obert i seguir el compte @jessEMD1, citar-lo al text de la fotografia i fer servir les etiquetes #somdeJesús i #FiraOliGarrofaJesús. Si aquests requisits no es compleixen, la fotografia no serà vàlida. L'usuari o usuària de la fotografia guanyadora d'Instagram rebrà un lot de productes de la Fira. El jurat estarà format per membres de la Comissió de la Fira de l'Oli, que veuran les fotografies sense saber-ne els autors.

Organitza: EMD de Jesús

ENTRADA A LA FIRA GRATUÏTA

Adreça Internet: www.jesus.cat

Correu electrònic: emd@jesus.cat

Tel. 977 500 735

MOSTRA GASTRONÒMICA

Parador de Tortosa
Restaurant 4 Camins
Lo Racó de Mig Camí
Restaurant Forquilla i Ganivet
Restaurant Botànic
La Brasa de l'Ermita
Bacallaners Sorolla
Restaurant Ember's
Restaurant La Gela
La Taverna
Somiatruites
Restaurant Contrast
Los Banys

 oliSoldebre

WWW.OLISOLDEBRE.COM

Menú de la Fira
als bars i restaurants del poble
Bar Restaurant La Gela, Bar Modern, Bar Olímpic,
Restaurant Equitor i Restaurant Forquilla i Ganivet.

Impremta Querol, S.L. - D.L.: T 472-2023

Jesús

XXVIII Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre VII Fira de la Garrofa



12, 13 i 14 de maig de 2023



ORGANITZA:



COL·LABOREN:



DIVENDRES, 12 DE MAIG

XXV Cicle de Xarrades Daniel Mangrané

19.00h Presentació de la jornada, a càrrec de José Ramón Vallés, president de la Fira de l'Oli i la Garrofa.

19.10h Xarrada “Inversió a futur en cultiu superintensiu”. A càrrec d'Antoni Galceran Pagès, responsable d'oli d'oliva a la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) i Eduard Vernet, pagès d'oliveres convencionals i superintensives.

20.30h Cloenda de la Jornada. a càrrec de Víctor Ferrando, Alcalde - President de l'EMD de Jesús. Organitza: EMD de Jesús i DACC a les Terres de l'Ebre. Lloc: Edifici Immaculada.

20.30h Obertura de la barra de la Fira. Begudes i tota mena de menjars típics de la Fira.

23.00h Actuació musical. Lloc: Escenari exterior.

DISSABTE, 13 DE MAIG

9.00h fins les 11.00h Esmorzar típic de pagès a la barra de la Fira. Preu: 5,00€. Jornada de camp de poda de l'olivera.

9.15h Inscripcions i lliurament de la documentació. Lloc: Recinte firal.

9.30h Presentació de la jornada. A càrrec de José Ramon Vallés, president de la Fira.

10.10h Sortida a camp per fer la demostració de poda d'olivera. A càrrec de Tòful Farnós, podador professional.

13.30h Cloenda de la jornada. a càrrec de Víctor Ferrando, Alcalde - President de l'EMD de Jesús. Organitza: Escola Agrària d'Amposta. Col·labora: IDECE, Comissió Organitzadora de la Fira de l'Oli i EMD de Jesús.

L'Organització posa a disposició dels participants un bus per al desplaçament a les finques. Places limitades. Per temes organitzatius caldrà reservar plaça prèvia al 977.500.735.

11.30h Cercavila pels carrers i places del poble a càrrec del Grup de Gralles i Tabals de Jesús.

12.00h Concurs “TAST VARIETALS D'OLIS DE LES TERRES DE L'EBRE”.

Posa a prova els teus sentits i atreueix-te a reconèixer el gust de les varietals d'olis que produïm a la DOP Baix Ebre – Montsià.

Al guanyador/a se l'obsequiarà amb un menú per a dues persones al Bar/Restaurant Forquilla i Ganivet.

12.00h Exhibició canina per part del club EBRE AGILITY.

12.30h Veredictes del “V Concurs de cuina de rebosteria de garrofa”.

Els productes elaborats que participen al concurs es podran lliurar a l'estand de l'EMD de Jesús fins les 12.00h, acompanyats de la fitxa d'inscripció corresponent. En horari d'oficina es podrà passar per les oficines de l'EMD a recollir farina de garrofa per elaborar els productes. Al guanyador/a se l'obsequiarà amb un menú per a dues persones a l'Antic Molí d'Ulldecona. Col·labora: EIG-Empreses Innovadores de la Garrofa.

13.00h XXIII CONCURS DE LLANÇADORS DE PINYOLS D'OLIVA AMB LA BOCA.

Categoria General i Juvenil (fins a 14 anys). Al finalitzar s'obsequiarà tots els participants amb un aperitiu a la barra de la fira.

16.45h Recepció oficial als inauguradors de la Fira. Signatura del Llibre d'Honor. Actuació del Grup de Gralles i Tabals de Jesús.

17.00h Inauguració Oficial de la Fira a càrrec dels membres de la “Coral l'Harmonia de Valldoreix (Vallès Occidental). El grup, que treballa per mantenir i divulgar el cant coral, pertany a l'EMD més gran de Catalunya amb la que l'EMD de Jesús manté una estreta relació des de fa més de 25 anys.

Parlaments d'inauguració a càrrec de **Víctor Ferrando**, Alcalde - President de l'EMD de Jesús i dels representants de la **Coral l'Harmonia de Valldoreix**.

Actuació de la Coral l'Harmonia de Valldoreix. Clourà l'acte la **Banda de Música Manel Martines i Solà**.

17.45h Signatura del conveni de col·laboració entre la DOP Baix Ebre-Montsià i la Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre.

17.00h a 21.00h Campanya d'extraccions de sang “Especial Fira de l'Oli”, a càrrec del Banc de Sang i Teixits de les Terres de l'Ebre. Lloc: Recinte Firal.

18.00h Presentació de l'Associació ECONAU (l'Ametlla de Mar). Associació creada entre persones productores agroecològiques fonamentalment de garrofes, ametlles, avellanes i olives de les Terres de l'Ebre i Camp de Tarragona. En acabar hi haurà degustació de productes de l'associació. Lloc: Estand ECONAU. Pavelló Expositors.

18.00h Xarrada-Taller “EL COS PARLA LO QUE LA MENT CALLA” com els cavalls ens poden ajudar en el creixement personal, a càrrec Pere Clotet (equinoterapeuta i psicòleg) i Noemí Alquézar (instructora de ioga terapèutic).

18.30h Cercavila pels carrers i places del poble de les colles participants a la “XXVI Trobada de gralla, dolçaina i tabal dels Països Catalans a Jesús”.

Lloc de concentració: Plaça de Bous.

18.30h XXIV CONCURS D'ALLIOLI JUVENIL (Menors de 18 anys).

S'obsequiarà els participants amb un val per un entrepà i una beguda. S'oferirà morter i mà, fins esgotar existències. El Bar Restaurant la Gela obsequiarà amb dos menús al guanyador.

Col·labora: Ous Ferré.

18.30h Elaboració en públic i retransmès per circuit de TV d'una recepta de cuina de mercat amb productes de proximitat a càrrec del cuiner Cristian López, del Restaurant Lakinoa i posterior degustació. Sorteig entre els assistents de dos menús al Restaurant Ember's.

19.00h XXVII CONCURS D'ALLIOLI.

La persona guanyadora serà nomenada Mestre del Morter i passarà a formar part de la Confraria de Mestres del Morter. Al guanyador/a del Concurs d'allioli se l'obsequiarà amb una invitació de dos menús al Restaurant Equitor. Col·labora: Ous Ferré.

19.00h Exhibició de l'escola eqüestre EQUITOR, de l'espectacle L'ESSÈNCIA D'UN RIU.

19.30h Concert de gralla, dolçaina i tabal a càrrec de les colles participants a la “XXVI Trobada de gralla, dolçaina i tabal dels Països Catalans a Jesús”.

19.45h Concurs de Mestres del Morter, amb elaboració d'allioli adobat.

En finalitzar el concurs el públic assistent podrà degustar les mostres presentades al concurs fetes amb olis macerats pels Mestres del Morter. Al guanyador se l'obsequiarà amb dos menús invitació, obsequi d'El Parador. Col·labora: Ous Roig.

20.00h Lliurament dels premis del XXII Concurs de Pintura de Jesús i del III Concurs de Fotografia de l'Oli, la Garrofa i la Pedra Seca.

23.30h Concert amb els grups “KOERS” i “ZEBRASS”. En acabar els concerts música a càrrec del punxadiscos “DJ MONQUIO”.

DIUMENGE, 14 DE MAIG

9.00h fins les 11.00h Esmorzar típic de pagès. Preu: 5,00€.

10.30h a 13:00h Passejades per dintre del recinte amb els cavalls de l'escola eqüestre NATURA HÍPICA.

10.30h Ràdio Tortosa en directe. Programa Lo Rustifaci i les Pitances.

11.30h Taula de l'Oli de la Llotja de Contractació de Tortosa.

Es fixaran els preus de referència del preu de l'oli. Organitza: Cambra Oficial de Comerç, Indústria i Navegació de Tortosa. Lloc: Escenari pavelló.

12.00h Administració de la Santa Unció als malalts o majors de 70 anys. Lloc: Església Parroquial.

12.00h Passejada canina per part de la protectora d'animals ARCA.

12.15h Lliurament dels Premis del XXXIX Concurs al Tast dels Oils de les Terres de l'Ebre. Presidiran l'acte els directors de les Escoles Agràries de Gandesa, Antoni Cutrona i Cutrona, i d'Amposta, Lluís Chavarria Aragonés.

12.30h Exhibició canina per part del club EBRE AGILITY.

13.00h XXV Concurs d'olives posades casolanes.

Els participants podran portar les olives fins el diumenge a les 11h.

18.00h Exhibició de l'escola eqüestre NATURAL HÍPICA. Espectacle ANACONDA.

18.30h Elaboració en públic, posterior degustació i retransmès per circuit de TV d'una recepta de cuina de mercat amb productes de proximitat, a càrrec de Joan Amare, xef del Restaurant “Somiatruites”.

19.30h Exhibició de doma clàssica per part del genet i propietari del Centre Hípic Carlos Cid.

21.00h Lliurament de premis als guanyadors dels concursos i SORTEIG DEL PES EN OLI entre els visitants a la Fira del seu pes en litres d'oli.

La Comissió organitzadora lliurarà butlletes a tots els assistents. (És imprescindible que el guanyador es trobe present en el moment del sorteig) Col·labora: Cooperativa Soldebre.