

Diumenge 19 de novembre de 2023

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.**

11 h **Activitat "Maials d'oli, viure l'experiència de conèixer com es fa l'oli en la fase més natural: de l'arbre a la cooperativa"**, organitza el CCE de Maials i guiat per Albert Viladegut i Jordi Jové. Punt de trobada davant porta recinte Firal.

11 h **Taller "El gust per la xocolata, la gran desconeguda"**, a càrrec de Sr. Xavier Palau de Pangea Chocolate, a la sala d'actes de la Fira.

11.45 h **Presentació del llibre "Mares"**, a càrrec de l'escriptora maialenca Sònia Quer. A la sala petita de la Fira (entrada fira).

12 h **Visita Guiada per la Vilaclosa** a càrrec de la Sra. Mercè Quer. El punt de trobada serà davant de l'ajuntament.

12.30 h **Taller maridatge de vi i formatge**, a càrrec del Celler Matallonga de Fullela i Montllobé d'Aitona, a la sala d'actes de la Fira.

17 h **Jornada tècnica: "Aprèn a tastar professionalment l'oli"**. Tast guiat a càrrec de la Sra. Pilar Pardell Pons, membre del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya i la col·laboració de l'Escola Agrària de les Borges Blanques. A la sala d'actes de la Fira.

18 h **Presentació del llibre "La Colometa"**, a càrrec de l'autora M. Carme Trilla. A la sala petita de la Fira (entrada fira).

18.30 h **Acte de clausura**, a càrrec del Sr. José Crespín Gómez, subdelegat del Govern a Lleida.

20 h **Tancament del Recinte firal.**

Tots els dies de la Fira

- **Jornades de portes obertes a la Cooperativa del Camp** (d'11 h a 20 h).
- **NOVA ZONA EXPOSICIONS FIRA:** comptarà amb els pintors locals Sr. Julià Florensa i Sr. Ventura Sabaté, Tour virtual de "Bugada i safareig al Segrià" del Consell Comarcal del Segrià.
- **Visita al museu de Cal Cabalesila** (dissabte de 16 h a 20 h; diumenge de 10 h a 13 h i de 16 h a 20 h). A la plaça Constitució, 12.
- **Exposició de joguines** a càrrec de la Sra. Mercè Prats (Museu de nines). Al C. Barceloneta, 55.
- **Exposició de manualitats que realitzen al Centre de Serveis**, a la sala petita de la Fira.
- **Tallers infantils** al matí a partir de les 11 h, i a la tarda a partir de les 17 h:
 - Elaboracions amb arenes de colors, a l'expositor Taller de Arenas.
 - Taller de terrisseria, a l'expositor de Terrisseries Ventura.
- **Servei de bar i restauració al recinte firal** a càrrec del Restaurant 2009 i Cram. Per reserves, trucar al telèfon 635 697 734.



ESPAIS I SERVEIS

1. Recinte Firal
2. Centre de serveis
3. Zona d'aparcament expositors
4. Cooperativa
5. Agrobotiga
6. Ajuntament
7. Museu Cal Cabalesila
8. Museu de les nines

BARS I RESTAURANTS

1. Bar restaurant Sol Naixent
2. Bar restaurant 2009
3. Bar restaurant Coloma
4. Bar restaurant La Plaça
5. U.R.M. La Societat
6. Cram Restaurant (ctra. C-12, km 102)

ORGANITZA:



**Ajuntament
de Maials**

COL·LABORA:



Consell Comarcal del Segrià



Diputació de Lleida
La força dels municipis



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

DL: L781-2023

26a Fira de l'Oli Verd de Maials



18 i 19 de novembre de 2023

www.maials.cat

Salutació

Benvolguts veïns i amics de Maials, benvolgudes amigues i veïnes de Maials.

Com ja és tradició per aquestes dates, ens retrobem amb la Fira de l'Oli Verd de Maials, una cita obligada per a totes les persones que estimen aquesta terra i el seu producte més preuat. No cal dir que, des de l'Ajuntament i la Cooperativa del Camp Foment Maialenc, us convidem a visitar-la els dies 18 i 19 de novembre vinents.

En la salutació de l'any passat, recordo que us parlava que ens trobàvem davant una edició força especial de la fira, i que això era així per tres fets: primer, perquè la fira complia 25 anys d'història; en segon terme, perquè era la primera fira que celebràvem amb normalitat absoluta després de la pandèmia, i en tercer lloc, perquè aquella edició arribava –i ho transcriu al peu de la lletra– “en uns temps especialment complicats per al sector, en un any de sequera extrema i de crisi que ens està collant d'allò més”. Doncs ha passat un any, i tot i que semblava impossible, la sequera extrema no només persisteix, sinó que s'ha agreujat, i, amb ella, s'han incrementat les dificultats per al sector, empitjorades per altres qüestions que van més enllà de la climatologia i que aquí i ara no cal que us recordi.

En qualsevol cas, i amb tots els matisos que vulgueu, al secà es preveu una molt mala collita d'olives, pitjor fins i tot que la de l'any passat, amb la qual cosa acumulem dos campanyes força negatives que estan posant a prova la capacitat de la pagesia per tirar endavant. Per quedar-nos amb algun element positiu, ens hem de consolar amb el fet que, gràcies al reg de suport, a la nostra cooperativa disposarem d'oli per tal que tothom qui vulgui en pugui comprar.

Seguim, però, en una situació límit, de manera que, al marge d'esperar que ploqui, només em queda demanar-vos a tots i a totes que continueu treballant com fins ara, i instar les diferents administracions que demostrin amb fets –i no amb paraules– que són conscients que el sector agrícola és clau per a tot el país i que, en conseqüència, hi destinin els recursos que necessita i es mereix per sobreviure. Esperem que en breu es donin ajuts per als diversos cultius que tenim a la nostra zona, començant per l'olivera, l'ametller i el cereal.

Deixant de banda la sequera, i tornant als altres punts que us recordava abans, no cal dir que, un any després de recuperar el format presencial i sense restriccions, la Fira de l'Oli Verd de Maials mantindrà un programa variat i força dinàmic. Així, podreu gaudir d'activitats tan emblemàtiques com els esmorzars populars a la cooperativa i les visites guiades o les rutes per la Vila Closa, això sense oblidar els maridatges, els tastos i les degustacions amb diversos produc-

tes, ni tampoc activitats més especialitzades, com tallers o la xarrada que oferirà el reconegut meteoròleg Alfred Rodríguez Picó, que parlarà sobre la sequera i el canvi climàtic. A més, dissabte a la nit, i gràcies a l'Associació de Joves de Maials, hi haurà l'actuació del monologuista David Sas.

En aquesta ocasió, però, voldria remarcar una experiència que serà una de les novetats d'enguany, consistent en una demostració dels diferents sistemes de collir olives al llarg de la història, per tal de mostrar com la collita ha canviat de manera substancial d'uns anys ençà.

Pel que fa a la inauguració, en aquesta edició comptarem amb la presència de Joan Gòdia, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia de la Generalitat de Catalunya, mentre que la cloenda anirà a càrrec del subdelegat del Govern espanyol a Lleida, José Crespín.

Quan a l'Amic de l'Oli, en aquesta ocasió hem volgut que la distinció recaigui en la figura de Nandu Jubany, un dels noms més reconeguts de la cuina catalana, que ens consta que als seus establiments utilitza oli de Maials. Hi ha moltes maneres de fer país, i una d'elles és aquesta, i així li volem agrair i reconèixer.

El tercer punt al qual em volia referir té a veure amb la fira en si mateixa. L'any passat complíem, com us deia abans, 25 anys, i això vol dir que aquest any superem el quart de segle d'existència. Aquestes dades són, per un costat, motiu d'orgull, però per l'altre, suposen un desafiament i ens obliguen a esforçar-nos més que mai per estar a l'altura. Tenim al darrere una trajectòria que ens ha convertit en un referent, i com tothom sap, el més difícil no és arribar, sinó mantenir-se. És aquí on vull apel·lar a tots i a totes els que ens heu ajudat a arribar fins aquí i esperonar-vos no només per mantenir-nos on som, sinó per seguir creixent en tots els sentits. És per això que us dono les gràcies públicament, als membres de l'Ajuntament, a la Cooperativa del Camp Foment Maialenc, a la Diputació de Lleida i al DARP pel seu suport, a tota la família d'expositors i de col·laboradors, i a totes les entitats i associacions de Maials.

La història i el passat són vostres, però sobretot ho són el present i el futur.

Visca Maials i la Fira de l'Oli Verd!!

David Masot Florensa
Alcalde de Maials



Programa

26a FIRA DE L'OLI VERD DE MAIALS

Dissabte 18 de novembre de 2023

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.

11 h Recepció d'Autoritats a l'Ajuntament.
Inauguració oficial i visita a la Fira a càrrec del Sr. Joan Gòdia i Tresànceh, director General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia de la Generalitat.
En acabar, **actuació de la Colla Gegantera.**

16.30 h Visita guiada per la Vilaclosa, a càrrec dels membres de l'Associació Cultural La Capitonya de Maials. El punt de trobada serà davant de l'ajuntament.

17 h Jornada PATT: “Sequera i canvi climàtic. Què hi ha de veritat? Com ens preparem els pagesos per conrear l'olivera i la fruita seca?”, a càrrec del Sr. Alfred Rodríguez Picó, meteoròleg, amb la col·laboració de l'Escola Agrària de les Borges Blanques. A la Sala de la Societat.

18 h Presentació del llibre “Una Terra d'Oli” a càrrec de l'escriptor Ignasi Revés. A la sala petita de la Fira (entrada fira).

18.30 h Acte d'Investidura “Amic de l'Oli 2023” que aquest any recau al reconegut cuiner Nando Jubany, de Can Jubany, amb una llarga trajectòria al món de la cuina i com a ambaixador a tots els seus restaurants del nostre oli.

19 h Taller tast de melmelades artesanes a càrrec de Melmelades Torres Roca. A la sala d'actes de la Fira.

20 h Tancament del Recinte Firal.

22 h Actuació del monologuista David Sas, organitzat per l'Associació de Joves de Maials, a la Societat.