

Caimari



**XVII FIRA DE
S'OLIVA**

7, 8, 9, 14, 15 i 16 de novembre 2014



UNA FIRA MOLT VARIADA

Tenim ben dins la memòria una data peculiar quedà timbrada un dia damunt el calendari, és tot extraordinari, de bellesa singular, segur que tots els que vinguen l'any que ve vulguin tornar a passar-se un bon dia a la fira de Caimari.

Stands molt ben vestits amb els productes d'aquí, són l'oliva o el carbó, esclata-sangs i formatges, herbes per infusions amb olor a romaní, begudes de moltes castes tot amb sabor mallorquí, estau tots convidats! Val la pena fer el viatge.

Hi ha aquí un bon surtit de les fruites de tardor, torrons i coques dolces també n'hi ha abastament, ceràmica i ferro forjat per a fer decoració, és que la fira aquí ja és una tradició i tots l'estam esperant com un esdeveniment.

Allotjats en mig de la plaça hi ha quatre sementers on s'exhibeixen els arbres que són nadius de la terra, hi ha moltes d'oliveres, figueres i ametllers, hi ha també ben plantats els frondosos garrovers que donen verdor i ombra dins el pla i dins la serra.

Per fer la fira més bona tots junts l'hem d'activar hi hem de participar que no es fa tota sola, enguany serà el crespell el producte popular, tastau-ne i comprou-ne, tots en volem preparar, és per entre tots ajudar al progrés de la nostra escola.

Duim a dins el cor impresos i de forma molt activa els records de la nostra fira, aquí es celebra cada any, és la millor de totes, és la fira de s'oliva! És una obra generosa, molt eficaç i molt viva, veniu a gaudir-la, vos esperam amb afany.

Caimari

XVII Fira de s'Oliva 2014



Portada:
Il·lustració, Ramón Egoscóabal
Fotografia, Javier Viguera

Disseny i maquetatge: jvStudio-Selva

Impressió: Gelabert - Arts Gràfiques

Dipòsit Legal:

Fira de s'Oliva 2014

Jerín Vallcaneras Vicens

BON ARBRE ÉS EL GARROVER...




«... que fa garroves tot l'any,
quan li cuien ses d'enguany
ja té ses de l'any qui ve.»

(Cançó popular)

El garrover (*Cerastium siliqua*) és un arbre perennifoli de fulles compostes, de 5 a 7 metres d'alçada, de capçada arrodonida, ombra espessa –que els pagesos no consideren sana perquè no hi neixen gaire herbes– i de soca gruixuda i generalment irregular, amb cimals i branques amb tendència a esqueixar-se i caure pel pes i les ventades –aquí sobretot de mestral–, que pot arribar fins als 150 anys. En temps de l'historiador grec Herodot (s.V aC) es cultivava a Síria, Jònia i Rodes; i a l'edat mitjana els àrabs amplien la seva distribució per tota la Mediterrània on abunda per davall dels 500 m d'altitud, ja que el fred intens el perjudica i les glaçades, amb temperatures inferiors als -5°C, el poden arribar a matar. És un arbre típic de secà que es fa als costers i terres primes, poc exigent en quant a qualitat del sòl, però que regat creix molt més ràpidament i produeix més. De fet, el seu lent creixement en secà tradicionalment l'ha relegat a la consideració de cultiu generacional (una generació el sembra mentre la següent en recollirà el fruit i el profit). A Mallorca, on neix espontàniament i dona nom a l'*Oleo-ceratonion*, una de les principals comunitats climàtiques, es combinava el seu conreu amb altres arbres de secà com figueres, ametllers o oliveres.

Hi ha garrovers mascles –també anomenats bords o borrers, perquè només produeixen pol·len (borra)–, femelles i hermafrodites. Només els dos darrers fructifiquen. S'empelten amb el sistema d'escudet, a la primavera, a la lluna vella de maig. Són varietats mallorquines el garrover *femella*, *borrer*, *boval*, *bugader*, *mollar*, *tendral*, *faldat*, *pentinat*, *roquer*, *de pic d'abella*, *de mel*, *blau*, *negrella*, *roig*, *ros*, *de costella*, *costella d'ase*, *bord* i *duraió*. Les flors, petites, apareixen d'agost a octubre i neixen de bonys i branques velles. Són una mica acolorides i amb una olor dolça, afrodisíaca, fàcilment apreciable al final de l'estiu. El seu fruit, la garrova –que es recull pel setembre– forma una beina d'entre 10 i 25 cm de longitud per 2 o 3 d'amplada, que un cop madur assoleix un color marró fosc, gairebé negre. A la nostra illa s'hi fan la garrova *borda*, *negra*, *rossa*, *lluenta*, *mollar*, *de la gran casta*, *de la mel*, *de duraió*, *bugadera*, *manollera*, *de costella*, *de capoll curt*, *de la canal*, *fulla de raor* i *de banya de cabra*. Les llavors (garrofi o garroví) són de forma oval aplanada, de color marró i n'hi ha de 15 a 20 per garrova, amb un pes uniforme d'uns 0,2 grams, característica que ja detectaren els antics joiers àrabs i jueus, que els varen utilitzar com a unitat de pes per a les seves compravendes d'or i pedres precioses que anomenaren *al-karat*, quirat. D'aquí li ve el nom científic (*Ceratonia* o arbre dels quirats). El garroví s'ha utilitzat per a la fabricació de plàstics i en la indústria paperera, tèxtil (per a la confecció d'armilles antibala), farmacèutica (de la garrova es fa la coberta digestible de les càpsules de medicaments), cosmètica, alimentària (com a sucedani del cacau, espessidor E 410 i a la macrobiòtica) i química (de 100 kg de garrova es poden obtenir 26 l d'alcohol).





La polpa que recobreix les llavors és dolça (fins a un 30% en sucres) i una font de proteïnes, hidrats de carboni, fòsfor, potassi, calci, ferro, pectina i vitamines, pel que encara és consumida a l'Egipte i Síria. Va ser l'únic menjar de sant Joan Baptista en el desert, pel que en alguns llocs és coneguda com a *pa de sant Joan*. A Mallorca també ha estat un aliment tradicional en èpoques d'escassetat tal com reflecteixen les glosses relatives a les fams de l'any dotze o del quaranta-sis:

*Hi havia cases pobres
amb dos o tres combregats,
altres d'extremunciats
que vivien de garroves.*

*Ja ho dirà el qui serà viu
lo que patiren els pobres,
que vivien de garroves
per porer arribar a sèstiu.*

La garrova ha perdut la funció que tenia fins la passada dècada dels seixanta com a pinso dels ramats i animals de treball de les explotacions agrícoles pel que, actualment, gran part de la producció de garroves de Mallorca és exportada a Finlàndia per a alimentar els rens de Lapònia. Quant a les virtuts medicinals, l'escorça del garrover és astringent i el seu fruit, laxant; mentre que el suc de la garrova verda servia per a curar fics.

Tot i ser un cultiu minoritari i en declivi, Espanya, amb unes 40.000 tones anuals, és el primer productor i exportador de garrova amb un 25% del total mundial. D'aquestes 40.000 tones, més de 10.000 es recullen a les illes Balears on s'hi conren més de 13.000 has de garroverar.

I si encara voleu 'esmolar més sa garrova' o 'guanyar-vos ses garroves', podeu posar messions i endevinar quin arbre és...

*Un titoler
carregat de titoles;
dins ses titoles,
titolets hi té.*

A.O.G.



PROGRAMA D'ACTES

DIVENDRES, 7 DE NOVEMBRE

A les 15,00 h:

Trencada d'ametlles a l'encetadora de *Ca na Bielona*.

A les 20,00 h:

A l'Església Vella, inauguració de les exposicions de pintura a càrrec d'Anna Muntaner.

A les 20,30 h:

A Ca ses Monges, inauguració de l'exposició d'olis i pintura d'oliveres mil·lenàries, obra de Miquel Trias Horrach, i de dibuixos i aquarel·les de Joan Muñoz Darder.

A partir de les 20.30 h

ART+VI+TAPES

Al restaurant Ses Deveres inauguram una exposició col·lectiva de pintors i artistes visuals a càrrec de **Joan Sanz, Jaume Serra, Steven Vives i Pere Cerdà**. Podrem degustar una selecció de vins i tapes variades.

A partir de les 21.00 h

Al Bar *Els Arcs* degustació de ses nostres famoses i tradicionals tapes de cada divendres, inspirades en l'oli novell i les olives trencades del nostre terme.

AMB MÚSICA EN VIU!



DISSABTE, 8 DE NOVEMBRE

El·laboració de crespells per part dels joves del poble a benefici del CEIP *Ses Roques*



A les 10,00 h:

EXCURSIÓ A SES FIGUEROLES

Duració 3-4 hores (9 km)

Sortida de la Plaça Major. Pa i taleca.

Itinerari:

Plaça Major - Binibona - es Castell - sa Costa d'en Barral - es Cocó dets Ases - sa Barraca d'en Lluís. Berenar a ses Cases de ses Figueroles. sa Font de sa Mata - es Pouet - ses Voltetes d'en Monget - sa Rota - sa Rota d'Alt - es Pi des Vent ses Covasses - es Pas d'en Bartomeu - Coll de sa Batalla...

Organitza: *Associació Comuna de Caimari*

Col·labora:

Envasada al manantial Font Sorda Son Cocó que brolla al peu de la Serra de Tramuntana

Aigua Mineral Natural

A les 20.30 h:

Al Bar *Ca na Tome*, TORRADA+MÚSICA (Reserves al mateix bar)

DIUMENGE, 9 DE NOVEMBRE

A les 11,30 h: a la plaça Major, **presentació musical en viu** de les cançons del disc “Per un món millor”, amb l'objectiu d'introduir la cultura de la cura del medi ambient, mitjançant el llenguatge cantat i visual. Destinat a infants a partir de 2 anys.

Patrocina:  **Consell de Mallorca**
Vicepresidència de Cultura, Patrimoni i Esports

A partir de les 12,00 h: a la Plaça Major, **dinar per a tota la gent del poble de Caimari**, amb una pamboliada popular i degustació dels crespells de farina de garrova. **Organitza:** APIMA CEIP *Ses Roques de Caimari*

Cinquè concurs de tirar pinyol d'oliva

Patrocina: *Cal Reiet* 

A les 19,00 h: A l'Església Vella, **vetllada musical** a càrrec de la **Coral des Puig de Selva**, dirigida per en Josep Torrens, a benefici de l'Associació Espanyola contra el Càncer.

 **aecc** **Patrocina:**  **OLI CAIMARI**
Centre el Càncer

DIVENDRES, 14 DE NOVEMBRE

A la plaça Major es muntarà fer un sementer amb els arbres tradicionals de Mallorca: garrovers, figueres, ametllers i oliveres.



A les 10,00 h:

Els al·lots de Caimari repartiran una branca d'olivera a cada una de les cases del nostre poble, perquè es pengin a les portes en senyal de pau i convidada a fira.

A les 12,00 h:

Al Parc Etnològic es procedirà a parar lloses. A càrrec de Toni Mayol i Mateu Palou.





ANTONI MATEU
Amb tot el gust del que és autèntic

**DIALMA. GREMÍ SABATERS, 72
PALMA DE MALLORCA
www.aceites-olicaimari.com**

DISSABTE, 15 DE NOVEMBRE

A les 10,00 h
i durant tot el dissabte i el diumenge:

- ▶ A la Plaça Major es podrà visitar el sementer d'oliveres, garrovers, ametllers i figueres.
- ▶ Visita al **parc Etnològic** (exposició d'una sitja i barraca de carboner, casa de neu, forn de calç, coll de tords i parany de lloses).
- ▶ A la Placeta Vella, **exposició d'aus de falconeria** a càrrec de Volras.
- ▶ A la Placeta Vella, **exposició de tractors** 
- ▶ **Visita a sa Tafona de Caimari**, amb venda i degustació d'oli d'oliva verge extra **Simó Mateu**. La tafona compta amb aparcament propi.
- ▶ Obertura al públic i visita a l'**antiga trencadora d'ametlles de Ca na Bielona**.
- ▶ Obertura al públic i visita a la **Tafona-museu de Caimari**.
- ▶ Degustació i venda de crespells de farina de garrova elaborats pels joves de Caimari en benefici del CEIP Ses Roques.
- ▶ A l'antic convent de Ca ses Monges, **Festival del cuixot ibèric** d'aglà en estat pur, de la mà de l'ambaixador mundial del cuixot ibèric i millor tallador del món, **D. Florencio Sanchidrián**, i de **José Abellán**, tallador de les Illes Balears.
- ▶ Degustació i venda de cerveses artesanals.
- ▶ Exposició i venda de tota casta d'oliveres, ametllers i garrovers.
- ▶ Degustació d'olives negres, pansides i trencades, bacallà i arengades per gentilesa de **Conserves Bernad** de Cal Reiet.
- ▶ Degustació d'olives de tota casta per gentilesa de **J. Pericas**.
- ▶ Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra per gentilesa d'**Oli Caimari**.
- ▶ Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa dels olis **Es Verderol**.

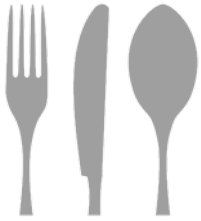
- ▶ Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa dels olis **Jornets**.
- ▶ Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa dels olis **Son Catiu**.
- ▶ Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa dels olis **Sa Resclosa**.
- ▶ Venda i degustació d'oli d'oliva verge extra amb D.O. per gentilesa dels olis **Solivellas**.
- ▶ Degustació i venda d'oli d'oliva verge extra, d'ametlles i de bessó torrat de Mallorca **Ca's Col·lector**.
- ▶ **Exposició de cotxes i motos antics de Mallorca i cotxes americans**, a càrrec de Jaume Damià.
- ▶ **Exposicions de pintura** a l'Església Vella i a Ca ses Monges.
- ▶ **Exposició d'ovelles i mens** dels pastors del nostre poble.
- ▶ **A les 16,00 h:**
Tir de Fona, competició puntuable pel **Campionat de Mallorca**, a la Finca de *Cas Roget*.

A les 16,30 h:
Inauguració oficial de la XVII Fira de s'Oliva
Recepció de les autoritats i visita al recinte ferial.

DIUMENGE, 16 DE NOVEMBRE

A l'entrada del recinte firal es convidarà a tothom a tastar pa amb oli i olives, així com crespells de farina de garrova elaborats pels joves del poble.

- ▶ A la Plaça Major es podrà visitar el sementer montat dies abans.
- ▶ A la finca Can Roget **demostració de caça amb aus de falconeria** a càrrec de *Volras*.
- ▶ **A les 12,00 h:** a Sa Tafona de Caimari, **actuació folklòrica** musical a càrrec de l'*Agrupació Festa Pagesa de Mancor de la Vall*.
- ▶ **A les 18,30 h:** CLOENDA DE LA XVII FIRA DE S'OLIVA, amb l'actuació dels xeremiers del terme.



Cuina mallorquina

ESPECIALITATS DELS BARS I RESTAURANTS DE CAIMARI

Els Bars i Restaurants de Caimari vos desitgen
una bona fira i bon profit!



BAR CAN TOMEU

Frit de porc
Variats
Plats de muntanya
Pa amb oli i esclata-sangs

C/ Ses Tavernes 9
Caimari
Tel: 971 515 361



BAR ELS ARCS

Llom amb esclata-sangs · Mè al forn
Espinagada de llom i d'anguila



BAR CA NA TOME

Copes i Tapes

C/ Franquesa 4
Tel: 649 454 386
Caimari



ESPECIAL FIRA DE S'OLIVA:

Pa amb oli variats · Plat torrat de
llom, xulla, botifarrons, llonganissa,
esclata-sangs i pa.

El dissabte vespre i el diumenge a partir de les 12:00 h:

“Carn a la brasa”: entrecot,
costelles de mè, costelles de porc,
pitreres de pollastre...

BAR CAN VILÀ

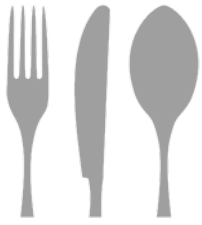
Frit de porc
Variats
Plats de muntanya
Pa amb oli i esclata-sangs

Ctra. de Lluc, 57
Caimari



C/ Ca s'Hereu, 25 · Caimari
971 875 157 - 680 831 990





Cuina mallorquina

ESPECIALITATS DELS BARS I RESTAURANTS DE CAIMARI

Els Bars i Restaurants de Caimari vos desitgen una bona fira i bon profit!



ses deveres

A pocs metres de la plaça baixant per un camí peatonal podeu trobar el nostre restaurant. Ximeneia per si fa fred i terrasseta per si fa bon temps. Berenars, dinars i sopars. Cuina mallorquina i de temporada.

Per a aquests dies de fira hem preparat:

Variats, sopes mallorquines amb esclata-sangs, frit de verdures i bolets, frit de mè, frit de pop, braç de mè al forn, bacallà amb pebres torrats, llomillo de porc amb bolets, carabassó farcit de peix i gambes, i pa amb olis (llom, costelles de mè, esclata-sangs...)

Bon profit i bona fira!



Camí vell de Moscarí, s/n
(Devora el Parc Etnològic)
Reserves:: 618 267 709



CA NA TO NE TA



A CA NA TONETA tot el que vos oferim surt d'aquesta terra, gran part del nostre hort familiar; la carn és mallorquina, i el peix com ha de ser, de la mar. Però res d'això seria el que és sense el tresor de Caimari; l'oli que ens fa ser qui som i enalteix tots els plats.

Obrim ca nostra, per poder compartir-ho amb vosaltres. Benvinguts !



C/ Horitzó, 21 · Caimari
Reserves: 971 515 226
www.canatoneta.com

Menú degustació de 6 plats:

2 aperitius, entrant, peix, carn i postre



Sa Tafona de Caimari *Restaurant*

Especialitats:

Frit de matances

Frit de mè

Cargols

Pa amb oli de llom amb esclata-sangs

Pa amb oli de sípia

Pa amb oli variats



Ctra Inca - Lluç km.6 - Caimari
www.satafonadecaimari.com
Reserves: 971 873 724 - 680 831 990



Sa Tafona de Caimari



Vos convidam a degustar els olis verges elaborats a sa tafona
i a visitar sa nostra tafona museu



Tafona - museu

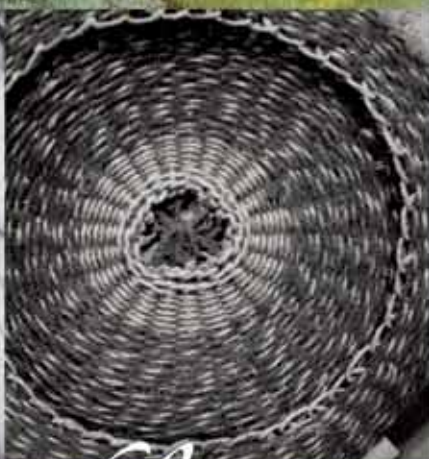


Sa Tafona de Caimari

Carretera Inca - Lluç km.6 - 07314 Caimari - Tel: +34 971 873 577

www.satafonadecaimari.com

Caimari



poble extraordinari!



Ajuntament de Selva