

FESTA DE L'OLI DE LA FATARELLA

ACTIVITATS DEL 30 DE NOVEMBRE AL 4 DE DESEMBRE

SEMINARI “LA CULTURA DE L’OLI A LA TERRA ALTA”

Divendres, 3 de desembre, a les 16:00 hores, al Casal de la Vila.

Terra Alta. L'estrella de l'oli.

(Organitzada per Desenvolupament Rural a la Terra Alta -Derruta-, l'Ajuntament de la Fatarella i l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries -IRTA-)

GIMCANA INFORMÀTICA DE L’OLI

Dissabte, 4 de desembre, de les 17:00 a les 19:00 h, al Telecentre.

Per a xiquets i xiquetes de 6 a 14 anys. Tots els participants tindran un obsequi.

BANC DE SANG

Dissabte, 4 de desembre, de les 18:00 a les 21:00 hores, al Casal de la Vila.

12a FESTA DE L’OLI. MOSTRA DE PRODUCTES ARTESANALS I TRADICIONALS

Diumenge, 5 de desembre

09.30 h Inauguració de la Mostra de Productes Artesanals i Tradicionals, a càrrec de Carme Pelejà Anguera, alcaldessa de la Fatarella i del **l’Honorable Sr. Josep Huguet i Biosca, Conseller d’Innovació Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya,**

-
La fira estarà oberta de 10.00 a 14.00 h i de 16.00 a 19.00 h

ACTIVITATS

MARXA BTT

Hora de sortida: A les **09.00 h** de davant del Casal.

Recorregut de 25 i 41 km de dificultat mitja-alta. Desnivell acumulat: 1.000 m.

Inscripcions als telèfons: 606 986 238

Organitza: Club Ciclista Pinyó Fixo.

Més informació al web www.pinyofixo.com

Durant el matí hi haurà l'actuació del grup d'animació [The McKensy's Clan Band](#).

L'Associació de Botiguers i Empreses de Servei de la Fatarella sortejarà una cistella de productes entre els visitants.

L'Associació de Turisme Rural durà a terme dos sorteigs d'una nit d'allotjament per a dues persones en un establiment de la comarca.

10.00 h Esmorzar i degustació de l'oli nou. L'esmorzar consistirà en la tradicional clotxa (pa de pagès, tomàquets, arengada i botifarra), olives negres i coca d'avellana de la Fatarella. El preu de la clotxa és de 3 euros.

10.15 h Demostració d'elaboració d'allioli. Totes les persones que hi vulguin participar s'han d'haver inscrit anteriorment i han de portar el seu propi morter. Tots els participants rebran un obsequi.

De 11:00 a 12:30 h Jocs tradicionals per als xiquets i xiquetes al parc del costat del Casal.

12.00 h Demostració de la tècnica tradicional de plegar olives. Totes les persones que hi vulguin participar s'han d'haver inscrit anteriorment. Hi haurà obsequi per a tots els participants.

De 12.00 a 14:00 h Jornada de portes obertes al molí d'oli de la Cooperativa.

Durant la tarda hi haurà l'actuació del Grup instrumental de l'Escola Municipal de Música de la Fatarella i demostració de tall i figures fetes amb motoserra.

De 16:00 a 19:30 h Taller creatiu i pedagògic per als xiquets i xiquetes de pintura d'una peça amb fang amb motius de la Festa de l'Oli, a càrrec d'Isabel D. Bartoll. Ceràmica artística. Fang i foc.

16.30 h Visita guiada per la Ruta dels Perxes. Passejarem pel nucli antic de la Fatarella i visitarem un molí d'oli antic. Lloc de sortida: Plaça Major.

A partir de les 17:00 h Degustació gratuïta d'un got de xocolata calenta per als xiquets i xiquetes.

A les 19.30 h, a la Sala de Ball del Casal.

Actuació de Pep Gimeno “Botifarra”

Pep Gimeno “Botifarra” és un d'aquests personatges que apareixen una vegada cada cent anys. Autèntic ídol per al públic coneixedor de la música folk, els seus seguidors creixen cada dia que passa i els elogis van caient-li de totes bandes, un darrere de l'altre. Magnetisme, autenticitat, carisma innat, naturalitat, espontaneïtat... aquestes són les virtuts que adornen “Botifarra”, i que l'han convertit en un dels millors *cantaors* valencians de les últimes dècades.

JORNADES GASTRONÒMIQUES

Del dissabte 4 al dimecres 8 de desembre als restaurants locals.

Durant tots els dies del Pont de la Puríssima es podran degustar els principals plats típics de la Fatarella i altres de la zona als restaurants del poble. En cas que vulgueu provar-los us recomanem que reserveu taula.

El preu del menú gastronòmic és de 24 euros. Inclou aigua, vi, pa i cafè.

MENÚ CASA ECOLÒGICA (Tel. 977 41 36 05)

Primers:

- Cansalada salada amb olives negres
- Olla barrejada
- Amanida de cigrons amb bacallà
- Entremesos de la casa

Segons:

- Galtes de porc al forn
- Bunyols de bacallà
- Llonganissa amb tomàquet i ou

Postres:

- Flam d'avellana
- Massanes al forn
- Suc de taronja amb gelat de vainilla
- Pastissets de crema amb mistela blanca

MENÚ CASA FONDA CA LA BRISDA (Tel. 977 41 38 47)

Aperitiu de la casa

Primers:

Sopa en brosses

Canelons de bacallà

Torradeta amb tomàquet escalivat, salsa de romesco i ganyims / Fideus a la cassola / Pinxo de raïm i sardina / sopa de farigola

Segons:

Corder i llonganissa a la brasa amb guarnició

Abadejo amb suquet i carxofa

Peus de porc desossats amb salsa

Postres de la casa

MENÚ RESTAURANT CAN RIUS (Tel. 977 41 36 20)

Olives i embotits del poble

Primers:

Espardenya catalana amb bacallà

Fesols amb rovellons

Escudella catalana

Segons:

Peus de porc amb salsa

Sípia amb mandonguilles

Ossobuco de vedella

Postres:

Menjar blanc

Coc amb fruits secs

Gelat de torró

Contraportada:

- plànol de situació de la Fatarella.

Com arribar a la Fatarella:

Heu d'entrar per l'entrada Nord i seguir els cartells indicadors. L'av. Catalunya estarà tallada el dia 5 de desembre, hi haurà aparcaments per als visitants al camp de futbol.

Per a més informació:

Ajuntament de la Fatarella.

Plaça Major, 7

Tel. 977 41 36 09

Fax: 977 41 35 21

www.lafatarella.org

correu: aj.lafatarella@altanet.org