

ELS RESTAURANTS DE LA VILA US OFERIRAN PLATS TÍPICS ELABORATS BÀSICAMENT AMB OLI D'OLIVA VERGE FRANCOLÍ

HOSTAL DEL SENGLAR
Pl. Montserrat Canals, 1 - Tel. 977 87 01 21

RESTAURANT EL GATIM
Av. Catalunya, 33 - Tel. 977 87 07 65

RESTAURANT LES 17 FONTS
C/ Font, 19 - Tel. 977 87 03 02

RESTAURANT CASA NOSTRA
C/ Sant Miquel, 1 - Tel. 977 87 04 77

FONDA L'OCELL FRANCOLÍ
Passeig Canyelles, 3 - Tel. 977 87 12 16

MASIA DEL CADET
Les Masies - Tel. 977 87 08 69

BAR CA L'ISIDRE
Pl. de l'Església, 7 - 650 22 35 43

BAR ELS CAÇADORS
Av. Catalunya, 6 - Tel. 977 87 05 28

BAR FRANKFURT CA L'ENRIC
Pl. de l'Església, 12 - Tel. 665 54 31 34

BAR LA LLUNA
Pl. de l'Església, 18 - Tel. 977 87 18 74

Perdiu a la caçadora elaborat amb oli d'oliva verge Francolí
(del menú degustació tardor)

Bacallà amb romesco

"Callos" casolans a l'oli Francolí

Conill rostit amb oli d'oliva i picada de carquinyolis i avellanes

Lluç al forn amb oli Francolí

Conill amb raïm a l'oli d'oliva verge Francolí

Les gambes a l'oli Francolí

Pops a la gallega a l'oli Francolí

Varietat de torrades a l'oli Francolí

Llesques de bacallà al romesco

Organitzen:



Ajuntament de
l'Espluga de Francolí



Cooperativa Agrícola i Secció de
Crèdit l'Espluga, SCCL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
SIURANA
CONCA DE BARBERÀ

Amb el suport de:



Consell Comarcal de
la Conca de Barberà



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA



COSTA DAURADA
PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

Col·laboren:



NANS
de l'Espluga de Francolí

Disseny i impressió: Impremta Requesens, Montblanc 977 86 00 18

VII FESTA COMARCAL DE L'OLI

A la Cooperativa Agrícola

VIII CONCURS D'ALLIOLI

III TROBADA DE PLAQUES DE CAVA



8 DE DESEMBRE DE 2010 ESPLUGA DE FRANCOLÍ

Encesa dels llums de Nadal

Dimecres 3 de desembre:

A les 7 de la tarda, al Passeig Cañellas

Encesa dels LLUMS DE NADAL, pels dos alumnes més petits de les classes de P5 del Col·legi Martí Poch i el Col·legi Mare de Déu del Carme, acompanyats pels Grallers i Nans de l'Espluga, i tots els nois i noies de la vila, amb bengales per a tothom.

Salutació de l'alcalde

Salutació del president

Un any més tornem a tenir un motiu de trobada per a tots els productors d'oli d'oliva arbequina i per a tots aquells que volen gaudir d'aquest fruit de la terra tan apreciat, la FESTA DE L'OLI.

Fins ara sempre s'ha parlat de crisi al sector agrari, i ara, més que mai, sentim parlar de crisi en tots els àmbits quotidians de la nostra vida.

No obstant, festes com aquesta posen de manifest que, per molta crisi de què es parli, a casa nostra, el sector de l'oliva rutlla de valent i substitueix a tots els entrebancs amb els que ens anem trobant, gràcies a l'esforç de tots els productors i de la Cooperativa de l'Espluga, i la confiança dipositada en el seu bon fer.

Així doncs tenim bons motius per gaudir d'aquesta festa, degustar aquest oli tant esperat, i continuar esforçant-nos perquè, any rera any, puguem celebrar-la amb el bon ambient i bons resultats com fins ara.

Bona festa de l'oli 2010!

El president

Cooperativa de l'Espluga de Francolí

Programa d'actes

AL CELLER COOPERATIU DE L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

Dimecres, 8 de desembre:

De 2/4 de 10 del matí a 2 del migdia, III Trobada de Plaques de Cava.

A 2/4 de 10 del matí, arribada dels socis i convidats, amb actuacions dels Bastoners, Grallers i Nans de l'Espluga.

De les 10 a les 12 del migdia, a la Plaça del Celler, esmorzar popular, amb el tast d'oli nou i degustació de vi novell

A la plaça del Celler, a les 12 del migdia VIII CONCURS D'ALLIOLI (després lliurament de premis)

bases

- Cal portar-se el morter
- Es pot fer amb ou o sense
- Es tindrà en compte el temps emprat
- Es valorarà textura, gust i color
- El veredicte del jurat serà inapel·lable