XXX FIRA DE L'OLI i LA MEDITERRÀNIA

Santa Bàrbara

MONTSIÀ



2026

27, 28 i 29

DE NOVEMBRE

www.santabarbara.cat - santabarbarafires@santabarbara.cat

Salutació de l'Alcalde

Benvolgudes i benvolguts,

Arribem enguany a una fita molt especial i emblemàtica per al nostre municipi: la commemoració de la trentena edició de la Fira de l'Oli i la Mediterrània.

Celebrar trenta edicions ininterrompudes significa, en primer lloc, mirar enrere amb profunda gratitud i reconeixement cap a totes les persones, regidors i regidores encarregats i diferents responsables que, al llarg de tots aquests anys, han dedicat esforç, constància i il·lusió a tirar endavant aquest projecte i a afrontar moments difícils. Gràcies a aquesta feina col·lectiva i continuada, avui som on som.

El sector oleícola ha canviat radicalment en aquestes tres dècades, i la fira ha de saber evolucionar al mateix ritme per continuar sent la punta de llança del nostre territori. No ens podem conformar: la nostra fira ha de ser l'aparador i l'impuls de la modernització que necessitem, visibilitzant el món de la pagesia, de l'oli i dels productes relacionats, sense oblidar tampoc tot el teixit que li dona suport, com ara el sector del comerç local.

Però la Fira de l'Oli i la Mediterrània ha estat sempre, i ha de continuar sent, un punt de reivindicació. Aquesta exigència no pot parlar només de reconeixement, de dignitat i d'excel·lència en la qualitat -valors irrenunciables dels nostres olis-, sinó que ha de posar damunt la taula les eines reals i necessàries per garantir la supervivència i el futur de la nostra pagesia. Sense una agricultura viable econòmicament i sostenible en el temps, no hi ha futur per a la nostra comarca. Per això, el crit de «Regadiu ja!» no és només una demanda històrica, sinó una urgència absoluta i vital: necessitem posar a les mans dels nostres pagesos les eines per desenvolupar-se, garantir explotacions viables i assegurar el relleu generacional al nostre camp.

Organitzem i valorem aquesta fira per molts motius: per mantenir una tradició arrelada a la terra, per afavorir la cohesió social, per ser motor econòmic i perquè ens permet defensar les nostres arrels, el nostre treball i la nostra llengua com a part de la nostra identitat, transmetent-la amb orgull a les properes generacions.

Us convido a visitar i participar activament en aquesta 30a edició, a omplir cada racó del poble de gent i alegria, i a gaudir de la cordialitat que ens caracteritza com a gran família mediterrània.

Molt bona Fira!

Josep Lluís Gimeno Vegué
Alcalde de Santa Bàrbara

Salutació del Regidor de Fires

Benvolguts veïns i veïnes de Santa Bàrbara:

Aquest any us vull donar la benvinguda amb un sentiment especial: la fira fa trenta anys i aquesta edició de la Fira de l'Oli i la Mediterrània, és un dels esdeveniments més transcendents del nostre poble, i podem dir que guanya múscul i en consolida el lideratge.

En uns del moments on l'agricultura pateix certa inestabilitat, la fira és l'aparador del treball de tot un any de la pagesia que es dedica al conreu de l'olivera; a la vegada, també vull posar en valor la reivindicació del sector primari perquè sense ell no hi ha país. Per tant, des de la nostra part, continuar en l'organització de la fira significa donar visibilitat al mon de la pagesia, de l'oli i productes relacionats, sense oblidar tot el que li dona suport com el sector del comerç.

Aquesta trentena fira és especial perquè, edició rere edició i de forma ininterrompuda, ha seguit avançant no només sumant edicions sinó multiplicant el seu impacte. Això vol dir que cadascú ha aportat el seu granet de sorra i com no potser d'una altra manera, hem de fer un reconeixement a totes les persones, regidores i regidors encarregats de la seva organització i divulgació, especialment en els moments difícils en els que s'han enfrontat

Des de l'ajuntament posem en valor l'organització de la fira per molts motius: és una tradició arrelada a la terra, afavoreix la cohesió social, és motor econòmic i com no, és un cap de setmana diferent, festiu per naturalesa, on podem gaudir dels actes socials, culturals, musicals i gastronòmics que proposa la fira, tanmateix una manera de defensar les nostres arrels, el nostre treball i la nostra llengua que forma part de la nostra identitat i que pretenem transmetre a les properes generacions.

Dins del marc de la fira hem preparat com els darrers anys un ventall d'actes per conèixer més a fons les propietats de l'oli i tot el que es pot derivar d'ell, així com diferents actes culturals, educatius, musicals i gastronòmics per viure l'ambient de festa que aquests dies fa especial el nostre poble i que esperem compleixi les expectatives de tothom.

Finalment vull donar les gràcies a totes les persones que ajuden en l'organització de la fira, expositors i visitants perquè amb la vostra presència l'esdeveniment es fa més visible, més gran i més sòlid en una clara vocació de permanència.

Vull acabar aquesta salutació exactament com en les tres últimes edicions que hem tingut el plaer d'encapçalar, amb un propòsit i una petició: que rebeu als visitants en cordialitat i alegria tal com ho sabem fer i que gaudiu de la fira omplint cada racó del poble de gent, alegria i d'oli amb orgull del que som, una gran família mediterrània.

Amb estima als planers i planeres i al nostre poble

Lluís Zaera Buitrago
Regidor de fires

Programa Oficial

DIVENDRES, 27 DE NOVEMBRE

La fira entreoberta

10.30h ***Àgora Olei Docendis*- espai docent al recinte firal amb activitats educatives vinculades al mon oleícola.**

- Taller de recollida d'olives amb ungles tradicionals de plega
- Taller de pintura amb oli verge i tinta "La llum que ens inspira"
- Taller de preparació d'oleats i ungüents amb oli d'oliva i plantes medicinals

Col·laboren: AFA Escola Jaume Balmes i Penya Amics dels Cavalls

12:00h La fira entreoberta: programa especial en directe de la Plana Ràdio, amb retransmissió en directe de la fira i entrevistes en exclusiva.

17.00h Obertura del recinte firal

17.30h "Emergència climàtica: ens toca a tots i en tot", a càrrec de Francesc Mauri, geògraf i meteoròleg de Televisió de Catalunya.
Lloc: escenari central

19.00h Trobada al recinte firal amb el **Sr. FRANCESC MAURI i DOMÉNECH,** geògraf i home del temps de Televisió de Catalunya. **Inauguració oficial de la XXX FIRA DE L'OLI I LA MEDITERRÀNIA**, amb l'actuació del Grup de Jota Planera, el Club Twirling Santa Bàrbara i la Unió Musical Jaume Balmes.

Tot seguit, acte protocol·lari en agraïment al Consejo Regulador del Aceite de Priego de Córdoba, el Ayuntamiento de Priego de Córdoba i la Fira de l'Oli i l'Olivera de l'Espolla per la seva participació i col·laboració a aquesta edició de la fira. Salutacions de les autoritats, signatura al llibre d'honor de Santa Bàrbara, parlaments i visita als estands.

20.00h Berenar de xocolata: "Redescobreix CREO: la xocolata més emblemàtica de casa nostra", un tast guiat de quatre tipus de xocolata artesanal, a càrrec de Cinta Benet, de Xocolates CREO.
Lloc: escenari central

21.00h Tancament del recinte firal.

23:00h La Festa de la Fira, amb una selecció musical dels anys vuitanta com a petit tast de la sessió del dissabte. Detall d'una copa de cava a expositors i expositores de la fira.
Obert a tothom.
Lloc: LABORATORI d'art i música (carrer Rentadors, 6)

DISSABTE, 28 DE NOVEMBRE DE 2026

10.00h Obertura del recinte firal. Entrada gratuïta.

10.00h Esmorzar de germanor amb productes de la terra i de proximitat.
Organitzen: Restaurant la Llar i Restaurant Twin Flames.
Amenitza Xaranga Ous Fregits
Lloc: Pista coberta annexa

10.00h Gran final del concurs de Minixefs.
Organitza: Grup Joventut.
Lloc: escenari central

10.30h Tasta la Cultura de l'Ebre- Els sabors de l'oli, l'or líquid de la Plana.
Sortida de la ruta etnogràfica amb carros tradicionals al Museu de la Vida a la Plana. Passejada amb carro, visita al museu i a

una finca d'oliveres, tast d'olis DOP Baix Ebre- Montsià i tornada a la fira.

Sortida: boxes de la Penya Amics dels Cavalls (darrera recinte firal).

Places limitades. Inscripcions a museulaplana@santabarbara.cat

***Nota informativa: si no hi ha inscripció prèvia a l'activitat, no es podrà participar**

11:00h Jornada tècnica "Tres varietats, quatre tipus d'olis, infinitats de sabors".
Organitza: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i el Consell Regulador DOP Oli del Baix Ebre- Montsià.
Lloc: escenari central

11.30h Concert commemoratiu dels 50 anys del Grup de Cornetes i Tabals "Xiquets Grup Balmes".
Lloc: camp de futbol

12.00h Entrega dels premis del VI Concurs de tast d'olis novells de la Fira de l'Oli i la Mediterrània.
Col·labora: Panell del Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya i Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
Lloc: escenari central

12.30h "Agro-rally: prova la teva destresa amb maquinària agrària". Gimcana amb estris del camp, amb premis per les persones guanyadores. Obert a totes les edats
Col·labora: Totplana i Stiga SPA
Inscripcions i informació: santabarbarafires@santabarbara.cat
Lloc: pista annexa camp de futbol

13.00h L'hora del vermut: caragolada popular
Preu tiquet: 5 euros
Lloc: entrada pista coberta (zona de maquinària)
Organitza: Federació de Colles de l'Aplec del Caragol

***Nota: els beneficis aniran destinats a cobrir part de les despeses de gestió dels desperfectes provocats per les inundacions del passat mes d'octubre.**

14.30h Tancament del recinte firal

16.30h Obertura del recinte firal. Entrada gratuïta.

17.00h Viatge a través dels sentits dels olis de Santa Bàrbara: tast sensorial guiat d'olis, a càrrec d'Agustí Romero.
Organitza: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)
Lloc: escenari central

18.45h Tarda de fogons, amb el programa següent:

Entrants: sessió de cuina en directe amb la reconeguda xef **Ada Parellada**

Primer plat: duet Premium amb la Ramaderia **Coreano Navarro** de Santa Bàrbara i **Maury's Brasa** de la Ràpita.

Postres: tast de pastís de formatge, amb sal de la Ràpita i oli de Santa Bàrbara, a càrrec del resposter local **Aaron Caballé Garcia.**

A càrrec de SUD Gastronòmic

Places limitades. Informació i inscripcions a santabarbarafires@santabarbara.cat

21.00h Tancament del recinte firal

21.30h Nit de l'oli: "El festí territorial, un festival de sabors catalans". L'equip de Caram Caram vestiran una taula de productes gastronòmics locals, artesans i de proximitat per picar i descobrir múltiples sabors i connectar amb records gastronòmics. Una proposta per degustar el territori català més singular d'una forma desenfadada. L'acte estarà amenitzat amb música de la banda de Quim Tafalla Andreu.

Preu: 30,00€

Lloc: Museu de la Vida a la Plana (Passeig Quatre Carreteres, 2)

Places limitades. Informació i inscripcions a santabarbarafires@santabarbara.cat

***Nota informativa: si no hi ha inscripció prèvia a l'activitat, no es podrà participar**

DIUMENGE, 29 DE NOVEMBRE DE 2026

10.00h Obertura del recinte firal. Entrada gratuïta.

10.30h "Un camí de 1000 anys", activitat que inclou:

- Sortida amb carros tradicionals des del recinte firal fins a la finca d'oliveres mil·lenàries situada al camí Vell de Tortosa (antiga Via Augusta)
- Visita guiada per les oliveres mil·lenàries
- Música en directe a càrrec de **Pili Cugat** & **Carlos Lupprian.**
- Tast d'oli mil·lenari Iberolei Mil·lenari i tornada al recinte firal.

Sortida: boxes de la Penya Amics dels Cavalls (darrera recinte firal).

**Places limitades. Inscripcions a santabarbarafires@santabarbara.cat*

***Nota informativa: si no hi ha inscripció prèvia a l'activitat, no es podrà participar**

11.00h Concurs i tast d'allioli amb oli de Santa Bàrbara

*Els concursants hauran de portar els estris (morter i mà de morter); els ingredients els subministrarà l'organització

Organitza: Dones Planeres

Lloc: escenari central

12.00h "Arrels i harmonies: oli, cuina i territori", a càrrec de David Taus de Pobill Ecològics i el xef i docent Juanjo Sales. Demostració en directe, amb tast i maridatge de productes Pobill Ecològics (Càlig).

Lloc: escenari central

13.00h "L'hora del vermut": vermuts i "combinats" típics, acompanyats de la música dels Gitanets i el Paiet Mauri.

Lloc: Pista coberta annexa

14.30h Tancament del recinte firal.

16.30h Obertura del recinte firal

17.30h "Les mil cares de la nit", concert a càrrec de l'artista **Eric Vinaixa**

Lloc: escenari central

19.00h "L'oli d'oliva verge extra a la cuina", showcooking amb 3 plats per degustar, a càrrec de **Francesc Blanch**, director culinari de Deviteca- Espai Gastronòmic. Acompanyats de música amb IA en directe.

Organitza: Consell Regulador DOP Baix Ebre-Montsià i Federació Catalana DOP-IGP

Lloc: escenari central

Places limitades: reserva prèvia al correu santabarbarafires@santabarbara.cat

***Nota informativa: si no hi ha inscripció prèvia a l'activitat, no es podrà participar**

20.00h Degustació de pa amb xocolata CREO i oli DOP Baix Ebre-Montsià.

Organitza: Dones Planeres

Lloc: escenari central

A continuació, entrega dels premis dels diferents sorteigs i concursos.

20.30h Cloenda de a la fira amb l'entrevista a l'Alcalde de Santa Bàrbara, Sr. Lluís Gimeno Vegué i al Regidor de Fires, Sr. Lluís Zaera Buitrago.

Lloc: estand de la Plana Ràdio

L'organització pot alterar, modificar i/o suprimir qualsevol dels actes previstos si causes de força major o circumstàncies alienes a la seva voluntat així ho requereixen.

EXPOSICIONS, MOSTRES, ESPAIS I ACTIVITATS AL RECINTE FIRAL

Terra Saporum

Espai de tast de gastronomia de proximitat (els participants d'aquest espai seran els responsables d'aplicar els preus i tarifes segons els seus criteris).

Terra Olivarum

Exposició i degustació dels olis participants al VI Concurs de Tast d'Olis Novells

Àgora Olei Docendis

Espai dedicat a la docència i divulgació educativa vinculada al món agrari del nostre territori.

Mostra i degustació dels olis marca Farga Mil·lenària del Territori del Sénia

Lloc: estand de la Mancomunitat de la Taula del Sénia

Mostra i degustació dels olis Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba

Lloc: estand DOP Priego de Còrdoba

Mostra i degustació d'olis amb DOP Oli de l'Empordà i productes del territori

Lloc: estand Fira de l'Oli i l'Olivera de l'Espolla

El món del vi, exposició d'estris relacionats amb la viticultura, a càrrec del col·leccionista local Àngel Fibla.

Lloc: estand Col·lecció Àngel Fibla

Estudi de consumidors, a l'estand de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

ALTRES ACTIVITATS FIRALS

XXIX Jornades gastronòmiques de la cuina de l'oli

Els restaurants participants oferiran un menú especial durant tot el mes de novembre.

Sorteig d'un menú gastronòmic per a dues persones patrocinat per cadascun dels restaurants participants a les jornades. Per entrar al sorteig cal emplenar l'enquesta d'opinió online.

**Menús a la següent pàgina*

Tasta la cultura de l'Ebre- Els sabors de l'oli, l'or líquid de la Plana

Ruta turística experiencial per les planes del Montsià per descobrir la cultura vinculada a les oliveres i l'oli d'oliva.

**Només dissabte. Més informació a museulaplana@santabarbara.cat*

Impremta Querol, SL - D.L.: T 1.053-2026

XXIX JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

RESTAURANT LA LLAR

Pg. Escoles, 3

Telèfon reserves: 640 649 293

ENTRANTS

Ruca fresca amb daus de meló, figues, gerds i filets d'anxova, regat amb vinagreta de mel i nous i oli d'oliva verge extra

Craker de verdures escalivades amb anguila fumada i regat amb oli d'oliva verge extra

Taco de foie micuit amb melmelada i formatge parmesà ratllat

Croquetes de cecina sobre mousse de salsa al Pedro Ximenes

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Guisat de llata de bou amb crema de llet i pebre

Rap a la planxa sobre llit de verdures escalivades amb oli d'oliva aromatitzat

Espatlla de xai al forn amb patata

POSTRES (a escollir)

Pastís de formatge

Crema catalana

Torrades xocolata amb sal i oli

Begudes: aigua, gasosa i vins del celler. Cafès inclosos.

Preu: 38,00€ (IVA inclòs)

Observacions:

Menú disponible durant el cap de setmana de la fira i, la resta del mes de novembre, exclusivament caps de setmana a dinar, sempre amb reserva prèvia.

RESTAURANT LA LOLA

Major, 34

Telèfon reserves: 631 516 729

APERITIU

ENTRANT

Amanida de temporada regada amb oli d'oliva verge extra

PRIMER PLAT (a escollir):

Arròs del Delta amb llamàntol

Fideuada tradicional amb allioli fet amb oli de Santa Bàrbara

SEGON PLAT (a escollir):

Rap de la llotja amb salsa

Cuixa de pollastre al forn

Secret ibèric a la graella

Postres:

Crema catalana

Mousse de xocolata

Pa, vi i/o aigua
No inclou refrescs ni cervesa

Preu: 20,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA

Pg. Quatre Carreteres, 15

Telèfon reserves: 977 719 095/ 645 966 493

PRIMERS A COMPARTIR

Embotits ibèrics amb pa i tomàquet regat amb oli verge extra

Iogurt de foie amb fruits secs

Brioix amb anguila fumada i ceba confitada

Crema d'escalivada amb oli verge extra i sardina fumada

Crema de bolets de temporada

SEGONS A ESCOLLIR

Lluç al forn amb crosta de fruits secs i salsa de gambes

Cueta de rap a la planxa amb verdures de temporada

Bacallà gratinat acompanyat amb espàrrecs i oli de tòfona

Mitjana de vedella a la graella amb patates

Magret d'ànec amb salsa agredolça i poma

Espatlla de xai al forn amb patates

POSTRES

Postres de la fira

Vins, aigua i cafès
No inclou cerveses i/o refrescs

Preu: 40,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT DIEGO

Crta. La Galera, s/n
Telèfon reserves: 977 719 017

Menú degustació
(De l'1 al 30 de novembre)

ENTRANTS SELECTES

&

Ravioli de tàrtar de tonyina roja de Balfegó

&

Cecina de vaca Wagyu – Simmental amb oli d'oliva novell i formatge Pilós

&

Pa de vidre amb tomàquet

&

Calamar farcit de bolets de temporada

&

Saltejat de bolets amb baldana blanca

&

Sorbet de mandarina de les terres de l'Ebre

&

Filet de vedella amb formatge Puig Pedrós

POSTRES

&

Mil fulls de crema amb xocolata calenta

&

Aigües i vins del celler

Preu: 50,00€ (IVA inclòs)

XXIX JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

Santa Bàrbara
Montsià

TOT EL MES DE NOVEMBRE

2026



RESTAURANTS PARTICIPANTS

- Restaurant Diego
- Restaurant la Llar
- Bar restaurant La Lola
- Restaurant Venta de la Punta

www.santabarbara.cat - santabarbarafires@santabarbara.cat

Ajuntament de Santa Bàrbara · Fira de l'Oli de la Mediterrània Santa Bàrbara · Generalitat de Catalunya · Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació · Unió Europea · IDECE · SANT JOSEP VINS