

## **AL RECINTE FIRAL**

### MOSTRES ARTESANALS I GASTRONÒMIQUES

- *Demostració de llatar en pauma i exposició d'objectes de llata tradicional. A càrrec de les **llatadores del Mas de Barberans**.*

- *Demostració d'esquilar animals, a càrrec del **Sr. José Fuentes Reverté** "l'esquilador".*

- *Mostra de pans de la Mediterrània (pa de pagès, pa en olives, pa d'oli, xapata...)*

*Col·labora: Forn de Carlos.*

- *Demostració d'elaboració i degustació d'aiguardent, amb la col·laboració de l'**Ajuntament de Prat de Comte**.*

- *Degustacions de productes elaborats amb oli d'oliva, a càrrec dels alumnes del **CFGM d'Hosteleria del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya**.*

- *Degustacions de productes elaborats per l'Associació d'empresaris de restauració de **Tortosa PlatiGot**.*

---

### CULTURA POPULAR DEL MÓN DE LA PAGESIA

- *Mostra de diverses varietats d'olives*

*( Arbequina, Picual, Cornicabra, Blanquilla, Farga, Morruda, Sevillenca, Mansanilla, bombilleta, empelte... )*

- *Tast popular d'oli.*

- *Exposició d'oli de les diverses comunitats autònomes d'Espanya.*

- *Exposició de la mostra culinària a la Carpa.*

- *Exposició d'una reproducció d'una casa de pagès amb els seus estris i amb un molí de pedra amb tracció d'una euga.*

- *Exposició i demostració de tres molins antics.*

- *Exposició de les eines i materials que s'empleaven per esquilar el ganado i els animals del camp.*

---

- Exposicions:

- Treballs realitzats pels alumnes del **Taller de Memòria**

Lloc: Claustre de l'Edifici de la Immaculada

- Quadres participants al **VII Concurs de Pintura del Poble de Jesús.**

Lloc: Edifici de la Immaculada i Sala Multiús de l'Edifici de Serveis.

- Morters i cetrills de marbre de l'artista ulldeconenc, **Sr. Agustí Forcadell Pla.**

Lloc: Sala Multiús de l'Edifici de Serveis.

---

#### **IV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OLI D'OLIVA**

**Del 23 al 25 de febrer**

Organitzades per l'**Associació PlatiGot**, amb la participació de: La Caldereta, La Torreta de Remolins, Nolla Restaurant, Restaurant Ca Víctor, Restaurant Centre del Comerç, La Piràmide, Bar Nou, Xampú Xampany, Restaurant Mont Caro, Equitor, Restaurant Paolet, Restaurant Rosa Pinyol, La Fusteria, Restaurant Can Manet, Bar Cafeteria Esther, Restaurant Lakinoa, Braseria Salomé, La Caseta del Formatge i Restaurant Sant Carles.

#### **NOTES :**

= Durant la Fira hi haurà:

= **Jornada de portes obertes a la Cooperativa Soldebre i l'Agrobotiga**, el dissabte 24 de febrer d'11 a 14 hores

= A l'estand del DAR, hi haurà informació visual sobre les obres del regadiu del Canal Xerta-Senia.

▬ - Hi haurà **servei de barra** amb productes típics durant els dies de la fira.

- L'**Aparcament** estarà ubicat al pati del col·legi públic Daniel Mangrané, al costat del barranc, al terreny situat a la Ctra. de Roquetes (veure plànol i hi haurà la senyalització adequada).

- La **inscripció dels concursos** es realitzarà a l'estand de l'EMD, fins una hora abans d'iniciar-se.

- Hi haurà **atraccions infantils** instal·lades a l'Av. Molins d'en Comte.

▬ La Comissió organitzadora es reserva el dret de suprimir o modificar qualsevol dels actes en cas que fora necessari.

*L'EMD de Jesús vol agrair la col·laboració de Soldebre.*

*Hi ha un menú de la Fira de l'Oli als bars de Jesús a 13€.*

#### **PREMI AL MILLOR STAND**

*El Comitè Organitzador de la XII Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre premiarà l'estand que consideri tingui la decoració més adient per un certamen d'aquestes característiques.*

*Els estands repartiran gratuïtament números per al sorteig del pes en l'oli que es realitzarà el diumenge 25 de febrer.*

## MENÚ DE LA FIRA

Durant els dies de Fira, s'oferirà un menú típic i popular al preu de 13€. als següents bars:

- Bar JP
- Bar Deports
- Bar Olímpic
- Bar Modern
- Bar-Restaurant La Gela
- Bar Pata Negra
- Bar Casal Sant Francesc

## **ENTRADA A LA FIRA GRATUÏTA**

*La Veu de l'Ebre. Diari Oficial de la Fira*