

XX Fira de s'Oliva Caimari



18 i 19 de novembre de 2017



El carbó També és d'aquí

Garrit poble de Caimari que ets bressol de carboners i guardes el teu terreny de la sitja la rotllana, eren tots valents i forts, sacrificats i feiners, a l'estiu a la muntanya i a l'hivern de tafoners és el que llavors donava la serra de Tramuntana.

El bosc es mantenia sempre cuidat i ben net, els arbres exsecallats, mai es parlava de foc. Vingueren idees noves que tots hi tenien dret i l'amon Toni Cameta un home just i condret va esser el promotor d'una d'elles poc a poc.

Amb la clovella d'ametlla inventà el carbonissó, ja havia qui l'obraven amb el pinyol de l'oliva, enginyós ell sobre tots va esser el triomfador, va treballar amb energia, aconseguí la calor que feia falta a les llars, duradera i activa.

Va montar un petit taller, es va fer bon empresari, aviat no va dar abast a tanta sol·licitud, la clovella li donà un segur itinerari que tan i tan cultivà el carboner de Caimari i ara ja està sent un lloc de gran magnitud.

És la seva descendència que segueix el seu camí, han engrandit el taller i fan moltes varietats. A la fira de s'Oliva també és producte d'aquí, ja el coneix tota l'illa. En nom dels que van assumir vos desitjam bona fira i tots quedau convidats.

Jerín Vallcaneras Vicens

Caimari

XX Fira de s'Oliva 2017



Portada:
Infants de 3, 4 i 5 anys del CEIP Ses Roques de Caimari

Contraportada:
Pau Espina Font (Curs 5è CEIP Ses Roques de Caimari)

Disseny, maquetació i impressió:



DL PM 1359-2017

Des de l'Ajuntament agraïm la tasca realitzada per tots els col·laboradors i col·laboradores en la fira, així com als propietaris de les finques cedides com a aparcament.



Entrevista a Pere Seguí

Amb motiu del 20è aniversari de la Fira de s'Oliva, la Comissió de la fira va trobar que era el moment indicat per retre un homenatge a n'en Pere Seguí, batle de Caimari entre els anys 1995 i 2014, i que va ser el creador i impulsor de sa fira de s'oliva des de la seva primera edició i que sense ell, aquesta fira no hagués arribat a on és ara mateix.

Ens reunim a ca'n Toni Seguí, de ses Figueroles per dur a terme l'entrevista, que segueix així:

D'on va sortir la idea de fer una fira a Caimari?

La idea va sortir perquè vaig considerar que per l'economia local de Caimari, pels oliers i pel poble en general seria molt bo tenir un fira.

Des del primer moment vares pensar en una fira de s'oliva o també vares pensar en altres temàtiques?

No, des del primer moment vàrem tenir clar que volíem una fira de s'oliva, perquè l'oli és representatiu del nostre poble i abastava tant l'oli com les olives.

El més difícil va ser posar una data. Molta gent ens aconsellava que no la féssim després del dijous bo, bàsicament perquè la gent ja hauria gastat es doblers a sa fira d'Inca, però noltros trobàvem que era una bona data, ja que és l'època de collir oliva i fer l'oli.

Abans de posar-la en marxa, com pensaves que es podria dur a terme?

Ho veia com una muntanya, com es Puig de n'Escuder de gros perquè els firaires eren reticents a venir a una

fira que no s'havia fet mai. Fins i tot, quan anava a altres fires i els convidava els deia que, en el cas que no venguessin res, els pagàriem sa benzina.

Mai m'hagués pensat que sa primera edició tengués tant d'èxit, ni jo ni sa gent de Caimari ni ningú.

Quins col·laboradors vares cercar per iniciar-la?

Sa majoria de gent del poble estava d'acord amb fer sa fira però no ho veien clar, com jo mateix. Però un dels col·laboradors que sempre em va dir "endavant" va ser en Simó Mateu.

Vares pensar que arribaria a tenir tant d'èxit com ha tengut?

Al principi no, però quan varen haver passat els dos primers anys ja vaig veure que allò anava per amunt, per amunt i pareixia que li donaven corda.

Tant era així que els dos primers anys sa fira només era el diumenge, però després ja vàrem començar a fer-la dissabte capvespre i diumenge durant bastants d'anys i fins a l'actualitat que ja es fa durant tot el dissabte i tot el diumenge.

Quins criteris vares seguir per triar als primers firaires?

El que jo volia era una fira molt artesanal. Anava a altres fires i triava el que més m'agradava. El que intentava era que només hi hagués un expositor de cada producte: un que vengués ganivets, un que vengués embotits, etc. perquè sa gent que vengués a fira ho apreciés, i sens dubte ho vàrem aconseguir.

Ja ens has dit que els firaires eren reticents a venir a la primera fira, però ara, com creus que la valoren?

Cada any repartíem una enquesta entre els firaires, que donàvem el dia que venien a montar i recollíem el diumenge en acabar sa fira a on se'ls demanava l'opinió. He de dir que sempre era molt positiva i que molts d'ells ens deien que on més gust passaven d'anar era a la fira de Caimari.

Què creus que la fa diferent de les altres fires?

Sense cap dubte, s'oli, ses olives i els expositors, i uns dels secrets d'aquesta fira és donar degustacions dels productes.

D'on va sorgir la idea d'elaborar menjar perquè el pogués vendre l'apima de Caimari?

Això va ser una idea meva. Pensava que l'Apima, al ser una escola petita tenia pocs ingressos, podria aprofitar la fira per vendre algun producte i treure algun benefici. Vaig xerrar amb ses mares i els ho vaig proposar i, evidentment hi estigueren d'acord. Durant tots aquests anys a sa plaça de Caimari i amb la col·laboració de



moltíssima gent del poble hem fet torró, confitura, olives trencades, pa de figa, bessó d'ametlla torrat i frit, galetes de farina de garrova, etc. Tot el benefici de les vendes d'aquests productes ha anat íntegrament a l'apima del Ceip Ses Roques que han anat invertint en activitats extraescolars, material escolar, etc.

Arran d'això, vàrem començar a fer un dinar a la plaça, el diumenge abans de la fira, on convidàvem a tota la gent del poble per agrair la feina feta en l'elaboració de tots aquests productes.

Quin era la teva principal preocupació quan, any rere any, muntaves la fira?

Sense dubte, el que més em preocupava durant els quinze dies anteriors a la fira era la meteorologia, que no fes mal temps, especialment que no plugués i que els firaires se n'anessin satisfets.

Que t'ha suposat a tu estar al davant d'aquesta fira durant 17 anys?

Per jo ha estat una de les majors satisfaccions veure com sa fira naixia i creixia amb bona salut. El

fet de poder mostrar a la gent que no coneixia com es fa una sitja, o com fer oli a una tafona al mig de la plaça estirada per bísties, el parc etnològic amb tot el que representa. Això no ho ha mostrat ningú més que noltros. És un referent únic a dins Mallorca.

Com creus que ha repercutit a damunt el poble el fet que aquesta fira hagi estat reconeguda per tot Mallorca?

Aquesta fira ha fet que Caimari sigui conegut a tot Mallorca i inclús a fora, ja els darrers anys convidàvem als consolats d'altres països perquè convidassin als seus conciutadans. Igualment convidàvem les escoles i instituts de totes les Illes Balears, tots els col·legis professionals, les associacions de segona i tercera edat de Mallorca, etc.

És una fira que ha marcat el rumb de les fires als altres pobles. El més destacable és que tot el poble hi ha posat d'alguna manera les mans: fent la confitura, triant bessó, fent el torró, deixant les finques com



aparcaments, etc., fins i tot, molt de veïnats convidaven a dinar als expositors que estaven a davant ca seva.

I ja per acabar, conta'ns alguna anècdota divertida o que guardis amb especial estima.

Anècdotes n'hi ha moltes, com per exemple un any que no sabíem com havíem de fer el forat a sa biga per fer oli a sa tafona de sa plaça. Jo anava demanant als fusters que coneixia però ningú em sabia dir com fer-ho i el món em va caure damunt. Fins que un dia, xerrant amb en Pedro Escolà em va dir que vendria amb un filaberquí que tenia incorporada una hèlice de vaixell i així vàrem poder fer el forat.

I una altra va ser l'any que vàrem anar a cercar un centenar de carros per tot Mallorca i quan tornàvem, passant per Campanet amb el camió carregat de carros, amb el braç d'un d'ells vàrem rompre un fil de corrent. Aquell any en Simó dels Horts ens va explicar com es

deia cada carro: carro des metge, carro de ses monges, carro des traginer, carro de sa senyora, carro trabuc, carretó, galeres, carro amb bandes, etc.

Anècdotes n'hi ha moltes. També record un any que va venir un pastor basc, en Jose Mari, amb el seu ca que era campió d'Espanya d'arreplegar ovelles i que ens deixà a tots bocabadats perquè era tan intel·ligent que quasi xerrava.

Per acabar però vull destacar la participació de la gent quan els ho hem demanat, que d'una manera entranyable han fet poble, com per exemple quan fèiem la sitja i havíem de fer torns durant les nits i tant joves com grans, tant gent que no havia estat mai a una sitja com carboners de tota la vida feien pinya envoltant el foc.

Entrevista realitzada per Toni Seguí i Pepa Serra



Caimari XX Fira de s'Oliva 2017

PROGRAMA D'ACTES

Dimecres, 8 de novembre

Amb motiu de la Fira de s'Oliva i com a convidada a tots els visitants, demanam a la gent de Caimari que pengi la bandera del poble a la seva façana.

Divendres, 10 de novembre

A les 16.00 h:

A l'encetadora de *Ca na Bielona*, **trencada d'ametlles**.

A les 19.30 h:

A l'Església Vella, inauguració de les **exposicions:**

Olis i dibuixos de retorçats troncs d'oliveres, de **Miquel Trias Horrach**, i de dibuixos i aquarel·les de **Joan Muñoz Darder**.

Exposició conjunta dels artistes: **Magdalena Pons, Andrew Pinder, Mara Grubert, Biel Noguera i Joan Lacomba**.

A les 21.00 h:

A la Plaça Major, **torrada popular**. Hi haurà carn, pa, vi i aigua. Preu 6€.

Venda de tiquets a ca na Tina i ca na Puri i a la casa del poble (dilluns dia 6 de 8 a 11 h) fins dia 7 de novembre.

Els quintos 2018 montaran una barra.

A les 23.00 h:

A la Plaça Major, concert del grup **SOCIETAT ANÒNIMA** i a continuació música disco per part dels **QUINTOS 2018**



Dissabte, 11 de novembre

A les 16.00 h:

A la Plaça Major, **empaquetat dels crespells de farina de garrova**, elaborats per l'APIMA amb la col·laboració de la gent del poble a benefici del CEIP Ses Roques.

A les 20.00 h:

A l'Església Vella, **VII Festival internacional de música antiga de Caimari**, amb l'actuació de **Lorenzo Ghielmi** (clavicèmbal) i **Diego Castelli** (violí barroc). Obres de Bach.



A les 21.30 h:

Ruta de tapes pels bars i restaurants del poble amb la participació dels xeremiers i la batucada Gorimba.



Hi participen: *Bar Can Tomeu - Bar Can Vilà - Restaurant Ses Deveres - Bar Cafeteria s'Aturada - Barra dels Quintos 2018 amb tapes dolces a sa plaça.*

A les 23.30 h:

Al restaurant Ses Deveres, **Música en Viu** amb l'actuació del grup **Without String**.



Diumenge, 12 de novembre

A les 8.30 h:

3a. cursa de muntanya "Caimari Epic Trail".



Ho organitza: Associació Comuna de Caimari

A les 13.30 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 elaborats dies abans.



Hi haurà pa, vi, aigua, tomàtiga, oli i taronges caliu per torrar.

Ho organitza: APIMA CEIP Ses Roques de Caimari.



A les 15.30 h:

A la Plaça Major, **animació infantil**, on la música i l'humor són els protagonistes, a càrrec del grup **Flip&Flop**.

A les 19.00 h:

A l'Església Vella, concert de la **Coral del Puig de Selva**, en record del nostre company cantaire Arnau Amer Sastre, dirigida per **Josep Torrens**. Donatiu voluntari a benefici de l'Associació Espanyola Contra el Càncer.



Dimarts, 14 de novembre

A les 17.30 h:

Al primer pis de la casa del poble, **taller d'ex-libris**. Vine a fer el teu propi segell personalitzat. Inscripcions fins dia 13 de novembre a l'ajuntament (971 515 006) o al whatsapp de la biblioteca (646 240 078)



Divendres, 17 de novembre

A les 12.00 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 la fira.



A les 20.00 h.

A l'Església Vella, conferència "**Situació actual del bacteri Xylella fastidiosa a les Illes Balears i bones pràctiques agronòmiques per a la seva prevenció**", a càrrec del sr. Andreu Juan Serra, cap del servei d'agricultura del Govern de les Illes Balears.



L'Ajuntament es reserva el dret de canviar, modificar o suspendre qualsevol dels actes programats.

Dissabte, 18 de novembre

A les 10.00 h:

Al Comellar de Son Albertí, recepció de les autoritats i **inauguració oficial de la XX Fira de s'Oliva**.

Acte d'homenatge a **PERE SEGUÍ CAIMARI**, batle de Caimari entre els anys 1995 i 2014, creador i impulsor de sa fira de s'oliva des de la seva primera edició.

Visita al recinte firal acompanyat dels xeremiers.

A les 11.00 h:

- A la Plaça Major, **demonstració del procés d'elaboració de l'oliva** (collir, porgar, triar, trencar i salar).

durant tot el dissabte i el diumenge:

- A la Plaça Major, **exposició d'eines i utensilis per collir oliva**.
- A la Plaça Major, **demonstració de fabricació d'ormetjos i guarnicions** per a bísties.
- A la Plaça Major, **demonstració d'elaboració de senalles i senalletes de llatra**.
- **Visita al parc Etnològic** amb l'exposició d'una sitja i barraca de carboner, casa de neu, forn de calç i coll de tords.
- **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 en benefici del CEIP Ses Roques.
- A la Placeta Vella, **mostra de cans de bestiar**, a càrrec del Club Nacional del Pastor Mallorquí.
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades i oli novell 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 **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 per gentilesa de **Ca's Col·lector**.

- **Exposició de cotxes i motos antics de Mallorca**, a càrrec de Jaume Damià i Joan Vallcaneras.

- **Exposicions de pintura** a l'Església Vella.

A les 16.00 h:

- A la Finca de Cas Roget, **tir de Fona**, competició puntuable pel **Campionat de Mallorca, modalitat pilota**.

A les 17.15 h:

- A la Plaça Major, **demonstració del procés d'elaboració de l'oliva** (collir, porgar, triar, trencar i salar).

A les 18.00 h:

- A la Plaça Major, **ballada popular** a càrrec del grup folklòric **els Revetlers** de s'Alqueria Blanca i Calonge.

Diumenge, 19 de novembre

- A l'entrada del recinte firal hi haurà **degustacions d'oli i olives**, així com **crespells de farina de garrova**.

A les 11.00 h:

- A la finca de la família Mateu Mairata (a darrera l'església), **VI concurs de cans per arreplegar ovelles**.

A les 12.30 h:

- A la Plaça Major, **demonstració del procés d'elaboració de l'oliva** (collir, porgar, triar, trencar i salar).

A les 17.00 h:

- A la Plaça Major, **combat de glosadors**.

A les 18.30 h:

CLOENDA DE LA XX FIRA DE S'OLIVA, amb un passacarrers amb una colla de xeremiers i tamborils.



La cuina

dels nostres bars i restaurants

BAR CAN TOMEU

C/ Ses Tavernes, 9 · Caimari
T. 971 515 361

- Frit de porc
- Plat de muntanya
- Variat Mallorquí
- Pa amb oli de llom i esclata-sangs



BAR CAN VILÀ

Frit de porc
Frit de mè
Llom amb esclata-sangs
Pa amb oli variats



C/ Nostra Sra. de Lluc, 57 · Caimari

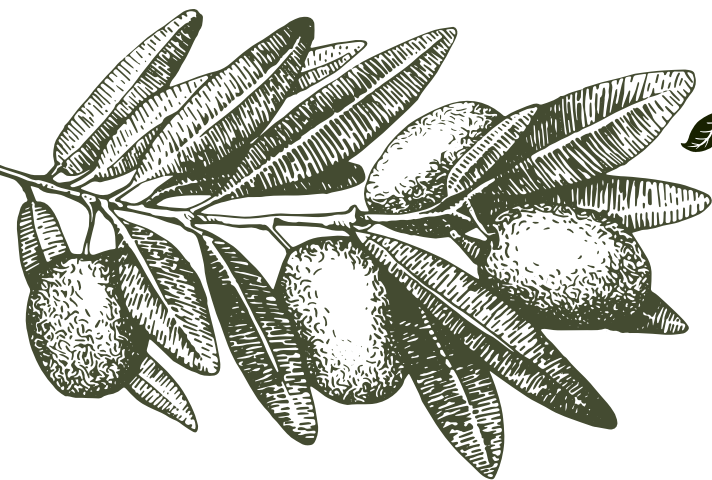
Bar
S'Aturada

C/ Ca s'Hereu, 25 · Caimari
T. 871 707 695

Per berenar:
• Variats

Per dinar i sopar:
• sopes de matances
• caragols
• bacallà amb prebes torrats





La cuina

dels nostres bars i restaurants



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:

Caragols; Frit de verdures amb picornells; Frit de marisc; Sopes mallorquines; Aguiat de pilotes amb sípia; Cabrit; Bacallà gratinat amb all i oli; Pa amb oli de llom amb esclata-sangs i Pa amb olis...

Bon profit i bona fira!



*Camí Vell de Moscari, 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 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. Obrim ca nostra idò, per poder compartir-ho amb vosaltres. Benvinguts!

Plats especials per a la fira: Sopes mallorquines, coca de bolets, peix al forn, porcella de porc negre rostida amb salsa de magranes agres i gató de plàtan amb bessó d'ametlles.



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

Sa Tafona de Caimari

Restaurant

Per aquests dies de fira vos oferim:

- Tumbet de carn
- Amanida d'olivada amb formatge mallorquí i confitura de tomàtiga
- Frit de porc
- Hamburguesa casolana de sípia
- Pa amb oli de:
 - Llom amb esclata-sangs
 - Costelles de mè
- De fira: llom, esclata-sangs, botifarró i xulla
- Mallorquí: llonganissa, formatge, esclata-sangs i xulla.
- Sa Tafona: formatge, cuixot salat, tonyina i sobrassada.

Menú de nins: croquetes amb patates.



*Ctra Inca - Lluç, km 6 - Caimari
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

Carretera Inca - Lluç, km 6 - 07314 Caimari - Tel. 971 873 577

www.satafonadecaimari.com



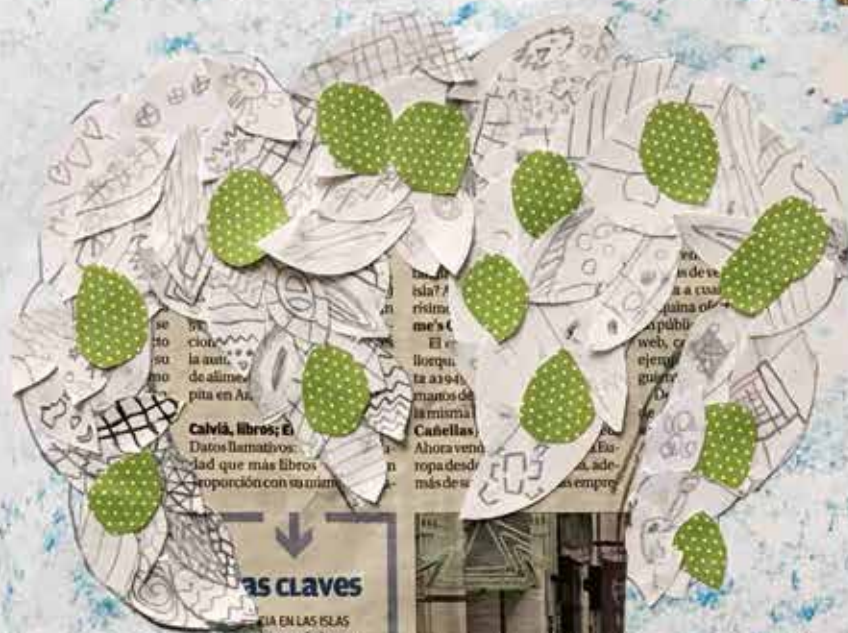
Tel.: 971 519 739

Aigua Mineral Natural

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



FIRA DE SELVA



Calvià, libros; El
 Datos llamativos:
 lad que más libros
 eproporción con su miam

Las claves

**EN LAS ISLAS
 compró algo por
 el último mes**

de población de
 ró en la red el
 gual que en el
 or encima de
 ind.

0 euros
 adquisición
 mejor qui
 to de en-

consumo
 tal
 os supe
 es como
 El cas
 tópera en
 ental.

ctós
ropa
 u web
 es de
 stancias
 primer pagar,
 a y el mte-

**DE LAS PYMES
 cito en Mallorca**
 me casos de éxito
 os adaptados a la
 sione, pero sigue
 un proceso difícil.

es; Eivissa es la que más ju
 z y música adquiere; y Maó
 taca por su consumo de equi
 ción deportiva.

Una de las consecuencias más
 directas de este auge es cómo ha
 afectado el comercio tradicional,
 que tiene que asumir una vez más



Imagen de una
 de las principales
 vias comerciales
 de Palma.
 8.2016

tas. Cerró el 2016 con una factu
 ración de 78 millones de euros, un
 40% más que el año anterior.

No están solos. No son los tui
 cios que han afrontado la reno
 vación y el mundo virtual. Algun
 os de los comercios más embie
 náticos de Palma se han subido al
 carro de las ventas virtuales, co
 mo la ferretería La Central del ba
 rrio de Santa Catalina (a punto
 de cumplir los 110 años de histo
 ria) o la tienda de artículos de pe
 sca Ca'n Sion (fundada en 1978).

Una adaptación difícil

Hay más ejemplos. Pero es un
 hecho que para la mayoría de
 comercios esta transición es un
 proceso difícil.

Ahora qu
 manera de
 es hará si
 no crece
 señalan la
 imp. UFI
 ponga ya
 un para,
 entre otr
 competencia de la

El pago de impuestos

Aunque el presidente
 mal razona que las
 como Amazon o Alibab
 temblar más a las grandes
 ficias que a los comercios
 nos y pequeños. Ballester se
 a la exigencia de que la Unión
 rupa supervise que electivates
 te pagari en España, y en cada pa
 de la UE, los impuestos que les
 corresponden.



Caïmarí, Poble extraordinari



Ajuntament de Selva