

23a Fira de l'Oli i la Pedra de Vinaixa

27, 28 i 29
de març de 2026



DL: L 229-2026



Ajuntament
de Vinaixa



Diputació de Lleida
La força dels municipis

Benvolguts i benvolgudes visitants,

Us donem la benvinguda a la 23a Fira de l'Oli i la Pedra de Vinaixa, una cita que any rere any posa en valor els productes locals i comarcals vinculats a dos elements essencials del nostre territori: l'oli i la pedra, dos productes que expliquen la nostra història, el nostre paisatge i la manera de viure de la gent de Vinaixa i de les Garrigues.

Aquesta nova edició manté viu l'esperit amb què va néixer la fira l'any 2004: donar a conèixer Vinaixa i contribuir al progrés del nostre poble a partir de dos productes que formen part de la nostra identitat. L'oli i la pedra han estat, durant dècades, presents en la vida quotidiana dels nostres avantpassats, que amb el seu esforç van construir el llegat que avui tenim la responsabilitat de preservar i projectar cap al futur.

Durant aquests dies, Vinaixa s'omple d'activitats per a tots els públics: una jornada tècnica de pagesia i paisatge, demostracions gastronòmiques amb l'oli de Vinaixa, tallers i activitats familiars, propostes musicals, rutes i caminades guiades i moltes altres iniciatives que conviden a descobrir i compartir el patrimoni del nostre poble.

Vull expressar un agraïment molt sincer a la dedicació i al compromís de totes les persones que fan possible aquesta fira: la comissió organitzadora, les associacions, les empreses i comerços, així com els voluntaris i voluntàries que, amb generositat i compromís, hi dediquen el seu temps i esforç. També a totes aquelles persones que, d'una manera o altra, hi col·laboren i hi aporten el seu granet de sorra. Sense aquesta implicació col·lectiva, seria impossible fer realitat aquesta programació.

Com a alcalde de Vinaixa, és un gran orgull representar un poble que continua lluitant per mantenir-se viu, que estima les seves arrels i que defensa els productes que durant segles han estat la base de la seva economia i la seva identitat: la pedra i l'oli. Aquesta fira és, sens dubte, un exemple del que significa fer poble i fer territori, un esdeveniment que projecta el municipi arreu del país.

També vull fer valdre que aquestes iniciatives formen part del treball constant que, des de cada municipi de les Garrigues, moltes persones duen a terme per mantenir viva l'esperança d'una comarca amb futur. Són accions que neixen del mateix territori i contribueixen a difondre'n els valors i el potencial, tot i que actualment aquest esforç es pot veure amenaçat per projectes que no neixen ni pensen en el territori.

Finalment, només em queda animar-vos a gaudir plenament d'aquesta 23a Fira de l'Oli i la Pedra: a passejar pels carrers de Vinaixa, participar en les activitats, tastar els productes, descobrir els oficis i compartir l'experiència amb tots nosaltres.

Sigueu benvolguts a Vinaixa i que tingueu una molt bona fira.

Josep M^a Tarragó i Clivillé

Alcalde de Vinaixa

DIVENDRES 27 DE MARÇ

BIBLIOTECA MÀRIUS TORRES

JORNADA TÈCNICA DE PAGESIA I PAISATGE

09.00h-10.30h Ponència “Maneig de l’olivera ecològica a les Garrigues”, de Marc Benet, de l’Agrupació Defensa Vegetal (ADV) Ecològica de Ponent.

10.30h-11.00h Petit refrigeri per als assistents.

11.00h-13.30h Ponència “Donar valor als paisatges singulars de Ponent a través de l’oli d’oliva verge extra” de Pau Moragas, enginyer agrònom i enòleg, i vicepresident i responsable de producció de l’Olivera Cooperativa. A continuació, **ponència “La riquesa oculta dels sòls de les Garrigues”,** de Miquel Aran, enginyer agrònom especialitzat en fitotècnia i exgerent del Parc Tecnològic i Agroalimentari de Lleida.

14.00-15.30h Dinar al Nou Bar Sol (menú al final del programa). Reserves fins dimarts 24.

CASA DE POBLET

15.30-17.00h Xerrada “Nous regs i paisatges de l’oli a les Garrigues. Com ho fem compatible?” de Ramon Queralt, llicenciat en Ciències ambientals i en Dret. A continuació, inauguració de l’exposició Pedra seca i biodiversitat, de la Llena Ambiental.

PLAÇA DELS ARBRES

20.30h Ruta teatralitzada “La nit de les llums d’oli” pel centre històric, ambientada en llegendes medievals, a càrrec dels Trobadors de la Vall de Vinaixa. Amb nova escenografia i sonorització.

22.00h Sopar musical a les foodtrucks.

22.30h Bingo musical en benefici de la nova geganta, organitzat pels Batunyecos de Vinaixa. Col·labora: Ajuntament de Vinaixa.

00.00h Sessió musical amb DJ Fiky.

2026
27, 28 i 29
DE MARÇ

DISSABTE 28 DE MARÇ

CARPA PLAÇA DELS ARBRES

8.30h Caminada cultural de descoberta del terme de Vinaixa fins al Manantial, amb esmorzar gentilesa de Queviures Cristina i Cooperativa de Vinaixa. Organitza: Grup Vinaixa Històrica i Ajuntament de Vinaixa. Col·labora: Associació de dones "La Ruella". Preu: 2€ (inclou assegurança). **Inscripcions a entrades.vinaixa.cat** (places limitades).

10.30h Ruta guiada pel centre històric, amb Glòria Alberich Jové.

12.00h Inauguració de la fira amb l'il·lustríssim Sr. Joan Talarn i Gilabert, president de la Diputació de Lleida, i altres autoritats.

12.30h Visita a la Cantera Rural Spa amb Eduard Moragues. Visita guiada per conèixer els orígens i la història de la pedra d'arreu del món integrada a la casa. Inici: plaça dels Arbres.

14.30h Dinar popular amb cassola de tros. Venda de tiquets a entrades.vinaixa.cat fins DIMARTS 24 de març. Preu: 15 € anticipat / 20 € al punt d'informació (tiquets limitats).

15.30h Actuació musical i sessió de ball amb Duet Cocktail Elegant.

17.30h Ruta guiada per molins antics i moderns. Amb degustació d'or líquid, gentilesa de la Cooperativa del Camp de Vinaixa.

20.00h Sopar musical a les foodtrucks amb música variada i, a continuació, sessió musical amb DJ Hooket.

AULA GASTRONÒMICA (CARPA CTRA. DE LLEIDA)

11.00 h Demostració gastronòmica de Xavier Benet, xef del Restaurant Benet de les Borges Blanques, establiment recomanat per la Guia Michelin de 2026, amb plats elaborats amb l'oli de la Vall de Vinaixa.

12.30h Tast de cervesa artesana de La Vella Caravana de Menàrguens, elaborada amb les maltes de la Malteria Arbequina.

16.30h Maridatge de licors i ratafia, a càrrec d'Arrels de Retrassia, de l'Albi.

18.00h Demostració gastronòmica de plats elaborats amb l'oli de la Vall de Vinaixa, a càrrec del Sindicat de Tarrés.



PLAÇA DE LA FONT

10.00-13.00h Demostració del treball manual de la pedra dels mestres artesans Marcel Mingorria Riart, Ferran Brunet Solanes i Roger Petit. També hi seran presents Ramon Solanes de Pedra Natural Peviarf i l'escultora Ingrid Tost.

Qui vulgui provar com és l'ofici de picapedrer, podrà fer-ho guiat pels professionals.

13.30h Taller d'aperitius amb oli de Vinaixa maridats amb vermut, a càrrec de Caramunt.

17.00h Taller familiar: Berenem amb pa amb xocolata, oli i sal, a càrrec de Caramunt.

DIUMENGE 29 DE MARÇ

COOPERATIVA DEL CAMP DE VINAIXA

9.00h Esmorzar popular amb productes locals. Organitza i col·labora: Cooperativa del Camp de Vinaixa i Ajuntament de Vinaixa.

CARPA PLAÇA DELS ARBRES

11.00h Visita a la Cantera Rural Spa amb Eduard Moragues. Visita guiada per conèixer els orígens i la història de la pedra d'arreu del món integrada a la casa. Inici: plaça dels Arbres.

12.00h Ruta guiada de la transformació de la pedra, amb Gerard Gabarra, de Pedres Magami. Inici: Ajuntament.

12.30h Ruta guiada pel centre històric, amb Glòria Alberich Jové.

14.30h Dinar popular amb paella d'arròs. Venda de tiquets a entrades.vinaixa.cat fins DIMARTS 24 de març. Preu: 15 € anticipat / 20 € al punt d'informació (tiquets limitats).

15.30h Actuació musical i sessió de ball amb Duet Cocktail Elegant.

17.30h Fi de festa amb l'actuació musical de la Xaranga La Rapitencia.

PLAÇA DE LA FONT

11.30 h Taller d'elaboració de sabons amb oli, a càrrec de Caramunt.

2026
27, 28 i 29
DE MARÇ



AULA GASTRONÒMICA (CARPA CTRA. DE LLEIDA)

11.00h Demostració gastronòmica de plats elaborats amb l'oli de la Vall de Vinaixa, a càrrec del Nou Bar Sol de Vinaixa i Restaurant Ca la Margarida de l'Albi.

13.00h Tast de vins de Niu Cellar, de l'Espluga de Francolí, amb la Paula i el Ferran; maridat amb Formatges Camps.

L'aula gastronòmica estarà dinamitzada pel famós showman Robert Govern i Simó.

FOODTRUCKS

Durant els tres dies podreu gaudir d'una zona de descans amb foodtrucks a la plaça dels Arbres. Comptarem amb les parades de:

Creperia de la Marta: creps dolces i salades.

Xurreria Alberto: xurros i patates fregides.

La Thomasina: torrades i hamburgueses km0.

Glo Street Food: fränkfurts.

L'espai estarà amenitzat amb música durant els vespres i també comptarà amb servei de barra de l'Associació de Famílies de l'Escola Sant Bonifaci.

ESPAI INFANTIL

Dissabte 28 i diumenge 29 de 10h a 19h

Inflables i jocs de fusta per als més petits.

EXPOSICIONS

Dissabte 28 i diumenge 29 de 10 a 14h i de 16 a 19h

Casa de Poblet: "Pedra seca i biodiversitat", de La Llena Ambiental.

Pont de la Carretera de Tarragona: Venda de maquinària agrícola de Gaher Metalic

Carretera de Tarragona: Automòbils clàssics (diumenge matí).

BOTIGUES

Queviures Cristina (Plaça de la Font)	973 175 447
Cooperativa del Camp de Vinaixa	973 175 309

ON MENJAR?

El Nou Bar Sol , Vinaixa	873 991 305
---------------------------------	--------------------

Menú especial Fira (**26 €**)

Entrants a compartir: Xatonada, cargols a la gormanda, pa amb tomàquet i embotits de Vinaixa.

2n plat a escollir: Bacallà a la llauna o Llangonissa amb samfaina.

Postres: Orelletes.

El menú inclou, aigua petita, copa de vi i un panet.

Restaurant El Sindicat , Tarrés	676 667 575
Restaurant Hostal Benet , les Borges Blanques	973 142 318
Restaurant Ca la Margarida , l'Albi	973 175 719

ON DORMIR?

La Cantera Rural Spa	609 663 002
Suite l'Oreneta	660 764 099
Casa Rural Cal Santos	649 172 072
Àrea d'autocaravanes de Vinaixa	973 175 722

COMPARTEIX LES TEVES FOTOS

ETIQUETA LES FOTOS AMB

#FIRAVINAIXA2026 I **@AJVINAIXA** A LES XARXES SOCIALS.



2026
27, 28 i 29
DE MARÇ

1	Ajuntament
2	Casal Vinaixenc
3	Cooperativa del Camp
4	Exposició i venda de maquinària
5	Parades mercat
6	Expositors de pedra
7	Tallers didàctics amb oli
8	Foodtrucks
9	Àrea infantil
10	Associacions locals
11	Carpa àpats i Djs - Zona AFA
12	Aula gastronòmica

	Serveis
	Pàrquing
	Punts d'interès
	Punt d'informació
	Sense cotxes

