

ACTES FIRALS

Divendres
21 gener

A les 10.00 h

OBERTURA DEL RECINTE FIRAL

Totes les accions previstes en el Pavelló de l'Oli i en el Pavelló Comercial seguiran les mesures, restriccions i recomanacions vigents pel PROCICAT en les dates de celebració de la 59a edició de la Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra i de les Garrigues.



PAVEL·LÓ DE L'OLI

ESPai GASTRONÒMIC

A les 11.00 h

Inauguració de la 59a Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra i les Garrigues, a càrrec de l'Hble. Consellera de Drets Socials Sra. Violant Cervera.
L'acte inclou el lliurament del Premi Cultura de l'Oli 2022 a l'INS Josep Vallverdú

De 16.00 h a 17.00 h

Acte d'entrega de premis a les escoles per la col.laboració dels infants a la Fira

De 18.00 h a 19.00 h

Proclamació dels guanyadors del concurs oficial dels millors olis de la Fira
Presidit pel Secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural
Sr. Carmel Mòdol

LA CUINA DE L'OLI

A partir de les 10.30 h

Còctel de benvinguda a càrrec d'Enric Torrelles de les Borges Blanques

De 17.00 h a 18.00 h

Demostració gastronòmica a càrrec de Núria Porte i Sergi Fernández, cuiners de l'Hostal Jericó de Lleida
Col.laboració amb el projecte social "El Menjador" amb l'assistència del Sr. Oriol Berenguer, director del Banc d'Aliments de Lleida

De 18.30 h a 19.30 h

Demostració gastronòmica a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida



ESPAI ALIMENTS DEL TERRITORI I TU

De 10.00 h a 12.00 h

Presentació d'experiències sobre desenvolupament rural i despoblament i taula rodona moderada per Carles Gibert, vicepresident del Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida amb les entitats participants: Banc de terres de les Garrigues, Projecte agroalimentari de l'obrador (Bellaguarda) i l'Associació Vall del Corb

De 13.00 h a 14.00 h

Maridatge amb olis : Pa, tomàquet, sal negra, all i oli fruitat madur dolç; Pa, pastanaga ratllada, curry, alfàbrega, oli fruitat verd dolç i sal negra; Pa, formatge cremós, oli fruitat madur, ceps i sal negra; Pa, xocolata blanca, oli fruitat verd amarg, llimona i sal negra, a càrrec dels alumnes de l'INS Josep Vallverdú, Cicle Formatiu Grau Mitjà d'olis d'oliva i vins (Les Borges Blanques)

De 17.30 h a 18.15 h

Taller gastronòmic per a infants , amb el plat i recepta: "Pa amb oli verge extra i xocolata", a càrrec del Petit Complet

De 18.15h a 19.00 h

Taller gastronòmic per a infants , amb el plat i recepta: "Pa amb oli verge extra i xocolata", a càrrec del Petit Complet

De 19.00h a 19.45 h

Taller gastronòmic per a infants , amb el plat i recepta: "Pa amb oli verge extra i xocolata", a càrrec del Petit Complet



PL. INDEPENDÈNCIA

A les 13.45 h

Cantada de "l'Oliver de les Garrigues"
himne de la comarca, a càrrec de l'Orfeó Terrall



CASA DE LA CULTURA

De 9.00 h a 13.30 h

Jornada tècnica "Actualitat en el sector oleícola"
Sala d'actes Maria Lois



ESPAI ENVELAT

PLAÇA EUROPA

De 10.30 h a 11.45 h

Espectacle infantil

Pels alumnes de les escoles locals cursos P3-P4-P5

A les 13.00 h

Acte d'homenatge a la memòria garriguenca

Presidit per l'Hble. Consellera de Drets Socials Sra.
Violant Cervera



LOCAL CLUB TENNIS TAULA

A les 18.30 h

Quarts de final EUROPE CUP Asisa Borges Vall i HB
Ostrov



Dissabte
22 gener





PAVEL·LÓ DE L'OLI

ESPAI GASTRONÒMIC

De 11.00 h a 12.00 h

Xoucooking a càrrec dels xefs Sergio i Javier Torres del restaurant cocina Hermanos Torres

✿ ✿ Estrelles Michelin

De 12.00 h a 12.30 h

Proclamació millors Iniciatives i Reconeixements de la Fira

Presidit per l'Hble. Consellera de Justícia Sra. Lourdes Ciuró

De les 12.45 h a 13.15 h

Acte de presentació de la 2a. Edició dels Premis Lladonosa

De 13.30 h a 14.00 h

Demostració gastronòmica a càrrec dels guanyadors de la 1a Edició dels Premis Lladonosa

De les 17.00 h a 17.30 h

Presentació del llibre del Sr. Eduard Escrich "Olis d'Oliva i Salut. Beneficis saludables del Verge Extra"

De les 17.30 h a 18.00 h

Demostració de cuina a càrrec de Dolorss Mateu, Influencer gastronòmica

De les 18.00 h a 19.30 h

Proclamació dels ambaixadors de l'oli de qualitat de Catalunya 2022

Sr. Pepe Antich i Sra. Dolorss Mateu. A continuació Acte d'Agermanament de la Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra i les Garrigues amb la Fira del Pa i del Cereal de Cervera, presidit per l'Hble. Conseller d'Economia i Hisenda Sr. Jaume Giró

De les 19.30 h a 20.30 h

Xoucooking a càrrec d'Arnau París, guanyador
MASTERCHEF9, edició 2021

LA CUINA DE L'OLI

De 11.30 h a 12.30 h

Demostració Gastronòmica a càrrec de Xavier Arnau
del restaurant Xopluc de la Fuliola i Boldú

De 12.30 h a 13.30 h

Demostració Gastronòmica a càrrec de l'Escola
d'Hoteleria de Lleida

De 17.00 h a 18.30 h

Demostració Gastronòmica a càrrec del pastisser
Josep Ramon Cases, Sucre i Disseny d'Alcarràs

De 18.30 h a 19.30 h

Demostració Gastronòmica a càrrec de l'Escola
d'Hoteleria de Lleida





PAVEL·LÓ COMERCIAL

ESPAI ALIMENTS DEL TERRITORI I TU

De 11.00 h a 12.00 h

Degustació de diferents panadons artesans, a càrrec d'Albert Porté, de Lo + Bo de Lleida (Mollerussa)

De 12.00 h a 13.00 h

Tast i maridatge de productes agroalimentaris, a càrrec de l'agrupació de productors de ponent Mengem Garrigues

De 13.00 h a 14.00 h

Demostració culinària amb degustació : Salmó marinat amb la taronja, amb verduretes a la mostassa i escuma d'oli escalivat, a càrrec d'alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida (ESCHOTUR)

De 16.00 h a 17.00 h

Acte lliurament 11a Campanya conjunta "Compra i descobreix Catalunya" de dinamització comercial i territorial de la Xarxa de Barris Antics amb projectes. *Organitzat per l'Ajuntament de les Borges Blanques*

De 17.00 h a 18.00 h

Tast guiat de vins i d'olis, a càrrec del celler Mas Blanch i Jové (La Pobla de Cèrvoles) i del Molí del Set (l'Albi)

De 18.00 h a 19.00 h

Taller de tast d'oli, a càrrec del Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya a la Granadella

De 19.00 h a 20.00 h

Tast i degustació de vins, a càrrec de Joan Penella, del celler Matallonga (Fulleda)



CASA DE LA CULTURA

De 11.00 h a 12.00 h

Campanya "Compra i descobreix Catalunya"

Sala d'actes Maria Lois



PLACETA DEL TERRALL

A les 9.00 h

Esmorzar popular a càrrec de l'equip B de Futbol
Club Borges

De 12.30 h a 13.30 h

Ballada de sardanes amb la Cobla lo Castell

De 12.00 h a 14.00 h

APLEC&OLI caragolada popular solidària

Entitat Beneficiària: Esplai Apassomi



CABANA DE VOLTA CAL QUINTILLA

A les 10.00 h

Oli experiència

Activitats diverses en un camp d'oliveres



Diumenge
23 gener





PAVEL·LÓ DE L'OLI

ESPAI GASTRONÒMIC

De 11.00 h a 12.00 h

Demostració gastronòmica
Casa Thermomix

De 12.00 h a 13.00 h

Demostració gastronòmica a càrrec del Xef Pep
Moreno del restaurant Deliranto de Salou
✿ Estrella Michelin

De 13.00 h a 14.00 h

Demostració gastronòmica a càrrec d'Albert
Capdevila Piró & Tuber Gourmet

De 17.00 h a 18.00 h

Showcooking a càrrec de Quico Arumí, xef del
restaurant Can Jubany
✿ Estrella Michelin

De 18.00 h a 19.00 h

Demostració gastronòmica a càrrec del xef Xavier
Benet de l'Hostal Benet de les Borges Blanques
Inclòs a la Guia Michelin

De 19.00 h a 20.00 h

Demostració còctels a càrrec d'Adrià de la Rosa -
Royal Bliss

A les 20.00 h

Acte de Cloenda a càrrec de Teresa Carles, xef i
propietaria del grup Healthy Foods, del restaurant
Healthy Fexiteria "Fax & Kale de Lleida
Proclamació del públic al millor Oli de la fira

LA CUINA DE L'OLI

De 11.30 a 12.30

Demostració Gastronòmica a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida

De 12.30 h a 13.30 h

Demostració Gastronòmica a càrrec de Ramon Tudela del restaurant Bonum no Rules de Lleida

De 17.30 h a 18.30 h

Demostració Gastronòmica a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida

De 18.30 h a 19.30 h

Demostració Gastronòmica a càrrec de Jesús Gimena del restaurant l'Espurna de Lleida





PAVEL·LÓ COMERCIAL

ESPAI ALIMENTS DEL TERRITORI I TU

De 11.00 h a 12.00 h

Tast guiat i degustació de pa de ronyó amb els olis guanyadors de la Fira de l'Oli 2022, a càrrec de Manel Llaràs, del Forn i Pastisseria Llaràs (Lleida) i altres forners de les Garrigues.

De 12.00 h a 13.00 h

Tast i degustació de cava Brut Nature Nu Ecològic i Rosat, a càrrec de Rosa Peñafiel, de celler Maset

De 13.00 h a 14.00 h

Elaboració dolça amb degustació: Escuma d'oli verge extra, "Ganache" de xoco blanca i bescuit d'oli d'oliva als cítrics, a càrrec dels alumnes del cicle formatiu de pastisseria de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida (ESCHOTUR)

De 17.00 h a 18.00 h

Tast guiat i degustació a la cerca del cinquè sabor, a càrrec de Montse Lloret, de Cal Senzill (Bellpuig).

De 18.00 h a 19.00 h

Tast guiat i degustació de les següents tapes: Tartaleta farcida de confitura de figa amb ametlla i formatge cremós; Combinat de paté d'albergínia amb melmelada de pebroti anxova; Broqueta de préssec i pera en almívar; Melmelada de taronja amb xocolata negra, a càrrec de Jaume Espart, de Mos de Tros (Vallverd)

De 19.00 h a 20.00 h

Tast i degustació de plats elaborats pels cuiners/xefs dels restaurants amb el nou distintiu "Restaurant Verge Extra" i participants de la Mostra Gastronòmica de les Garrigues següents : La Placeta (Arbeca) amb Jaume Culleré; Hostal Benet (Les Borges Blanques) amb Xavier Benet; Els Fogons de la Carme (Cervià de les Garrigues) amb J. Miguel Guilarte



PLACETA DEL TERRALL

A partir de les 10.00 h

XIXa Cursa de l'Oli a càrrec del Club Atlètic Borges



PASSEIG DEL TERRALL

A les 11.30 h

Benedicció dels panets de Sant Antoni i dels animals de companyia

Davant de la rotonda de la Biblioteca Comarcal

Marquès d'Olivart



CASA DE LA CULTURA

De 11.00 h a 12.00 h

Dia de la Comarca

Presidit per la Molt Hble. Sra. Laura Borràs, Presidenta del Parlament de Catalunya

Reconeixement a dos empresaris de la comarca i entrega dels 14è Premi Jove Investigador/a de les Garrigues

Sala d'actes Maria Lois