



Caramel líquid d'oli d'oliva Baró de Maials encapsulat

INGREDIENTS:

- 200 g de sucre isomalt
- Oli verge extra Baró de Maials
- Flors clavellines

PREPARACIÓ:

Foneu l'isomalt a 135 °C amb un tub de metall d'1,5 cm de diàmetre sobre la superfície del caramel a fi que es formi una petita base al tub.

Sobre un plat amb oli verge deixeu caure una gota d'oli pel tub sobre el caramel. La gota cau amb força i automàticament l'oli quedarà embolcallat per aquesta petita làmina de caramel. Decoreu-lo amb uns pètals de flors.



Organitza:



Ajuntament de Maials

Col·laboren:



Diputació de Lleida
municipis, territori i tu



www.maials.cat

XVII Fira de l'Oli Verd de Maials

15 i 16 de novembre de 2014

Fira, festa i
productes artesans

DISSENY GRÀFIC: Adrià Martí, SomCarrigues · DIPÒSIT LEGAL: L1660-2014





SALUTACIÓ

David Masot | Alcalde de Maials

Benvolgudes veïnes i benvolguts veïns de Maials, Ja ens trobem en la 17a edició de la nostra Fira de l'Oli Verd!

Després de tots aquests anys, ens trobem amb una fira que tenim ben consolidada i, a més, enguany podem dir que hem tingut un augment molt significatiu d'expositors, s'han incrementat en una trentena.

Amb la lluita, l'esforç i sobretot la dedicació dels veïns i veïnes de Maials, les associacions del poble i les seves entitats, la Fira cada cop acaba sent visitada per més gent, cosa que ens fa sentir orgullosos a tota la gent de Maials.

Vull donar les gràcies també a tots els expositors que cada any confien en la Fira de Maials com a motiu de negoci; ells també fan gran la Fira!

Aquest any la Fira és els dies 15 i 16 de novembre, dies en què el programa de la Fira és ple d'activitats, evidentment molt ben complementades amb tots els expositors firals. Enguany comptarem també amb l'exhibició d'un dels millors cuiners de Catalunya, Jordi Guillen.

Hi haurà també un tast d'olis, a càrrec de Pilar Pardell, i comptarem amb un dels grans *sommeliers* del món de l'oli, Xavier Ayala, qui ens parlarà de les aplicacions gastronòmiques de l'oli verge extra; en aquesta edició ell serà l'Amic de l'Oli.

Com és habitual, tant dissabte com diumenge hi haurà esmorzar a la Cooperativa i visites guiades per aquesta entitat.

Al llarg del cap de setmana també podrem comptar amb la possibilitat de visitar els llocs més emblemàtics de la vila amb el "Trenet", gentilesa de Tallers Font, que enguany també ens volen presentar "cotxes amb remolc i pedals", i una atracció de "cavallets".

El dissabte, després de la inauguració, gaudirem d'una exhibició de Drift (gimcana de cotxes) a la zona del polígon i trencadora d'ametlles.

El diumenge al matí es farà la cursa pedestre amb diverses categories de participants.

Com a cada edició de la Fira, es podrà visitar el fantàstic Museu de Cal Cabalesila.

Des de l'Ajuntament i la Comissió Firal, us animem a participar i a gaudir de la Fira, en un cap de setmana que esperem que estigui ple d'alegria, il·lusió i bons records.

Gràcies a tothom i molta bona Fira!

PROGRAMA XVII Fira de l'Oli Verd de Maials

Dissabte, 15 de novembre de 2014

- De 9 a 10 h** Inscripció al VI Concurs de Pintura Ràpida.
- 11.00 h** Recepció d'autoritats a la Sala d'Actes de l'ajuntament.
- 11.30 h** Inauguració i visita a la Fira, a càrrec de la Sra. Rosa Pujol i Esteve, vicepresidenta de l'IEI, portaveu de CiU i alcaldessa d'Aitona. Actuació de la Colla Gegantera de Maials.
- 12.30 h** Gymkana Drift, exhibició de cotxes a càrrec dels participants del campionat d'Espanya d'OSD de Drift, patrocinat per MRS competició i Tallers Martí.
- 13.30 h** Aperitiu al recinte firal amb els expositors.
- 17.00 h** Lliurament de premis del VI Concurs de Pintura Ràpida.
- 18.15 h** Tast tècnic d'oli d'oliva verge extra. Metodologia del tast. Sra. Pilar Pardell Pons, membre del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.
- 19.15 h** Aplicacions gastronòmiques amb oli d'oliva verge extra. Sr. Xavier Ayala Cots, *sommelier* del restaurant La Boscana (Bellví). Durant l'acte serà investit Amic de l'Oli 2014 a La Llar dels Jubilats.
- 22.00 h** Vesprades Teatral a La Societat, el grup Mont Teatre de Montoliu de Lleida representarà la comèdia *Una senyora massa decent*, de Miguel Mihura.

18.00 h Show Cooking a càrrec de Jordi Guillem, del Restaurant Lo Mam (Segur de Calafell). Altres formes de consumir l'oli d'oliva, cuina creativa, textures, elaboracions...

18.30 h Lliurament d'obsequis als expositors i clausura, a càrrec del Sr. Albert Batalla i Siscart, alcalde de la Seu d'Urgell i diputat al Parlament de Catalunya.

Tots els dies de la Fira

- Esmorzar popular amb oli nou a La Cooperativa de 9 a 11 h.
- Jornada de portes obertes a La Cooperativa del Camp (de 10 del matí a 8 del vespre).
- Visita al Museu de Cal Cabalesila (de 10 del matí a 1 del migdia i de 4 de la tarda a 8 del vespre).
- Demostracions de maquillatge (dissabte a les 7 de la tarda, diumenge a les 12 del migdia i a les 6 de la tarda).
- Visites guiades per la Vila Closa.
- Tren Turístic vila de Maials, dissenyat, fabricat i patrocinat per Tallers Font.
- "Cavallets" ecològics i cotxes amb remolc i pedals, dissenyats, fabricats i patrocinats per Tallers Font.
- Sorteig de productes cedits pels expositors durant els dos dies.

Diumenge, 16 de novembre de 2014

- 10.00 h** Cursa Popular de la P.B. La Societat de Maials al Fondo de la Bassa Bona.
- 11.00 h** Curses infantils al Fondo de la Bassa Bona.
- 12.00 h** Entrega de premis a l'estand de la Penya Barcelonista.
- 12.30 h** Presentació del projecte Camins d'Or Líquid, que comptarà amb la presència de l'Il·lm. Sr. Pau Cabré i Roure, president del Consell Comarcal del Segrià i alcalde d'Alpicat.

HORARI DE FIRA: de 10 del matí a 8 del vespre.

Hi haurà servei de càtering.

* La comissió es reserva el dret de modificar o anul·lar qualsevol acte.



EXPOSITORS

PAVELLÓ

1. Montse Escarp
2. Juan Antonio Martos
3. Penya del Barça
4. Marcel Cluny
5. Superintensiu
6. Formatges Monllobé
7. Laboratoris Issislen
8. Tallers Martí
9. Menaflix
10. Lo + Bo de Lleida
11. Sanimedica Group
12. Sarri
13. Coop. Safrà Camp de Cervià
14. ANC Maials
15. Mitoplant

16. El Rebot de la Padrina
17. Terrisseria Germans J. Ventura
18. Tallers Oró
19. Cap d'Urdet
20. SomGarrigues
21. Geno Bijuteria
22. Plantal.Lus
23. Pilar Àvila
24. Torrons Fèlix
25. Jeste Urgell
26. La Casa de l'Avi
27. Forn Garrigues
28. Formatges Montbrú
29. Tere Romero
30. Cesar Fabra
31. Osvald Ferreteria
32. Vivers Flix
33. Cooperativa Forment Maialenc
34. Isabel Berenjeno
35. Cal Senzill

36. Abac Formació
37. El Cosidor d'Idees
38. Núria Girona
39. Tot Motxilles
40. Tot fet a mà i amb il·lusió
41. Amb un parell de mans
42. Regs del Segrià
43. José Rafales
44. Olis Cremes i Perfums
45. L'Ànima del Bosch
46. Creative
47. Embotits de Planoles
48. Erkos
49. Reimen Vallès
50. Dolça Artesania
51. Regs Orocampo
52. Trobador Gastronòmic
53. Orelletes Maials
54. Mas d'en Nogués
55. Maria Columna

56. Agrupació Mútua
57. Project Enginyeria
58. Embotits Monts
59. Mobles Ramon
60. Aloe Vera, Kalanchoe i Stevia
61. Hidromel
62. Artesano de madera
63. Artesania de festa
64. Nova Visió
65. Isabel Reverté
66. Cinta feta a mà
67. Ecovitres
68. Rayo
69. Carabasses Campalegre
70. L'Arner dels Padrins
71. Exialoe
72. Llum Llibres
73. Francesc Mestre

EXTERIOR

1. Embotits Delfina
2. Girasol Garrapinyades
3. Fireta
4. Boletaires del Pirineu
5. Dolç Estil Pastissers
6. Pastissers de Rasquera
7. Embotits Vilanova
8. Forn Franquesa
9. Adna Artesania
10. Josep V. Curto
11. Joes Artesania
12. Montse Artesania
13. Juana Tirado
14. Manualitats M^a José
15. Cali Rajolers
16. Gorrets de llana
17. Cremes Gemma Fuentes
18. Seda

19. Juguetes Marcos Ruíz
20. Cheikh Atidiane
21. Ndiasse Sow
22. Blanca Paulina Santillan
23. Edwin Panamá
24. Francisco Cid
25. Tallers Martí
26. Belafer
27. Mont Vidal
28. Música Sandra Martínez
29. La Mateixa
30. Toast On The Road
31. Cafès del Món
32. Carmen Dos Santos
33. Xurreria Mercè
34. Atraccions Luis Rodríguez
35. Atraccions Iniesta Lorca
36. Xavier Inchausti
37. Rigual, SA