

28A  
FIRA  
DE L'OLI

D'OLIVA  
VERGE EXTRA  
CATALUNYA

Les Borges Blanques · Les Garrigues  
17, 18 i 19 de gener de 2025



*LA TERRA DE L'OLI. L'OLI DE LA TERRA.*



## L'OLI DE LA TERRA. LA TERRA DE L'OLI.

### *Posar la Cultura de l'Oli al centre*

L'edició d'enguany de la Fira de l'Oli pretén consolidar la doble línia de treball que vam anunciar l'any passat. Per una banda, refermem el compromís d'obertura del certamen a tota la diversitat d'olis d'oliva verge extra del país, a fi i efecte de recollir la pluralitat de models de producció, empenedoria i certificació de qualitat del món de l'oli d'oliva verge extra.

Per l'altra, la Fira de l'Oli s'engrana definitivament amb la resta d'elements de l'agenda anual "*Les Borges Blanques, Capital de l'Oli*": el Fòrum de l'Oli d'Oliva Verge Extra de Catalunya (FOOVE), espai de debat i reflexió estratègica, les jornades tècniques, els Premis Lladonosa (que aquest 2025 es celebraran a Barcelona amb motiu de la proclamació de Catalunya com a *Regió Mundial de la Gastronomia*) i, finalment, la programació lligada a un nou equipament municipal de divulgació de la cultura de l'oli, l'*Oleoteca - espai de la cultura l'ove*.

És l'*Oleoteca*, precisament, equipament que inaugurarem aquesta Fira, la peça amb què hem de saber desplegar la vessant més popular de l'agenda de la cultura de l'oli, amb una proposta d'activitats formatives, culturals i gastronòmiques al llarg de tot l'any. És així que durant el certamen, l'*Oleoteca* ja acollirà una programació renovada de tallers de tastos guiats, a càrrec de Montse Freixa, amb sessions diverses pensades per acostar el món de l'oli a tots els públics.

I entre tast i tast -i *Oli Experiència*-, segurament podrem trobar el moment per a assaborir la cuina del Gall del Penedès, dels companys de Vilafranca, amb qui la Fira de l'Oli s'agermana enguany amb la voluntat de posar en valor qualsevol producte del patrimoni gastronòmic català. És per això també que la Fira premiarà la tasca pedagògica de Pep Nogué, cuiner, escriptor, divulgador i gastrònom català, amb una amplíssima trajectòria de recerca de les arrels gastronòmiques catalanes i de defensa del producte nostrat.

I si seguim parlant de la promoció de l'excel·lència dels olis d'oliva verge extra, cal felicitar a tothom que ha treballat tots aquests anys, per un concurs OOVE de la Fira que, edició rere edició, ha sabut comptar amb el reconeixement del sector i que en aquest certamen supera, novament, les 50 mostres presentades. L'oferiment de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, de celebrar a les Borges Blanques els Premis als Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya, rubrica i posa en valor, encara més, aquesta trajectòria de compromís amb el sector.

Ara bé, si parlem de trajectòria (i de comarca), aquesta edició de Fira té, certament, un sol protagonista: la Denominació d'Origen les Garrigues. Perquè estem parlant de 50 anys d'un segell de qualitat, el naixement del qual va ser un acte d'afirmació i autoestima col·lectives, de reconeixement mutu i tota una declaració d'intencions. I és que l'oli d'oliva verge extra de les Garrigues esdevenia, amb la DO, no només un producte de consum, sinó també -i sobretot- una manera d'entendre la comarca, culturalment i simbòlica.

En un àmbit ja més tècnic, l'equip de la Fira conjuntament amb l'oficina comarcal del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (DARP) han dissenyat una jornada específicament orientada a la gestió d'un recurs essencial com és el sòl, la millora de la seva fertilitat i conservació a llarg termini, posant l'accent en les pràctiques sostenibles que permeten mantenir-ne la productivitat.

Dit això, la Fira també és dinars populars, activitat esportiva o concerts. Deixeu-me destacar, aquí, l'esperit de col·laboració i bona entesa que es manifesta en iniciatives com l'Aplec & Oli, una caragolada popular solidària que uneix gastronomia i compromís social, o la bona predisposició de la Cursa de l'Oli o dels Tres Tombs a l'hora d'atendre la demanda de l'equip de Fira, canviar el recorregut i facilitar així tota la logística del diumenge.































Acabo aquesta salutació amb un agraïment sincer a tots els productors participants, a les famílies pageses, a l'esforç del personal municipal, i a l'equip de Fira. Menció especial al Xavier Bueno, per la convicció amb què va assumir aquest octubre passat la regidoria de Promoció econòmica i Fires.

A tots ells i elles, moltes gràcies.

**Josep R. Farran i Belart**  
Alcalde de les Borges Blanques

# ESPAIS FIRALS 2025



GENER	/ DIMENCS 15	/ DIJOUS 16	/ DIVENDRES 17	* Pictogrames CAA (comunicació augmentativa i alternativa)
9 h				
10 h 00 m			 <b>Obertura recinte Fira</b>	 <b>O1B</b>
15 m				 <b>La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)</b>
30 m				 <b>O2</b>
45 m				<b>10-10:40h (sessió 1)</b> <b>10:40-11:20h (sessió 2)</b> <b>Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</b>
11 h 00 m				
15 m				
30 m			 <b>O1A</b>	 <b>O2</b>
45 m			<b>11:30 h</b> <b>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</b>	 <b>Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</b>
12 h 00 m			<b>INAUGURACIÓ FIRA</b> a càrrec de l'Honorable Sr. Miquel Sàmper i Rodríguez, Conseller d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya. <b>Premi Cultura de l'Oli</b> Pep Nogué, fundador del CIB Culinary Institute of Barcelona i presentador de La Fonda de Catalunya Radio. <b>Cantada de "L'Oliver de les Garrigues"</b> , himne de la comarca, a càrrec de l'Orfeó Terrall.	
15 m				
30 m				
45 m				
13 h 00 m				
15 m				
30 m				
45 m				
14 h 00 m				
15 m				
30 m				
45 m				
15 h 00 m				
15 m				
30 m				
45 m				
16 h 00 m			 <b>O1A</b>	
15 m			 <b>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</b>	
30 m			<b>Entrega de premis a les escoles per la col·laboració dels infants a la Fira</b> a càrrec de l'Ajuntament de les Borges Blanques.	
45 m	 <b>O8</b>			
17 h 00 m	 <b>Casal Cívic i Comunitari</b>		 <b>O3</b>	 <b>O2</b>
15 m	<b>Taller de pintura amb Vi (sense alcohol) i Oli d'Oliva Verge Extra</b> Taller familiar a càrrec de Tinta i Vi - Estudi d'Art.		<b>17 h</b> <b>Espai Oleoteca</b> <b>**Inauguració Espai Oleoteca</b>	 <b>Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</b>
30 m			 <b>O1A</b>	
45 m			 <b>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</b>	<b>17 h</b> <b>Taller d'Oli d'Oliva Verge Extra arbequina ecològic i presentació de sabons ecodetergents artesans Agalla Natural</b> a càrrec de Dolores Català, d'Oli Cimal d'Arbeca.
18 h 00 m		 <b>O6</b>	<b>**Proclamació dels guanyadors del concurs oficial dels millors OOVE de la Fira</b> <b>**ambdós actes a càrrec de l'Honorable Sr. Óscar Ordeig i Molist, Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya i de la Sra. Àngels Calvo, Cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.</b>	 <b>O1B</b>
15 m		 <b>Casa de la Cultura (Sala Maria Lois)</b>		 <b>La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)</b>
30 m		<b>Xerrada "Introducció a l'Òpera" i Tast d'Olis</b> a càrrec d'Albert Ferrer. Fundació Òpera Catalunya.		 <b>O2</b>
45 m				 <b>O7</b>
19 h 00 m	 <b>O8</b>		 <b>O1A</b>	 <b>O2</b>
15 m	<b>Casal Cívic i Comunitari</b>		<b>19 h</b> <b>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</b>	 <b>Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</b>
30 m	<b>Taller de pintura amb Vi i Oli d'Oliva Verge Extra</b> Taller per a adults a càrrec de Tinta i Vi - Estudi d'Art.		<b>Xoucooking</b> a càrrec de Chaima Arjam Catering Events Extraordinaris. Especialitat en pastissos personalitzats.	 <b>O1B</b>
45 m				 <b>La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)</b>
20 h 00 m				
21 h 00 m				
23 h 00 m				 <b>O4</b>
				 <b>23:30 h</b> <b>Espai Envelat</b> <b>Concert DJ</b> amb DJ Russi, Sergi Domene, Héctor Ortega, Artatack i Yxor

O6



9 h  
**Casa de la Cultura (Sala Maria Lois)**

**Jornada tècnica "Adaptació i resiliència de les explotacions agrícoles davant el canvi climàtic"**

O4



14:30 h  
**Espai Envelat**

**Festa gastronòmica popular: Pollastre a baixa temperatura amb cítrics**

Lloc: Carpa  
Preu: 10 €  
a càrrec d'Àpats Garrigues/Cuina de l'Araceli.

O7



18 h  
**Sala Pifarré**

**Inauguració Exposicions**

**Sala 1** - Pintura Elena Clivillé.  
**Sala 2** - Agents Rurals, guardians del medi natural.

9 h					
10 h 00 m					
15 m					
30 m	O1A				
45 m	10:30 h Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)	O1B	10:30 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)		
11 h 00 m	Acte d'Agermanament de la Fira de l'Oli d'Oliva Verge Extra Catalunya i Fira del Gall de Vilafranca del Penedès <b>Xoucooking</b> a càrrec d'Oriol Llavina del restaurant El Cigró d'Or de Vilafranca del Penedès (Guia Michelin), amb degustació de vi DO Penedès.	Demostració gastronòmica a càrrec de Wilhelm Miralles i Genís Santos del restaurant Braseria Isidro de Lleida.	O2	11 h Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)	
15 m					
30 m		O1B	11:30 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)		
45 m		Demostració gastronòmica a càrrec de Mercè Camins del restaurant Bellera de Lleida.	O2	12 h Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)	
12 h 00 m	O1A				
15 m	12 h Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)	O1B	12:30 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)		
30 m	<b>Xoucooking</b> a càrrec del xef Jordi Vilà del restaurant Alkimia de Barcelona (1xEstrella Michelin/3xSols Repsol).	Demostració gastronòmica a càrrec de Jordi Pons de la pastisseria Pons de Lleida.	O2	13 h Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)	
45 m					
13 h 00 m	O1A				
15 m	13 h Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)				
30 m	<b>Xoucooking</b> a càrrec del Xef Pep Moreno del restaurant Deliranto de Salou (1xEstrella Michelin).				
45 m					
14 h 00 m					
15 m					
30 m					
45 m					
15 h 00 m					
15 m					
30 m	O1A				
45 m	15:30 h Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)				
16 h 00 m	50è ANIVERSARI DOP LES GARRIGUES				
15 m					
30 m			O2	16:30 h Aliments del Territori i Tu 14a Campanya de dinamització comercial i territorial de la Xarxa de Barris Antics amb projectes. Organitza l'Ajuntament de les Borges Blanques.	
45 m					
17 h 00 m	O1A				
15 m	17 h Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)	O1B	17:30 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)		
30 m	<b>Xoucooking</b> a càrrec de Maria Nicolau, cuinera i escriptora.	Demostració gastronòmica a càrrec de Jordi Pallàs, del restaurant Aïmia de Lleida (Guia Bib Gourmand Michelin).	O2	17 h Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)	
45 m					
18 h 00 m	O1A				
15 m	18 h Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)	O1B	18:30 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)		
30 m	<b>Xoucooking</b> a càrrec d'Arnau París, Cuina PIM PAM de 3cat.	Demostració gastronòmica a càrrec de Salvador Trabalón del restaurant Saroa de Lleida.	O2	18 h Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)	
45 m					
19 h 00 m	O1A				
15 m	19 h Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)				
30 m	<b>Xoucooking</b> a càrrec del xef Pau Castell del restaurant Les Moles d'Ulledecona (1xEstrella Michelin/1xEstrella Verda/2xSols Repsol).				
45 m					
20 h 00 m					
21 h 00 m					
23 h 00 m					

**10 h**  
Camp d'oliveres

**Oli Experiència**  
Visita guiada entre camps d'oliveres, cabanes de volta i marges de pedra seca, amb intervencions teatrals i musicals. Inclou tres càpsules informatives sobre el patrimoni de la pedra seca, l'elaboració de l'oli d'oliva verge extra i el paisatge garriguenc. Esmorzar típic garriguenc, servit en un espai decorat per una creadora visual, amb tast d'ametlles torrades locals.



**10:30 h**  
Espai Oleoteca

**\*\* Taller de tast d'OOVE**  
"No arrufis el nas!"

**11:15 h**  
Espai Oleoteca

**\*\* Taller de tast d'OOVE**  
"Amb un pam de nas"

**11 h**  
Casa de la Cultura (Sala Maria Lois)

**Campanya "Compra i descobreix Catalunya"**

**12 h**  
Placeta del Terrall

**Ballada de sardanes**

**APLEC&OLI caragolada popular solidària**  
a càrrec de la Federació de Colles de l'Aplec del Caragol de Lleida Entitat Beneficària: Associació INITCHE.

**12 h**  
Espai Oleoteca

**EN DEFENSA DE LA SALUT I LA TERRA**  
Acte d'alcaldis de Ponent de rebuig a la planta gasificadora de Juneda.

**14:30 h**  
Espai Envelat

**Festa gastronòmica popular: Cassola de tros amb Oli d'Oliva Verge Extra**  
Lloc: Carpa  
Preu: 10 €  
a càrrec d'Àpats Garrigues/Cuina de l'Araceli.

**14 h**  
Espai Oleoteca

**\*\* Taller de tast d'OOVE**  
"A ull nu"

**14:45 h**  
Espai Oleoteca

**\*\* Taller de tast d'OOVE**  
"Si l'encerto l'endevino"

**16:30 h**  
Aliments del Territori i Tu

**17 h**  
Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

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

**15:30 h**  
Espai Oleoteca

**\*\* Taller de tast d'OOVE**  
"Jo només compro oli bo"

**16:15 h**  
Espai Oleoteca

**\*\* Taller de tast d'OOVE**  
"Parlem d'olis"

**18 h**  
Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

**Tast i degustació de productes elaborats artesans i naturals**  
Embotits, pa de fetge,...  
a càrrec de Marta Serradell, de Xolis d'Adons (Adons.)

**17 h**  
Espai Oleoteca

**\*\* Taller de tast d'OOVE**  
"Ja hem begut oli!"

**17:30 h**  
Espai Oleoteca

**\*\* Taller de tast d'OOVE**  
"Paladar d'or líquid"

**23:00 h**  
Espai Envelat

**10è Concert de l'Oli**  
amb Hotel Cochambre, Comandants de Tros i DJ Neus González.

**https://firaoli.cat/espaitast/**



Aforament per sessió:  
**20 persones**

**21 h**  
Espai Oleoteca

**Sopar de l'expositor**  
Acte d'entrega de premis dels diferents concursos firals.

**21 h**  
Espai Oleoteca

**Sopar de l'expositor**  
Acte d'entrega de premis dels diferents concursos firals.

<b>9 h</b>								
<b>10 h</b>	00 m					<b>10</b> * <b>A partir de les 10 h</b> <i>Plaça de l'U d'Octubre</i>	<b>** Taller de tast d'OOVE</b> amb Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE	
	15 m						<b>O3</b> * <b>11:30 h</b> <i>Espai Oleoteca</i>	
	30 m					<b>XXII Cursa de l'Oli</b> A càrrec del Club Atlètic Borges	<b>** Taller de tast d'OOVE</b> <i>"No arruïs el nas!"</i>	
	45 m					<b>O2</b>	<b>** Taller de tast d'OOVE</b> <i>"No arruïs el nas!"</i>	
<b>11 h</b>	00 m	<b>O1A</b> * <b>11 h</b> <i>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</i>	<b>O1B</b> * <b>11 h</b> <i>La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)</i>	<b>O2</b> * <b>11 h</b> <i>Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</i>	<b>O2</b> * <b>11 h</b> <i>Estand Consell Comarcal de les Garrigues (Pavelló Comercial)</i>	<b>17è Premi Joves Investigadors i Investigadores de les Garrigues</b>	<b>O3</b> * <b>11:15 h</b> <i>Espai Oleoteca</i>	
	15 m	<b>Xoucooking</b> a càrrec dels xefs Sergi i Xavier Torres del restaurant Cocina Hermanos Torres (3xEstrella Michelin/1xEstrella Verda/3x Sols Repsol).	<b>Demostració gastronòmica</b> a càrrec de Mateu Blanch del restaurant Caravista de Lleida.	<b>Tast guiat de pa de ronyó</b> amb els olis guanyadors de la Fira de l'Oli 2025, a càrrec de Manel Llaràs, del Forn i Pastisseria Llaràs de Lleida i forners productors de pa de ronyó de les Garrigues.	<b>17è Premi Joves Investigadors i Investigadores de les Garrigues</b>		<b>** Taller de tast d'OOVE</b> <i>"Amb un pam de nas"</i>	
	30 m							
	45 m							
<b>12 h</b>	00 m	<b>O1A</b> * <b>12 h</b> <i>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</i>	<b>O1B</b> * <b>12 h</b> <i>La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)</i>	<b>O2</b> * <b>12 h</b> <i>Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</i>	<b>11</b> * <b>12 h</b> <i>Sortida Av. Carrasco i Formiguera</i>	<b>Inici dels Tres Tombs</b>	<b>O3</b> * <b>12 h</b> <i>Espai Oleoteca</i>	
	15 m	<b>Xoucooking</b> amb Lluís Bonillo i Georgina Dolcet, especialista en Salut integral femenina, fisioterapeuta en sol pelvià, dietista-nutricionista i psiconeuroimmunòloga clínica Lleida/Barcelona.	<b>Demostració gastronòmica</b> a càrrec de Ramon Tudela del restaurant No Rules de Lleida.	<b>Tast d'olis d'Oliva Verge Extra AOP les Garrigues</b> maridat amb productes de proximitat a càrrec de Blanca Casañola, de Cuadrat Valley de l'Albagés.	<b>11</b> * <b>12 h</b> <i>Sortida Av. Carrasco i Formiguera</i>		<b>** Taller de tast d'OOVE</b> <i>"A ull nu"</i>	
	30 m							
	45 m						<b>O3</b> * <b>12:45 h</b> <i>Espai Oleoteca</i>	
<b>13 h</b>	00 m	<b>O1A</b> * <b>13 h</b> <i>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</i>	<b>O1B</b> * <b>13 h</b> <i>La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)</i>	<b>O2</b> * <b>13 h</b> <i>Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</i>			<b>O3</b> * <b>12:45 h</b> <i>Espai Oleoteca</i>	
	15 m	<b>Show cocteleria - Vermutronic</b> a càrrec de Ramon Tudela del restaurant No Rules de Lleida.	<b>Demostració gastronòmica</b> a càrrec de Lluís Bonillo, assessor gastronòmic de l'Aula Gastronòmica de Lleida.	<b>Tast i degustació dels vins guanyadors del concurs DO Costers del Segre 2024</b> a càrrec de Dani Miquel, de Bo de Shalom.			<b>** Taller de tast d'OOVE</b> <i>"Si l'encerto l'endevino"</i>	
	30 m							
	45 m						<b>O3</b> * <b>13:30 h</b> <i>Espai Oleoteca</i>	
<b>14 h</b>	00 m							
	15 m							
	30 m							
	45 m							
<b>15 h</b>	00 m							
	15 m							
	30 m							
	45 m							
<b>16 h</b>	00 m							
	15 m							
	30 m							
	45 m						<b>O3</b> * <b>16:30 h</b> <i>Espai Oleoteca</i>	
<b>17 h</b>	00 m	<b>O1A</b> * <b>17 h</b> <i>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</i>			<b>O2</b> * <b>17 h</b> <i>Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</i>		<b>O3</b> * <b>17:15 h</b> <i>Espai Oleoteca</i>	
	15 m	<b>Xoucooking</b> a càrrec d'Angel Esteve del restaurant el Sisè, nominat dins els 10 millors cuiners joves al Fòrum BCN.			<b>Maridatges de dolços i salats</b> a càrrec de Montse Llorc, de Cal Senzill de Bellpuig.		<b>** Taller de tast d'OOVE</b> <i>"Ja hem begut oli!"</i>	
	30 m							
	45 m							
<b>18 h</b>	00 m	<b>O1A</b> * <b>18 h</b> <i>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</i>	<b>O1B</b> * <b>17:30 h</b> <i>La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)</i>	<b>O2</b> * <b>18 h</b> <i>Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</i>			<b>O3</b> * <b>18 h</b> <i>Espai Oleoteca</i>	
	15 m	<b>Xoucooking</b> a càrrec de Xavier Benet de les Borges Blanques (Guia Michelin).	<b>Demostració gastronòmica</b> a càrrec de Lluís Bonillo, assessor gastronòmic de l'Aula Gastronòmica de Lleida.	<b>Tast guiat de tapes:</b> Bolets amb escabech. Tartaleta amb paté d'albergínia adornada. Vaset amb formatge cremós. Melmelada de poma i cruixent de pernil. Crostons amb tomata natural i secallona. Melmelada de taronja amb xocolata. A càrrec de Jaume Espart i Lidia Fernandez, de Mos de Tros de Valverd.			<b>** Taller de tast d'OOVE</b> <i>"Paladar d'or líquid"</i>	
	30 m							
	45 m							
<b>19 h</b>	00 m	<b>O1A</b> * <b>19 h</b> <i>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</i>			<b>O2</b> * <b>19 h</b> <i>Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)</i>	<b>O4</b> * <b>19 h</b> <i>Espais Envelat</i>		
	15 m	<b>Xoucooking</b> a càrrec del Xef Xixo Castaño del restaurant Malena de Gimennells (1xEstrella Michelin)			<b>Tast i degustació</b> de plats elaborats pels cuiners/xefs dels restaurants amb el nou distintiu "Restaurant Verge Extra" i participants de la Mostra Gastronòmica de les Garrigues: Cafè Terrall Restaurant (les Borges Blanques) amb Jaume Culleré, Hostal Benet (les Borges Blanques) amb Xavier Benet i els Fogons de la Carne (Cervià de les Garrigues) amb J. Miquel Guilarte.	<b>Sessió de ball</b> amb el grup JALAI SA.		
	30 m							
	45 m							
<b>20 h</b>	00 m	<b>O1A</b> * <b>20 h</b> <i>Espai Gastronòmic (Pavelló de l'Oli)</i>						
<b>21 h</b>	00 m							
<b>23 h</b>	00 m							
	00 m							
	00 m							
	00 m							

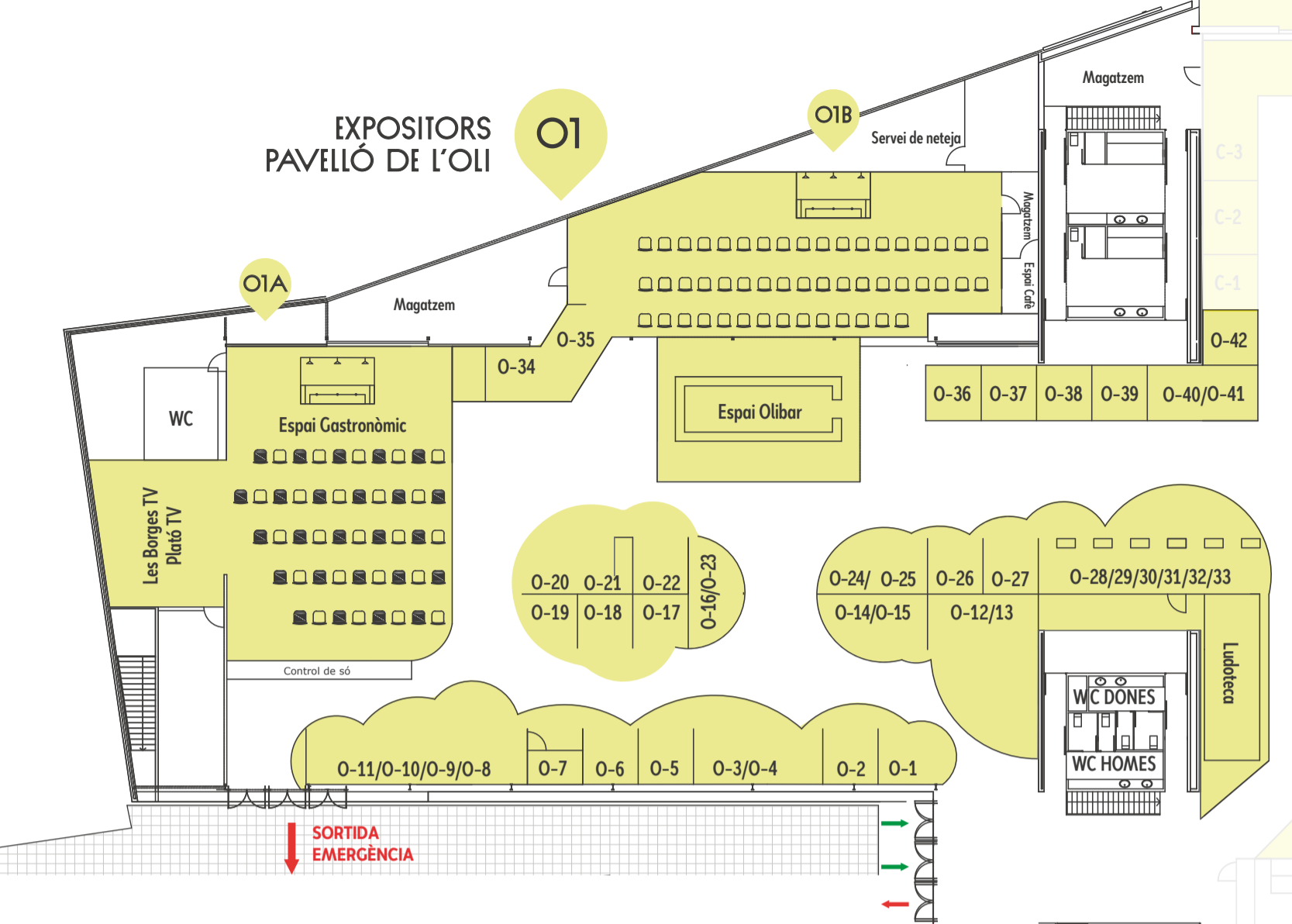
\*\* Per participar en aquestes sessions de **tast d'olis**, caldrà inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins del Pavelló de l'Oli.

O a través del següent enllaç (QR):

<https://firaoli.cat/espaitast/>



Aforament per sessió:  
**20 persones**



O1

## EXPOSITORS PAVELLÓ DE L'OLI

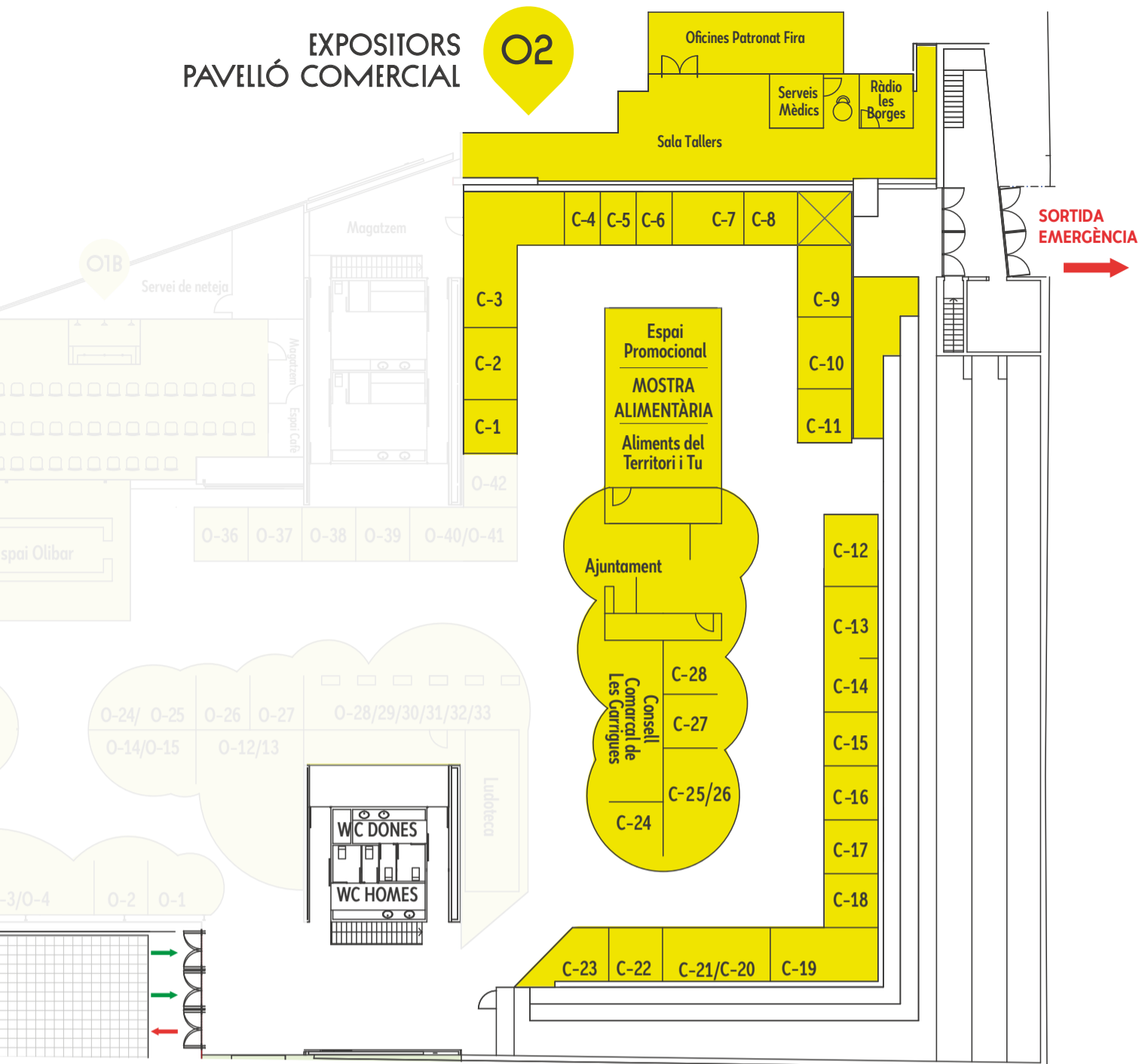
- O-1 COOPERATIVA AGRÍCOLA EL SOLERÀS, SCCL Ctra. de Bellpuig, 5 (25163, el Soleràs) - 973 133 234
- O-2 ARBEQUINA I SECCIÓ DE CRÈDIT, SCCL Santiago Russinyol, s/n (25140, Arbeca) - 973 160 000
- O-3 /O-4 AGRÍCOLA SANT ISIDRE I SC DE JUNCOSA, SCCL Plaça Major, 8 (25165, Juncosa) - 973 128 010
- O-5 CAMP DE CERVIÀ DE LES GARRIGUES, SCCL Albi, 83 (25460, Cervià de les Garrigues) - 973 178 006
- O-6 AGRÍCOLA DE L'ALBI, SCCL Mossen Anton Vives, 1 (25450, l'Albi) - 973 175 009
- O-7 ARBEQUÍ DE VILA-SANA Castellnou, 17 (25245, Vila-Sana) - 649 091 172
- O-8 /O-9/O-10/O-11 CASTELLO AGRICULTURAL OILS&FOODS, SL Algerri, 21 (25136, Castelló de Farfanya) - 973 428 227
- O-12 /O-13 SANT ISIDRE DE LES BORGES BLANQUES I SECCIÓ DE CRÈDIT, SCCL Av. Jaume Segarra, s/n (25400, les Borges Blanques) - 973 140 787
- O-14 /O-15 DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA LES GARRIGUES Complex la Caparrella, 97 edifici gerència, 1a planta (25192, Lleida) - 973 280 470
- O-16 /O-23 AGRÀRIA I SECCIÓ DE CRÈDIT LA BORGENCA, SCCL Passeig del Terrall, s/n (25400, les Borges Blanques) - 973 142 395
- O-17 OLIS SALVADOR FARRÉ, SL La Font, 1 (25400, les Borges Blanques) - 973 142 422
- O-18 AGRÀRIA CAL PAU, SL Av. Lleida, 9 (25610, Os de Balaguer) - 973 438 098
- O-19 VILÀ MOLÍ D'OLI, SL Ctra. de Lleida, s/n (25152, el Cogul) - 973 120 373
- O-20 /O-21 AGROMATELLA, SL Av. Joan Carles I, 46-48 (08908, Barcelona) - 932 988 003
- O-22 + ART OLI D'AUTOR Plaça U d'Octubre, 21-23 (25400, les Borges Blanques) - 973 142 318
- O-24 /O-25 COOP. LA GRANADELLA I SECCIÓ DE CRÈDIT SANT ANTONI ABAD, SCCL Plaça Joan Perucho, 4 (25177, la Granadella) - 973 133 012
- O-26 GRAELL ECOLÒGICS 17-19, SL Arquitecte Gaudí, 2 (25140, Arbeca) - 662 433 133
- O-27 MOLÍ D'OLI MAS MONTSENY Ctra. Reus - El Morell, km 5.5 (43760, el Morell) - 680 662 215
- O-28 OLIS ECOGAMI, SL Sant Sebastià, 2 (25412, els Omellons) - 669 260 816
- O-29 AGROALBIUM, SL Ctra. de l'Albi a Cervià de les Garrigues, km. 6 (25450, l'Albi) - 679 248 453
- O-30 OLI COMETES Finca les Cometes, polígon 1, parcel·la 63 (25471, la Pobla de Cérvoles) - 691 931 715
- O-31 ACEITES ANDOLUCAS, SL Severo Ochoa, 14 (23200, la Carolina) - 647 270 713
- O-32 OLIS MARIAN Sant Roc, 22 (43594, el Pinell de Brai) - 686 817 690
- O-33 S.A.T. ORT BELL Nou, 8 (25100, Alpicat) - 666 492 409
- O-34 /O-35 CAMP DE BELLAGUARDA, SCCL Les Eres, 27 (25177, Bellaguarda) - 973 124 007
- O-36 CUADRAT VALLEY, SLU Nou, 13 (25155, l'Albagés) - 873 991 326
- O-37 COOPERATIVA DEL CAMP DE CASTELLDANS, SCCL Sant Isidre, 24 (25154, Casteldans) - 626 602 744
- O-38 MAS FUERTES PRODUCTS, SL Av. les Voltes, 8, 2a (17100, la Bisbal d'Empordà) - 625 382 109
- O-39 MOLÍ D'OLI CA LA MADRONA Martorell, 17 1r 1a (08720, Vilafranca del Penedès) - 616 608 060
- O-40 /O-41 ASSOCIACIÓ DE PRODUCTORS D'OLI DEL PALLARS Pavelló Esportiu Joncar, carrer AGBS (25620, Tremp) - 647 650 709
- OLI ORCAU VELL Casa Borrech, s/n (25655, Figuerola d'Orcau) - 600 350 447
  - OLI DE BRESCA Únic, s/n (25592, Breda) - 620 275 855
  - OLI SODELPLANA Cal Plana, 38 (25639, Sant Cristòfol de la Vall) - 620 700 570
  - OLI CAL PORTALÉ Raval, 6 (Cal Portalé) (25517, Claverol) - 636 521 948
  - OLI BOIX Mig, 5 (25632, Guàrdia de Noguera) - 973 650 525
  - OLI CIMMA Únic, s/n (Cal Tonic) (25639, Sant Martí de Barcedana) - 647 650 709
- O-42 OLEA DRINKS, SL Av. Blondel, 11, 3r 1a (25002, Lleida) - 647 650 709

O3

## ESPAI OLEOTECA

## EXPOSITORS PAVEL·LÓ COMERCIAL

O2



O2

## EXPOSITORS PAVEL·LÓ COMERCIAL

- C-1 **FORMATGES MONTBRÚ** Ronda la Bóbila, 34 Pol. Ind. Pla Romani (08180, Moià) - 938 207 837
- C-2 **ARTESANS DE L'ABEL - GARROTXA** Irlanda, 28 (08303, Mataró) - 648 666 389
- C-3 **LA BODEGA BORGES, SL** La Capella, 17 (25400, les Borges Blanques) - 973 140 395
- C-4 **FORMATGES CAMPS** Balmes, 6 (25243, El Palau d'Anglesola) - 606 453 017
- C-5 **ENRIC NADAL, SLU** Finca Nadal de la Boadella, s/n (08775, Torrelavit) - 608 891 388
- C-6 **AGALLA, SCP** Àngel Guimerà, 7 (25140, Arbeca) - 722 709 935
- C-7 **VINOS ARTESANALES DE CALIDAD, SL** C-15 Km. 19 Ctra. de Vilafranca a Igualada (08792, la Granada) - 938 180 342
- C-8 **LÀCTICS LA TOSSA** Sant Sebastià, 33 (08180, Moià) - 616 602 785
- C-9 **FORN I PASTISSERIA LLARÀS** Av. Alcalde Porqueres, 86 (25005, Lleida) - 699 057 596
- C-10 **EMBOTITS CASOLANS DE PLANOLES, SA** Estació, s/n (17535, Planoles) - 972 736 224
- C-11 **CAL SENZILL CONSERVES NATURALS** Sant Pere Claver, 16, 3r, 3a (25300, Tàrraga) - 686 272 052
- C-12 **LO + BO DE LLEIDA** Polígon Pla d'Urgell, 35 (25230, Mollerussa) - 690 827 890
- C-13 **S'ORATGE DE MENORCA** Camí des Castell, 237, 2-3 (07702, Maó) - 630 526 397
- C-14 **OLIVES BARAKA** Camí de la Carrerada, 6 (08793, Avinyonet del Penedès) - 633 875 626
- C-15 **FORN FRANQUESA, SL** Passeig Sant Agustí, 8 (08589, Perafita) - 938 530 030
- C-16 **EMBOTITS CAN GABURRA** Can Gaburra, s/n (17179, la Pinya) - 609 388 089
- C-17 **ELIXIRS DE PONENT** França, 16 1r 1a (17853, Tortellà) - 622 284 203
- C-18 **FORMATGE IDIAZABAL** Gerona, 7 (17469, Vilamallà) - 630 604 746
- C-19 **TUPPERWARE** La Font, 52, 2-2 (08720, Vilafranca del Penedès) - 610 563 507
- C-20 **/C-21** **MAGUSA MAQUINÀRIA VINÍCOLA, SL** Enologia, 3-4 (08720, Vilafranca del Penedès) - 938 922 698
- C-22 **BERLIN EXPORT INTERNATIONAL, SL** Virgen de la Cabeza, 17 (31500, Tudela) - 948 413 817
- C-23 **ASSOCIACIÓ CULTURAL GARRIGUENCA DE COMUNICACIONS** Nou, 2, 2a (25400, les Borges Blanques) - 973 142 420
- C-24 **CFGM D'OLIS D'OLIVA I VINS** Josep Trueta, s/n (25400, les Borges Blanques) - 973 142 700
- C-25 **/C-26** **AIGÜES DEL SEGARRA GARRIGUES, SA** Mas d'En Colom, 14 - Polígon la Canaleta (25300, Tàrraga) - 973 502 020
- C-27 **FIRA DEL GALL DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS** Cort, 14 (08720, Vilafranca del Penedès) - 938 920 358
- C-28 **FIRA DE L'OLI I LA MEDITERRÀNIA DE SANTA BÀRBARA** Plaça Alcalde Cid i Cid, 1 (43570, Santa Bàrbara) - 977 719 136

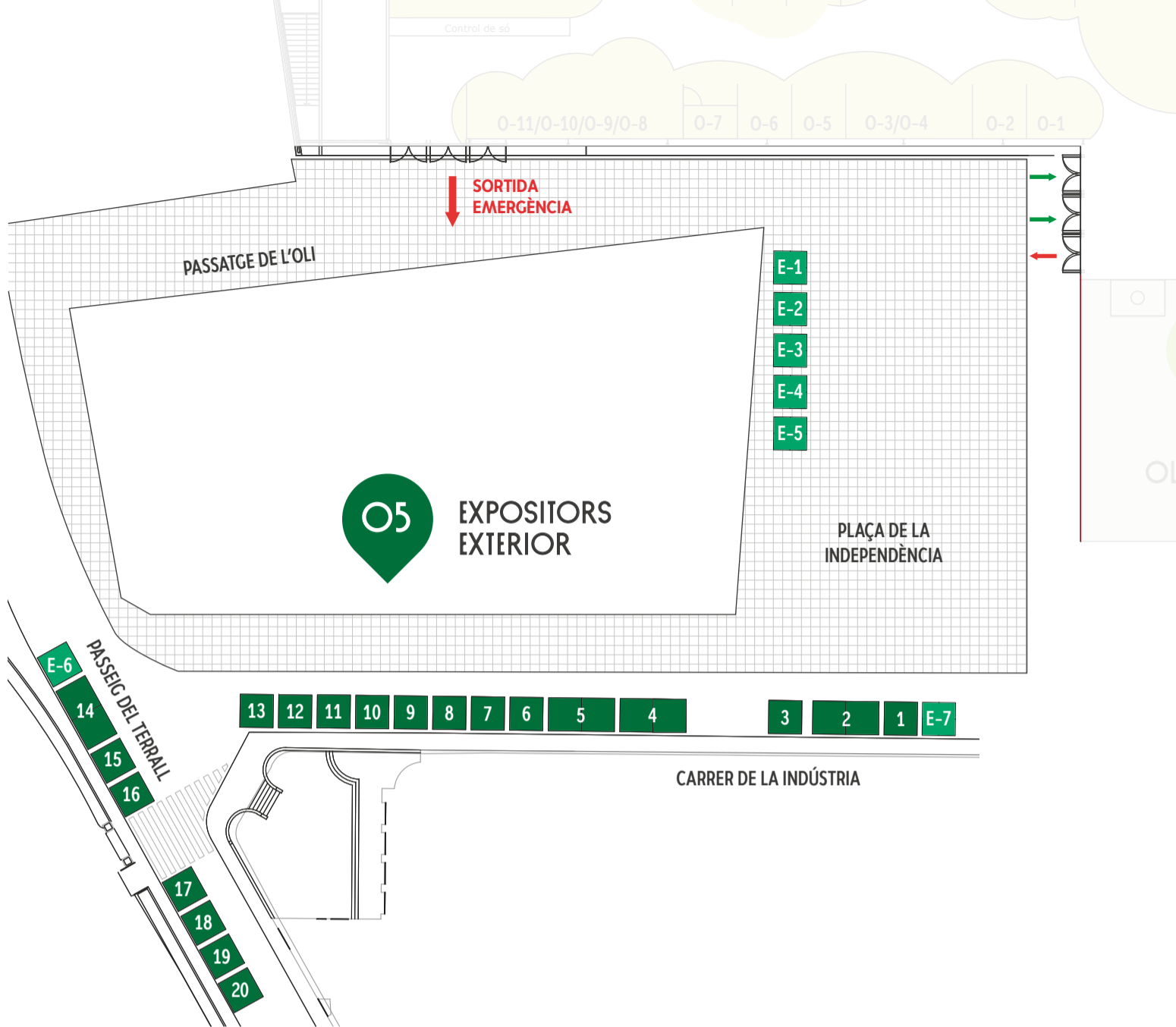
### LUDOTECA

**CONSELL COMARCAL DE LES GARRIGUES** Av. Francesc Macià, 54 (25400, les Borges Blanques) - 973 142 658

**AJUNTAMENT DE LES BORGES BLANQUES** Carme, 21 (25400, les Borges Blanques) - 973 142 850

**ALIMENTS DEL TERRITORI I TU - PATRONAT DE PROMOCIÓ ECONÒMICA** Rambla Ferran, 18 1r (25007, Lleida) - 973 704 394





## EXPOSITORS EXTERIOR

- E-1** OMNIUM CULTURAL LES GARRIGUES Carrer Ave Maria, 14 (Casal Marino) (25400, les Borges Blanques) – 618 282 194
- E-2** LLIGA'T CONTRA EL CÀNCER DE LES COMARQUES DE LLEIDA Mestre Dolors Iglesias, 9 (25400 les Borges Blanques) – 659 209 129
- E-3** ASSOCIACIÓ RESCATS Av. de les Garrigues, s/n (25400, les Borges Blanques) – 622 597 957
- E-4** BORGES CONTRA EL CÀNCER Ensenyança, 14 (25400, les Borges Blanques) – 638 626 234
- E-5** ASSOCIACIÓ INITCHÉ FUTBOL SOCIAL Plaça Ramon Arqués, 1 1r 2a (25400, les Borges Blanques) – 680 574 645
- E-6** AUTOREPARACIÓ IBSAUTO, SL Av. Canal d'Urgell, 18 (25400, les Borges Blanques) – 670 57 44 849
- E-7** PLATAFORMA ATUREM LA INCINERADORA A JUNEDA Pompeu Fabra, 19 (25400, les Borges Blanques) – 653 301 503
- 1** TOMÀQUETS ROSA DE BARBASTRO Pla de Violes, 4 (25670, Tèrmens) – 685 551 980
- 2** XOLÍS D'ADONS, SL Únic, 12 (25556, Adons) – 686 070 563
- 3** FORMATGES MONBER Les Eres, 18 (25310, Agramunt) – 973 390 316
- 4** POMES FRUITERIA Riudaura, 46 (17246, Sta. Cristina d'Aro) – 628 518 634
- 5** CASADASEMPANADAS Ctra. de Prats, 481 (08207, Sabadell) – 670 662 426
- 6** FARTDOLLA, SL Carrer Magdalena, 29 (25007, Lleida) – 615 690 771
- 7** MAS QUESEROS BIO Avellaneda del Camp, 1 (17853, Sales de Llierca) – 692 845 412
- 8** EL ROMERITO VERDE Carretera Nacional 260, 8, 3r-3a (25710, Castellciutat) – 655 995 925
- 9** LA EMPANADERIA Sant Just, 5 3r 1a (25700, la Seu d'Urgell) – 654 721 517
- 10** XANTARELLA BOLETS Aurora Bertrana, 5 (08600, Berga) – 663 924 368
- 11** TOT NATURAL SANT PERE, SL Margenera, 18 (17850, Besalú) – 606 668 135
- 12** BONARIS LA BRUIXA VERDA Pl. San Atonio Maria Claret, 2 1B (8273, Santa Maria d'Oló) – 644 717 560
- 13** OLIVETES, TARONGES I MANDARINES La Placeta, 3 (43593, Paüls) – 649 761 644
- 14** EMBOTITS I FORMATGES PLANA DE VIC Ciutat de Valls, 5, nau 6 (43812, Rodonyà) – 605 427 177
- 15** FORMATGES DE PALLARS – CASA DE MIRAVET Casa de Miravet (25630, Talarn) – 693 765 270
- 16** UMAMI CROQUETERIA Mossèn Cinto, 6 baixos (08191, Rubí) – 686 791 814
- 17** LA CONCHA DE LA LORA Zona Industrial, 111 (08339, Vilassar de dalt) – 631 308 561
- 18** CAN FLORÍ MATÓ DE MONTSERRAT Major, s/n, casa els Collegits (08298, Marganell) – 626 412 820
- 19** OLIVES D'AUTOR Mossèn Josep Forn, 45 2b (08700, Igualada) – 673 003 952
- 20** ANTJE FORMATGE HOLANDÈS Mas Payàs (08589, Perafita) – 664 769 094

# 28A FIRA DE L'OLI

## D'OLIVA VERGE EXTRA CATALUNYA

Les Borges Blanques · Les Garrigues 17, 18 i 19 de gener de 2025



més informació  
[www.firaoli.cat](http://www.firaoli.cat)

C. del Carme, 21 · 25400 Les Borges Blanques · Tel. 973 14 28 05 · [firaoli@firaoli.cat](mailto:firaoli@firaoli.cat)

   @firaoli.cat

