XXVII ena festa de l'oli

La Fatarella

5 I 6 DE DESEMBRE DE 2026

Mostra de productes artesanals i tradicionals







Segueix-nos al **Facebook** (La Fatarella Activa)

@lafatarellaactiva

Organitza:

AJUNTAMENT DE LA FATARELLA

Amb la col·laboració de:

Amb el suport de

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Diputació Tarragona

Consell Comarca de la Terra Alta

IDECE
Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre



Salutació de l'alcalde



Benvolguts amics i amigues,

La Fatarella es torna a preparar per celebrar la Festa de l'Oli, que enguany arriba a la seua vint-i-setena edició. Una festa que, més enllà de donar a conèixer i posar en valor un dels nostres productes més preuats, representa una manera de ser, de viure i d'estimar la nostra terra.

Esta celebració, en estes dates prèvies al Nadal, és també una oportunitat per mirar enrere i recordar totes aquelles generacions de pagesos i pageses que, amb esforç, constància i estima pel territori, han fet possible que avui puguem sentir-nos orgullosos del nostre paisatge i del nostre oli. Persones que ens han transmès molt més que un ofici: ens han traspassat unes arrels, una cultura oleícola i un sentiment de pertinença que formen part de la nostra identitat com a poble. A tots ells, especialment als qui ja no són entre nosaltres, el nostre més sincer reconeixement i agraïment.

Avui, però, també hem de parlar de present i de futur. La pagesia afronta reptes importants, com l'augment dels costos de producció, la incertesa climàtica, la manca de relleu generacional i la necessitat d'aconseguir uns preus justos que reconeguin lo valor de la feina que hi ha darrere de cada raig d'oli. I és que no podem parlar de qualitat, de sostenibilitat ni de preservació del paisatge sense defensar les persones que treballen la terra. Lo nostre oli és molt més que un producte gastronòmic, pels fatarellencs i fatarellenques, és una part fonamental de la nostra identitat.

Fa dos anys vam viure una fita molt especial: la celebració de la primera Nit de l'Oli d'Oliva Verge Extra de Catalunya. Aquell esdeveniment va situar la Fatarella al mapa oleícola del nostre país i va reconèixer, no només la qualitat dels nostres olis, sinó també una trajectòria de més de vint-i-cinc anys de tradició i compromís amb la cultura de l'oli.

Hem de treure pit d'esta fita i convertir-la en un valor afegit per continuar avançant i elaborant olis de la màxima qualitat. Uns olis que són fruit d'un terrer excepcional, d'un clima mediterrani privilegiat amb l'equilibri perfecte entre el cerç i la garbinada i, sobretot, del saber fer, la dedicació i l'experiència de les nostres pageses i pagesos.

Per això, hem de continuar reivindicant l'oli d'oliva verge extra, defensant-ne l'origen i la qualitat, apostant pel consum de proximitat i treballant perquè les noves generacions puguin trobar en el sector agrari una oportunitat de futur. No es tracta només de preservar una activitat econòmica, sinó de garantir la continuïtat d'un model de poble, d'un paisatge i d'una manera de viure que volem que perdurin.

Des de l'Ajuntament continuarem donant suport a la pagesia i promocionant los nostres productes, convençuts que invertir en el sector agrari és invertir en la Fatarella i en la seua gent.

Vull agrair a totes les persones, entitats, productors, pagesos, col·laboradors i voluntaris que fan possible esta festa. Gràcies a la vostra il·lusió i compromís la Festa de l'Oli continua sent un espai de trobada, de promoció i de reivindicació del que som.

Us convido a gaudir d'estos dies, a compartir lo nostre oli i la nostra gastronomia amb tots los visitants i a sentir orgull d'un llegat que hem rebut de generacions anteriors i que tenim la responsabilitat de preservar i transmetre a les que vindran.

No deixem perdre la pagesia, no deixem perdre les nostres oliveres i no deixem mai de sentir orgull del nostre oli i de la nostra terra.

Molt bona Festa de l'Oli a tothom!
Jordi Rius Gironés – Alcalde de la Fatarella

Activitats Prèvies

Dimecres 2 de desembre

15.00 – 17.00 h

Els alumnes de l'Escola "Los Castellets" participaran en dues activitats educatives, pràctiques i participatives:

-**Fem sabó com abans!,** un taller dedicat a l'elaboració de sabó artesanal, a càrrec de Roser Giné Anguera, Mestra Artesana Sabonera.

-**Descobrim l'alimentació a través de l'oli d'oliva,** una activitat per conèixer aspectes de l'alimentació, la cuina i els hàbits saludables, a càrrec de Cristina Llop, dietista-nutricionista.



Divendres 4 de desembre

20.00 h

A la Sala de Ball del Casal de la Vila, **Sopar maridatge de productes locals amb oli d'oliva verge extra i vins de l'Escola Agrària de Gandesa.** Productors locals ens guiaran en un tast de productes de proximitat elaborats amb oli d'oliva verge extra, i maridats amb vins. Una experiència que posa en valor l'oli nou, i la identitat vitivinícola de la comarca. Preu: 27 Euros. Organitza: Associació de Joves Amics de la Cultura de la Fatarella.

00.30 h

A la sala de ball del Casal de la Vila, **sessió de DJs amb DJ URSA i DJ DAVID JARDÍ.** Recordeu portar el got reutilitzable de casa! Preu entrada: 5 €.



Activitats permanents dies 5 i 6 de desembre

A L'ESPAI ÀGORA:

-Punt d'informació (Perxe de l'Ajuntament).

-Gimcana turística "L'or de la Fatarella".

-Espai Showcooking (Perxe de ca Cabassos).

-Photocall de l'oli: Després de visitar la mostra de productes, feu-vos una foto i etiqueteu-nos a les xarxes @lafatarellaactiva.

JOCS INFANTILS (C. DEL FORN)

Jocs de fusta gegants.

Dissabte 5 (matí i tarda) i diumenge 6 (matí).

Escape box "El Joc de l'oli". Us atreviu a resoldre el misteri de l'oli?. Col·labora: DOP Oli de Terra Alta.

TALLERS D'ARTESANIA (C. DEL FORN)

Taller **"Crea amb ganxet clauers originals, guarniments nadalencs i polseres artesanals"**

Taller **"Confecciona el teu propi mòbil decoratiu amb pissarra i flors seques".**

Horaris: Matins, d'11 a 13 h, i tardes, de 17 a 19 h.

Les antigues botigues del poble tornaran a obrir les seves portes, transportant-nos al passat i oferint demostracions d'artesania que ens revelaran els oficis d'abans. (ca l'Hostaler, ca la Nuri i cal Botiguer)

DEMOSTRACIONS D'ARTESANIA:

-Elaboració de sabons naturals, ca l'Hostaler.

-Bufat de vidre artesanal, ca la Nuri.

-Destil·lació tradicional, cal Botiguer.

-Artesania cotonera i filat tradicional del cotó

-Artesania en fusta d'olivera

EXPOSICIÓ (C. SANT ANTONI)

Exposició **"Ossos com tiges que encara no han florit",** un homenatge a les persones desaparegudes durant la Batalla de l'Ebre que, alhora, apropa al públic la tasca i l'ofici de l'arqueologia. Col·labora: Consorci Memorial dels Espais de la Batalla de l'Ebre

MOSTRA DE PRODUCTES ARTESANALS I TRADICIONALS (PLAÇA MAJOR, PLAÇA DE L'ESGLÉSIA, C. SOLÀ I C. SANT ANDREU)

Horaris: Dissabte 5 i diumenge 6, d'11 a 14 i de 16:30 a 19:30 h



festa de l'oli

Mostra de productes artesanals i tradicionals

Dissabte 5 de desembre

La botiga de l'Agrícola Sant Isidre estarà oberta al públic durant tot el dia.

9.30 h

Caminada solidària amb la Marató de TV3. Lloc de sortida i arribada: espai Àgora. Recorregut de 6 km per les carrerades del voltant del poble, amb avituallament a l'arribada. Donatiu íntegre: 3 Euros. *Inscripció prèvia a l'enllaç: https://tuit.cat/kv36k.*

9.30 h

A l'era de Pellisa, demostració de maquinària agrícola per a la recol·lecta de les oliveres i poda posterior. S'hi podran veure tisores, varejadores, desbrossadores, motoserres, serres i motoserres de pèrtiga, així com dos robots desbrossadors amb comandament a distància, tot cortesia d'Agroflix. Esmorzar per a tots els assistents.



11.00 h A l'espai Àgora, **Jornada Pla anual de transferència tecnològica (PATT) "De l'oli al plat:** descobrir, comprendre i harmonitzar l'OOVE", a càrrec de Montse Freixa, consultora gastronòmica especialitzada en oli d'oliva verge extra.

La Jornada té per objectiu entendre l'OOVE com un ingredient gastronòmic amb identitat pròpia i adquirir eines pràctiques per seleccionar-lo, combinar-lo i aprofitar tot el seu potencial a la cuina.

11.00 h Presentació de la jornada, a càrrec del cap de l'oficina comarcal de la Terra Alta, Joan Ramon Masip Treig.

11.15 h **Tast d'olis** amb mirada gastronòmica.

12.00 h **Experiència sensorial:** harmonitzacions i comportament de l'oli.

12.40 h Cloenda, a càrrec del President del Consell Regulador DOP Oli Terra Alta, Josep Pere Colat i Clua.

Organitza: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Col·labora: DOP Oli de Terra Alta i Ajuntament de la Fatarella

12.00 h A cal Botiguer (Plaça de l'Església), taller de **"Destil·lació botànica per a l'obtenció d'hidrolats i olis essencials",** a càrrec d'Al-Nêctar.

12.00 h **Visita guiada al Molí antic d'oli de ca Ramonet i nucli antic.** Lloc de sortida: perxe de l'Ajuntament. Places limitades per ordre d'arribada. Preu: 3 Euros (menys de 12 anys, gratuït), en benefici de la Marató de TV3, dedicada a les malalties neurodegeneratives i neuromusculars.

Dissabte 5 de desembre

12.00 h A l'espai Àgora, fem el **vermut amb ambient musical.** Col·labora: Vermut Mercadal, de Reus.

12.30 h A l'espai Àgora, **demostració d'elaboració d'allioli.** Els participants s'hauran de portar els seus utensilis (morter i mà de morter), els ingredients aniran a càrrec de l'organització. Tots els participants rebran un obsequi. Inscripció prèvia a l'enllaç: https://tuit.cat/DX1pw.

13.00 h **Aperitiu degustació de jabalí a la brasa**, a càrrec de la Colla del Jabalí Los Tossalets de la Fatarella. Emplaçament i venda de tiquets: plaça de l'Església. Preu: 6 €, en benefici de la Marató de TV3, dedicada a les malalties neurodegeneratives i neuromusculars.

17.00 h A cal Botiguer (Plaça de l'Església), **taller de destil·lació d'aiguardent i obtenció de licors,** a càrrec d'Al-Nêctar. Degustació de l'aiguardent destil·lat i els licors.

17.30 h A l'església de Sant Andreu, **actuació musical** a càrrec d'alumnes de l'Escola Municipal de Música de la Fatarella.

18.30 h A l'Espai Àgora, **inauguració de XXVII Festa de l'Oli de la Fatarella**, a càrrec de la periodista i comunicadora especialitzada en alimentació i gastronomia, Carme Gasull. Durant l'acte es farà entrega dels Premis Terraltí 2026 entre les almàsseres i envasadores i/o comercialitzadores inscrites a la DOP Oli Terra Alta: Premi a l'Oli Premium, Premi a l'Oli Més Equilibrat i Premi a l'Oli Més Afruitat.

19.30 h A l'espai Àgora, inici del **TAST OLIFEST**, on gaudirem de mossets amb oli i vins DO Terra Alta amb la música en directe de **AIDA ROYES,** cantant i semifinalista d'Eufòria, el programa musical de TV3/3Cat el 2026. Feu-vos una foto al photocall de l'oli i etiqueteu-nos a les xarxes @lafatarellaactiva.

00.30 h A la sala de ball del Casal de la Vila, el grup **MR. HIGHLAND**. Tot seguit, **DJ VICMA.** Recordeu portar el got reutilitzable de casa! Preu entrada: 5 €. Servei de bar a càrrec de l'AFA de l'Escola Los Castellets".



Diumenge 6 de desembre

09.30 h **Ruta BTT** solidària amb la Marató de TV3. Ruta XC/Gravel sense sendes (30 km) i XC/Trail/Enduro amb sendes (27 km). Lloc de sortida i arribada: plaça del Frontó. Avituallament a l'arribada. Podreu trobar més informació a: @pinyo_fixo_btt. Donatiu íntegre: 3 Euros. Inscripció prèvia a l'enllaç: https://tuit.cat/n8e6c. Organitza: Club Penya Ciclista Pinyó Fixo.

Durant el matí, a l'avinguda Misericòrdia, es podrà gaudir d'una exposició de vehicles clàssics i de col·lecció que destaquen pel seu disseny, història i valor, pertanyents a diferents èpoques i models.

11.00 h A cal Botiguer (Plaça de l'Església), **"El bruixot que rentava l'aigua",** a càrrec d'Al-Nêctar. Taller familiar adreçat a nens i nenes a partir de 8 anys, on descobriran, d'una manera divertida i participativa, com es pot purificar l'aigua mitjançant la destil·lació.

11.30 h A l'espai Àgora, **concurs de llançament de pinyols d'oliva. I**nscripcions a l'estand de RIUS d'OR. El premi consistirà en una ampolla d'oli commemorativa RIUS d'OR.

12.00 h A la Plaça Major, fem el **vermut amb ambient musical.** Col·labora: Vermut Mercadal, de Reus.

12.00 h **Visita guiada al Molí antic d'oli de ca Ramonet i nucli antic.** Lloc de sortida: perxe de l'Ajuntament. Places limitades per ordre d'arribada. Preu: 3 Euros (menys de 12 anys, gratuït). A benefici de la Marató de TV3, dedicada a les malalties neurodegeneratives i neuromusculars.

13.00 h a 15.00 h A l 'avinguda Misericòrdia, **dinar popular i degustació de l'oli nou.** Podreu tastar la tradicional **clotxa** (pa de pagès, tomàquets, sardina de casco i botifarra), olives negres i coca d'avellanes de la Fatarella. Preu: 10 €. Venda anticipada de tiquets a la Siscoteca, Hostal Can Rius, Cooperativa Agrícola, i Carnisseria Xarcuteria ca Depell.

16.30 h A l'espai Showcookings, **demostració d'elaboració de coques a la cassola i aurelletes,** a càrrec de l'Associació Contra el Càncer de la Fatarella. Col·labora: DOP Oli de Terra Alta.

19.30 h A l'espai Àgora, inici del **TAST OLIFEST**, on gaudirem de mossets amb oli i vins DO Terra Alta amb la música en directe de **TERRALTA SESSIONS.** Feu-vos una foto al photocall de l'oli i etiqueteu-nos a les xarxes @lafatarellaactiva.



Dilluns 7 de desembre

De 16.00 a 19.30 h, A l'antiga biblioteca del Casal de la Vila, **Tarda de jocs amb xocolata calenta** en benefici de la Marató de TV3, dedicada a les malalties neurodegeneratives i neuromusculars**.** Organitza: Associació de Parxís.

De 17.00 a 21.00 h, A la sala de ball del Casal de la Vila, **Banc de sang**. Col·labora: Colla de caçadors "Els Tossalets".

Diumenge 13 de desembre

18.00 h Al Casal de la Vila, **Concert per La Marató** amb l'actuació dels alumnes de l'Escola de Música Municipal.





Obertura del Centre d'Interpretació "Internacionals a l'Ebre" i exposició de maquetes, de Francesc Borrell Serra.

(C. Suñé, 3)

Dissabte 5, de 10.00 a 14.00 i de 16.00 a 19.00 hores.

Diumenge 6, de 10.00 a 14.00 hores.



Accessos i aparcaments

Dissabte 5 i diumenge 6 no es podrà circular, ni aparcar vehicles als carrers: plaça Major, plaça de l'Església, carrer Solà, de la Font, Sant Antoni, de Baix i Sant Andreu. El diumenge 6 de desembre no es podrà aparcar a l'avinguda Misericòrdia.
S'habilitarà zones de pàrquing a l'avinguda Catalunya i voltant de la zona esportiva.

Només sí és sí

Totes les persones tenim dret a gaudir dels actes festius sense sentir-nos assetjades, violentades o agredides. Cal respectar les decisions de cada persona, prevenir els comportaments abusius, discriminatoris, tocaments i comentaris ofensius o degradants.

Volem un poble més net

Tots els plats, gots i tovallons utilitzats en les activitats organitzades per l'Ajuntament són compostables. La Fatarella es preocupa pel medi ambient. Ajuda a mantenir el poble net, col·labora i llença les deixalles a la paperera. Us animem a utilitzar gots reutilitzables durant tota la festa.

Reserva del dret de modificacions

L'organització es reserva el dret de modificar, si les circumstàncies ho exigeixen, les activitats, horaris i/o llocs anunciats al programa.

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OLI

Durant aquests dies podreu degustar els menús elaborats en el marc de les Jornades gastronòmiques de l'oli. Us recomanem que reserveu taula amb antelació.



LA SISCOTECA

C. Suñé, 34
606 744 293 / 655 286 777

Degustació d'olis i olives.

Entrants
Taula d'ibèrics, embotit del poble i formatges premium amb torrades
Amanida d'hivern amb foie, pernil d'ànec, magrana, brots, taronja, tomata, fruits secs i vinagreta de festucs
Carpaccio de bacallà, foie i oli de nous

Segons
Pop a la planxa amb romesco i patata al caliu
Filet d'ibèric al Pedro Ximénez amb guarnició
Entrecot a la planxa amb guarnició

Postres
Flam d'ou amb caramel de maçana
Pastís de formatge
Panna cotta de coco, llima i menta amb melmelada de llimona i gelat de pinya
Dakar de trufa suau amb xocolata negra.

Pa, aigües, vi i cafè.

Entrepans, plats combinats i tapes.

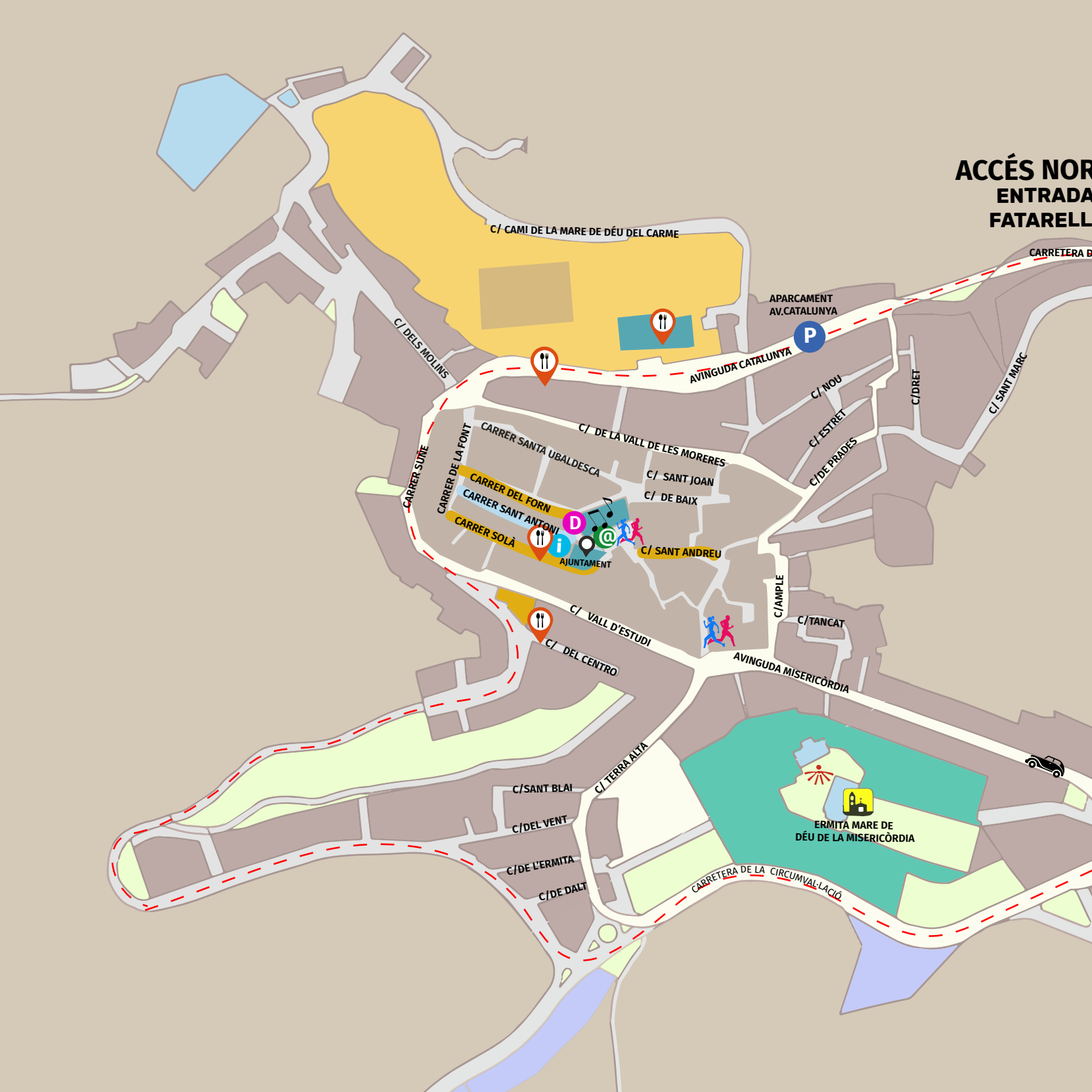
BAR CASAL

Av. Catalunya, 3
609 573 361

Entrepans, plats combinats i tapes.

BAL AL REVÉS

C. Vall d'Estudi, 2
679 672 892 - 680 977 518


ACCÉS NOR
ENTRADA
FATARELL
C/ CAMI DE LA MARE DE DÉU DEL CARME
CARRETERA B
APARCAMENT
AV.CATALUNYA
P
C/ DELS MOLINS
AVINGUDA CATALUNYA
C/ NOU
C/DRET
C/ SANT MARC
C/ ESTRET
C/DE PRADES
C/ DE LA VALL DE LES MORERES
CARRER SANTA UBALDESCA
CARRER DE LA FONT
CARRER SUNE
C/ SANT JOAN
C/ DE BAIX
CARRER DEL FORN
CARRER SANT ANTONI
CARRER SOLÀ
AJUNTAMENT
C/ SANT ANDREU
C/AMPLE
C/TANCAT
C/ VALL D'ESTUDI
C/ DEL CENTRO
AVINGUDA MISERICÒRDIA
C/ TERRA ALTA
C/SANT BLAI
C/DEL VENT
C/DE L'ERMITA
C/DE DALT
ERMITA MARE DE
DÉU DE LA MISERICÒRDIA
CARRETERA DE LA CIRCUMVAL·LACIÓ



- **Espai Àgora (Plaça Major).**
  - Estand Ajuntament – Punt d'informació (Perxe de l'Ajuntament).
  - Espai *Showcooking* (Perxe de Cabassos)
- **Espai Exposicions (c. Sant Antoni)**
- **Actuacions musicals** (a l'església de Sant Andreu i a l'espai Àgora).
- **Mostra de productes artesanals i tradicionals** (carrers Solà, del Forn, sant Andreu i plaça Església).
- **Degustació de "jabalí" i demostració d'elaboració d'allioli** (Placeta del Centro i c. Vall d'Estudi)
- **Dinar de la clotxa (c. Suñé, placeta del Centro i c. Vall d'Estudi)**
- **Inici activitats esportives (BTT).** Plaça del Frontó
- **Inici activitats esportives (Caminada).** Espai Àgora
- **Trobada de vehicles antics.** (c. Suñé)
- **Zones d'aparcament habilitades:** av. Catalunya i carretera Camposines
- **Wc.** (Plaça Major i av. Misericòrdia.)
- **Accessos.**



XXVII ena festa de l'oli

Mostra de productes artesanals i tradicionals

Entitats I Empreses Col.laboradores

- Alumnes 4rt d'ESO INS Terra Alta
- Associació de Dones "la Tortada"
- Associació de Famílies d'Alumnes de l'Escola "Los Castellets"
- Associació de Joves Amics de la Cultura
- Associació de Jubilats i Pensionistes
- Associació Local Contra el Càncer
- Club Deportiu Fatarella
- Club Penya Ciclista "Pinyó Fixo"
- Colla del Jabalí "los Tossalets"
- Comissió de Festes
- Consell Comarcal de la Terra Alta
- Departament d'Agricultura, Ramadera, Pesca i Alimentació
- DO Terra Alta
- DOP Oli Terra Alta
- Escola Agrària de Gandesa
- Escola de Música Municipal de la Fatarella
- Escola Los Castellets - ZER Terra Alta Nord
- Grup de caminadors
- Grup de dimonis de la Fatarella
- Grup de grallers
- La Cabana. Grup de Premsa Local
- Molí de Ramonet
- Pubillatge

Comerços / Establiments Patrocinadors

BLN. Pere Blanch Descarrega
c. Dret, 2
T. 660 763 119
pblanch@tinet.org

Ca l'Oreneta
av. Misericòrdia, 2
T. 640 920 142
orenetalafatarella@gmail.com
https://orenetalafatarella.wordpress.com/

Carnisseria Xarcuteria Ca Depell. Maite Urgell Rius
av. Catalunya, 21
T. 977 413 730 / 619 322 016 / 620 398 182
maiteurgell@hotmail.com

Carnisseria Cal Carnisser
c. Solà, 9
T. 977 413 796
rbenaiges@hotmail.com

Construccions Llop Gironés. Francisco Llop Gironés
c. dels Molins, 74
T. 619 376 954
llopgirones@gmail.com

Construccions Terra Alta, SCCL
c. de la Font, 2
T. 680 619 223 / 626 388 536

Cristina Llop Nutrició
c. Suñé, 36 1r
T. 686 366 606
hola@cristinallopnutricio.com



ES Camposines, SCP
N-420, pk 812,200
T. 977 400 729
escamposinesscp@gmail.com

Farmàcia Arnica Blanca
c. Vall d'Estudi, s/n
T. 613 781 419
arnicablancafarmacia@gmail.com

Forn i Pastisseria Rius- Cal Bessó
c. Sant Antoni, 9
T. 977 41 37 28

Hostal Restaurant Can Rius
av. Misericòrdia, 73
T. 977 413 620
canrius@hotmail.com
www.hostalcanrius.es

Kiko's
av. Catalunya, 6
T. 636 949 224
llopgironesmontserrat@gmail.com

Mobles Parrí
ctra. Camposines, 29
T. 977 413 813
comercial@moblesparri.com
www.moblesparri.com

Net Mur. Neteges Meritxell, SL
plaça de l'Església, 11
T. 696 946 253
netmur@netmur.cat

Pintures Fucho
av. Catalunya, 11
T. 679 615 808
pinturesfucho@gmail.com

Reformes Agràries Suñé Blanch, SCP
c. Terra Alta, 46
T. 654 903 714

Rugifa Group, SL – Construcció, serveis i productes de la terra
T. 628 590 817
info@cota535.com
www.cota535.com

Tossa-Aspi
ctra. Camposines, 7
T. 646 439 118
riussambro@gmail.com



PER A MÉS INFORMACIÓ

Ajuntament de la Fatarella
Plaça Major, 7
Tel. 977 413 609 / Fax: 977 413 521
www.lafatarella.cat
ajuntament@lafatarella.cat

Organitza:

AJUNTAMENT DE LA FATARELLA

La Fatarella
FESTA DE L'OLI

Amb la col·laboració de:

Oli Terra Alta
Denominació d'Origen Protegida

IDECE
Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre

Amb l'ajut econòmic de:

Reserva de la Biosfera Terres de l'Ebre

Diputació Tarragona

Consell Comarcal de la Terra Alta

www.experimentgràfic.com