

# Fira de l'Oli del Vallès

VARIETAT VERA - ALTRES VARIETATS

— *Mercat del pa artesà* —

**BIGUES I RIELLS DEL FAI**

**2023**

## DISSABTE 18 DE MARÇ

PARADES, ESMORZAR DE FORQUILLA, SHOW COOKING, TALLERS, XERRADES, TAST D'OLIS...

**Hora:** de 10.00 h a 14.00 h

**Lloc:** plaça de Miquel Bosch

**DIVENDRES 17 DE MARÇ**

Jornada tècnica

Hora: de 10.00 h a 15.00 h

Lloc: Teatre Auditori Polivalent  
de Bigues

**DILLUNS 20 DE MARÇ**

Jornada gastronòmica de l'oli  
d'oliva del Vallès

Hora: a les 19.00 h

Lloc: Restaurant Hotel Molí de la Torre  
*Dirigida a professionals del sector.*



## DISSABTE 18 DE MARÇ

- 10.00 h: **inauguració de la fira.**
- De 10.30 h a 11.30 h: **show cooking**, a càrrec del Gremi d'Hoteleria del Vallès Oriental i presentació de l'Associació de Productors i Elaboradors d'Oli d'Oliva del Vallès.
- D'11.00 h a 13.00 h: **taller de pintar cares.**
- D'11.30 h a 12.30 h: **xerrada d'elaboració de pa**, a càrrec de Núria Morera, productora.
- De 12.30 h a 13.30 h: **taller familiar de tast d'olis**, a càrrec de l'Associació de Productors i Elaboradors d'Oli d'Oliva del Vallès.
- **Scape box: el joc de l'oli.** Joc per descobrir les propietats de l'oli, dirigit a tots els públics, a càrrec del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. Durant tot el matí.

### Durant tot el matí hi trobareu:

- Exposició i venda d'oli d'oliva del Vallès i venda d'olis elaborats amb diferents varietats.
- Venda de pa elaborat artesanalment, amb farines antigues de blats i altres ingredients.
- Venda de productes artesans de la "Xarxa de Productes de la Terra".
- Venda directa amb les persones productores.
- **Exposició fotogràfica** *Ofici, esforç i tradició. Una retrospectiva de la fira de l'oli i el mercat del pa artesà a Bigues i Riells del Fai.*
- Durant tot el matí, **esmorzar de forquilla i servei de bar**, a càrrec de Tiberis.

## PROGRAMACIÓ ADDICIONAL

- **Taller Enraonem**, cicle de xerrades locals. Dimarts 14 de març, a les 20.00 h al TAP. *L'oli a Bigues i Riells del Fai.*
- **Exposició fotogràfica** *Ofici, esforç i tradició. Una retrospectiva de la fira de l'oli i el mercat del pa artesà a Bigues i Riells del Fai.* Del 13 al 26 de març al Centre Cívic i Cultural de Bigues.
- **Jornada tècnica** *Factors que afecten la collita i la qualitat.* Divendres 17 de març de 10.00 h a 15.00 h, al Teatre Auditori Polivalent, a càrrec d'Agustí Romero Aroca, investigador especialista en olivicultura, heliotècnia i fruits secs de l'IRTA Mas Bové i Juan Francisco Hermoso León, especialista en olivicultura i tecnologia de molins.
- **Jornada gastronòmica de l'oli d'oliva del Vallès.** Dilluns 20 de març a les 19.00 h al Restaurant Hotel Molí de la Torre de Bigues. Dirigida a professionals del sector.