

MÓRA LA NOVA



FIO

**XXII FIRA INTERCOMARCAL DE
L'OLI DE LES COMARQUES**

Ribera d'Ebre
Terra Alta
Priorat

Pavelló Firal
27 i 28 de Gener de 2024

PROGRAMACIÓ

DIVENDRES 26 DE GENER

10 a 13 h JORNADES TÈCNIQUES DE LA FIO A la Sala d'Actes de l'Ajuntament.

10.00 h Presentació de la jornada. A càrrec del Sr. *Jordi López Leor*, regidor d'Agricultura i Director de la Fira de Móra la Nova.

10.15 h Activitats de l'IRTA relacionades amb la sostenibilitat i els nous reptes del mercat de l'olivera. A càrrec del Sr. *Juan Fco. Hermoso*, investigador de l'IRTA de Mas Bové i membre del Panell de Tast Oficial d'Olis Verge d'Oliva de Catalunya del DACC.

11.30 h De què depèn el preu de l'oli. A càrrec del Sr. *Francesc Reguant*, economista especialitzat en agroalimentació.

13.00 h Cloenda de la jornada. A càrrec de la Sra. *Montse de Castro*, cap de l'OC del DACC a la Ribera d'Ebre.

21.30 h Sopar degustació Musical de l'extraverge. 8 tapes elaborades per restaurants de la comarca i maridatge amb el vi de l'Escola Agrària de Gandesa, preu: 24€. Acompanyats amb música de Diverty Music. Venda de tiquets a les oficines de l'Ajuntament i al pavelló firal.

DISSABTE 27 DE GENER

10.00 h Ruta turística "ELS MASOS SOTA LES BOMBES". Tarvitur ofereix una visita guiada-experiència "Masos sota les bombes". Ruta per la línia de defensa republicana, trinxeres i búnquers als Plans i Platja Davall Móra. Inclou tast de vi de la Ribera d'Ebre. Trobada al pàrquing estació RENFE de Móra la Nova. Transport el privat dels participants. Reserves al 691.561.868 - tarvitur@gmail.com.

Preu: 8,50€ adult, menors de 8 anys gratuït (han d'anar acompanyats). Per a més informació: Biblioteca Municipal Móra la Nova 665.297.478.

Organitza: Tarvitur, Restaurant La Dana.

Col.labora: Ajuntament de Móra la Nova.

17.00 h Obertura i inauguració de la XXII FIO, a càrrec del Sr. *Joan Gòdia*, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia. Seguidament entrega dels premis del concurs de l'oli de la FIO 2024, i visita als expositors on es podran degustar els diferents olis exposats a la Fira.

17.30 h Ponència "EL ARTE DEL MARIDAGE". A càrrec de *Javier Campo*. A l'espai actiu dins el pavelló firal.

18.15 h Show Cooking a càrrec del Restaurant Miravall de Batea, un establiment familiar que aposta per la cuina de mercat i de temporada. Acte patrocinat per la DOP Oli Terra Alta.

19.00 h Taller. "APRENEM A PREPARAR ELS INGREDIENTS PER ELABORAR SABÓ". A càrrec de la *Roser Giné*.

19.30 h Tast d'olis organitzat pels membres del Club Oli-Tast. A l'espai actiu dins el pavelló firal.

20.00 h VII Jornades Gastronòmiques de l'oli "Lo Mosset amb oli". Degustació de tapes elaborades especialment per l'ocasió, de les mans del Restaurant la Dana, es podran maridar amb els diferents olis exposats a la FIO. A l'espai central dins el pavelló firal.

22.00 h Tancament del recinte firal.

DIUMENGE 28 DE GENER

10.00 h Obertura i visita a la FIO.

10.00-12.00 h Degustació de la Clotxa patrocina DOP Siurana i DOP Oli Terra Alta. A l'exterior del pavelló firal. Venda anticipada de tiquets a les oficines de l'Ajuntament i el mateix dia a l'estand d'informació de la FIO. Preu: 4€.

11.30 h Espectacle Ailkoarri. A càrrec "*Espectáculo Deporte Vasco*". A l'exterior del pavelló firal.

12.30 h Concurs d'allioli patrocinat per la DOP Siurana. A l'espai central dins el pavelló firal. Inscripcions a l'estand d'informació de la FIO fins 15 minuts abans del concurs. Es valorarà el pes i l'aspecte de l'allioli. Premis: **1r premi 60€, 2n premi 40€ i 3r premi 20€.**

En acabar el concurs, **degustació dels alliols guanyadors.**

13.00 h Sorteig de lots d'oli. Podran participar tots els visitants de la FIO que hagin comprat oli. A l'espai central dins el pavelló firal.

Seguidament **reconeixement al millor oli de la FIO 2024.** Durant els dies de la fira, els visitants tindran l'oportunitat de triar el millor oli mitjançant puntuació dels olis exposats.

14.00 h Cloenda de la FIO 2024.

RELACIÓ D'EXPOSITORS

AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT LA GINESTA, SCCL	GINESTAR - RIBERA D'EBRE
AGRÍCOLA CATERRA	LA POBLA DE MASSALUCA - TERRA ALTA
AIBAR 1895, SL	DARMÓS - RIBERA D'EBRE
ALUMNES 4T ESO IE 3 D'ABRIL	MÓRA LA NOVA – RIBERA D'EBRE
COOPERATIVA AGRARIA MÓRA LA NOVA	MÓRA LA NOVA – RIBERA D'EBRE
COOPERATIVA AGRÍCOLA SANT JOSEP	BOT – TERRA ALTA
DOP OLI TERRA ALTA	GANDESA - TERRA ALTA
ELS SABONETS DE LA ROSER	EL MOLAR – PRIORAT
ESCOLA AGRÀRIA DE GANDESA	GANDESA - TERRA ALTA
IDENTITAT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	HORTA DE SANT JOAN - TERRA ALTA
INOXCAVONIA, SL	MÓRA LA NOVA – RIBERA D'EBRE
LA TRULLOLA	EL MASROIG - PRIORAT
LES ÀRGOLES	MIRAVET - RIBERA D'EBRE
MAS BETURIÀ	BATEA - TERRA ALTA
MONTBAIX OLI S.L	MÓRA LA NOVA – RIBERA D'EBRE
OLIS SUÑER	GINESTAR - RIBERA D'EBRE
OLIS ESCODA, CB	GINESTAR - RIBERA D'EBRE
OLIS MONTANÉ	LA TORRE DE L'ESPANYOL - RIBERA D'EBRE
PRIORDEI	MARGALEF - PRIORAT
QUODS MOLINS AOVE DESPINYOLAT	LLORENÇ DEL PENEDÈS – BAIX PENEDÈS
RIUS D'OR "OLI D'AUTOR"	LA FATARELLA - TERRA ALTA
UNIÓ FRUITS DE FLIX	FLIX – RIBERA D'EBRE

ORGANITZA:



Ajuntament de Móra la Nova



LA COMISSIÓ DE LA FIO AGRAEIX LA COL.LABORACIÓ:

Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya • Granja Calderé • Mercè Rojals Cornejo
Montserrat de Castro Subirachs • DOP Oli Terra Alta • DOP Oli Siurana
Escola Municipal d'Arts i Disseny Josep Casadó de Móra la Nova • Escola Agrària de Gandesa
Institut Escola 3 d'Abril • Club Oli Tast • Aigües de Catalunya • Inoxcavonia
Quods Molins • Olis Suñer de Ginestar

CONCURS DE TROFEUS FIO ORGANITZAT PER L'ESCOLA MUNICIPAL D'ARTS I DISSENY JOSEP CASADÓ DE MÓRA LA NOVA

Disseny guanyador: NATALIA SANCHEZ VALENZUELA

CONCURS DE CARTELLS FIO ORGANITZAT PER L'ESCOLA MUNICIPAL D'ARTS I DISSENY JOSEP CASADÓ DE MÓRA LA NOVA

Disseny guanyador: ÀNGELS BADIA BARGALLÓ

COL.LABORA:



Consell Comarcal
Ribera d'Ebre



Consell Comarcal de la
Terra Alta



Consell Comarcal del
Priorat



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA



Oli Terra Alta
Denominació d'Origen Protegida