

29a

FIRA DE L'OLI

D'OLIVA VERGE EXTRA—CATALUNYA

LES BORGES BLANQUES

— 16, 17 I 18 DE GENER DE 2026 —



LES GARRIGUES

*La terra de l'oli.
L'oli de la terra.*



més informació
www.firaoli.cat



Ajuntament de
les Borges Blanques



Consell Comarcal de
les Garrigues

Generalitat
de Catalunya



Transformació
Econòmica



Diputació de Lleida
Pàrquid de Promoció Econòmica

Gust
de Lleida



ESPAIS FIRALS 2026

Casal Cívic
i Comunitari

8

P
Estacionament
Plaça d'Europa

Pavelló
comercial

2

Pavelló
de l'Oli

1B

1A

Espai
Oleotèc

3

Sala Pifarré

7

Estands
Exteriors

5

Casa de
la Cultura

6

Espai
Envelat

4

Placeta
del Terrall

9

El Terrall

P

Estacionament
Av. de Jaume I

P

Estacionament
Av. de Carrasco
i Formiguera



SALUTACIÓ

03

14 / 15

GENER/2026
DIMECRES

GENER/2026
DIJOUS

04

16

GENER/2026
DIVENDRES

05

17

GENER/2026
DISSABTE

08

PLÀNOL D'EXPOSITORS

12-13

18

GENER/2026
DIUMENGE

16

LLISTA D'EXPOSITORS

21

LA CULTURA DE L'OLI, COMPROMÍS COMPARTIT

La 29a Fira de l'Oli d'Oliva Verge Extra – Catalunya consolida el camí emprès fa dues edicions, amb un certamen obert a tota la diversitat d'olis d'oliva verge extra de Catalunya, que recull la pluralitat de models de producció, emprenedoria i certificació de qualitat del sector.

És precisament aquesta determinació, d'articular d'una agenda anual coherent i ambiciosa, el que ens ha de permetre construir i assentar una referencialitat al servei del món de l'oli; un espai porós a la realitat d'un sector en evolució, capaç de generar sinèrgies entre productors, de posar en diàleg diferents models i denominacions, d'obrir debats necessaris sobre el present i el futur de la producció oleícola catalana.

Enguany, aquesta referencialitat es concreta, primer, en la presència de les cinc denominacions d'origen protegides catalanes (Les Garrigues, Siurana, Terra Alta, Baix Ebre-Montsià i Empordà) amb un tast que es concep a tall de col·loqui sobre el present i el futur de les denominacions d'origen; segon, en la presència dels millors olis d'oliva verge extra de Catalunya del 2025, guanyadors dels Premis Nacionals, també amb un col·loqui entre petits i grans productors; tercer, en el creixement sostingut del concurs OOVE de la Fira, que aquest any ha rebut 61 mostres -8 més que l'any passat-, un concurs que segueix apostant pel rigor en el procés d'obtenció i avaluació de les mostres; i quart, en el creixement del nombre de productors participants: dels 37 de l'any passat als 47 d'enguany.

Aquesta edició de Fira és, a més, la cloenda d'un any amb una agenda marcada per la reflexió relativa al paisatge de la cultura de l'oli, com a construcció cultural, ecològica, econòmica i social. És així que hi vam dedicar la segona edició del Fòrum de l'Oli d'Oliva Verge Extra (FOOVE), amb quatre taules sobre identitat i memòria, governança del paisatge, paisatge viscut i agroecosistemes en transició. Un Fòrum que ha donat també coherència i contingut a la proposta de la Carretera de l'Oli, un projecte que vol articular noves formes de vinculació emocional i econòmica amb el territori. I és ara, en aquesta Fira, on aquesta proposta troba la seva presentació popular amb dues sessions d'Oli experiència i un recorregut guiat entre camps d'olivers, cabanes de volta i marges de pedra seca que vol ser una invitació per a descobrir el patrimoni natural i cultural que configura el paisatge

garriguenc. La xerrada de Marc Castellnou, cap del GRAF dels Bombers de la Generalitat, sobre el paisatge mediterrani davant l'emergència climàtica i el paper de l'olivera en la prevenció dels grans incendis forestals, és també un fil de continuïtat amb el debat iniciat al FOOVE sobre els serveis ecosistèmics que proporciona el conreu de l'oliver.

L'Oleoteca, equipament municipal que va néixer l'any passat amb la vocació de desplegar la vessant més popular i formativa de la cultura de l'oli, acull durant la Fira 11 hores de tallers de tast guiats a càrrec de Montse Freixa: set sessions de 30 minuts i una d'una hora per dia, més el tast amb les cinc DOPs. Sessions diverses pensades per acostar el món de l'OOVE a tots els públics, desmentint mites populars i descobrint els aromes i elaboracions de l'oli d'oliva verge extra.

I si parlem de col·lectiu, aquesta edició de Fira incorpora una dimensió solidària amb la proposta "Vincles de l'Oli", que suma a una iniciativa ja consolidada com l'Aplec & Oli, caragolada popular solidària que enguany destinarà els seus beneficis al municipi de Santa Bàrbara per paliar els danys de la darrera DANA, el col·loqui "Sembrant solidaritat" amb veus de la pagesia de Santa Bàrbara i de Cisjordània.

Quant a la programació gastronòmica, la Fira torna a demostrar la versatilitat i potencial d'un producte com l'oli d'oliva verge extra de la mà de Xavier Benet, Ada Parellada, Pep Moreno, Gonçal Ferreruela, Moha Quasch i els germans Torres. Destaquem també la implicació dels restaurants amb el distintiu "Restaurant Verge Extra".

Acabo aquesta salutació amb un agraïment a tots els productors participants, a les cinc denominacions d'origen protegides que ens acompanyen, a les famílies pageses, i evidentment a l'esforç i dedicació del personal municipal, i de l'equip de Fira.

Josep R. Farran i Belart
Alcalde de les Borges Blanques



14

GENER/2026
DIMECRES

8



17 a 19 h - Casal Cívic i Comunitari

"HOMENATGE A L'OLIVERA" AMB MATERIALS NATURALS

Taller familiar a càrrec de Caramunt.



8



19 a 21 h - Casal Cívic i Comunitari

"PINTEM AMB OLI I PIGMENTS NATURALS"

Taller per adults a càrrec de Caramunt.

15

GENER/2026
DIJOUS

6



19 h - Sala Maria Lois (Casa de la Cultura)

XERRADA SOBRE L'ÒPERA "NORMA"

a càrrec de Meritxell Tena.

DEGUSTACIÓ D'OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA

dels productors de les Borges Blanques.



16

GENER/2026
DIVENDRES

6



9 a 14 h Sala Maria Lois (Casa de la Cultura)

JORNADA TÈCNICA "Disseny i maneig de plantacions intensives d'olivera".

10 h



OBERTURA DEL RECINTE FIRAL

1B



10 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)

CÒCTEL DE BENVINGUDA a càrrec d'Enric Torrelles de les Borges Blanques.

2



10 a 11:20 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

TALLER GASTRONÒMIC PER A INFANTS AMB EL PLAT I RECEPTA: "Mini coquetes d'Oli d'Oliva Verge Extra amb xocolata i sucre", amb els alumnes de l'Escola La Rabassa (les Borges Blanques), a càrrec de la DOP Les Garrigues i de Petit Xef.

2



11:20 a 12:40 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

TALLER GASTRONÒMIC PER A INFANTS AMB EL PLAT I RECEPTA: "Mini coquetes d'Oli d'Oliva Verge Extra amb xocolata i sucre", amb els alumnes del Col·legi Mare de Déu de Montserrat (les Borges Blanques), a càrrec de la DOP Les Garrigues i de Petit Xef.



1A



11:30 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

INAUGURACIÓ DE LA 29A FIRA DE L'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA-CATALUNYA

a càrrec de l'Honorable Sr. Albert Dalmau i Miranda, Conseller de Presidència de la Generalitat de Catalunya.

PREMI CULTURA DE L'OLI

DOP Les Garrigues.
DOP Oli del Baix Ebre-Montsià.
DOP Oli de l'Empordà.
DOP Oli Terra Alta.
DOP Siurana.

2



13 a 14 h Espai Aliments del Territori i Tu
(Pavelló Comercial)

SABORS EN ACCIÓ

Cuina i còctels en directe a càrrec dels alumnes de l'itinerari Formatiu Específic (IFE) de cuina i restauració de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.

4



14:30 h Espai Envelat

FESTA GASTRONÒMICA POPULAR:

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

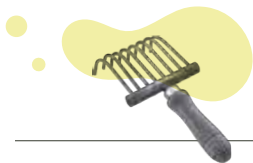
1A



16 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

ACTE D'ENTREGA DE PREMIS A LES ESCOLES PER LA COL.LABORACIÓ DELS INFANTS A LA FIRA DE L'OLI a càrrec de l'Ajuntament de les Borges Blanques.

2



17 a 18:45 h Espai Aliments del Territori i Tu
(Pavelló Comercial)

TALLER GASTRONÒMIC PER A INFANTS

AMB EL PLAT I RECEPTA: "Panet artesà amb Oli d'Oliva Verge Extra amb xocolata i sucre", a càrrec de Petit Xef.

1A



17:30 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

PREMIS ALS MILLORS OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA DE LA FIRA DE L'OLI

a càrrec del Sr. Joan Gòdia i Tresàncez, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia.



1B



18 a 19 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Lluís Bonillo, assessor gastronòmic de l'Aula Gastronòmica de Lleida.



1A



19 a 20 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

DIÀLEGS DE L'OLI

TAST A CINC VEUS

Tast guiat i col·loqui amb les cinc DOPs i Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.



2



19 a 20 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

**TALLER D'OLI D'OLIVA VERGE
EXTRA ARBEQUINA DE CONREU
ECOLÒGIC I PRESENTACIÓ DE SABONS
ECODETERGENTS ARTESANS AGALLA
NATURAL** a càrrec de Dolors Català, d'Oli Cimal (Arbeca).

1B



19 a 20 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de la Fundació Jericó amb Lluís Bonillo, de Cuina Amiga.

4



00 h Espai Envelat

ITINERANT FESTIVAL

amb DJ Jorlin, Silvia G i Sergi Domene.



Ex



17 i 18 GENE de 9 a 14 h

Arxiu Comarcal de les Garrigues

DOS FOTÒGRAFS, UN OBJECTIU

Durant tot el cap de setmana de Fira, l'Arxiu Comarcal de les Garrigues, acull una mostra que ret homenatge a la trajectòria de Josep Arrufat Vallés (1917-1992) i Àngel Pagès Remolà (1928-2024). L'exposició presenta una cinquantena d'imatges que capturen l'evolució social i cultural de la comarca, des de la postguerra fins a la modernitat.



17

GENER/2026
DISSABTE

Ex



TOT EL DIA Espai Exterior
(Ermita de Sant Salvador)

PAISATGES DE L'OLI - REFENT MARGES

Taller de pedra seca per recuperar un marge de l'entorn de l'ermita de Sant Salvador, a càrrec de Josep Maria Navàs, tècnic en pedra seca i membre de l'associació PACAT.

① Inscripcions: <https://compres.lesborgesblanques.cat/>



Ex



10 h Espai Exterior (Partida dels Estirars)

PAISATGES DE L'OLI

LA CARRETERA DE L'OLI: L'EXPERIÈNCIA

Experiència guiada entre camps d'oliveres, cabanes de volta i marges de pedra seca, amb intervencions teatrals i esmorzar garriguenc en un espai ambientat per una creadora visual.

Inclou tres càpsules: pedra seca, l'elaboració de l'Oli d'Oliva Verge Extra i el paisatge garriguenc, que esdevenen l'espai ideal per a presentar la Carretera de l'Oli. https://firaoli.cat/oli_experiencia/

1A



10 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

VINCLES DE L'OLI

SEMBRANT SOLIDARITAT.

VEUS DE SANTA BÀRBARA I PALESTINA

Col·loqui amb pagesia de Santa Bàrbara afectada pels aiguats de l'octubre passat, representants de la pagesia de Cisjordània castigada per l'arrencada de milers d'olivers, i Albert González Farran, periodista del SomRurals.

1B



10:30 a 11:30 h La Cuina de l'Oli
(Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Montserrat Guardiola, del restaurant Celler del Roser.

3



10:30 a 11 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OIVE

Descobrint els aromes negatius d'un Oli

d'Oliva sense categoria Verge Extra, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OIVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>
Aforament per sessió: 20 persones

2



11 a 12 h Espai Aliments del Territori i Tu
(Pavelló Comercial)

TALLER DE TAST D'OLI a càrrec del Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya (La Granadella).

6



11 a 12 h Sala Maria Lois (Casa de la Cultura)

CAMPANYA:

"COMPRA I DESCOBREIX CATALUNYA"

7



11 a 14 h / 16:30 a 19:30 h Sala Pifarré

LUDETECA Jocs i tallers per infants.

3



11:15 a 11:45 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Descobrint els principals aromes positius dels Olis d'Oliva Verge Extra, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

1A



11:30 a 12:30 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

XOUCOOKING a càrrec del xef Sergi Ortiz, del restaurant Antic Forn de Cervera (Slow Food Catalunya).



1B



11:30 a 12:30 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Mercè Camins, del restaurant Bellera de Lleida.

9



12 a 13 h Placeta del Terrall

BALLADA DE SARDANES a càrrec de la Coblà Vents de Riella.

2



12 a 13 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

TAST GUIAT I DEGUSTACIÓ DE LES

SEGÜENTS TAPES: Crostonets amb tomata natural i secallona; Bolets amb escabets; Tartaleta de melmelada de ceba i bacon; Paté d'escalivada amb pa de vidre; Confitura de figa amb formatge; Vaset de melmelada de poma amb pernil cruixent. A càrrec de Jaume Espat i Lúcia Fernández, de Mos de Tros (Vallverd).

3



12 a 14 h Espai Oleoteca

PAISATGES DE L'OLI

EL CONREU DE L'OLIVER I ELS INCENDIS

FORESTALS El paisatge mediterrani davant l'emergència climàtica, a càrrec de Marc Castellnou, cap de GRAF dels Bombers de la Generalitat de Catalunya.



9



12 a 14 h Placeta del Terrall

VINCLES DE L'OLI APLEC & OLI

Caragolada popular en solidaritat amb la pagesia de Santa Bàrbara afectada pels aiguats d'aquest octubre passat.



1A



12:30 a 13 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

ACTE D'AGERMANAMENT DOP LES GARRIGUES AMB TORRÓ D'AGRAMUNT

1B



12:30 a 13:30 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Jordi Pons, de la pastisseria Pons de Lleida.

2



13 a 14 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

NET DE GLUTEN I PLE DE SABOR

Productes artesanals sense gluten, a càrrec de Montse Fabrès de l'obrairador Davantal Net de Gluten (El Palau d'Anglesola).

1A



13 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

XOUCOOKING a càrrec del xef Pep Moreno, del restaurant Deliranto de Salou (1 estrella Michelin / 1 Sol Repsol / 1 The Best Chef Awards). 🍷 🍷 🍷



3



14:30 a 15 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Què ens diu el color d'un Oli d'Oliva Verge Extra?, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>
Aforament per sessió: 20 persones

4



14:30 h Espai Envelat

FESTA GASTRONÒMICA POPULAR:

CASSOLA DE TROS AMB OLI D'OLIVA

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

3



15:15 a 15:45 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

L'Oli d'Oliva Verge Extra, més enllà del color a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

3



16 a 16:30 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

L'Oli d'Oliva Verge Extra, més enllà de l'aparença, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

2



16:30 a 17 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

ACTE DE LLIURAMENT 15a Campanya conjunta de dinamització comercial i territorial "Compra i Descobreix Catalunya" inclosa en la Xarxa de Barris Antics amb projectes organitzat per l'Ajuntament de les Borges Blanques.

3



16:45 a 17:15 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Desmentint mites populars. Explorem el món de l'Oli d'Oliva Verge Extra, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

1A



17 a 18 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

XOUCOOKING a càrrec de la xef Ada Parellada, restauradora i propietària del restaurant Semproniana de Barcelona.



2



17 a 18 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

TAST GUIAT I DEGUSTACIÓ DEL PA PIRIPONENT

Tribut a la tradició, l'artesania, l'agricultura, el consum sostenible, de proximitat i de km. 0 a càrrec de forners del Gremi de Forners de Lleida.

1B



17:30 a 18:30 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Jordi Pallars, del restaurant Aimia de Lleida (Bib Gourmand). 🍷

FIRA DE L'OLI

D'OLIVA VERGE EXTRA—CATALUNYA
LES BORGES BLANQUES

— 16, 17 I 18 DE GENER DE 2026 —

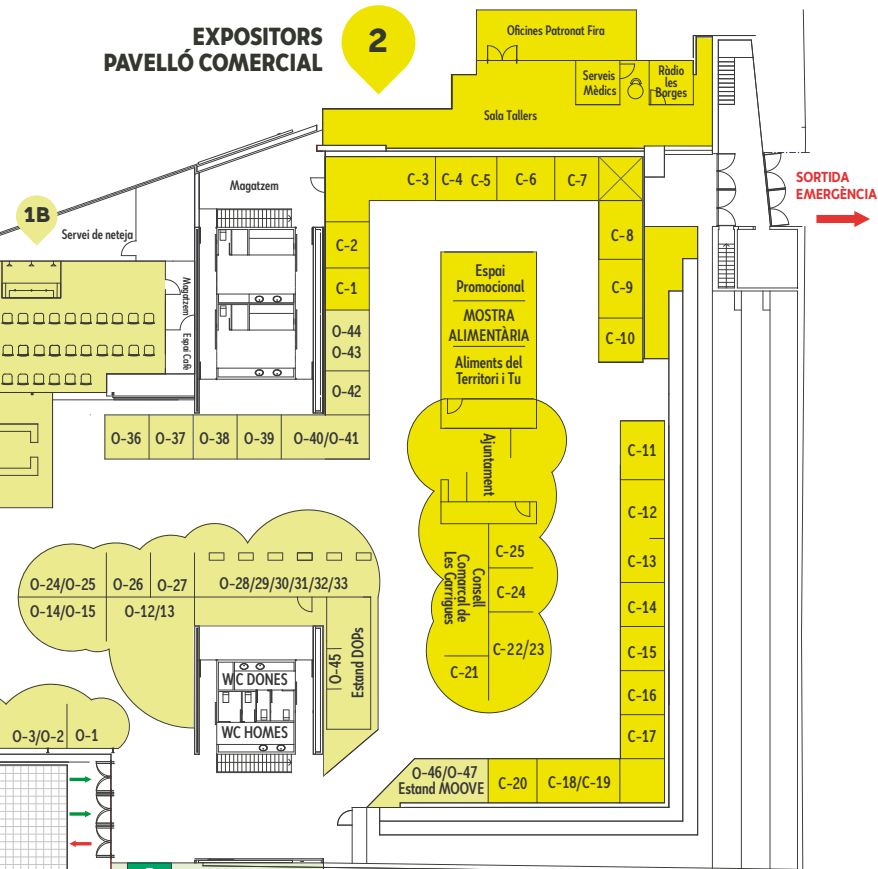
LES GARRIGUES



EXPOSITORS PAVEL·LÓ COMERCIAL

2

1B



3
**ESPAI
OLEOTECA**



*La terra de l'oli.
L'oli de la terra.*

3



17:30 a 18 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Tast complet a l'abast de tothom, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://fraoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

3



18 a 19 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Descobrir les 3 elaboracions cuinades amb Oli d'Oliva Verge Extra, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://fraoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

1A



18 a 19 h Espai gastronòmic
(Pavelló de l'Oli)

XOUCOOKING a càrrec del xef Iñaki Aldrey, del restaurant Atempo de Barcelona (1 Estrella Michelin / 1 Sol Repsol). 🍷 ●



1B



18:30 a 19:30 h La Cuina de l'Oli
(Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Marc Raluy, del restaurant Saroa de Lleida.

1A



19 a 20 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

XOUCOOKING a càrrec del xef Moha Quach, del restaurant El Terrat de Tarragona (1 Sol Repsol / Premi Revelació 2025 Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició / Slow Food Catalunya / Guia Macarfi). ●



2



18 a 19 h Espai Aliments del Territori i Tu
(Pavelló Comercial)

TAST I DEGUSTACIÓ DE PRODUCTES ELABORATS ARTESANS I NATURALS

Embotits, pa de fette i més, a càrrec de Marta Serradell, de Xolís d'Adons (Adons).

2



19 a 20 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

TAST I DEGUSTACIÓ DE VINS

a càrrec de Joan i Alba Penella, del Celler Matallonga (Fulleda)



2



TOT EL CAP DE SETMANA

Estand Carretera de l'Oli (Pavelló Comercial)

ESTAND CARRETERA DE L'OLI

Descobreix la nova ruta paisatgística i gastronòmica de les Garrigues a través d'un espai sensorial amb cinc estacions dedicades als sentits. Informa't de les experiències, del passaport i de les parades que formen part del recorregut.



3



21 h Espai Oleoteca

SOPAR DE L'EXPOSITOR

Acte d'entrega de premis dels diferents concursos finals.

4



00 h Espai Envelat

11È CONCERT DE L'OLI

amb Dr. Prats, Punts Suspensius i DJ Mina Ritz.



TOTS ELS DIES DE FIRA

VINCLES DE L'OLI

RECOLLIDA DE FONDS per la pagesia de Cisjordània castigada per l'arrencada de milers d'olivers a mans de colons i l'exèrcit israelià.

18

GENER/2026
DIUMENGE

Ex



A partir de les 10 h Espai Exterior
(Davant de la Cooperativa de Sant Isidre)

XXIII CURSA DE L'OLI

A càrrec del Club Atlètic Borges.



Ex



10 h Espai Exterior (Partida dels Estirars)

PAISATGES DE L'OLI

LA CARRETERA DE L'OLI: L'EXPERIÈNCIA

Experiència guiada entre camps d'oliveres, cabanes de volta i marges de pedra seca, amb intervencions teatrals i esmorzar garriguenc en un espai ambientat per una creadora visual. Inclou tres càpsules: pedra seca, l'elaboració de l'Oli d'Oliva Verge Extra i el paisatge garriguenc, que esdevenen l'espai ideal per a presentar la Carretera de l'Oli. https://firaoli.cat/oli_experiencia/

1A



10:30 a 11:30 h Espai gastronòmic
(Pavelló de l'Oli)

ESMORZARS DE FORQUILLA

a càrrec del cuiner Isidre Codina del bar Lídia, de Lleida (guanyador de Joc de Cartes TV3 "especial plat tradicional") i de Jonathan Nuevo, amant dels esmorzars, cuina catalana, tradicional, casolana i productes de km 0 (creador del perfil a xarxes i web: esmorzarsdeforquilla.cat).

3



10:30 a 11 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OIVE

Descobrint els aromes negatius d'un Oli d'Oliva sense categoria Verge Extra, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OIVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>
Aforament per sessió: 20 persones

2



10:30 a 12 h Espai Aliments del Territori i Tu
(Pavelló Comercial)

TAST GUIAT I MARIDATGE de pa de ronyó amb els olis guanyadors de la Fira de l'Oli 2026 a càrrec de Manel Llaràs, del Forn i Pastisseria Llaràs (Lleida) i forners productors de pa de ronyó de les Garrigues.

7



11 a 14 h / 16:30 a 19:30 h Sala Pifarré
LUDETECA Jocs i tallers per infants.

1B



11 a 12 h La Cuina de l'Oli
(Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Mateu Blanch del restaurant Caravista, de Lleida.

2



11 h Estand del Consell Comarcal de les Garrigues (Pavelló Comercial)

17È PREMI JOVES INVESTIGADORS I INVESTIGADORES DE LES GARRIGUES.

3



11:15 a 11:45 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Descobrint els principals aromes positius dels Olis d'Oliva Verge Extra, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://fraoli.cat/espaitast/>
Aforament per sessió: 20 persones



1A



11:30 a 12:30 h Espai gastronòmic
(Pavelló de l'Oli)

XOUCOOKING a càrrec dels xefs Sergi i Xavier Torres del restaurant Cocina Hermanos Torres (3 Estrelles Michelin / 3 Sols Repsol / 1 Michelin Sostenibilitat). 🌱 🌱 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷



Ex



12 h Espai Exterior
(Sortida Av. Carrasco i Formiguera)
INICI DELS TRES TOMBS

2



12 a 13 h Espai Aliments del Territori i Tu
(Pavelló Comercial)

REINTERPRETACIÓ DEL PA AMB OLI I

XOCOLATA, amb OOVE DOP Les Garrigues i IGP Torró d'Agramunt, a càrrec de Dani Rius, de càterings i experiències gastronòmiques Alombra (Lleida).

1B



12 a 13 h La Cuina de l'Oli
(Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Ramon Tudela del restaurant l'Arrosseria x No Rules, de Lleida.



3



12 a 14 h Espai Oleoteca

DIÀLEGS DE L'OLI
EL TAMANY, IMPORTA?

Col·loqui amb els petits i grans productors guanyadors dels Premis Nacionals Millors OOVE de Catalunya del 2025, i Albert González Farran, periodista del SomRurals.

1A



13 a 14 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

SHOW COCTELERIA - VERMUTRÒNIC
a càrrec de l'Arrosseria x No rules i la 45 vermuteria de Lleida.

1B



13 a 14 h La Cuina de l'Oli
(Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Jesús Querol, del forn Pa de Ronyó, de Torregrossa.

2



13 a 14 h Espai Aliments del Territori i Tu
(Pavelló Comercial)

TAST I DEGUSTACIÓ DELS VINS
GUANYADORS DEL CONCURS DO

COSTERS DEL SEGRE 2025 a càrrec de Dani Miquel, de BO d'Illersis (Lleida).

- *Millor vi negre amb criança*: Purgatori 2022 - Família Torres (Juneda).

- *Millor vi rosat*: Saó Rosat 2024 - Mas Blanch i Jové (La Pobla de Cérvoles).

- *Millor vi blanc jove*: Quim 2025 - Vinya Els Vilars (Arbeca).

- *Millor vi blanc amb criança*: Saó blanc 2023 - Mas Blanch i Jové (La Pobla de Cérvoles).

3



14:30 a 15 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Què ens diu el color d'un Oli d'Oliva Verge Extra?, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

3



15:15 a 15:45 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

L'Oli d'Oliva Verge Extra, més enllà del color, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

3



16 a 16:30 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

L'Oli d'Oliva Verge Extra, més enllà de l'aparença, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://fraoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

3



16:45 a 17:15 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Desmentint mites populars. Explorem el món de l'Oli d'Oliva Verge Extra, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://fraoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

2



17 a 18 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

TAST I DEGUSTACIÓ D'UNES POSTRES DE MÚSIC GARRIGUENQUES

a càrrec de Dani Miquel, de BO d'Illersis (Lleida).
Recepta tradicional que inclou fruits secs variats de Frisal (Les Borges Blanques) i d'Agroilersis (Lleida), acompanyat de licor artesanal de la cooperativa Tres Cadires (Arbeca); vi de nous, licor d'aranyons i ratafia de codony.



1A



17 a 18 h Espai gastronòmic (Pavelló de l'Oli)

XOUCOOKING a càrrec del xocolater Pol Bosch i la pastissera Ruth Alemany, de Taula Dolça d'Osona.

1B



17:30 a 18:30 h La Cuina de l'Oli (Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec d'Àngel Esteve del restaurant el Sisè, de Lleida (Bib Gourmand). 🍴

3



17:30 a 18 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Tast complet a l'abast de tothom, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://fraoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

2



18 a 19 h Espai Aliments del Territori i Tu (Pavelló Comercial)

TAST I DEGUSTACIÓ DE DOS COCS

CATALANS: Un d'allioli de figues i peus de porc i l'altre d'allioli de codony, botifarra negra i llonganissa i de postres: bombó de xocolata amb melmelada d'oli, a càrrec de Montse Llorç, de Cal Senzill (Bellpuig).

3



18 a 19 h Espai Oleoteca

TALLER DE TAST D'OOVE

Descobrir les 3 elaboracions cuinades amb Oli d'Oliva Verge Extra, a càrrec de Montse Freixa, experta en gastronomia de l'OOVE.

① Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament dins el Pavelló de l'Oli o a: <https://firaoli.cat/espaitast/>

Aforament per sessió: 20 persones

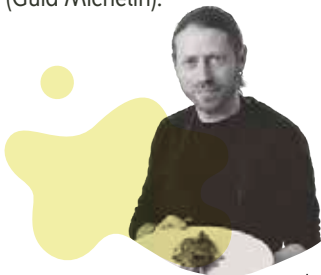
1A



18 a 19 h Espai gastronòmic

(Pavelló de l'Oli)

XOUCOOKING a càrrec de Xavier Benet, xef del restaurant Hostal Benet de les Borges Blanques (Guia Michelin).



1B



18:30 a 19:30 h La Cuina de l'Oli

(Pavelló de l'Oli)

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA a càrrec de Josep Ramon Cases, de Sucre i Disseny, d'Alcarràs.

8



18:30 h Casal Cívic i Comunitari

SESSIÓ DE BALL amb el grup 43.

1A



19 a 20 h Espai gastronòmic

(Pavelló de l'Oli)

XOUCOOKING a càrrec del xef Gonçal Ferreruela, del restaurant Ferreruela, cuina de la terra, de Lleida (Guia Michelin / Slow Food Catalunya).



2



19 a 20 h Espai Aliments del Territori i Tu

(Pavelló Comercial)

TAST I DEGUSTACIÓ 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; del Sindicat de Tarrés (Tarrés) amb Òscar Balcells i de l'Hostal Restaurant Benet (les Borges Blanques) amb Xavier Benet.

1A



20 h Espai gastronòmic

(Pavelló de l'Oli)

CLOENDA a càrrec de l'Il·lm. Sr. Joan Tàrn i Gilabert, President de la Diputació de Lleida.

Ex



16:30 h Camp de Futbol Mpal. Ramon Espasa

PARTIT DE FIRA

Partit de futbol entre el FC Borges B i l'AE Tèrmens.


NOM

- 1 COOPERATIVA AGRÍCOLA EL SOLERÀS, SCCL
- 2 ARBEQUINA I SECCIÓ DE CRÈDIT, SCCL
- 3 AGRÍCOLA SANT ISIDRE I SECCIÓ DE CRÈDIT DE JUNCOSA, SCCL
- 4 CAMP DE CERVIÀ DE LES GARRIGUES, SCCL
- 5 ARBEQUÍ DE VILA-SANA
- 6 CASTELLÓ AGRICULTURAL OILS & FOODS, SL
- 7 SANT ISIDRE DE LES BORGES BLANQUES I SECCIÓ DE CRÈDIT, SCCL
- 8 DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA LES GARRIGUES
- 9 AGRÀRIA I SECCIÓ DE CRÈDIT LA BORGENCA, SCCL
- 10 OLIS SALVADOR FARRÉ, SL
- 11 AGRÀRIA CAL PAU, SL
- 12 VILÀ MOLÍ D'OLI, SL
- 13 AGROMATELLA, SL
- 14 +ART OLI D'AUTOR
- 15 COOPERATIVA LA GRANADELLA I SECCIÓ DE CRÈDIT SANT ANTONI ABAD, SCCL
- 16 GRAELL ECOLÒGICS 17-19, SL
- 17 MOLÍ D'OLI MAS MONTSENY
- 18 OLIS ECOGAMI, SL
- 19 AGROALBIUM, SL
- 20 OLI COMETES
- 21 ACEITES ANDOLUCAS, SL
- 22 OLIS MARIAN
- 23 FUNDACIÓ TERRA I ÀNIMA - 3 VESSANES ARGUDELL
- 24 CAMP DE BELLAGUARDA, SCCL
- 25 CUADRAT VALLEY, SLU
- 26 COOPERATIVA CAMP DE CASTELLDANS, SCCL
- 27 MAS FUERTES PRODUCTS, SL
- 28 AOVE TERRA LA VITA, SL
- 29 OLEA DRINKS, SL
- 30 OLI EMBOSCAT
- 31 OLI FONTANELLES103

POBLACIÓ

El Soleràs
Arbeca
Juncosa
Cervià de les Garrigues
Vila-Sana
Castelló de Farfanya
Les Borges Blanques
Lleida
Les Borges Blanques
Les Borges Blanques
Os de Balaguer
El Cogul
Hospitalet de Llobregat
Les Borges Blanques
La Granadella
Arbeca
El Morell
Els Omellons
L'Albi
La Pobla de Cérvoles
La Carolina
El Pinell de Brai
Sant Climent Sescebes
Bellaguarda
L'Albagés
Castelldans
La Bisbal d'Empordà
Cabrianes
Lleida
La Pobla de Cérvoles
Riudecanyes

ESTAND

O-1
O-2/O-3
O-4/O-5
O-6
O-7
O-8/O-9/O-10/O-11
O-12/O-13
O-14/O-15
O-16/O-23
O-17
O-18
O-19
O-20/O-21
O-22
O-24/O-25
O-26
O-27
O-28
O-29
O-30
O-31
O-32
O-33
O-34/O-35
O-36
O-37
O-38
O-39
O-42
O-43
O-44



	NOM	POBLACIÓ	ESTAND
	ASSOCIACIÓ DE PRODUCTORS D'OLI DEL PALLARS	Tremp	O-40/O-41
32	OLI ORCAU VELL	Figuerola d'Orcau (Lleida)	O-40/O-41
33	OLI DE BRESCA	Bresca	O-40/O-41
34	OLI SODELPLANA	Sant Cristòfol de la Vall	O-40/O-41
35	OLI CAL PORTALÉ	Claverol	O-40/O-41
36	OLI BOIX	Guàrdia de Noguera	O-40/O-41
37	OLI CIMMA	Sant Martí de Barcedana	O-40/O-41
38	OLI COMTÚ	Sant Martí de Canals	O-40/O-41
39	OLI ERAMONTE - CASA JAUMET	Aramunt Vell	O-40/O-41
40	MASIA BADIA BOHER	Aransís	O-40/O-41
	DENOMINACIONS D'ORIGEN PROTEGIDES DE CATALUNYA		O-45
41	DOP OLI DEL BAIX EBRE-MONTSIÀ	Tortosa	O-45
42	DOP OLI DE L'EMPORDÀ	Figueres	O-45
43	DOP LES GARRIGUES	Lleida	O-45
44	DOP SIURANA	Reus	O-45
45	DOP OLI TERRA ALTA	Gandesa	O-45
	MILLORS OOVE DELS PREMIS NACIONALS DE CATALUNYA 2025		O-46/O-47
46	CUADRAT VALLEY, SLU	L'Albagés	O-46/O-47
47	PONS TRADICIÓ, SLU	L'Albagés	O-46/O-47
48	MOLÍ SALAR D'ARBÚCIES, SL	Arbúcies	O-46/O-47
49	OLI COLL DE L'ALBA	El Perelló	O-46/O-47
50	MILIUNVER OLIS DE FINCA	Reus	O-46/O-47
51	L'OLIVERA COOPERATIVA	Vallbona de les Monges	O-46/O-47
52	IDENTITAT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Horta de Sant Joan	O-46/O-47



NOM

POBLACIÓ

ESTAND

1	FORMATGES MONTBRÚ	Moià	C-1
2	ARTESANS DE L'ABEL - GARROTXA	Mataró	C-2
3	LA BODEGA BORGES, SL	Les Borges Blanques	C-3
4	FINQUESCOR, SL	Les Borges Blanques	C-4
5	FORMATGES CAMPS	El Palau d'Anglesola	C-5
6	VINOS ARTESANALES DE CALIDAD, SL	La Granada	C-6
7	LÀCTICS LA TOSSA	Moià	C-7
8	FORN I PASTISSERIA LLARÀS	Lleida	C-8
9	EMBOTITS CASOLANS DE PLANOLES, SA	Planoles	C-9
10	CAL SENZILL CONSERVES NATURALS	Tàrrrega	C-10
11	LO+BO DE LLEIDA	Lleida	C-11
12	S'ORATGE DE MENORCA	Mahón	C-12
13	OLIVES BARAKA	Barcelona	C-13
14	FORN FRANQUESA, SL	Perafita	C-14
15	EMBOTITS CAN GABURRA	La Pinya	C-15
16	ELIXIRS DE PONENT	Tortellà	C-16
17	SABORES IDIAZABAL	Vilamallà	C-17
18	MAGUSA MAQUINÀRIA VINÍCOLA, SL	Vilafranca del Penedès	C-18/C-19
19	CARTOBOL, SA	Sant Cugat del Vallès	C-20
20	ASSOCIACIÓ CULTURAL GARRIGUENCA DE COMUNICACIONS	Les Borges Blanques	C-21
21	AIGÜES DEL SEGARRA GARRIGUES, SA	Tàrrrega	C-22/C-23
22	UNIÓ DE PAGESOS	Sants-Montjuïc	C-24
23	INS JOSEP VALLVERDÚ	Les Borges Blanques	C-25
24	CONSELL COMARCAL DE LES GARRIGUES	Les Borges Blanques	
25	AJUNTAMENT DE LES BORGES BLANQUES	Les Borges Blanques	
26	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU -PATRONAT DE PROMOCIÓ ECONÒMICA	Lleida	



NOM

- 1 OMNIUM CULTURAL LES GARRIGUES
- 2 LLIGAT CONTRA EL CÀNCER DE LES COMARQUES DE LLEIDA
- 3 ASSOCIACIÓ RESCATS
- 4 BORGES CONTRA EL CÀNCER
- 5 AUTOREPARACIÓ IBSAUTO, SL
- 6 TOMÀQUETS ROSA DE BARBASTRO
- 7 XOLÍS D'ADONS, SL
- 8 FORMATGES MONBER
- 9 FRUITS I DESHIDRATATS POMES, SL
- 10 BEN BO I FET, SL
- 11 EMBOTIT ARTESÀ DE LA PLANA DE VIC
- 12 MAS QUESEROS BIO
- 13 ÀREU NATUR
- 14 XANTARELLA BOLETS
- 15 TOT NATURAL SANT PERE, SL
- 16 BONARIS LA BRUIXA VERDA
- 17 CERÀMIQUES JOMAR, SL
- 18 OLIVETES, TARONGES I MANDARINES
- 19 NEA COSTUMIZER
- 20 ANTJE FORMATGE HOLANDÈS
- 21 ANNA MARIA PUIG ROBLES
- 22 DAVID BASAGAÑA CARREY
- 23 CA LA PRUVI MONTSERRAT NORD, SL
- 24 OLIVES D'AUTOR
- 25 XOCOLATA JANONA
- 26 1962 CAL PASTORET, SL
- 27 QUEIXERIA DANIBERTO
- 28 DECOMONTSIÀ - PRODUCTES DE PROXIMITAT

POBLACIÓ

ESTAND

Les Borges Blanques	E-1
Les Borges Blanques	E-2
Les Borges Blanques	E-3
Les Borges Blanques	E-4
Les Borges Blanques	E-5
Térmens	1
Adons	2
Agramunt	3
Santa Cristina d'Aro	4
Sabadell	5
El Pla de Santa Maria	6
Sales de Llierca	7
Àreu	8
Berga	9
Besalú	10
Santa Maria d'Oló	11
Breda	12
Païls	13
Les Borges Blanques	14
Perafita	15
Ulldecona	16
Lloret de Mar	17
Marganell	18
Vic	19
Les Bordes Sur Arize	20
La Fatarella	21
Vilalba	22
Ulldecona	23



29a

FIRA DE L'OLI

D'OLIVA VERGE EXTRA—CATALUNYA

LES BORGES BLANQUES

— 16, 17 I 18 DE GENER DE 2026 —



LES GARRIGUES

*La terra de l'oli.
L'oli de la terra.*

