

## PARTICIPANTS

Cooperativa de Cabacés  
Cooperativa de Constantí  
Cooperativa de la Bisbal de Falset  
Cooperativa de la Palma d'Ebre  
Cooperativa de les Borges del Camp  
Cooperativa de Montbrío del Camp  
Cooperativa de Riudecanyes  
Cooperativa de Riudoms  
Cooperativa de Salomó  
Cooperativa d'Ulldemolins  
Coselva, cooperativa de la Selva del Camp  
Molí del Baix Camp/Mont-roig  
Unió Origen  
Olis de Catalunya  
Consell Regulador DOP Siurana  
ESPIMSA-Ajuntament de Tarragona

## HORARI I ESPAI DE LA FIRA

Plaça Corsini, Davant del Mercat Central.  
Divendres, 30 de novembre: de 17 a 21 h.  
Dissabte, 1 de desembre: de 10 a 14 h. i de 17 a 21 h.  
Diumenge, 2 de desembre: de 10 a 14 h.

## PROMOCIONS

- Aconseguix la teva butlleta gratuïta per al sorteig "el teu pes en oli" a les parades del Mercat Central. Aquest, se celebrarà l'1 de desembre, a les 17:30 h., a la plaça Corsini.
- **Les compres d'oli durant la Fira poden tenir premi.** Aconseguix la butlleta per a participar en el sorteig de:
  - 8 lots d'oli de 10 l. cadascun
  - Experiències d'oleoturisme (visita molí + 5 l. d'oli)
- **SORTEJOS DE LOTS D'OLIS:**  
Divendres, 30 de novembre a les 20:45 h.  
Dissabte, 2 de desembre a les 13:45 h. a les 20:45 h.  
Diumenge, 3 de desembre a les 14 h.
- **Bossa reutilitzable DOP Siurana.** Aconseguix-la amb la compra de 2 garrafes de 5 l. oli en qualsevol estand.

## A més a més:

**Restaurants amb oli Nou DOP Siurana. Va d'oli!**  
Del 23 de novembre al 2 de desembre, els restaurants participants oferiran tastets elaborats amb oli nou DOP Siurana: Apats Quatros, AQ-Restaurant, Hotel SBCiutat de Tarragona, Hotel Urbis Centre, Punt i apart Restaurant, Sadoll Restaurant. Consultar a [www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)

**Degustació de l'oli Nou DOP Siurana**, durant els dies de la fira als diferents estands de les cooperatives participants.

**Glopets d'Oli, activitats relacionades amb l'oli:**  
tastos comentats, showcookings i tallers, per fer cultura d'oli. Totes les activitats són gratuïtes, cal inscriure's a l'estand organització.

**Concurs d'Instagram #socsiurana.**  
Pengeu les fotos de la Fira amb l'etiqueta #socsiurana i aconseguiu grans premis. Consultar bases a [www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com).




**Recollida d'aliments per al Banc d'Aliments.**  
La Festa de l'oli Nou de Tarragona recolza el "Gran recapte d'Aliments" amb un punt de recollida durant els dies de la fira a l'estand de l'organització.



SIURANA

[www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)

DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
PROTEGIDA

 /DOP\_Siurana  @DopSiurana  /@DOP\_Siurana

# Festa de l'oli Nou

XVIII edició  
Tarragona  
2018

30 de novembre  
1 i 2 de desembre  
Plaça Corsini  
(Davant Mercat Central)

[www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)



SIURANA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
PROTEGIDA

Organitza



AJUNTAMENT DE  
TARRAGONA

Col·labora



SIURANA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
PROTEGIDA



unio  
Corporació  
Alimentària

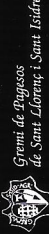
Gestió tècnica



ESPIMSA  
Española de Promoción Alimentaria  
Federación Española de Industrias Alimentarias



Generalitat  
de Catalunya



Gremi de Regadors  
de Sant Llorenç i Sant Isidre



Patronat de Turisme  
Diputació Tarragona



Sóc fruit de la qualitat



Sóc essència d'una terra



Sóc testimoni de la història



Sóc el sabor de la salut

# Festa de l'oli Nou

## ACTIVITATS de la XVIII edició de la Festa de l'oli DOP Siurana de Tarragona

### Divendres, 30 de novembre

#### **A partir 17.30 h. fins a exhaurir existències**

Berenar infantil de pa amb xocolata i oli Nou per a nens i nenes de l'encesa de l'enllumenat de Nadal.

#### **A les 18 h.**

Inauguració oficial de la fira.

#### **A les 18.30 h.**

Taller infantil de tast d'oli Has begut oli a l'Espai Glopets d'Oli amb la Siuraneta (8-14 anys).



### Dissabte, 1 de desembre

#### **A les 11 h.**

Taller infantil de tast d'oli Has begut oli a l'Espai Glopets d'Oli amb la Siuraneta (8-14 anys).

#### **A partir de les 11.30 h. al centre de la plaça**

Vermut-degustació de l'oli Nou verge extra DOP Siurana amb els vermuts Montebrione i Or del Camp. Venda de tiquets degustació el mateix dia a la fira 2€, i amb invitacions del Mercat.

#### **A les 12 h. des de l'escenari**

Showcooking amb DOP Siurana: demostració de tastets amb oli DOP Siurana a càrrec de Francesc Blanc de Deviteca.

#### **A les 13 h. des de l'escenari**

Tast comentat d'olis: **No tots els olis són iguals.**  
A càrrec de professionals del Panell Oficial de Tast.

#### **A les 17.30 h.**

Sorteig **El teu pes en oli**; 5 premis de 5, 10, 15, 20lts i el premi especial del teu pes en oli (Per optar al premi cal estar present a la plaça en el moment del sorteig).

#### **A les 18 h.**

Taller infantil de tast d'oli Has begut oli a l'Espai Glopets d'Oli amb la Siuraneta (8-14 anys).

#### **A les 18.45 h. a l'Espai Glopets d'Oli**

Tast comentat d'olis: **No tots els olis són iguals.**  
A càrrec de professionals del Panell Oficial de Tast.

#### **De 19 a 21 h.**

Concert en directe de "Swing Air Lines". Vine i balla!  
Amb la col·laboració de Tarragona Swing.

#### **A les 19.45 h. a l'Espai Glopets d'Oli**

Taller de cosmètica amb oli d'oliva amb Roser Giné d'Els sabonets de la Roser.

### Diumenge, 2 de desembre

#### **A les 11 h.**

Taller infantil de tast d'oli Has begut oli a l'Espai Glopets d'Oli amb la Siuraneta (8-14 anys).

#### **De 12 a 13 h. a l'Espai Glopets d'Oli**

Showcooking de diumenge amb DOP Siurana: demostració de textures amb oli DOP Siurana a càrrec de Marc Lozano de EHiT de Cambrils. Gaudeix de les degustacions!

#### **De 12.30 a 14 h.**

**Reig Bord PD.** Joan Reig es posa al darrere dels plats. Una sessió de punxadiscos amb música pop catalana dels 60 pop ibèric, rock n'roll, garatge, disco music i soul. De l'Elvis a Village People, de Los Bravos a l'Aretha, d'Els Dracs a Earth Wind & Fire. Final musical des de l'escenari.

*Les sessions de tast i els tallers són gratuïts, cal inscripció prèvia a l'estand de l'organització.*



*L'escalat de l'oli Nou ens esquitxa  
amb qualitat, tradició, salut i el  
millor sabor del nostre territori.*