

27a edició de la Fira de l'Oli a les Borges Blanques

written by Cristina Farran | 14 de gener de 2024

Diuen que l'olivera és un arbre molt gitano, en el bon sentit de l'expressió, és clar. Amb això volen dir que és un arbre molt resistent, que no cal tenir-ne gaire cura perquè produeixi l'excel·lent fruit que tots coneixem. Quan acaba l'estiu, les olives arbequines encara són verdes però és el moment de collir-les si les volen curar i macerar per fer-ne aquella diminuta joia, imprescindible en un xató i en qualsevol amanida que se li vulgui donar aquell gust amarg inconfusible.

La resta d'olives, però, es cullen quan són morades o negres, que és quan tenen més oli, tot i que també n'hi ha una part que es cullen verdes perquè donin un oli amb un gust més fort, i que és molt apreciat per alguns. Tots els molins de la zona es preparen per rebre les tones d'olives de les terres del voltant. El mateix dia que es cullen s'han de moldre i fer-ne oli si no es vol que aquest incomparable líquid s'espalli. Durant aquest temps, els caps de setmana es converteixen en dies feiners, però agraïts de poder alliberar els arbres carregats d'olives. Sort que les hores de sol són poques i la feina no es pot allargar més enllà de la posta.

Després d'aquesta tasca, venen uns dies de descans, però acabat Nadal ens hi tornem a posar per celebrar la fira on s'exposarà l'incomparable producte de la humil oliva, evidentment a la capital de l'oli d'oliva arbequina, la comarca de les Garrigues.

Així doncs, com cada any pel mes de gener, **l'oli d'oliva qualitat verge extra** té una cita a les Borges Blanques. Dijous 4 de gener se'n va fer la presentació a la Diputació de Lleida i divendres 19 començarà la fira que durarà fins al diumenge 21.

La fira tindrà lloc al Pavelló de l'Oli de les Borges Blanques. Hi assistiran productors d'oli d'oliva de Tarragona, Barcelona i Lleida. La varietat estrella és la que es fa amb oliva arbequina, però per primera vegada, enguany es presenten olis amb altres varietats, com *empeltre*, *verdal*, *picual*, *morruda*, *sevillenca*, *farga*, etc. A la fira també hi podem trobar xerrades, tast d'olis, demostracions gastronòmiques, aliments del territori, etc.

De les diferents activitats que es fan a la fira, en vull destacar la que s'engloba amb el nom d'Espai Gastronòmic. Sempre hi participen reconeguts cuiners i xefs, entre els quals aquest any en destaquen els germans Sergi i Xavier Torres, amb tres estrelles Michelin; Xixo Castaño, amb una estrella Michelin; Pep Moreno, també amb una estrella Michelin, i Xavier Benet amb la categoria de "recomanat" a la guia Michelin. Aquest últim el podeu trobar ben a prop, al restaurant Hostal Benet a les Borges Blanques.

Enguany el preu de l'oli d'oliva s'ha disparat a l'alça, en part degut a la manca de pluges a la tardor, però també en bona part per la psicosi creada abans de l'estiu, quan es va pronosticar que aquest any no hi hauria gaires olives per collir, fet no s'ha complert. El preu de la garrafa de cinc litres està al voltant dels cinquanta euros, quan l'any passat no arribava als trenta euros.

És una llàstima que aquesta fira no tingui la repercussió nacional que es mereix, tenint en compte que mostra un producte de primeríssima qualitat. És per això que us convido a tots a assistir-hi i donar-li la rellevància que mereix. Podeu consultar el programa d'activitats a la web de l'Ajuntament de les Borges Blanques, n'hi ha per a tots els gustos. O bé en aquest enllaç: <https://firaoli.cat/programa/>