



Olis d'oliva exposats en una edició passada de la Fira de Jesús. FOTO: JOAN REVILLAS

Tortosa

Jesús: 25 anys com a referent del sector de l'oli a l'Ebre

L'Entitat Municipal Descentralitzada (EMD) ultima els detalls de la Fira de l'Oli i la Garrofa de les Terres de l'Ebre, que inclou un ampli programa de tastos, concursos, xerrades i música

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
JESÚS

El poble de Jesús es prepara per viure enguany una edició molt especial de la Fira de l'Oli i la Garrofa de les Terres de l'Ebre, del 21 al 23 de febrer. El certamen compleix 25 anys com a punt de referència del món de l'oli i l'agricultura al territori, amb xerrades tècniques, exposicions, actes tradicionals, oficis antics, concursos, actuacions, tastos i demostracions gastronòmiques que complementen l'activitat de la trentena d'expositors establerts als carrers de la població.

L'espai Àgora de l'Oli comptarà enguany amb l'exposició de 61 olis d'oliva del territori, a més d'estands de les principals cooperatives i empreses ebrenques del sector, les denominacions d'origen Baix Ebre-Montsià i Terra Alta, la Comunitat de Regants del Xerta-

Sénia o l'Escola Agrària de Gandesa. «En aquesta 25 edició hi seran presents dues poblacions que també celebren fires de l'oli, com són Santa Bàrbara i la Fatarella», segons explica el president de la Fira, Pere Panisello.

Des de fa quatre anys també ha pres protagonisme a la fira la garrofa, un altre dels conreus tradicionals de secà al territori. Segons explica el representant d'Empreses Innovadores de la Garrofa (EIG), duran els tres dies de la fira s'han programat activitats i degustacions per fomentar el conreu i el consum d'aquest producte, com és el cas del tercer concurs d'elaboració de rebosteria de la garrofa.

El director de la fira de Jesús, Josep Pere Puig, anima els veïns i visitants a assistir amb els vestits tradicionals de pagès. I és que el certamen té molt d'homenatge i record a les arrels pageses del po-

Els Quicos 'Pregunteu-li a l'olivera'

● Els assistents també poden gaudir d'una ruta de tapes i de propostes culturals com la trobada de grallers dels Països Catalans, la trobada de cançons improvisada, i enguany també de l'espectacle de Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries 'Pregunteu-li a l'olivera', amb tres passis l'últim dia de la fira.

ble i del conjunt de les Terres de l'Ebre, amb cites que ja s'han convertit en un clàssic com el concurs d'elaboració d'allioli (diumenge 23 a les 11 h), els guanyadors del qual entren a formar part de la Confraria de Mestres del Morter; els con-

curso de llençar pinyols amb la boca (dissabte 22 a les 13.00 h) o el de plegar olives sense ungles, a la manera tradicional (diumenge 23 a les 17.00 h). Diumenge al matí també tindrà lloc el lliurament dels premis del 36è Concurs al Tast d'olis de les Terres de l'Ebre, que reconeix els millors olis produïts al territori el darrer any.

La inauguració de la fira anirà a càrrec de l'industrial local Primitivo Conesa, present en totes les edicions, en representació dels expositors que han confiat en el certamen «i que l'han consolidat al llarg d'aquests 25 anys», segons destaca el president de l'Entitat Municipal Descentralitzada (EMD) de Jesús, Víctor Ferrando. Entre les novetats d'aquesta 25 edició de la Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre hi ha un concurs de fotografia sobre l'oli, la garrofa i la pedra seca, que se suma al ja tradicional de pintura.