

Vallès Oriental

Programa

10.00 h. Inauguració de la fira

- Anirà a càrrec de Joan Vila alcalde de Bigues i Riells

10.15 h. Començament de la mòlta de les olives en el molí de Can Sopera.

Mòlta de les olives de manera tradicional per fer *l'oli de raig*.

10.30 h. Conferència sobre el conreu i propietats de la varietat Vera

- A càrrec de Joan Francisco Hermoso, de l'IRTA Mas- Bover

11.00 h. Tast d'olis

- Torrada amb tast *del oli de raig* i els olis dels productors del Vallès

12.00 h. Esmorzar (Preu 4 €)

- Tros de truita gegant de patates, ceba i bacallà a càrrec del Pep Salsetes
- Llesca de pa de Can Argemí sucada amb tomàquets de penjar de Can Camps
- Amanit amb oli varietat Vera
- Trago de vi negre de la casa
- Taronja amb sucre i raig d'oli

Mostra i venda dels diferents olis del Vallès

Productors participants:

Pineda de Riells	Cupatge
Cañameres de Setmenat	Varietats: Vera i Blanc-roig
Rovira de Setmenat	Varietat Vera
Nualart de La Garriga	Varietat Vera
Fochs de La Garriga	Varietat Vera
Vallsmadella de Caldes de Montbui	Varietats. Arbequina i Vera
Picanyol de Caldes de Montbui	Varietat Arbequina i Vera
Tenes de La Garriga	Varietat Vera
Batlle de Riells	Varietat Vera
Can Xicu de Sta. Eulàlia de Ronçana	Cupatge



Mentrestant a la fira hi haurà:

Mostra dels olis DOP de Catalunya

Oli de Terra Alta

Oli de Siurana

Oli del Baix- Montsià

Oli de Les Garrigues

Oli de l'Empordà

Organitza: Convivum Slow Food Vallès Oriental

**Col·labora: Ajuntament de Bigues i Riells
Consell Comarcal del Vallès Oriental**