

ACTIVITATS

- **TALLER DE CUINA AMB OLI DOP SIURANA.** Dimecres 12 de novembre, a les 11 h, al Mercat del Carrilet, a càrrec Juan Diego Sánchez, de la Tasca Xivarri. Activitat gratuïta.
- **TALLER DE CUINA AMB OLI DOP SIURANA.** Divendres 14 de novembre, a les 11 h, al Mercat Central, a càrrec Juan Diego Sánchez, de la Tasca Xivarri. Activitat gratuïta.
- **DEGUSTACIÓ DE L'OLI NOU DOP SIURANA.** Durant els dos dies de la Fira degustació de l'oli nou als estands de les cooperatives participants.
- **TALLER INFANTIL D'ELABORACIÓ D'OLI DE ROMANÍ.** Durant els dos dies de la Fira, per nens a partir de 5 anys. Activitat gratuïta.
- **TAST D'OLIS.** El dissabte 15, a l'estand del Centre de Desenvolupament de l'Oli, a les 12,30 h i a les 18,30 h tast d'olis comentat a càrrec de professionals del Panell Oficial de Tasts. Cal confirmar assistència al telèfon 977 010 061 o per mail a calvarez@reus.cat. Activitat gratuïta.
- **VISITES GUIADES A L'EXPOSICIÓ "L'ELIXIR DAURAT".** Dissabte 15, a les 12 h, a càrrec del Centre de Desenvolupament de l'Oli. Museu d'Art i Història (pl. Llibertat). Cal confirmar assistència al telèfon 977 010 061 o al mail a calvarez@reus.cat. Activitat gratuïta
- **ESMORZAR DEGUSTACIÓ** de l'oli nou verge extra DOP Siurana. Dissabte 15 de novembre, de 10 a 12 h.
- **ACTUACIÓ MUSICAL** a càrrec del grup d'havaneres "Veus de Reus", dissabte 15 a les 11 h.
- **JORNADA TÈCNICA: "Qualitat i característiques sensorials del millor oli d'oliva. És el teu?"**. Dissabte dia 15, d'11 a 13,30 h, a la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Reus. Organitzada pel Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya, demarcació de Tarragona.
- **3r RALLI "FIRA DE L'OLI SIURANA"**, dissabte dia 15 d'11 a 14 h, exposició de motos i vehicles clàssics a l'entrada de la Fira. Organitza: Grup de motos clàssiques de Reus.
- **CONCURS D'INSTAGRAM "OLI SIURANA"**. 14 i 15 de novembre penjeu les fotos de la Fira amb les etiquetes #enjoyReus #FiraOliSiurana i #socSiurana i aconseguiu grans premis. Organitza: Reus Promoció. Consulteu les bases a www.reuspromocio.cat
- **3r CONCURS D'APARADORS D'OLI SIURANA** de l'11 al 24 de novembre, podeu votar al millor aparador omplint la butlleta que trobareu a les botigues de la UBR. Premis per als participants. Organitza: Unió de Botiguers de Reus.
- **CONCURS DE FOTOGRAFIA "OLI SIURANA" A FACEBOOK.** De l'11 al 24 de novembre, participeu i envieu les vostres fotografies de la Fira de l'Oli Siurana al facebook de la UBR "Jo Compro a Reus", i podreu aconseguir premis. Organitza: Unió de Botiguers de Reus.

HORARI DE LA FIRA

Divendres 14 de novembre
de 17 a 21 h

Dissabte 15 de novembre
de 10 a 14 h i de 17 a 21 h

TASTA, COMPRA... I PREMI SEGUR!

**Per la compra de 5 litres
d'oli nou a la Fira,
demaneu la vostra butlleta,
rasqueu i recolliu el vostre premi.
Hi ha més de 1400 regals!!**

Garrafes de 5 litres d'oli nou

Botelles d'oli nou

Pans de Reus

Coques de sucre

Espatlles de pernil ibèric

Àpats per a 2 persones a restaurants de Reus

Vermut de Reus

Entrades al Gaudí Centre

Vals d'1h de pàrquing

OFICINA DE TURISME DE REUS

i 977 010 670

www.reuspromocio.cat

18^A Fira d'OLI



FESTA DE L'OLI NOU

REUS 14 i 15 novembre '14
Plaça Llibertat



Hotel + Oli

Oferta especial 30% descompte als Hotels de Reus, amb welcome pack oli DOP Siurana. Més informació a www.reuspromocio.cat

Hotel NH Ciutat de Reus / Hotel Brea's / Hotel Gaudí / Hotel Ollé

Organitza:



Amb el suport:



Amb la col·laboració:



**Per cada compra de 5 litres d'oli
PREMI SEGUR
Demana la teva butlleta a les cooperatives**

8a MOSTRA GASTRONÒMICA DE L'OLI DOP SIURANA

del 14 al 30 de novembre

ARRELS

D'en Vilar, 5
977 340 267

Amanida d'algues i espinacs, codonyat i formatge d'ovella amb oli nou DOP Siurana

CASA CODER

Plaça del Mercadal, 16
977 340 707

Pop a la planxa amb trinxat i oli nou DOP Siurana

EL CÍRCOL

Plaça del Prim, 4
977 328 474

Musclos a la seva salsa amb lilit de patata a l'oli nou DOP Siurana

FLORIDA

Metge Fortuny, 2, 1r
977 344 584

Empedrat de fesols i bacallà amb oli nou DOP Siurana

LA GLORIETA DEL CASTELL

Plaça del Castell, 2
977 340 826

Bacallà confitat amb oli nou DOP Siurana, crema de cigrons i ceba tendra

LA PRESÓ

De la Presó, 7
977 330 064

Escalivada a llenya amb oli nou DOP Siurana i botifarró del Baix Camp

L'ESTEL

Del Vent, 11
977 316 043

Amanida de fumats amb salsa de mostassa i oli nou DOP Siurana

LO BON PROFIT

Cristòfor Colom, 5
977 321 317

Cabdells de Tudela amb anxova i oli nou DOP Siurana

MASIA CRUSELLS

Ctra. Reus-Tarragona, km1
977 754 060

Patates amb bacallà, romesco, pebrots del piquillo i oli nou DOP Siurana

AIGÜESVERDS RESTAURANT

Ctra. Cambrils, s/n
977 120 303

Carpaccio de llobarro amb gelatina d'oli nou DOP Siurana

ANTULL

Santa Anna, 15
877 068 524

Maki-Ton: cor de tonyina roja, olivada i maionesa amb oli nou DOP Siurana

FORN DE LA FARINERA

Vallroquetes, 1
977 345 869

Graellada de verdures amb oli nou DOP Siurana

REST. MUSEU DEL VERMUT

Vallroquetes, 7
977 342 312

Amanida d'enciams i formatge blau i espagueti de vermut amb oli nou DOP Siurana

REST. NH CIUTAT DE REUS

Av. Marià Fortuny, 85
977 345 353

Carpaccio de vedella amb humus, marinat amb oli nou Siurana i fruits secs

REST. VERMUT ROFES

Sant Vicenç, 21-23
977 344 584

Llàmines de bacallà esqueixat amb alvocat i oli nou DOP Siurana

XIVARRI

Pubill i Oriol, 7
977 128 391

Ravioli de gambes, cremós de foie amb carxofa i oli nou DOP Siurana

BAR LA MANIGUA

Plaça de Sant Francesc, 2
977 320 613

Amanida de bacallà amb oli nou DOP Siurana

CAL MARC

Sant Elies, 13
977 011 733

Calamarcets a la planxa amb ceba confitada amb oli nou DOP Siurana

JOAN URGELLÈS

Aleus, 7
977 342 178

Liquid & solid d'oli Siurana

PARTICIPANTS A LA 18a FIRA D'OLI SIURANA

Almoster
Cabacés
Cambrils
Castellvell del Camp
Garcia
La Bisbal de Falset
La Canonja
La Palma d'Ebre
La Selva del Camp
La Serra d'Almos
Les Borges del Camp
Maspujols
Molí del Baix Camp - Mont-roig
Montbrió del Camp
Olis Solé SL
Riudecanyes
Riudecols
Riudoms
Ulldemolins
Vila-seca
Olis de Catalunya
Unió Corporació Alimentària
Consell Regulador DOP Siurana
Centre de Desenvolupament de l'Oli
Gremi de Forners de Reus i Comarca
Reus Promoció