

SEGRIÀ

Terra de Ponent

Camins d'or líquid al Segrià Sec

**10a edició
2018**



Consell Comarcal
del Segrià

L'oli verge extra del Segrià és....

El Segrià Sec és caracteritzat per una escassa pluviometria que unida al tipus de sòl existent, dona com a resultat uns olis diferents i plens de personalitat. Les varietats que s'empren són en un 90% oliva arbequina, en un 5% verdal i en un 5% d'altres varietats.

Per l'obtenció d'olis d'alta qualitat, les olives són collides de l'arbre i portades al molí el mateix dia de la recol·lecció. D'aquesta manera s'evita la fermentació i l'oxidació dels seus components i s'assegura l'obtenció d'olis verge extra de màxima qualitat.

Els nostres olis a l'inici de la campanya tenen el gust del fruit sa i fresc obtingut de l'oliva verda. El fruit verd ens proporciona aromes molt intenses d'herba acabada de tallar i de fulla. Quan s'assaboreix, ens proporciona en boca uns gustos amargs i picants tolerables que són semblants al gust del plàtan verd, de la carxofa, de l'ametlló... Els olis de la resta de la campanya protagonitzen el canvi de fruita verda a fruita madura i es caracteritzen per una olor més apagada i el sabor dolç propi de les aromes de fruita madura, d'ametlla, de fenol...

Els Camins d'or líquid al Segrià Sec compleixen 10 anys!

Els *Camins d'or líquid al Segrià Sec* han assolit una dècada. Al llarg de totes aquestes edicions, els *Camins d'or líquid al Segrià Sec* ens han acostat al patrimoni oleícola del nostre territori: a la cura del fruit màgic de l'arbre; al seu procés d'elaboració; a les qualitats beneficioses per la salut; a l'aprenentatge de la identificació del seu sabor, de la seva textura, del seu aroma... en definitiva, a la cultura que l'envolta i que ens envolta.

Aquest projecte té per voluntat que ens apropem als pobles productors d'oli de la comarca del Segrià durant els caps de setmana de novembre i de desembre. Acompanyen a la visita a les Cooperatives segrianenques una gran diversitat de propostes turístiques i culturals que ens permeten conèixer llegendes, racons, paratges i que ens conviden a experimentar, a tastar, a assaborir el nostre or, l'or del Segrià, l'or fet oli.

El nostre millor premi en aquesta dècada ha estat donar a conèixer el territori i el seu fruit. Esperem que les vostres taules tinguin sempre un tros del Segrià en forma d'oli d'oliva verge extra!



M. José Invernón Mòdol
Presidenta

Acte de presentació de la 10a edició dels Camins d'or líquid al Segrià Sec

Dijous 8 de novembre

19h Mas de Melons (Les Afores, s/n de Castellidans)

L'acte de presentació comptarà amb l'actuació de l'arpista Berta Puigdemasa amb una actuació inspirada en l'element terra. Durant l'acte es lliurarà el guardó *Camins d'or líquid al Segrià Sec 2018* al metge genetista Agustí Serés propietari, junt amb la seva família, del Molí Ca l'Agustí d'Alpicat per la seva tasca de recuperació i difusió de la cultura de l'oli.





1. Taller de fer tupina
Aspa

2. La fira batega oli verd
Maials

 **3. Oliva i pinyol de ferro!**
Alfés

4. Fem de pagès per un dia!
Alcanó

 **5. Concurs d'allioli i "l'Estrany viatge del Sr. Tonet"**
Torrebesses

 **6. "Els xics del xurrac"**
Llardecans

 Activitat infantil

Pel Pujol
on surt el sol
cada matí de primavera
desafiant
grop i llevant,
hi trobareu una olivera.
Ja fa molts anys
els seus afanys
amb ella un home va fer créixer.
Diu que eren cent
arbres al vent
l'orgull d'aquell que els va fer néixer.
(...)

Fragment de *L'olivera*,
de Joan Manuel Serrat

Aspa

Diumenge 11 de novembre

9.30h davant la Cooperativa del Camp d'Aspa

Taller de fer tupina

Activitats. Esmorzar popular a la Cooperativa. A les 10.30h visita guiada al molí on s'explicarà el procés d'elaboració de l'oli. A les 11h tindrà lloc el taller *Com fer bona tupina seguint la recepta dels padrins i padrines* a càrrec de la Gemma Gort del Bar So de Nostre d'Aspa.

Serveis. Haurà servei de dinar al Cafè del poble.



Ajuntament d'Aspa
973 122 113

Cooperativa del Camp d'Aspa
C. Sant Sebastià, s/n 25151 Aspa
Tel. 973 122 083
info@oliaspa.com / www.oliaspa.com

Maials

Dissabte 17 i diumenge 18 de novembre
9.30h a la Cooperativa del Camp Foment Maialenc

La fira batega oli verd

Activitats. Ambdós dies i coincidint amb la 21a Fira de l'Oli Verd: a les 9.30h esmorzar popular a la Cooperativa i visita a les seves instal·lacions per veure el procés d'elaboració de l'oli d'oliva verge extra. La Fira compta amb un fornit programa d'activitats i jornades tècniques que giren entorn de la cultura de l'oli (més informació al programa de la Fira).

Serveis. Hi haurà servei de dinar als restaurants del poble. La famosa truita d'ametlles es podrà adquirir al recinte firal



Ajuntament de Maials
973 130 004

Cooperativa del Camp Foment Maialenc
C. Sindicat, 3 25179 Maials
Tel. 973 130 005
info@barodemaials.cat / www.barodemaials.cat

Diumenge 25 de novembre

9.30h a la Cooperativa de Sant Salvador d'Alfés

Oliva i pinyol de ferro!

Activitats. Esmorzar popular a la Cooperativa. A les 10.30h, Taller *Com elaborar olis aromàtics*; a càrrec del cuiner Kiko López. A les 11h, 3a edició del concurs Oliva i pinyol de ferro!, l'Oliva és la categoria d'adults i el Pinyol la categoria infantil. Hi haurà premis per a cada categoria.

Més informació i inscripcions: turisme.alfes@gmail.com

Serveis. Haurà servei de dinar al Cafè del poble.

"COM ELABORAR OLIS AROMÀTICS"

A CÀRREC DEL CUINER KIKO LÓPEZ



3ER CONCURS L'OLIVA I EL PINYOL DE FERRO

PARTICIPA I DEMOSTRA LES TEVES HABILITATS

Ajuntament d'Alfés
973 136 005

Cooperativa de Sant Salvador d'Alfés
Travessera de la Bassa, 2 25161 Alfés
Tel. 973 136 008
copalfes@copalfes.com

Alcanó

Diumenge 2 de desembre

9.30h davant la Cooperativa del Camp d'Alcanó

Fem de pagès per un dia!

Activitats. Esmorzar a la Cooperativa per agafar forces. 10.30h visita guiada al molí per seguir el procés d'extracció de l'oli i a les 11h desplaçament a un camp d'oliveres on es recolliran olives de forma mecànica i tradicional, amb banc, raspa i borrassa. Visita guiada a una de les típiques construccions de pedra seca.

Serveis. Hi haurà servei de dinar al Cafè del poble.

i Activitat adaptada per a persones sordes. El trajecte de la Cooperativa a les proximitats del camp d'oliveres es realitzarà amb vehicle propi i serà a les 11h. Durant tot el matí comptarem amb l'acompanyament d'una intèrpret en llengua de signes .



Ajuntament d'Alcanó
973 136 500

Molí d'Alcanó - Grup Fruits de Ponent
Crt. Lleida, 2 25162 Alcanó
Tel. 973 136 015
coopalcano@gmail.com

Torrebesses

Activitat infantil 

Diumenge 9 de desembre

9.30h davant la Cooperativa del Camp de Torrebesses

Concurs d'allioli

Activitats.

A les 9.30h Concurs d'allioli.

- Inscripció 5€. La inscripció inclou un morter, una mà de morter, oli i alls. Altres elements que el concursant pugui precisar corren a càrrec de l'inscrit
- Es valorarà el gust, el color i la textura
- El premi és de 5 litres d'oli pel guanyador de cada categoria

Tot seguit, a les 10h esmorzar popular a la Cooperativa on es tastaran els alliols del concurs i on es donarà sortida a la celebració de la Festa dels 3 tombs.

De les 10:30 a les 13.30h Tombs Creatius: l'Estrany viatge del senyor Tonet.

Històries vives convertides en 10 jocs. Cada joc dins d'una caixa, en cada caixa, una història i en cada història, amb ajuda de la robòtica, un personatge, una criatura per descobrir. Us fascinarà, com a nosaltres, entrar dins el món de so, llum i moviment del Sr.

Tonet. Ep! De Sr. Tonet només n'hi ha un. Cap com ell!

A les 11:30h recorregut guiat per la vila que inclou el Moli Bep de Canut i la ruta monumental.

Tombs CREATIUS

Serveis. Hi haurà servei de dinar als Cafès del poble.



Ajuntament de Torrebesses
973 126 059

Cooperativa del Camp de Torrebesses
C. Cooperativa, 2 25176 Torrebesses
Tel. 973 126 062
cooptorrebesses@gmail.com
www.cooptorrebesses.cat

Llardecans

Activitat infantil 

Diumenge 16 de desembre

9.30h a la Cooperativa del Camp Verge del Loreto de Llardecans

“Els xics del xurrac”

Tombs CREATIUS

Activitats. Esmorzar popular a la Cooperativa. A les 10h sorteig del lot de productes dels “Camins d’or líquid”. A les 11h visita guiada al molí. De 10:30h a 13.30h Tombs Creatius amb l’activitat “Els xics del xurrac” (Xics del Xurrac) la primera colla castellera que neix en una fusteria! Necessitem públic, com tu, per fer pinya amb ganes de jugar i ser protagonistes a l’hora de donar ànima als nostres “xics”, compartint els valors castellers: valor, seny, equilibri, força... T’animes a jugar a castellers? Ens veiem a plaça!

Serveis. La pastisseria romandrà oberta i s’hi podran trobar els famosos caixets a més d’un gran ventall de dolços.



Ajuntament de Llardecans
973 130 201

Cooperativa Verge del Loreto
C. Flix, s/n 25179 Llardecans
Tel. 973 130 209
info@rajolidor.com www.rajolidor.com

Totes les activitats són gratuïtes

Els esmorzars tenen una aportació de 2€ que seran bescanviables en forma de descompte en el moment d'adquirir oli verge extra a la Cooperativa el dia de l'activitat. El descompte serà aplicable a les ampolles de 2 litres

El programa pot patir modificacions alienes a l'organització

Carnet dels Camins 2018

Nom i cognoms _____

Telèfon _____ Població _____

Adreça electrònica _____

Aspa

Maials

Alfès

Alcanó

Torrebesses

Llardecans

Les persones que hagin participat en almenys 4 de les sis jornades que conformen la 10a edició dels **Camins d'or liquid al Segrià Sec** participaran en el sorteig d'un lot de productes de les Cooperatives i dels Molins participants que s'efectuarà el dia 16 de desembre (a les 10h) coincidint amb la clausura de la ruta.



The background features several large, overlapping, wavy shapes in various shades of yellow and olive green, creating a dynamic and organic pattern.

**Camins
d'or líquid
al Segrià Sec 2018**



Ho organitza

Consell Comarcal del Segrià

Hi col·laboren

Ajuntament d'Alcanó i Cooperativa del Camp d'Alcanó

Ajuntament d'Alfés i Cooperativa de Sant Salvador d'Alfés

Ajuntament d'Aspa i Cooperativa del Camp d'Aspa

Ajuntament de Llardecans i Cooperativa del Camp Verge del Loreto de Llardecans

Ajuntament de Maials i Cooperativa del Camp Foment Maialenc

Ajuntament de Torrebesses i Cooperativa del Camp de Torrebesses

Seguiu-nos a les xarxes socials:

@SegriaTurisme

