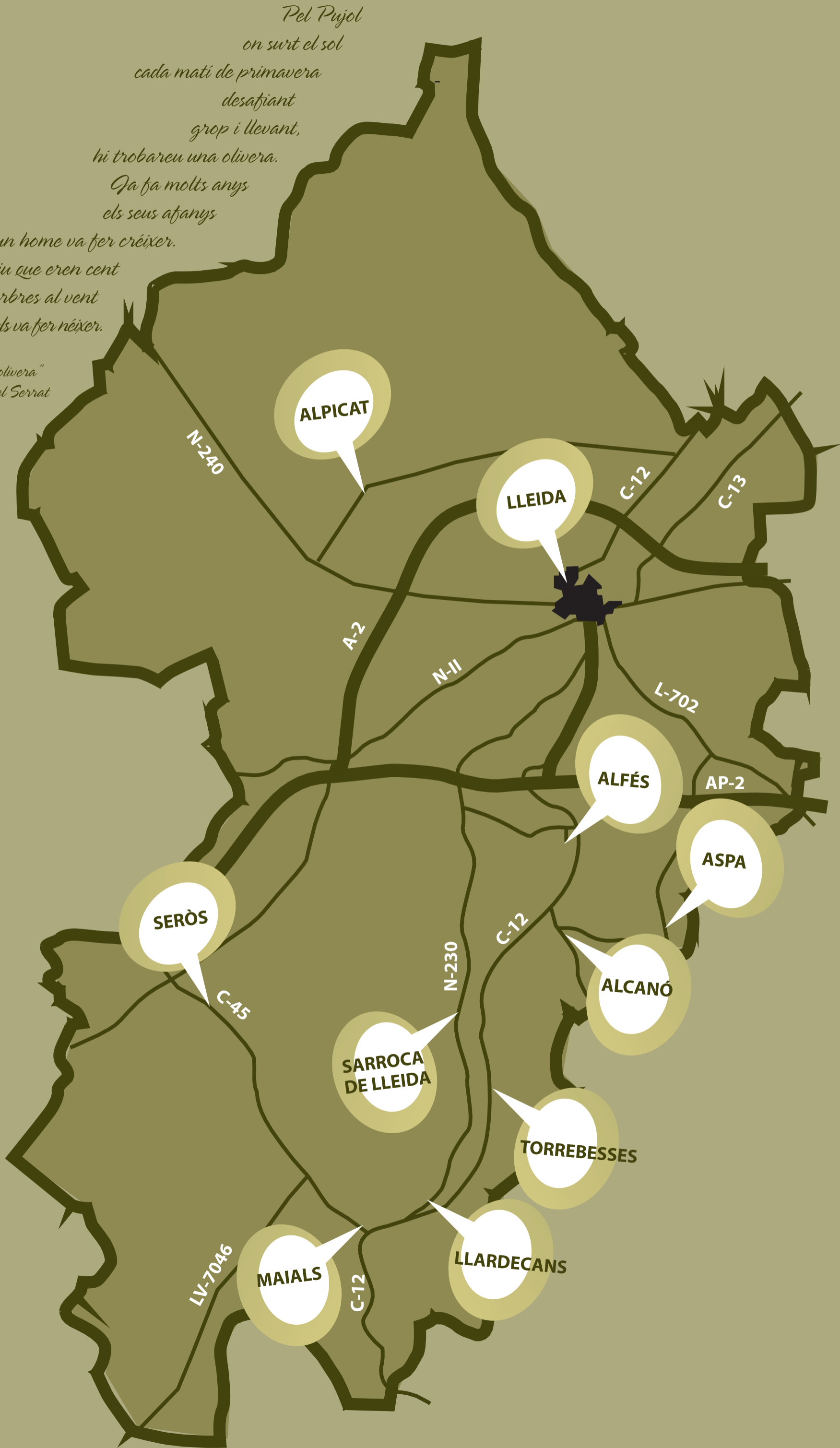


*Pel Pujol  
on surt el sol  
cada mati de primavera  
desafiant  
grop i llevant,  
hi trobareu una olivera.  
Ja fa molts anys  
els seus afanys  
amb ella un home va fer créixer.  
Diu que eren cent  
arbres al vent  
l'orgull d'aquell que els va fer néixer.*

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



# 6a edició Camins d'Or Líquid al Segrià Sec 2014-2015

**Els Camins d'Or Líquid al Segrià Sec** ens apropem al patrimoni oleícola del nostre territori: a la cura del fruit màgic a l'arbre, al seu procés d'elaboració, a les qualitats beneficioses per a la salut, a la identificació del seu sabor, de la seva textura, de la seva aroma... en definitiva, a la cultura que l'envolta i que ens envolta.

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



**L'oli verge extra del Segrià és...**  
El Segrià Sec es caracteritza per l'escassa pluja que hi cau, fet que, unit 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%, altres varietats.

Per a 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...

**Hil·laboren:**



**Consell Comarcal del Segrià**

**Ho organitza:**



**DL L 1585-2014**

**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 d'Alpicat i Museu Molí d'Oli de Ca l'Aguaró**  
**Ajuntament de Llardecans i Cooperativa del Camp Verge del Loreto de Llardecans**  
**Ajuntament de Maials i Cooperativa del Camp Foment Malalenc**  
**Ajuntament de Sarroca de Lleida i Molí d'Oli Simbionatur**  
**Ajuntament de Seròs i Molí d'Oli Aresté i Teixidó, SL**  
**Ajuntament de Torrebesse i Cooperativa del Camp de Torrebesse**

**Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural**  
**Diputació de Lleida, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural**  
**Diputació de Lleida, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural**  
**Associació de Municipis de Lleida, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural**  
**Centre d'Estudis Comarcals del Segrià**

# Alpicat

divendres, 24 d'octubre  
HORA I LLOC DE TROBADA:

20 h, al Museu Molí d'Oli de Ca l'Agustí

Acte d'inauguració de la 6a edició dels Camins d'Or Líquid al Segrià Sec

## ACTIVITATS:

L'acte de presentació comptarà amb un espectacle poeticomusical a cura de l'artista local **El Fill del Mestre i del grup de rapsodes Veus en Vers**. Durant l'acte es lliurarà el guardó Amic dels Camins d'Or Líquid al Segrià Sec 2014 en reconeixement a la tasca de difusió de la cultura de l'oli.

**Durant el cap de setmana tindrà lloc** la 5a Festa de l'Oli Nou al Museu Molí d'Oli de Ca l'Agustí d'Alpicat (més informació, al programa de la Festa).

Informació i reserves:  
AJUNTAMENT D'ALPICAT  
Tel. 973 736 006

MUSEU MOLÍ D'OLI CA L'AGUSTÍ  
C. Lleida, 19 · 25110 Alpicat  
agustin.seres@gmail.com  
www.molicalagusti.es

# Maials

dissabte, 15 - diumenge, 16 novembre  
HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, a la Cooperativa del Camp Foment Maialenc

La fira batega oli verd

## ACTIVITATS:

Ambdós dies, i coincidint amb la 17a Fira de l'Oli Verd, a les 9.30 h, 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.

Informació i reserves:  
AJUNTAMENT DE MAIALS  
Tel. 973 130 004

COOPERATIVA DEL CAMP FOMENT MAIALENC  
C. Sindicat, 3 · 25179 Maials  
Tel. 973 130 005  
info@barodemaials.cat/www.barodemaials.cat

# Sarroca de Lleida

diumenge, 7 de desembre  
HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, davant del Molí Symbionatur

Taller de fer infusions amb fulles d'olivera

## ACTIVITATS:

Esmorzar popular al molí i visita guiada a les instal·lacions. A les 11 h, taller d'infusions amb fulles d'olivera, on aprendrem les propietats de la fulla infusió i les seves possibles combinacions. A les 12.30 visita guiada a les restes del Castell de Sarroca. Durant la jornada hi haurà una trobada de col·leccionistes de xapes de cava i presentació de l'edició especial de la xapa PECCATUM7.

**SERVEIS:** Al molí Symbionatur hi haurà servei de venda de pa i dolços típics (orelletes, entre d'altres) de Sarroca de Lleida elaborats per Market Erena.

Informació i reserves:  
AJUNTAMENT DE SARROCA DE LLEIDA  
Tel. 973 126 001

MOLÍ D'OLI SIMBIONATUR  
Polígon 8, parcel·la 256 · 25175 Sarroca de Lleida  
Tel. 658 961 641  
symbionatur@gmail.com

# Aspa

diumenge, 2 de novembre  
HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, davant la Cooperativa del Camp d'Aspa

Tast d'oli guiat

## ACTIVITATS:

Esmorzar popular a la Cooperativa. A les 11 h, visita guiada al molí, on s'explicarà el procés d'elaboració de l'oli. A les 12 h tindrà lloc el tast d'oli guiat, a càrrec de Jaume Aran, del Panell de Tast d'Olis de Catalunya, que ens permetrà descobrir les diferents aromes afruitades, de terra i de natura que ens ofereix l'oli d'oliva verge extra.

**SERVEIS:** Hi haurà servei de dinar al Cafè del Poble.

Informació i reserves:  
AJUNTAMENT D'ASPA  
Tel. 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

# Llardecans

diumenge, 23 novembre  
HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, a la Cooperativa del Camp Verge del Loreto

L'aplicació de l'oli d'oliva verge extra en la cosmètica

## ACTIVITATS:

Esmorzar popular a la Cooperativa. A les 11 h, taller pràctic sobre l'aplicació de l'oli d'oliva verge extra en la cosmètica: aprendrem a tenir cura de la nostra pell emprant les propietats hidratants de l'oli i elaborarem tractaments exfoliants i mascaretes capil·lars. Durant el matí també comptarem amb un mercat de productes agroalimentaris locals, els beneficis del qual aniran destinats a La Marató de TV3.

**SERVEIS:** Les pastisseries romandran obertes i s'hi podran trobar els famosos calaixets i dolços.

Informació i reserves:  
AJUNTAMENT DE LLARDECANS  
Tel. 973 130 201

COOPERATIVA VERGE DEL LORETO  
C. Flix, s/n · 25179 Llardecans  
Tel. 973 130 209  
info@rajolidor.com www.rajolidor.com

# Torrebeßes

diumenge, 14 de desembre  
HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, davant la Cooperativa del Camp

Concurs d'allioli i construccions de pedra seca

## ACTIVITATS:

A les 9.30 h concurs d'allioli. Inscripció 5 €. La inscripció inclou un morter, una mà de morter, oli i alls. Altres elements van a càrrec de l'inscrit. Es valorarà el gust, el color i la textura de l'allioli. El premi són 5 litres d'oli per al guanyador. Tot seguit, a les 10 h, esmorzar popular a la Cooperativa, on es tastaran els alliols del concurs. A les 11 h, recorregut guiat fins al Molí del Bep de Canut, on es mostrarà quin és el procés de construcció d'un marge de pedra seca.

**SERVEIS:** Hi haurà servei de dinar als cafès del Poble.

Informació i reserves:  
AJUNTAMENT DE TORREBESSES  
Tel. 973 126 059

COOPERATIVA DEL CAMP DE TORREBESSES  
C. Cooperativa, 2 · 25176 Torrebeßes  
Tel. 973 126 062 · cooptorrebeßes@eresmas.com  
www.cooptorrebeßes.cat

# Alfés

diumenge, 9 de novembre  
HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, davant de la Cooperativa de Sant Salvador d'Alfés

El poble amb més estrelles de David mostra les seves llindes

## ACTIVITATS:

Esmorzar popular davant la Cooperativa. A les 11.30 h, ballada de sardanes a la plaça del poble.

**SERVEIS:** Hi haurà servei de dinar al Cafè del Poble.

Informació i reserves:  
AJUNTAMENT D'ALFÉS  
Tel. 973 136 005

COOPERATIVA DE SANT SALVADOR D'ALFÉS  
Travessera de la Bassa, 2 · 25161 Alfés  
Tel. 973 136 008  
copalfes@lleida.com

# Alcanó

diumenge, 30 de novembre  
HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, davant la Cooperativa del Camp d'Alcanó

Fem de pagès per un dia!



El trajecte de la Cooperativa al camp d'oliveres es realitzarà amb vehicle propi i serà a partir de les 10.30 h. Durant tot el matí comptarem amb l'acompanyament d'una intèrpret en llengua de signes.

## ACTIVITATS:

Esmorzar a la Cooperativa per agafar forces. Trasllat amb cotxes i passejada guiada vers un camp d'oliveres. Al camp es recolliran olives de forma mecànica i de forma tradicional. Un cop collides les olives, es realitzarà una visita guiada entorn de les típiques construccions de pedra seca del terme amb la voluntat de saber-ne els usos, la història i les característiques.

**SERVEIS:** Hi haurà servei de dinar al Cafè del Poble.

Informació i reserves:  
AJUNTAMENT D'ALCANÓ  
Tel. 973 136 500

COOPERATIVA DEL CAMP D'ALCANÓ  
Ctra. Lleida, 2 · 25162 Alcanó  
Tel. 973 136 015  
coopalcano@gmail.com

# Seròs

diumenge, 21 de desembre  
HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, davant del Molí Aresté i Teixidó

Taller de fer sabó de casa: l'art de reciclar l'oli usat

## ACTIVITATS:

Esmorzar popular al molí i visita guiada a les instal·lacions. A les 11 h, taller de fer sabó casolà, on aprendrem a reciclar l'oli usat en forma d'eficient sabó per rentar a mà o a màquina i taller de fer bones les olives.

**SERVEIS:** Hi haurà servei de dinar als restaurants del Poble.

Informació i reserves:  
AJUNTAMENT DE SERÓS  
Tel. 973 780 009

Aresté i Teixidó Molí d'Oli  
Carrer dels Horts, 36  
25183 Seròs. Lleida

# CARNET DE RUTA

NOM I COGNOMS: .....

TELÈFON: .....

ADREÇA ELECTRÒNICA: .....

Alpicat	Aspa	Alfés	Maials	Llardecans	Alcanó	Sarroca de Lleida	Torrebeßes	Seròs	
---------	------	-------	--------	------------	--------	-------------------	------------	-------	--

Les persones que hagin participat en almenys 6 de les nou jornades que conformen la 6a edició dels Camins d'Or Líquid al Segrià Sec participaran en el sorteig d'un lot de productes de les Cooperatives i dels Molins participants, que s'efectuarà el dia 21 de desembre coincidint amb la clausura de la ruta.

Coincidint amb la clausura de la 6a edició dels Camins d'Or Líquid al Segrià Sec (21 de desembre a Seròs) recaptarem aliments per al Banc dels Aliments de Lleida. Totes les persones que hi col·laborin, rebran un segell extra al Carnet de Ruta dels Camins.

## 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 per unitats de 0,75 litres.

El programa pot patir modificacions alienes a l'organització

Coincidint amb la clausura de la 6a edició dels Camins d'Or Líquid al Segrià Sec, recaptarem aliments per al Banc dels Aliments de Lleida. Totes les persones que hi col·laborin rebran un segell extra al Carnet de Ruta dels Camins.