

Diumenge, 10 de novembre

A les 9.30 h

Al davant del molí, mòlta d'olives i extracció de l'Or Líquid, a càrrec de la família Serés Santamaría, d'Alpicat.

A les 10 h

Esmorzar moliner amb pa de pagès i oli recent elaborat, al Molí d'Oli de ca l'Agustí.

A les 11 h

A la Sala La Unió, taller d'iniciació al tast d'oli d'oliva verge extra. Anunciación Carpio Dueñas. Jaén.

A les 16 h

Taller "Com fer sabó artesà?". Alba Roure Gilart, Rosa Santamaría Mases i Rosa Serés Santamaría.



L'organització es reserva el dret de canviar el programa, si així ho creu adient.

Ho organitzen



Ajuntament d'Alpicat
Regidoria de Cultura



Hi col·labora



Dip. legal L- 1447-2013



Benvolguts veïns i benvolgudes veïnes,

Un any més, passades les calors i la temporada de la fruita dolça, ens retrobem en una històrica collita d'olives, molt arrelada al nostre estimat Alpicat en un passat no gaire llunyà.



Vull agrair a la família Serés Santamaría i a la marca Museu Molí de l'Oli de ca l'Agustí el seu oferiment tant per a l'organització com per al desenvolupament d'aquesta festa i l'esforç per aconseguir un ressò internacional, que porta el nom d'Alpicat arreu del món.

Enguany, la nostra festa encetarà la cinquena edició de la ruta dels camins d'or líquid al Segrià sec, que organitza el Consell Comarcal del Segrià, i que es durà a terme durant els mesos de novembre i desembre per apropar-nos a aquest patrimoni oleícola i per observar que l'oli d'oliva verge extra és una marca de qualitat i una font de salut.

Us encoratjo en aquesta tasca de difusió i d'investigació i agraeixo la tasca de tots els voluntaris i voluntàries que hi col·laboren per tal que aquesta festa d'arribada de l'oli nou sigui un èxit.

Pau Cabré Roure, alcalde d'Alpicat

Divendres, 8 de novembre

A les 11 h

Recol·lecció de les olives a les oliveres del poble, propietat de l'Ajuntament d'Alpicat. Els nens podran participar en la collida de les olives tutelats per agricultors del municipi, amb experiència en la collita de l'oliva, juntament amb membres de la brigada municipal.

A les 19 h

Al Museu Molí d'Oli de ca l'Agustí, inauguració de l'exposició: "Olea Europea". IV Premi Agustí Serés *in memoriam* 2013. Antonio Campos Castro. Jaén.

Dissabte, 9 de novembre

Jornades tècniques internacionals

organitzades per Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite

9.30 h, a la Sala La Unió, acte inaugural de les jornades.

10 h, introducció i presentació. Carmen Ybarra Sainz de la Maza. Morón de la Frontera (Sevilla).

10.05 h, "Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite". Dr. Francisco Lorenzo Tapia. Málaga.

10.50 h, "Altres usos de l'oli d'oliva". Pablo Moreno Aragón. Antequera (Málaga).

11.20 h, pausa.

11.40 h, "Evolució dels sistemes de producció de l'oli d'oliva, al llarg de la història". Bernardo Gómez Delgado, Sanlúcar la Mayor (Sevilla) i María Anna Papapietro, Matera (Italia).

12.30 h, taller de tast d'oli d'oliva verge extra. Gabriel Alsina Llorens. Castelló de Farfanya (La Noguera).

13.30 h, finalització de les jornades de matí.

16 h, "L'oli d'oliva al Japó". Tomiko Tanaka. Japó.

16.45 h, "Comercialització dels olis d'oliva". Álvaro González Coloma. Madrid.

17.30 h, pausa.

17.50 h, "L'oli d'oliva verge i la salut". Dr. Francisco Lorenzo Tapia. Málaga.

18.30 h, "Objectius i prioritats d'un museu d'oli". Dr. Agustí Serés Santamaría. Alpicat (El Segrià).

19.10 h, taula rodona sobre la cultura de l'or líquid.

19.30 h, finalització de les jornades.

A les 20.30 h

Tast de productes gastronòmics locals, acompanyats d'oli d'oliva verge extra, al Museu Molí d'Oli de ca l'Agustí.

A les 22 h

Concert del cantautor Gasion, al mateix museu.

