



# 5A EDICIÓ CAMIÑS D'OR LÍQUID

AL SEGRÀ SEC  
2013-2014

## L'oli verge extra del segrià és...

El Segrià Sec es caracteritza per una escassa pluviometria que, unida al tipus de sòl existent, dóna 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 fenoll...

Totes les activitats són gratuïtes. Els estornzars tenen una aportació de 2 €, que seran descomptables en forma de descompte en el moment d'adquirir oli verge extra. El programa pot patir modificacions albeses a l'organització.



- Hi col·laboren:
- Ajuntament d'Alcanó i Cooperativa del Camp d'Alcanó
  - Ajuntament d'Alfès i Cooperativa de Sant Salvador d'Alfès
  - Ajuntament d'Almatret i Molí d'oli Mas de Vicenta
  - Ajuntament d'Alpicat i Museu Molí d'oli de Ca l'Agustí
  - Ajuntament d'Aspa i Cooperativa del Camp d'Aspa
  - Ajuntament de Lladecans i Cooperativa del Camp Verge de Lladecans
  - Ajuntament de Matals i Cooperativa del Camp Foment Mataleuc
  - Ajuntament de Sarroca de Lleida i Molí d'oli Simbionatur
  - Ajuntament de Serós i Molí d'oli Aresté i Teixidó SL
  - Ajuntament de Sunyer i Cooperativa del Camp de Sunyer
  - Ajuntament de Torrebesses i Cooperativa del Camp de Torrebesses

Ho organitza:  
Consell Comarcal del Segrià

# CAMINS D'OR LÍQUID AL SEGRIÀ SEC



Els Camins d'Or Líquid al Segrià Sec ens apropen 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 l'aprenentatge de 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 apropar-nos als pobles productors d'oli de la comarca del Segrià durant els caps de setmana de novembre i desembre. Acompanyen a la visita a les cooperatives segrianenques una gran diversitat de propostes turístiques i culturals que ens permeten conèixer llegendes, racons i paratges que ens conviden a experimentar, tastar i assaborir el nostre or, l'or del Segrià, l'or fet oli.

Segrià Sec



*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.  
Dia que eren cent  
arbres al vent  
l'orgull d'aquell que els va fer néixer.*

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

# ALPICAT

Dissabte 9 de novembre

## HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, davant el Museu Molí d'Oli de Ca l'Agustí

## ACTIVITATS:

### 4a Festa de l'Oli Nou al Museu Molí d'Oli de Ca l'Agustí d'Alpicat

A partir de les 9.30h i fins les 19.30h, Jornades tècniques internacionals organitzades per "Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite". Conferències científiques a l'entorn del món de l'oli que tractaran aquest producte des d'un vessant històric, econòmic i també organolèptic. El matí s'acabarà amb un tast guiat d'oli. A les 20.30 h Tast de productes gastronòmics locals, acompanyats d'oli d'oliva verge extra i a les 22 h Concert del cantautor Gasion, al mateix museu. (Més informació de les activitats i de les conferències, al programa de la festa).

## SERVEIS:

Possibilitat d'adquirir l'oli nou degustat al tast.

## INFORMACIÓ I RESERVES:

Ajuntament d'Alpicat: 973 736 006

- Museu Molí d'Oli Ca l'Agustí  
C. Lleida, 19  
25110 Alpicat  
agustin.seres@gmail.com  
www.molicalagusti.es



# ASPA

Diumenge 10 de novembre

## HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, davant la Cooperativa del Camp d'Aspa

## ACTIVITATS:

### Tast d'oli guiat a la nova seu de la Cooperativa del Camp d'Aspa

Esmorzar popular a la Cooperativa. A les 11 h, jornada de portes obertes a les noves instal·lacions de la Cooperativa d'Aspa. 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 la descoberta de les diferents aromes afruitades, de terra i de natura que ens ofereix l'oli d'oliva verge extra.

## SERVEIS:

Hi haurà un menú degustació al Casal So de Nostre (15 €)

## INFORMACIÓ I RESERVES:

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 16 i diumenge 17 de novembre

## HORA I LLOC DE TROBADA:

9.30 h, a la Cooperativa del Camp Foment Maialenc

## ACTIVITATS:

### La fira batega oli verd

Ambdós dies, i coincidint amb la **16a 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 a l'entorn de la cultura de l'oli (més informació, al programa de la fira).

El diumenge a les 12 h hi haurà la presentació de la 5a edició dels Camins d'Or Líquid al Segrià Sec a l'estand de l'ajuntament de Maials.

## 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: 973 130 004

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



# LLARDECANS

Diumenge 24 de novembre

## HORA I LLOC DE TROBADA:

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

## ACTIVITATS:

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

Esmorzar popular a la Cooperativa. A les 11 h, **Taller pràctic sobre l'aplicació de l'oli d'oliva verge extra en la cosmètica**, on aprendrem a tenir cura de la nostra pell emprant les propietats hidratants de l'oli i elaborarem tractaments exfoliatius i mascaretes capil·lars.

Durant el matí també comptarem amb un mercat de productes agroalimentaris locals, els beneficis dels quals aniran destinats a La Marató de TV3.

## SERVEIS:

Les pastisseries romandran obertes i s'hi podran trobar els famosos calaixets, a més d'un gran ventall de dolços.

## INFORMACIÓ I RESERVES:

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



# ALMATRET

Dissabte 30 de novembre

**HORA I LLOC DE TROBADA:**

9.30 h, al Molí Mas de Vicenta

**ACTIVITATS:**

**El poble dels grans miradors ens banya en or líquid**

Esmorzar popular al Molí. A les 11 h, visita guiada al nucli antic d'Almatret, on podrem veure la presó medieval, el pou de la vila (que data dels temps àrabs) i el conjunt d'edificis de pedra de la població, com l'ermita de Sant Joan. En aquest recorregut també podrem gaudir de l'espectacularitat de les vistes que ens ofereixen diversos miradors d'Almatret, des d'on podrem albirar el Pirineu i el riu Ebre en el seu curs cap al pantà de Riba-roja.

**SERVEIS:**

S'hi podran adquirir productes artesanals a les carnisseries i als forns de pa, degustar plats típics als serveis de restauració del poble i visitar l'embarcador al riu Ebre.

**INFORMACIÓ I RESERVES:**

Ajuntament d'Almatret: 973 138 013

● Molí d'Oli Mas de Vicenta  
Polígon 3, parcel·la 33  
25187 Almatret  
Tel. 660 505 273  
masdevicenta@masdevicenta.com  
www.masdevicenta.com



# TORREBESSES

Diumenge 15 de desembre

**HORA I LLOC DE TROBADA:**

9.30 h, davant la Cooperativa del Camp de Torrebesses

**ACTIVITATS:**

**Concurs d'allioli.** Enguany també hi haurà concurs infantil!

A les 9.30 h, **Concurs d'allioli**, categoria absoluta i categoria infantil (fins a 15 anys):

Bases del concurs:

- Inscripció, 5 €. La inscripció inclou un morter, una mà de morter, oli i alls. Altres elements que el concursant pugui necessitar, van a càrrec de l'inscrit.

- Se'n valorarà el gust, el color i la textura.

- El premi és 5 litres d'oli per al guanyador de cada categoria.

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 Centre d'Interpretació de la Pedra Seca, al costat del castell de Torrebesses.

**SERVEIS:**

Hi haurà servei de dinar als Cafès del Poble.

**INFORMACIÓ I RESERVES:**

Ajuntament de Torrebesses: 973 126 059

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



# SUNYER

Diumenge 1 de desembre

**HORA I LLOC DE TROBADA:**

9.30 h, davant de la Cooperativa del Camp de Sunyer

**ACTIVITATS:**

**L'oli, element de salut. Taller de fer bones les olives**

A primera hora, sardinada popular amanida amb oli verge extra de la Cooperativa. A les 11 h, al Local Social, conferència **Els beneficis de l'oli d'oliva verge extra en la salut**, a cura del doctor Josep Otal. Aquesta conferència ha estat publicada a la revista especialitzada "New England Journal of Medicine" i ponència de la dietista Míriam Obis, de la Unitat de Dietètica i Nutrició de Vithas Salut Lleida. Clourem la ponència amb el **Taller de fer bones les olives**, a cura d'Anòneta Lafont, on se'ns donaran les claus per preparar a casa les olives de la temporada.

**INFORMACIÓ I RESERVES:**

Ajuntament de Sunyer: 973 136 155

● Cooperativa del Camp de Sunyer  
C. Afores, s/n  
25174 Sunyer  
Tel. 973 136 161  
coopsunyer@telefonica.net



# SERÒS

Dissabte 21 de desembre

**HORA I LLOC DE TROBADA:**

9.30 h, davant del Molí Aresté i Teixidó

**ACTIVITATS:**

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

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. A les 12 h, visita guiada al monestir trinitari d'Avinyana (l'únic monestir trinitari femení fins al segle XVI).

El trajecte del Molí al monestir es realitzarà amb vehicle propi.

Després de l'esmorzar se sortejaran lots de Nadal amb productes artesanals agroalimentaris de Seròs.

**SERVEIS:**

Hi haurà servei de dinar als restaurants del poble.

**INFORMACIÓ I RESERVES:**

Ajuntament de Seròs: 973 780 009

**SORTEIG DE LOTS DE NADAL**  
HI HAURÀ  
OBSEQUIS PER  
TOTS ELS  
ASSISTENTS

Foto: Josep Ardiaca



# SARROCA DE LLEIDA

Dissabte 7 de desembre / Dissabte 14 de desembre

**HORA I LLOC DE TROBADA:**

9.30 h, davant del Molí Symbionatur

**ACTIVITATS:**

● **Dissabte 7 de desembre / Tractaments cosmètics amb oliva i els seus derivats**

Esmorzar popular al molí i visita guiada a les instal·lacions. A les 11 h, **Taller d'oli i cosmètica**, on aprendrem a usar l'oli i els seus derivats en tractaments de nutrició i rejuveniment cel·lular. A les 12.30 h, visita guiada a les restes del castell de Sarroca.

● **Dissabte 14 de desembre / Taller gastronòmic: la cuina de l'oli**

Taller gastronòmic i esmorzar de les creacions culinàries realitzades. Després d'esmorzar, visita guiada a les instal·lacions. A les 12:30h visita guiada a les restes del Castell de Sarroca.

**INFORMACIÓ I RESERVES:**

Ajuntament de Sarroca de Lleida: 973 126 001

● Molí d'Oli Symbionatur  
Polígon 8, parcel·la 256  
Sarroca de Lleida Tel. 657 691 586  
symbionatur@gmail.com  
www.peccatum7.com



# ALFÈS

Diumenge 22 de desembre

**HORA I LLOC DE TROBADA:**

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

**ACTIVITATS:**

**El poble amb més estrelles de David mostra les seves llindes**

Esmorzar popular davant la Cooperativa. A les 10.30 h, els Grallers d'Alfès actuaran, i tan bon punt acabin l'actuació se sortejarà el lot de productes dels Camins d'Or Líquid. A les 11 h, visita guiada en un itinerari que ens mostrarà els racons més bonics de la vila, a més de les vistes panoràmiques sobre el secà.

A les 12.00 h hi haurà ballada de sardanes a la Plaça La Bassa.

**SERVEIS:**

Hi haurà servei de dinar al Cafè del Poble.

**INFORMACIÓ I RESERVES:**

Ajuntament d'Alfès: 973 136 005

**Associació Banc dels Aliments**  
LLEIDA  
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.



# ALCANÓ

Diumenge 8 de desembre

**HORA I LLOC DE TROBADA:**

9.30 h, davant la Cooperativa del Camp d'Alcanó

**ACTIVITATS:**

**Fem de pagès per un dia!** (Activitat adaptada per a persones sordes)

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 a l'entorn de les típiques construccions de pedra seca del terme amb la voluntat de saber-ne els usos, la seva història i les seves característiques.

El trajecte de la Cooperativa a les proximitats del 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.

**SERVEIS:**

Hi haurà servei de dinar al Cafè del Poble.

**INFORMACIÓ I RESERVES:** Ajuntament d'Alcanó: 973 136 500



● Cooperativa del Camp d'Alcanó  
Ctra. Lleida, 2  
25162 Alcanó  
Tel. 973 136 015  
coopalcano@gmail.com



CARNET DE RUTA

NOM I COGNOMS:.....

TEL:.....

E-MAIL:.....

Alpicat	Aspa	Maials	Barilecons	Almatret
Sunyer	Sarroca de Lleida	Sarroca de Lleida	Alcanó	Torre-besses
Seròs	Alfès			

Les persones que hagin participat en almenys 8 de les dotze jornades que conformen la 5a 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 22 de desembre coincidint amb la clausura de la ruta.  
Coincidint amb la clausura de la 5a edició dels Camins d'Or Líquid al Segrià Sec (22 de desembre a Alfès) 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.