

Juan Antonio Morillo



Jove productor i olivicultor.
Llicenciat en Dret per la Universitat de Sevilla.
Gestor administratiu i mestre d'almàssera per l'Institut d'Investigació i Formació Agrària i Pesquera de la Junta d'Andalusia.

Al 2004 impulsà la creació del Centre Cultural de l'Olivera Basilippo, concebut com un espai multifuncional per a la divulgació, l'aprenentatge i el gaudi de tot allò que està relacionat amb la cultura de l'olivera i de l'oli d'oliva.

Al 2009 l'arbequí Basilippo 2008-2009, del qual és autor, va rebre el segon premi mundial a la qualitat Mario Salinas, que atorga el Comitè Oleícola Internacional.

Ha rebut diversos premis internacionals en tots els olis dels quals és responsable a Basilippo i reconeixements com el II Premi Agustí Serés *in memoriam*.



Ho organitzen



Ajuntament d'Alpicat
Regidoria de Cultura



MUSEU-MOLÍ D'OLI DE CA L'AGUSTÍ

Hi col·laboren



La Oleoesuela



Festa

de l'oli

nou

2011

Alpicat

4, 5 i 6 de novembre



Benvolguts veïns i veïnes d'Alpicat,

Per segon any, i gràcies a la tenacitat i empena de la família Serés, tornarem a gaudir de la Festa de l'oli nou, un esdeveniment al voltant del món de l'oli, que ens ajudarà a descobrir una de les formes de vida dels nostres pares, mares, padrins i padrines.

De fet, no fa tant temps que l'oli era un dels recursos més importants del nostre poble i la nostra comarca.

El que veureu, de ben segur que us quedarà gravat a la memòria. Gaudiu-ne!

*Pau Cabré Roure
Alcalde*

Divendres, 4 de novembre

A les 11 hores

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

A les 15 hores

Taller didàctic per a totes les edats i tast d'olis a càrrec de Juan Antonio Morillo, de l'Oleoescuela de Basilippo (Sevilla).

A continuació, demostració del procés d'obtenció de l'oli nou.

**Lloc: magatzem de ca l'Agustí
Carrer de Lleida, 18**



Les olives recollides el dia anterior passaran el següent procés per la fabricació de l'oli nou:

- **Tirar les olives.** Consisteix a netejar-les de fulles i brots. Es fa mitjançant el canyís.
- **Rentar-les.** És fer passar les olives per uns recipients amb aigua per tal de treure'n la pols i les impureses.
- **Triturar-les.** Mecànicament amb el molí.
- **Batre la pasta.** Batre la pasta produïda perquè les molècules de l'oli s'aglutinin.
- **Fer el peu.** Ficar la pasta als esportins fent columna.
- **Prensar.** Esprémer la columna d'esportins a més de 300 atmosferes de pressió, per traure'n l'oli.
- **Extreure la pinyola.** Consisteix a retirar la pasta seca dels esportins.
- **Decantació de l'oli.** És la separació de l'aigua (morca) i l'oli, per diferència de densitats.

Totes aquestes activitats estaran obertes al públic en general.

Dissabte, 5 de novembre

A les 16 hores

Taller "Com fer sabó de casa?", a càrrec de Rosa Santamaria, Alba Roure i Rosa Serés.

**Lloc: Museu-Molí d'Oli de ca l'Agustí
Carrer de Lleida, 19**

Diumenge, 6 de novembre

A partir de les 11

Jornada de portes obertes.

Visites guiades al museu i projecció d'un audiovisual.

Demostració del procés d'obtenció de l'oli nou, la història, l'evolució, els sistemes actuals, etc.

En acabar, els assistents podran tastar el nou oli de la campanya 2011-12 amb pa torrat, tal com es feia d'antuvi als molins d'oli.

Els assistents rebran una ampolla commemorativa.

**Lloc: Museu-Molí d'Oli de ca l'Agustí
Carrer de Lleida, 19**

