

Procés d'obtenció de l'oli



Les olives recollides el divendres passaran el següent **procés** per l'obtenció de l'oli nou:

- **Tirar les olives.** Consisteix en 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.** Amassar la pasta produïda perquè les molècules de l'oli s'aglutinin.
- **Fer el peu.** Ficar la pasta als esportins fent columna.
- **Premsar.** Espremer la columna d'esportins a més de 300 atmosferes de pressió, per traure'n l'oli.
- **Extreure la pinyola.** Consisteix en 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 les activitats són gratuïtes, estan obertes al públic en general i estan incloses a la programació de la 6a. edició dels Camins d'or líquid al Segrià sec.

Ho organitzen



Ajuntament d'Alpicat
Regidoria de Cultura



Hi col·labora



Festa

de l'oli

nou

2014

Alpicat

24, 25 i 26 d'octubre



Benvolguts alpicatins i benvolgudes alpicatines,

Una vegada més, la família Serés, amb la col·laboració de l'Ajuntament, ens ofereix la possibilitat de celebrar l'arribada de l'oli obtingut de les primeres olives.

La festa vol recordar l'activitat d'homes i dones del nostre municipi que conreaven l'olivera com una de les principals fonts de sosteniment de la família, alhora que es planteja d'apropar aquesta feina a les noves generacions: la forma de recol·lectar les olives, les instal·lacions del molí d'oli en funcionament, tot el procés de transformació de l'oliva, les eines utilitzades, alguns usos de l'oli, etc.

Estic segur que totes aquestes activitats, programades al voltant de l'or líquid de la nostra dieta mediterrània, us resultaran molt enriquidores i us faran viure olors i sabors que no oblidareu.

Us convido a participar-hi i agraeixo a la família Serés i als voluntaris i les voluntàries que hi col·laboren tota la seva tasca i dedicació.

Pau Cabré Roure
Alcalde d'Alpicat

Divendres, 24 d'octubre

A les 10 h

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 agricultors del municipi, amb experiència en la collita de l'oliva, juntament amb membres de la brigada municipal.



Dissabte, 25 d'octubre

A les 16.30 h

Taller "Com fer sabó artesà?", a càrrec d'Alba Roure Gilart, Rosa Santamaria Mases i Rosa Serés Santamaria.



Diumenge, 26 d'octubre

A les 9.30 h i 10.30 h

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

A les 10 h

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

Durant el matí

Visites guiades al Museu Molí de l'Oli de ca l'Agustí.

A les 18 h

Espectacle "La música i el cinema", amb motiu del 125è. aniversari del naixement de Charles Chaplin.

Lleida Clàssica és un grup de músics professionals que oferiran, a través de la música, un petit recorregut per la història del cinema basat en el passat més remot (cinema mut) i el passat una mica més recent (produccions fins l'any 2001); tot plegat en un format reduït i emmarcat dins l'àmbit de la música de cambra, a càrrec d'intèrprets d'alt nivell.

Primera part:

Interpretació dels temes de pel·lícules més destacats dels últims 40-50 anys d'història del cinema mentre es projecta el cartell promocional de cadascuna d'elles a la pantalla.

Segona part:

Projecció d'una pel·lícula de cinema mut de Charles Chaplin mentre els músics interpreten peces diverses que s'adequaran perfectament al contingut de les diferents escenes que transcorreran a la pantalla.

Lloc: Museu Molí de l'Oli de ca l'Agustí