

En el acto participaran, entre otros:

Dr. Francisco Lorenzo Tapia.

Médico, especialista en dietética y nutrición, autor del libro "Museos del aceite en España", presidente-fundador de la asociación OLEARUM, 1er premio AEMO (Asociación Española de Municipios Olivareros) y ganador del premio Agustí Serés, *in memoriam*, en su primera edición.

Ramon Gassió Mónico.

Periodista, autor de varios libros y documentales televisivos, primer director de la Manyana TV, fundador de la empresa Sud-Oest Actiu, dedicada a la investigación y comercialización del aceite y sus derivados. Fundador de la revista agraria y rural *Oliberia-news* y promotor del *Centre Internacional de l'Olivera Arbequina*.

Albert Vall-Ilebrera

Ingeniero técnico agrícola, copropietario de la empresa *Plantal·lus*, dedicada al asesoramiento de fincas y al vivero de olivos. Productores del clon *IRTA i-18*.

Francesc Balañá

Maestro y experto en comunicació audiovisual, director del programa *Pagesia* de La Manyana TV, presentador y director de los programas *Tres raons* i *una excusa*, *L'àtic* y *Empresaris*.

Organizan:

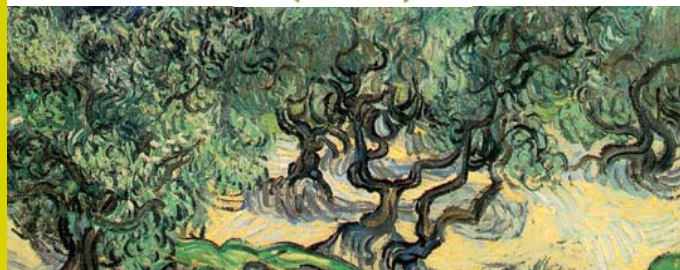


Ajuntament d'Alpicat
Regidoria de Cultura



MUSEU-MOLÍ D'OLI DE CA L'AGUSTÍ

Colabora:



FIESTA

del

"oli nou"

2010

Alpicat Lérida
6 de noviembre





Queridos todos:

Han pasado muchos años desde que los ciudadanos de nuestra villa de Alpicat cultivaban los olivos como principal fuente de subsistencia de sus familias.

La forma de recolectar las aceitunas, la transformación de este producto, los secretos de su manipulación, las herramientas utilizadas..., son procesos hoy en día desconocidos para muchos.

Gracias a la iniciativa de la familia Serés y a su esfuerzo por recuperar el antiguo molino de aceite del año 1890, y convertir el edificio en un museo, tenemos la oportunidad de revivir un capítulo de nuestra historia reciente y, a su vez, organizar y participar en unas jornadas entorno al oro líquido de nuestra dieta.

Os animo a participar. Seguro que será una jornada enriquecedora.

*Pau Cabré Roure
Alcalde*

Viernes, 5 de noviembre

Recolección de las aceitunas

La realizarán los alumnos de 3º y 4º de la escuela Dr. Serés, en los olivos del pueblo, propiedad del Ayuntamiento de Alpicat.

Los niños podrán participar en la recolección de las aceitunas, tutelados por dos agricultores del municipio con experiencia en la recolección de aceitunas, conjuntamente con miembros de la brigada municipal.

Sábado, 6 de noviembre

Hora: **A las 10 h en punto**
Lugar: **Almacén de ca l'Agustí**
Calle de Lleida, 18



Las aceitunas recogidas el día anterior pasaran el siguiente proceso para la fabricación del nuevo aceite:

- **Limpiar las aceitunas.** Consiste en separar las olivas de las hojas y los brotes.
- **Lavarlas.** Se hacen pasar por unos recipientes con agua, con la finalidad de sacar el polvo y otras impurezas que pudieran tener.
- **Triturarlas.** Por acción mecánica en el molino.
- **Batir la pasta.** Se amasa la pasta producida para que se aglutinen las moléculas de aceite.
- **Hacer el cargo.** Construir una columna con capachos intercalando la pasta antes obtenida.
- **Prensar.** Exprimir la columna de capachos, a 300 atmósferas de presión, para sacar el aceite.
- **Extraer el orujo.** Consiste en retirar la pasta seca de los capachos.
- **Decantación del aceite.** Es la separación del agua (alpechín) y el aceite, por diferencia de densidades.

Todas estas actividades del día estarán **abiertas al público en general.**



Hora: **De 10 h a 12.30 h**
Lugar: **Museu-Molí d'oli de ca l'Agustí**
Calle de Lleida, 19

Visitas guiadas al museo y pase de DVD relativos al proceso de fabricación del aceite, la historia, la evolución, los sistemas actuales, etc.



Al finalizar, los asistentes podrán degustar el nuevo aceite de la campaña 2010-11 con pan tostado, como se hacía en los antiguos molinos aceiteros.

Hora: **17 horas**
Lugar: **Sala La Unió**

Conferencia magistral sobre: El aceite en la dieta. Los museos del aceite en España y la asociación OLEARUM, defensora de la cultura y del patrimonio del aceite.

A cargo del Dr. Francisco Lorenzo Tapia.

Hora: **A continuación**
Lugar: **Sala La Unió**

Mesa redonda sobre el mundo del aceite con el título: **El aceite, perspectivas de futuro.** Participarán entre otros, el Sr. Ramon Gassió Mónico, el Sr. Albert Vall-Ilebrera Moderará el Sr. Francesc Balañá.

Los asistentes serán obsequiados con aceite nuevo en una botella especial de recuerdo .

