

## XIV PLA COMARCAL DE SUPORT A L'EDUCACIÓ LES GARRIGUES 2013-2014

### Programa de coneixement de la comarca - Dossier d'activitats

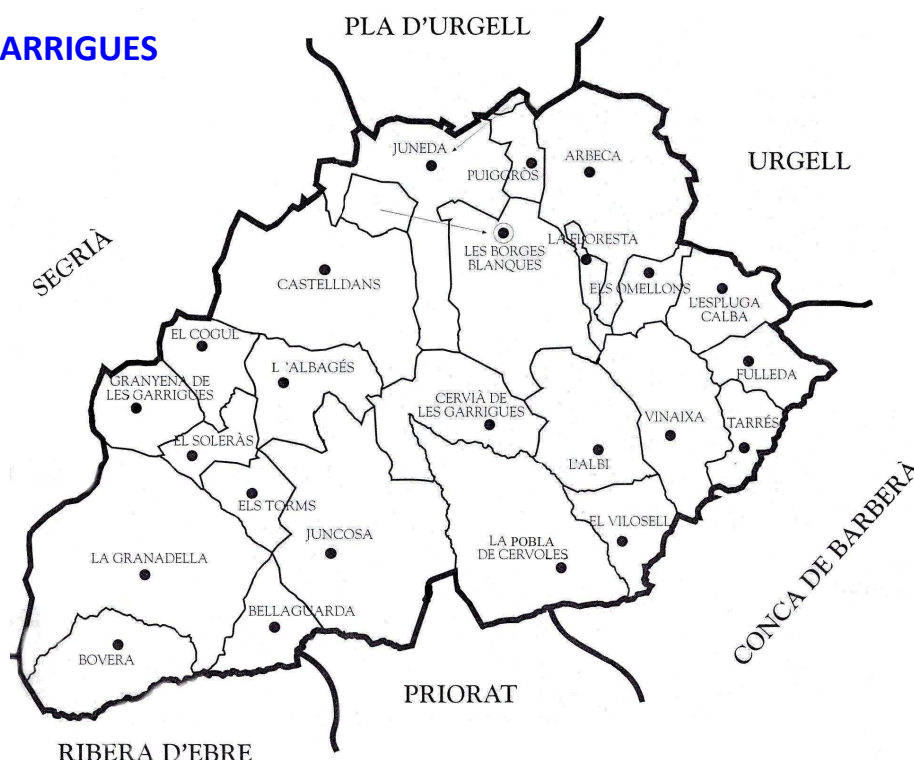
#### Sortida cultural per les Garrigues:

- El món de l'oli: Visita al molí de la Pobla de Cérvoles
- El món del vi: Visita al celler Mas Blanch i Jové
- L'Arborètum de les Garrigues Doctor Barberà

Alumne..... Curs.....

Centre..... Municipi.....

#### MAPA DE LES GARRIGUES



#### EL MÓN DE L'OLI. MOLÍ DE LA POBLA DE CÉRVOLES

#### DESCRIPCIÓ

L'oli d'oliva de les Garrigues es produeix a partir d'olives madures de la varietat arbequina, la qual fou introduïda pel duc de Medinaceli, senyor d'Arbeca, que la portà de Palestina al segle XVIII. La qualitat d'aquest oli verge extra que es produeix sota la Denominació d'Origen Protegida "Oli Les Garrigues", és extraordinària per les seves característiques degudes al tipus

de sòl, al clima, les formes de conreu i les varietats d'oliva, **arbequina i verdiell**. Aquestes característiques fan que sigui un dels millors olis del món per al consum humà, tant en cru com per als fregits i guisats.

Les Garrigues és la primera Denominació d'Origen Protegida (DOP) d'oli verge extra reconeguda a l'Estat Espanyol. Es va reconèixer l'any 1975 i va ser certificada per la Unió Europea l'any 1996.

A més de les Garrigues, aquest oli també es produeix a les comarques veïnes del Segrià i de l'Urgell.

**1. PINTA.** En aquest mapa de la comarca de les Garrigues, pinta el teu municipi de color vermell i el municipi que visitaràs, la Poble de Cérvoles, de color blau. Pinta de color verd les comarques que, a més de les Garrigues, també produeixen oli d'oliva amb Denominació d'Origen.

**2. RESPON** les preguntes.

- Sabries dir qui va implantar el conreu de l'olivera a les Garrigues? .....  
.....Quan?.....
- Quan es va fundar la Denominació d'Origen Protegida "Oli Les Garrigues"?.....Quan fou reconeguda a Europa?.....
- Quines comarques formen part d'aquesta denominació? .....
- Quines varietats d'olives coneixes?.....

## DESCRIPCIÓ

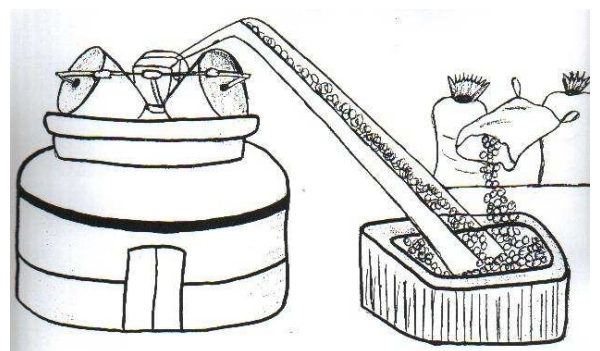
### ELABORACIÓ DE L'OLI D'OLIVA

**ABANS.** L'obtenció de l'oli és un procés lent i laboriós que es fa a l'hivern quan fa fred. S'inicia al mes de novembre i pot durar fins al febrer.

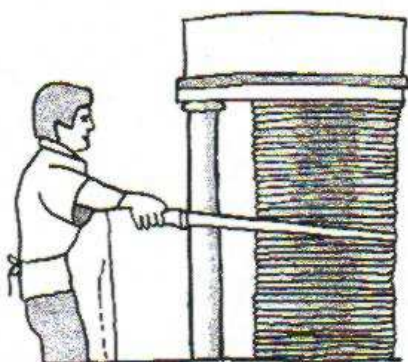
A principis del segle XX tothom elaborava l'oli als molins del poble. El sistema que s'utilitzava s'anomena **sistema tradicional** i era totalment manual.

Se seguien els passos següents:

Es triaven i es netejaven les olives amb els **triadors** i es portaven al molí.



**LES CURRES**



**LA PREMSA AMB ELS ESPORTINS**

- S'aixafaven les olives amb unes grans pedres cilíndriques anomenades **curres**.
- Les olives aixafades es posaven en uns cabassos plans anomenats **esportins**.
- Els esportins s'apilaven a la **premsa** i es premsaven per a fer rajar l'oli.
- Després del premsat, es feia saltar la pasta espumada, la pinyola i el líquid anava a parar en un dipòsit anomenat **trull**.

## TENALLA

- Es procedia a la separació de l'oli, l'aigua i les impureses per mitjà de les **bassetes** de decantació o **piques** comunicades en sèrie i a nivells diferents.
- L'oli, fins al moment de consumir-lo es guardava en els **trulls**, els quals eren soterranis i construïts amb rajoles de ceràmica anomenades cairons.
- A les cases l'oli per a consumir es guardava en **tenalles** també de ceràmica.



**ARA.** Actualment, l'oli s'elabora a les cooperatives amb maquinària més moderna i automàtica. S'anomena **sistema continu**.

L'obtenció de l'oli comporta diversos passos:

1. **Collita** de les olives amb barrasses, cabassos o amb l'estenedor o vibrador.
2. **Transport** de les olives al molí de la cooperativa amb el tractor.
3. **Tria i neteja**. Es separen les olives de les impureses (terra, fulles, trossos d'escorça...). Es fa amb les ventadores.
4. **La mòlta**. És l'acció de moldre les olives, trencant els teixits de l'oliva perquè alliberin l'oli que contenen. S'utilitzen uns molinets metàl·lics de martells.
5. **Batuda**. Amb les termobatedores es remena la pasta resultant de la mòlta, molt a poc a poc i de manera continuada de tal manera que les petites gotes d'oli es van ajuntant les unes amb les altres.
6. **Premada**. Mitjançant una premsa que funciona amb una força centrífuga, es separen la part sòlida de la pasta, anomenada pinyola, de la part líquida formada per l'oli i aigua.
7. **Decantació**. Amb unes màquines centrifugadores es separa l'oli de l'aigua. Les impureses es dipositen al fons i l'oli sura damunt l'aigua.
8. **Emmagatzematge**. L'oli fins al moment de vendre'l es guarda en uns grans dipòsits d'acer inoxidable.
9. **Filtratge**. Abans de posar l'oli al consum cal eliminar les impureses (aigua, restes de polpa,...) mitjançant un filtratge que es realitza amb filtres vibradors de plaques.
10. **Envasat**. Es fa amb màquines elèctriques que posa l'oli i l'etiqueta a les ampolles de vidre i plàstic per poder-lo comercialitzar.

**AL MOLÍ DE LA COOPERATIVA DE LA POBLA DE CÉRVOLES VEURÀS EL PROCEDIMENT D'ELABORACIÓ D'OLI DE FORMA GAIREBÉ ARTESANAL JA QUE ENCARA FUNCIONA AMB EL SISTEMA TRADICIONAL.**

### 1. **RESPON les preguntes.**

- Quan s'inicia la collita de les olives ?.....
- Fins quan pot durar?.....Has anat mai a collir olives?.....
- Saps amb què i com es cullen?.....Esbrina-ho.....
- .....
- Coneixes altres sistemes de recol·lecció?.....
- Què vol dir sistema tradicional? .....
- .....

- Creus que l'oli de les Garrigues és el millor del món?.....Per què?.....  
 .....  
 .....

**2. RELACIONA** cada eina amb la funció que li correspon:

Triador	fer la batuda, remenar la pasta
Curres	cabassos plans per posar la pasta
Batedora	dipòsit gran per a guardar l'oli
Esportins	s'hi posen les olives per netejar-les
Premsa	es premsen els esportins per fer rajar l'oli
Trull	recipient on es guardava l'oli a les cases
Piques	pedres cilíndriques que aixafen les olives
Tenalles	lloc on es separa l'oli de l'aigua

**3. COMPLETA** el requadre posant l'acció o la màquina que es fa servir en els 10 passos del procés d'obtenció de l'oli d'oliva:

ACCIÓ	MAQUINÀRIA QUE S'UTILITZA
1.	
2.	Tractor
3. Tria i neteja	
4.	
5.	Termobatedora
6. Premsada	
7.	
8.	Dipòsits d'acer inoxidable
9.	
10. Envasat	

## DESCRIPCIÓ. Utilitats de l'oli

L'home fa servir l'oli des de fa més de 2000 anys. Les propietats de l'oliva arbequina són moltes; el seu consum habitual es pot relacionar amb la prevenció de les afeccions cardíaques i del colesterol. A més, té un alt contingut de vitamines A,D,E,F i K, així com una gran capacitat per ajudar a la digestió.

A més d'utilitzar-se com a aliment també té altres utilitats:

- com a medicament per a les cremades, per fer fregues i per reduir la inflamació de picades d'insectes.
- Per a cuinar i conservar aliments: bolets, escabetx de peix o de carn,...
- Per fer sabó.

### 1. ESBRINA.

- Anomena tres utilitats de l'oli.....  
.....

- En els següents menjars que et presentem, digues si l'oli s'utilitza cuit o cru:  
Amanida, croquetes, maionesa, salsa vinagreta, bunyols, truita, verdura, allioli, ou fregit, peix arrebossat, sardines en escabetx, bolets en oli.

OLI CRU:.....

OLI CUIT:.....

- En aquest dibuix s'està fent una salsa.

Com s'anomena?.....

Quins ingredients es necessiten per fer-la?.....



**Si voleu treballar més aspectes sobre el món de l'oli, podeu despenjar-vos els materials a la següent adreça:**

<http://www.xtec.cat/crp-garrigues/material%20garrigues/dossier%20oli/usrecomanem.htm>

## EL CELLER MAS BLANCH I JOVÉ

### DESCRIPCIÓ



L'any 2006 a La Pobla de Cérvoles es va crear un petit celler anomenat Mas Blanch i Jové on elaborem vins sota la D.O. Costers del Segre i amb l'esperit de què la terra s'ha de cuidar, estimar i respectar. A les seves vinyes, situades a

més de 700 metres sobre el nivell del mar, s'hi conreen les següents varietats de raïm: garnatxa negra, cabernet sauvignon, ull de llebre, merlot, garnatxa blanca i macabeu.

La peculiaritat del sòl de les finques, la baixa pluviometria, l'alta insolació i l'important salt tèrmic entre el dia i la nit permeten que, després d'un treball constant i minucios a les vinyes, s'obtingui un bon vi.

El celler es troba integrat dins de la muntanya i es vol fondre amb el paisatge. És un celler dissenyat pel pintor català Josep Guinovart. Per aquest motiu s'hi troba un impressionant mural homenatge al món del vi, realitzat pel mateix artista. El mural, de 10,5 metres de llargada, va ser la seva última gran obra.

### EL MURAL DE GUINOVART



Guinovart també va ser el creador de la "Vinya dels Artistes", una iniciativa única i pionera que integra plenament el vi en l'univers artístic. Una sala d'exposicions a l'aire lliure, enmig de la vinya, on escultures magistrals són testimonis del creixement dels ceps. La Vinya dels Artistes es va inaugurar l'any 2010 com a homenatge a Guinovart, inaugurant de forma pòstuma la seva escultura "L'Orgue de Camp". L'Any 2011 va estar dedicat al músic, compositor i creador

Carles Santos, qui com a testimoni del seu pas per la Vinya dels Artistes, va deixar la seva llegendària barca "La Sargantaneta" navegant a sobre d'una de les alzineres.

L'any 2012 es va dedicar a l'escultor Esteve Casanoves on va elaborar una escultura en forma de cep gegant de 8 metres d'alçada, amb raïms de fibra òptica titulada "La llum planant damunt la terra" que a la nit queda il·luminada entre els rengs de vinya.



## L'ARBORÈTUM DOCTOR BARBERÀ DE LA POBLA DE CÉRVOLES

### DESCRIPCIÓ

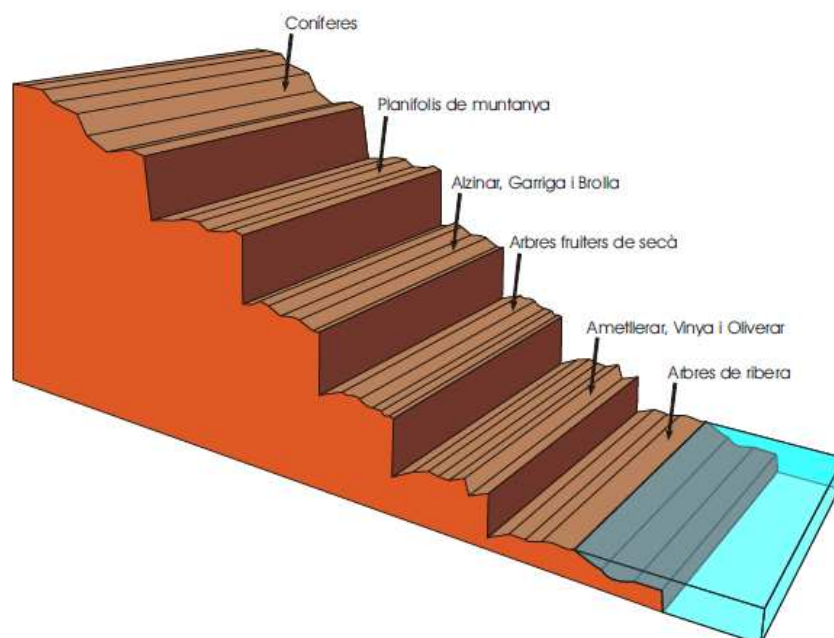
L'Arborètum de les Garrigues Dr. Barberà neix per l'afició que tenia aquest metge vinculat a la Poble de Cérvoles. Ell creia que les Garrigues s'anirien despoblant i que, a poc a poc, els conreus s'abandonarien. Llavors, la seva idea el va portar a plantar arbres de tot tipus, perquè la gent els continués coneixent, en un camp de la seva propietat de 4 ha d'extensió. Aquest és l'emplaçament de l'actual Arborètum on va muntar una estructura de reg a partir d'una bassa natural i de la seva butxaca va plantar arbres i va pagar el manteniment de l'Arborètum mentre va viure.

Un mes abans de morir el Dr. Barberà crea una Fundació. N'entra a formar part la Universitat de Lleida, l'Ajuntament de la Poble i el Consell Comarcal. Dos futurs enginyers agrònoms hi duen a terme, respectivament, la seva tesi de final de carrera i s'amplia el terreny amb 6 ha més, donades pel Dr. Boixader gran amic del Dr. Barberà. El seu manteniment el fa la fundació i persones voluntàries que organitzen Jornades Mediambientals per fer la neteja, treure les males herbes i plantar nous arbres.

Gràcies a l'engrandiment i recobriment d'una antiga bassa natural, amb la implantació d'un sistema de reg automatitzat i amb la cessió d'un particular de l'aigua d'un pou, ara s'hi pot plantar arbres de la comarca, però també d'altres zones més humides i que, sense el suport del reg, no hi viurien. Per arrodonir les instal·lacions, s'ha col·locat a l'arribada a l'Arborètum, en el lloc batejat com la Plaça de l'Aigua, un observatori d'aus.

El Patronat actual, seguint els consells del Jordi Recasens Ginjuan, va seguir el criteri de crear 22 feixes escalonades on hi va plantar diferents espècies d'arbres segons la seva situació en el paisatge natural. D'aquesta manera a l'Arborètum hi podem veure el paisatge que trobaríem des dels boscos subalpins fins als arbres de les nostres riberes si ens enfiléssim a les muntanyes del nostre Pirineu, seguíssim les muntanyes d'alçada mitjana, descendíssim a la plana i ens passegéssim per les ribes del riu. En definitiva, l'Arborètum vol ser una escola de natura on tothom hi pugui aprendre.

**En aquest dibuix pots veure un plànol de l'Arborètum amb les diferents feixes i les espècies que hi creixen en cadascuna d'elles.**





**1. RELACIONA cada grup de plantes amb la zona on es troben de l'Arborètum.**

Arbres de ribera

Arbres fruiters de secà

Planifolis de muntanya

Coníferes

Alzinar, Garriga, Brolla

Ametllerar, Vinya i Oliverar

Terra baixa

Muntanya mitjana

Alta muntanya

**1. CERCA el nom de dues plantes de cadascun dels grups que es troben en les diferents feixes de l'Arborètum.**

Coníferes:.....

Planifolis de muntanya:.....

Alzinar, garriga i brolla:.....

Arbres fruiters de secà:.....

Ametllerar, vinya i oliverar:.....

Arbres de ribera:.....

**2. DIBUIXA el que t'hagi agradat més de la sortida.**