

ORGANITZA:



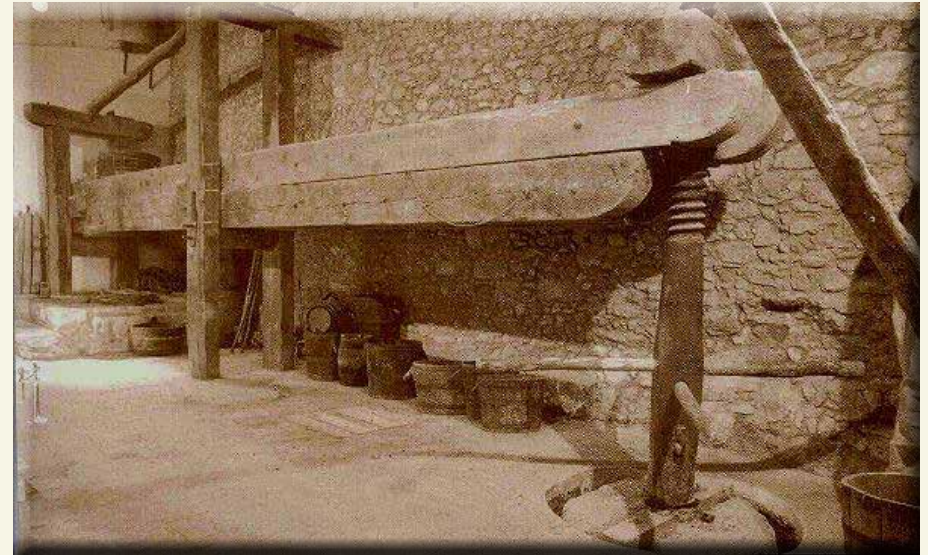
*PREMSA DE LLIURA DE SANT VICENÇ DE CALDERS
ASSOCIACIÓ OLEARUM, CULTURA I PATRIMONI DE L'OLI*



Amb la col·laboració de:

*AJUNTAMENT DE EL VENDRELL
DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
ASSOCIACIÓ DE VEÏNS DE SANT VICENÇ DE CALDERS
CONFRARIA DE LA MARE DE DÉU DE L'OLIVERA
PATRIMONIO COMUNAL OLIVARERO
CEOLPE (La Cooperativa de l'oli)
COL·LECTIU "TERRA I TAULA"
CELLERS AUGUSTUS FORUM
CELLERS JANÉ VENTURA
TORCLUM*

L'OLI D'AVUI FET COM ABANS



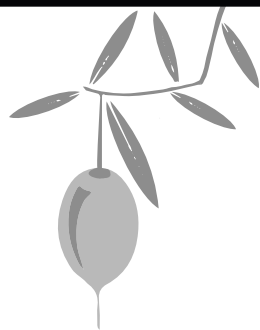
ELABORACIÓ TRADICIONAL D'OLI AMB UNA PREMSA DEL S. XIX

Sant Vicenç de Calders, 14 i 15 de novembre de 2014

Premsa de lliura de Mas Borràs



Divendres 14 de novembre



17 h., a la premsa de Mas Borràs

•Presentació de la jornada. Hi participaran,

- Sr. Francisco Lorenzo Tapia, President d' OLEARUM, Cultura i Patrimoni de l'Oli.
- Sr. Josep M. Bargalló i Ferrès, President d'Honor de la Confraria de la Mare de Déu de l'Olivera.
- Sr. Álvaro González-Coloma y Pascua, Director Gerent del Patrimonio Comunal Olivarero.
- Sr. Josep Güell Güixens, President de l'Associació de Veïns de Sant Vicenç de Calders.
- Sr. Martí Carnicer Vidal, alcalde del Vendrell.

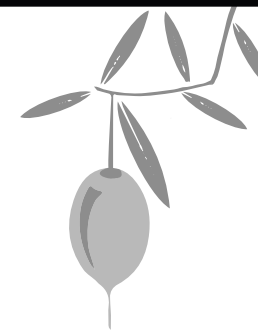
A continuació, sessió de conferències, coordinades pel Sr. Josep Borrut Casellas, historiador de la Premsa de Mas Borràs

- “L'oli d'oliva verge extra, aliment vertebrador de la Dieta Mediterrània”. Dr. Francisco Lorenzo Tapia, president de l' Associació OLEARUM.
- “L'oli d'oliva, més que un aliment”. Sr. Pablo Moreno Aragón, Secretari de l'Associació OLEARUM.
- “Inscripció de la Dieta Mediterrània a la llista del Patrimoni Cultural Immaterial de la UNESCO”. Sr. Francesc Sensat Alemany, confrare de la Confraria de la Mare de Déu de l'Olivera.
- “Aprendre a menjar a la infància amb una Dieta Mediterrània”. Sr. Álvaro González-Coloma y Pascua, Director gerent de la Fundació Patrimonio Comunal Olivarero.
- “L'oli d'oliva verge extra i el seu potencial gastronòmic, tant a la cuina com a la rebosteria”. Sr. Jordi Guillem (Restaurant Lo Mam) i del Sr. David Vernet (Restaurant Vell Papiol). Collectiu “Terra i Taula”.

A las 20 h, al Centre Cívic:

- Taller d'iniciació al tast d'oli d'oliva verge. Associació OLEARUM Cultura i Patrimoni de l'Oli.

Dissabte 15 de Novembre



9 del matí, a la Premsa de Mas Borràs

- Molturació de les olives al trull.
- Fer el peu amb cofins.
- Premsada seguint la tècnica i procés del S.XIX.
- Decantació i recollida de l'Oli.
- Durant el matí hi haurà explicacions del funcionament del mecanisme de la Premsa de Lliura, a càrrec del Dr. Agustí Serés, membre d'OLEARUM.
- Projecció de fotografies i activitats de l'Associació OLEARUM, Cultura i Patrimoni de l'Oli, així com de la Confraria de la Mare de Déu de l'Olivera.

A partir de les 10 del matí, a la Plaça Major

- Pa sucat amb oli als assistents

A las 13 h, a l'Església Parroquial de Sant Vicenç

- Col·locació i benedicció d'una imatge de la Mare de Déu de l'Olivera a càrrec de la Confraria d'aquest nom (Basílica de Santa M. Del Mar de Barcelona) i ofrena de l'or líquid elaborat i d'altres productes de la terra.

A las 17h, Premsa de Mas Borràs

- Repetició del procés d'elaboració