

**ENTREVISTA**

Rosa M. Calaf. La periodista repassa a SEGRE la seua trajectòria professional .....p. 42

**CINE**

Antonio Mercero. El director de cine, guardonat amb el Goya d'Honor 2009 .....p. 50



TURISME CADA CAP DE SETMANA FINS A FINALS DE GENER, EXCEPTE PER NADAL

## El Segrià 'exhibeix' el seu oli

Vuit municipis i cooperatives de la comarca posen en marxa aquest dissabte una ruta amb activitats per mostrar la producció del seu 'or líquid' i el seu patrimoni

**R. RÍOS**

**[LLEIDA]** Els lleidatans aquest dissabte tenen una cita amb l'oli del Segrià. Concretament, a Torrebesses, en la que serà la primera jornada d'un total de nou que formen part de la ruta *Camins d'or líquid al Segrià sec*, presentada ahir a Lleida coincidint amb la temporada alta d'elaboració de l'oli. L'objectiu de la iniciativa, posada en marxa per l'àrea de turisme del consell comarcal i vuit municipis i cooperatives de la comarca, no és altre que promocionar l'oli de la zona, així com l'entorn turístic de localitats com Torrebesses, Alcanó, Aspa, Maials, Sarroca de Lleida, Alfés, Sunyer i Llardecans. "Volem fer veure als lleidatans que al Segrià hi ha una part de sacà que no està regada ni pel Segre ni per l'Ebre i que ha sigut capaç de desenvolupar una arquitectura i una cultura pròpies", va assegurar Josep Maria Pardell, alcalde de Llardecans i responsable de promoció econòmica del consell comarcal.

En aquest sentit, s'han organitzat al llarg de les nou jornades previstes tallers d'elaboració de sabó amb oli usat, visites guiades pels racons dels municipis, degustacions d'olis, exhibicions de cuina i conferències, entre altres activitats que formen part de l'agenda d'aquesta primera edició de la ruta de l'oli del Segrià, que neix amb voluntat de tindre continuïtat depenent de l'èxit que tingui aquesta prime-

**TALLERS I TASTS**

Tallers d'elaboració de sabó amb oli usat, exhibicions gastronòmiques i tasts, entre les activitats organitzades

ra edició.

El projecte es portarà a terme en un municipi diferent cada cap de setmana fins a finals del pròxim mes de gener, exceptuant el de Nadal. "Els visitants podran conèixer de primera mà com s'elabora l'oli i podran comprar-lo en les cooperatives que es visitaran", va explicar Montse Rocaginé, tècnica de Turisme del consell comarcal del Segrià.

Totes les activitats previstes seran gratuïtes, però des del consell comarcal del Segrià es recomana que es faci una reserva prèvia (vegeu els telèfons a l'agenda adjunta) per poder assegurar-se plaça.

**L'AGENDA DE LA RUTA****TORREBESSES**

5 i 6 de desembre

■ A partir de les 09.00 hores, a la plaça dels Pagesos, esmorzar i visita guiada. Es podrà comprar oli a la cooperativa. Reserves: 973 126 059.

**ALCANÓ**

13 de desembre

■ Cita a les 09.30 a la Cooperativa del Camp d'Alcanó, amb un esmorzar. Visita a un camp d'oliveres per veure el procés d'elaboració de l'oli. Reserves: 973 136 500.

**ASPA**

20 de desembre

■ La jornada comença a les 09.30 hores a la cooperativa, amb una visita guiada. Hi haurà esmorzar típic i tast d'olis. Reserves: 973 122 113.

**MAIALS**

2 de gener

■ La Cooperativa del Camp Foment Maialenc ofereix un esmorzar i una visita a les 09.30 hores. A les 11.00 hores, es podrà conèixer el Museu de la Pagèsia. Reserves: 973 130 004.

**SARROCA DE LLEIDA**

10 de gener

■ Visita a la cooperativa i degustació d'oli a partir de les 10.00 hores. Després, taller gastronòmic sobre l'ús de l'oli i les olives a la cuina. Reserves: 973 126 001.

**ALFÉS**

16 de gener

■ A les 09.30, itinerari pel municipi que finalitzarà amb un esmorzar a la cooperativa. Reserves: 973 136 005.

**SUNYER**

24 de gener

■ Ponència a càrrec de la nutricionista Antonieta Barahona a les 10.00 hores al local social i després taller de preparació d'olives i sardinada. Reserves: 973 136 155.

**LLARDECANS**

31 de gener

■ A la cooperativa, visita i esmorzar a les 09.30 hores. Després, taller de fer sabó amb oli usat i visita a la farmàcia més antiga de Catalunya. Reserves: 973 130 201.



Representants de les cooperatives, els municipis i el consell, ahir, a la presentació.

