

3es Jornades dels FIDEUS ROSSOS

Cambrils
Del 13 al 29 de Novembre de 2015



Una ruta per les oliveres i la fabricació de l'oli nou, en directe, avui a Cambrils

Dissabte, 07 Novembre 2015 18:29 mida de la font - +



Publicat a Cambrils
Llegit 45 vegades
Imprimir
correu electrònic

Valorar aquest article
(0 vots)



Teresa Clavé
teresa.clave@gmail.com

Una vuitantena de persones han viscut aquesta tarda de dissabte una interessant i educativa experiència en el marc de les Jornades de l'Oli Nou a Cambrils.

La gran majoria d'assistents, famílies senceres amb nens, han participat en una activitat anomenada "De ruta per les oliveres", un recorregut a peu que els ha donat l'oportunitat de veure i viure en directe tot el camí que fa l'oliva des que cau de l'arbre fins que es plega i es converteix en oli; aquest preuat, saborós i aromàtic líquid que caracteritza la nostra cuina mediterrània.

En un format d'excursió organitzada des de l'Ajuntament, la sortida s'ha realitzat des de l'Agrobotiga de la Cooperativa de Cambrils per tal de visitar una finca d'oliveres. Allà, els més menuts han fet caure les olives al sòl, on hi havia esteses les borrasques, que han quedat ben plenes. Després de posar les olives en caixes, les han carregat en una furgoneta i les han dut fins a la Cooperativa Agrícola de Cambrils, on han passat pel procés de tria i neteja, trituració i centrifugació. Finalment, n'ha sortit l'oli nou.

L'activitat ha finalitzat amb una visita al Moli i un berenar a base de pa torrat amb oli i xocolata, a més de vi per als adults: la típica rosca de Cambrils de tota la vida.

Projecte COOP2020

A banda d'aquesta visita guiada per conèixer el procés de fabricació de l'oli, els assistents han rebut informació sobre el projecte Lifecoop 2020, co-finançat pel programa Life de la Unió Europea, que es duu a terme des del juliol de 2014 fins al juny de 2018. **Life+ Coop2020** consta de sis socis procedents de dos Estats membres de la UE: Espanya i Grècia. El consorci es compon d'una cooperativa, un centre d'investigació i altres empreses i consultores mediambientals especialitzades en projectes Life. Els integrants de dit consorci són: La Cooperativa de Cambrils, A tres 80, Baiwind, Chemical Process and Energy Resources Institute (CPERI); Eonia, Consultoria Empresarial i Transfer Latin Business Consultancy.

Aquest programa fou creat per atendre els problemes mediambientals generats per la gestió ineficaç de residus orgànics a l'agricultura, el consum ineficient d'energia i l'abandonament de terres rurals. El projecte busca desenvolupar un nou model de negoci enfocat en la **Cooperativa de Cambrils** i en els seus membres, buscant una eficiència més gran i una transició cap al consum d'energia procedent de fonts renovables com els desfets orgànics i els cultius de biomassa.

Restaurants, amb l'oli nou

D'altra banda, cal destacar que una trentena de restaurants del municipi oferirà oli nou de la **Cooperativa de Cambrils** com aperitiu. Es tracta dels següents establiments: Al Punt, Bec d'Or, Bresca, Can Solé, Casa Gallau, Casa Macarrilla 1966, Casavella, Club Nàutic Cambrils, Denver Cambrils, Dofí Verd, El Pescador, El Pósito, Fonda del Camí, Gami, La Cua Curta, La Cuina d'en Jordi, La Galera Port Cambrils, Lekeitio, Les Barques, (carrer Consolat de Mar i passeig Miramar), L'Espurna, L'Hort del Pere, Marro Cafè, Maset, Miquel, Miramar, Montserrat, Portus, Rincón de Diego, Rincón de Iruña.

Darrera modificació el Dissabte, 07 Novembre 2015 18:48