

La Premsada

**II Jornades del Molí de l'Oli
Cervera del Maestre
19 i 20 de novembre**

Organitza:



CENTRE
D'INTERPRETACIÓ
MOLÍ DE L'OLI
CERVERA
DEL MAESTRE



**Ajuntament de
Cervera del Maestre**



PROGRAMACIÓ

Dissabte 19 de novembre

9:30h: Esmorçar Moliner. A la Plaça Maestrat podrem esmorzar a l'antiga usança com ho feien els antics moliners, amb l'oli d'oliva verge extra, el pa de forn de llenya recent fet i productes locals (tomata, allíoli, torrada de carn, etc.). *Nota: els participants hauran de torrar-se la carn en les burgues que habilitarà l'Ajuntament.*

10:30h: Desplaçament (a peu) a l'olivera mil·lenària de La Llecuna. Des de la Plaça Maestrat farem un recorregut de 2,5km de baixa dificultat, a través de camins i senders, fins arribar a l'olivera monumental de la Llecuna, on ens esperarà l'escenari natural per a la posterior activitat. Durant el recorregut s'efectuaran diverses parades per a interpretar el paisatge de la mà d'un guia (la Rambla, l'Arjup de la Llecuna, el cultiu tradicional, etc.). Els participants que ho desitgen es podran desplaçar amb cotxe per una via alternativa senyalitzada. *Nota: es recomana portar calçat còmode i aigua.*

11:00h: L'olivera i l'Oli d'Oli a l'antiguitat. Escenificació i música clàssica baix l'ombra de l'olivera. En un amfiteatre natural de bales de palla, i coberts per la grandiositat del ramatge del monument, actuaran en directe el *Trio de Corda Juvenàlia* (violí, viola i violoncel) i gaudirem del teatre clàssic amb l'escenificació de la mitologia grega al voltant de l'oli i l'olivera. Al finalitzar l'activitat hi haurà degustació gastronòmica per als participants. *Nota: a l'acabar l'activitat mateix recorregut de tornada fins al municipi.*

- Intermedi per a dinar.

17:00h: Conferència al Molí de l'Oli: "Aceite de oliva Virgen Extra y Salud, el binomio perfecto" a càrrec del Dr. Francisco Lorenzo Tapia, president de l'Associació Oleorum, Cultura y Patrimonio del Aceite. A continuació hi haurà un **taller d'iniciació a la cata d'olis** per a aprendre a diferenciar els olis d'oliva verges dels olis d'oliva llampants i refinats, a càrrec de *Pobill Ecològics*.

18:30h: Premsada tradicional amb la premsa de biga i lliura. Activitat estrella de la jornada on veurem en directe l'elaboració tradicional de l'oli d'oliva amb la rèplica de la premsa de l'any 1606 i amb cofins, utilitzant un mètode de pressió de tradició greco-romana.

Preu del pack: 15 euros (no inclou dinar). Aforament limitat a 60 usuaris. Inscripcions al telèfon 964-865515 o al correu **info@molicervera.org**

PROGRAMACIÓ

Diumenge 20 de novembre

9:00h: Esmorçar Moliner. A la Plaça Maestrat podrem esmorzar a l'antiga usança com ho feien els antics moliners, amb l'oli d'oliva verge extra, el pa de forn de llenya recent fet i productes locals (tomata, allioli, torrada de carn, etc.). *Nota: els participants hauran de torrar-se la carn en les burgueres que habilitarà l'Ajuntament.*

10:00h: Desplaçament (amb cotxe) al Molí de l'Oli.

10:15h: L'olivera i l'Oli d'Oliva a l'antiguitat. Escenificació i música clàssica al jardí del Molí de l'Oli. Actuaran en directe el *Trio de Corda Juvenàlia* (violí, viola i violoncel) i gaudirem del teatre clàssic amb l'escenificació de la mitologia grega al voltant de l'oli i l'olivera.

11:00h: Conferència al Molí de l'Oli: "La cultura del aceite, un recurso inagotable" a càrrec del Dr. Francisco Lorenzo Tapia, president de l'Associació Oleorum, Cultura y Patrimonio del Aceite. A continuació hi haurà un **taller d'iniciació a la cata d'olis** per a aprendre a diferenciar els olis d'oliva verges dels olis d'oliva llampants i refinats, a càrrec de Pobill Ecològics.

12:00h: Premsada tradicional amb la premsa de biga i lliura. Activitat estrella de la jornada on veurem en directe l'elaboració tradicional de l'oli d'oliva amb la rèplica de la premsa de l'any 1606 i amb cofins, utilitzant un mètode de pressió de tradició greco-romana.

Preu del pack: 10 euros (no inclou dinar). Aforament limitat a 60 usuaris. Inscripcions al telèfon 964-865515 o al correu **info@molicervera.org**

UNA EXPERIÈNCIA COMPLETA AL VOLTANT DEL MÓN DE L'OLIVERA I DE L'OLI D'OLIVA

En aquest segon any de celebració de les Jornades del Molí de l'Oli hem elaborat una sèrie d'activitats per a immersir al visitant al més profund del cor de la nostra terra: l'oli d'oliva. Viu, en plena època de la collita, les tradicions de treball i els costums del moliner, passant pel testimoni de les oliveres mil·lenàries que ens parlen de segles d'història, aprèn tot el referent a l'oli d'oliva verge extra i, el més important, presència com s'elaborava l'oli d'oliva amb una premsa de fusta de 12 metres, tal qual es feia a l'antiguitat.

Tria un dels dos dies, el que més atractiu en paregui, i inscriu-te per a reservar la teua plaça. Dona't pressa, no et quedes fora!

- **Programació subjecta a possibles canvis per inclemències meteorològiques.**
- **El pagament s'efectuarà el mateix dia al començar l'activitat (efectiu o targeta). L'usuari rebrà una acreditació en forma de polsera.**
- **Durant el parèntesi de migdia, els restaurants del municipi oferiran menús gastronòmics específics elaborats amb oli d'oliva verge extra.**
- **En el transcurs de les activitats, tant al molí com a l'olivera, es prega màxim respecte de cara als béns (no tocar objectes del molí, no pujar damunt l'olivera, respectar les seues rames i fruits, etc.). Preservar el patrimoni és cosa de tots, cuidem-lo!**

Restauració:

- Mesón Celina, Ctra Sant Mateu s/n. Tel. 964 498 100
- Restaurant Casa Mati, C/Nou 19. Tel. 656 189 194
- Pub Els Arcs, C/Nou 53. Tel. 603 030 858

Allotjament:

- Turistrat: **www.turistrat.es** Tel. 902 193 119
- Ruben Cervera: **www.habitour.es** Tel. 678 749 508

Informació municipal: **www.cerveradelmaestre.es**

Informació comarcal: **www.maestrat.travel**

 @molicervera / @ajuntament_cervera

 centre d'interpretació molí de l'oli / ajuntament de cervera del maestre