

Festes de Sant Lluç 2009

I Jornades d'**Agrobiologia**

Paisatge



i Patrimoni

Amb

Mercat

AGROBIOLOGIC I ARTESANAL

Ulldecona

Del 16 al 18 d'octubre de 2009



... l'essència del nostre món



Moli de la Creu
OLI D'OLIVA



Puerta i Ferrer s'ar
C/ de la Creu, 10, La Creu
Tel. 977 20 80 80



La Vianda



SALUTACIÓ SANT LLUC 2009

Escrivia l'any passat amb motiu de Fira de Sant Lluç que la difícil situació econòmica ens havia fet endarrerir els canvis que la Fira Multisectorial necessitava per continuar sent referent a nivell territorial i per continuar tenint resultats positius per a expositors, per a empreses, comerços i ciutadania en general. No va ser possible l'any passat i tampoc aquest any, pel mateix motiu, per la situació econòmica. Apostàvem llavors, i ho continuem fent ara, per una progressiva especialització del certamen.

El món ha canviat, les fires multisectorials tenen poca utilitat en una societat on només apretant una tecla de qualsevol ordinador quasi ho pots comprar tot. El món ha canviat i les empreses, comerços i autònoms, el teixit econòmic, no està en condicions de malbaratar recursos. Bé, davant d'aquesta situació, prenem per acord majoritari del Comitè de la Fira, la difícil decisió de descansar en aquesta ocasió. Però al mateix temps, emprenem una altra iniciativa que sabem que tindrà continuïtat i que podria ser l'embrió d'aquesta especialització de la que us parlava. Només el temps ens ho dirà.

Les Jornades d'Agrobiologia, Patrimoni i Paisatge, que us presentem, amb el mercat agrobiològic i d'artesans, que estarà obert tot el cap de setmana a la Plaça de l'Església, seran l'eix central d'aquesta aposta. Per què decidim dinamitzar aquest sector, el de l'alimentació i l'agrícola, lligat al paisatge i el patrimoni, lligat també al turístic i, per tant, al sector serveis? Perquè sincerament creiem que tenim un potencial territorial molt important i molt potent en aquest camp. El món de l'alimentació no estarà mai en crisi, és una necessitat bàsica. La qualitat del què mengem ens preocuparà sempre. La protecció del nostre paisatge ha de ser prioritària. El nostre patrimoni, natural, arquitectònic o etnològic, és el llegat més preuat que ens han deixat els nostres avantpassats i hem de saber aprofitar-lo per continuar avançant sense destruir-lo, conservant-lo i donant-lo a conèixer. Dinamitzem així al mateix temps el sector turístic que vol dir al mateix temps sector serveis (forns, botigues, restaurants ...). Una cosa ens porta a l'altra, tot entrelligat.

Obrim al mateix temps camí amb l'exposició de vehicles d'època i, com no, podrem disfrutar d'activitats culturals i esportives importantíssimes dins la programació de les festes de Sant Lluç. En definitiva, que tenim feina per endavant. **BONES FESTES A TOTTHOM !!!**

Núria Ventura

Alcaldeessa d'Ulldecona i Presidenta de Fira Ulldecona

EL MÓN DEL VI

Amb tota seguretat, l'oli i el vi són dos elements bàsics en la cultura mediterrània, tots dos tenen una tradició mil·lenària a Ulldecona, i evidentment no serà la nostra generació qui la deixarà perdre.

En el cas de les oliveres (gairebé 1.500 catalogades com a mil·lenàries a Ulldecona) són un autèntic pont viu amb un passat molt antic, amb un pes important avui en l'economia local, i a ben segur també en el futur, si som capaços de canviar les polítiques actuals que ofeguen el sector.

Pel que fa al vi, tot i que avui no fem 5 o 6 milions de quilos de raïm, ha estat un sector bàsic i fonamental per l'economia agrària de la població durant segles, i fent les coses ben fetes, i sense menysprear les dificultats actuals del sector, creiem que serà una alternativa de futur seriosa i rendible. Probablement sense arribar a volums de producció com abans, però sí amb nivells de qualitat molt superior, tenint en compte el nivell tecnològic actual i els coneixements que s'apliquen en l'elaboració dels vins.

Des de el Banc de Terres d'Ulldecona ens ho creiem i per això en compliment d'un dels objectius inicials, "que no es deixen de treballar finques", hem conreat un parell d'hectàrees de vinya i hem fet vi, un vi que podem presentar ben aviat, juntament a la marca i les etiquetes que hauran sortit del concurs convocat.

Amb aquesta actuació, pretenem animar al grup de gent que actualment té vinya i d'altres que s'hi vulguen afegir, no tan sols per una qüestió de nostàlgia i mantenir tradicions, que també, sinó com a sector econòmic que pot oferir un bon rendiment. És cert que caldrà tenir presents les dificultats existents i lluitar per canviar polítiques agràries i moltes altres coses, però companys, això és la vida.....i mai se'n pot dimidir!!!!!!!!!!!!

Per tot això i molts altres motius, enguany organitzem les **JORNADES D'AGROBIOLOGIA, PAISATGE I PATRIMONI**, on fem uns primers passos per mantenir i popularitzar el món del vi. D'entrada fa la inauguració **MANEL OLLÉ**, ulldeconenc, professor d'Institut a Tortosa, una autoritat en el món cultural català per molts conceptes, però amb unes raïls molt fondes al seu poble, que ens ha transmès amb les seues publicacions. "L'última vinyeta", "Maclanet lo Ventallenc", "De setis, lligallos i abellers", autèntics tractats sobre tot un món (la part que ens ha tocat a nosaltres) que ha permès sobreviure a la nostra gent, i que n'estem segurs conté les bases i la saviesa per permetre que ho continuem fent.

Però **MANEL OLLE** també comparteix la mania del vi, i ves per on fa molts d'anys va començar a arregar varietats autòctones de vinya per les nostres comarques, per les Terres del Sénia (Maestrat, Montsià...) i també per les del Ebre, fins tenir plantada una autèntica mostra varietal que enguany ja hem veremat i que ens obre unes perspectives immenses. Per tot plegat qui millor per inaugurar aquestes primeres **JORNADES** punta de llança d'un canvi, d'una autèntica revolució agrària que d'una vegada per totes pose les coses al seu lloc: **EL VALOR DEL PRODUCTE PER A QUI EL PRODUUEIX!!!!!!!!!!!!**

I per acabar tenim un autèntic plat fort: **UN CURS DE TAST DE VINS**, junt a un **TALLER D'AROMES** que nos ajudarà a introduir-mos en tot un món fascinant. De debò que val la pena no perdre's aquest autèntic esdeveniment. La persona que el dirigirà és tota una autoritat en aquest món, la **ROSA VILA**, primera dona "sommelier" a Catalunya i de qui adjuntem el currículum.

Aquest estiu a la **UCE (Universitat Catalana d'Estiu)** a Prada de Conflent, vam tenir l'ocasió de gaudir d'un **CURS DE TAST** excepcional durant 6 dies, d'una selecció de vins a quin millor, amb les explicacions dels diferents productors en quant a tècniques i característiques, i posant de relleu la passió i l'arrelament del productor a la seua terra i al seu món: **EL DEL VI**.

Josep Lluís Millan

1er Tinent d'Alcalde de l'Ajuntament d'Ulldecona

ROSA VILA
ALELLA 1953

Primera dona Sommelier a Catalunya

Sommelier Escola de Restauració i Hosteleria de Barcelona (1995/1997)

Màster en Viticultura Enologia i Màrqueting del Vi, per el The Internacional Social Science Council.

Membre de ITQi, Institut de Tast de Qualitat Internacional de Bruxelles

Profesora d'Enologia i Viticultura a l'Escola d'Hostaleria Hofmann

Profesora dels cursos "Els Juliols" organitzats per l'Universitat de Barcelona

CURS, 2007, 2008, 2009. Els aromes del paisatge

Profesora de la UCE, Universitat Catalana d'Estiu

Taller D'Aromes, 2008

Un viatge per les vinyes i els vins dels Països Catalans, 2009

Profesora a l'Escola Cazcarra 2009

Curs per assessors d'imatge de cultura vinícola

Sommelier a Shangai, Xina; al Regal East Asia Hotel

Stage Centre de Formació Alain Ducasse, Paris.

Asesora de Tierra de Vinos a Mexic D.F.

Especialista en Maridatges

Component del grup de Tast Impitoyables

Directora Comité de Cata, Revista Cupatges.

Membre del Jurat del "Concours Mondial de Bruxelles"

ALELLA SETEMBRE 2009

PROGRAMA D'ACTES

DIVENDRES 16 D'OCTUBRE

18'00 Inauguració de les Jornades d'Agrobiologia, Paisatge i Patrimoni a càrrec de Manel Ollé, escriptor i professor de l'IES Joaquim Bau de Tortosa.

A continuació, presentació de la marca i l'etiqueta per al nou vi ecològic produït per Uldecona Activa S. L. i entrega de premis als guanyadors/es del concurs convocat.

Lloc: Sala de Plens

19'00 Obertura de les exposicions a la Casa de Cultura.

- * Olís per Jesús Carroza
- * Dibuixos de "Fem Barca" per la Penya Barcelonista
- * Concurs de disseny de l'etiqueta i la marca del nou vi ecològic
- * 5è Concurs de fotografia St. Lluc 2009

HORARI DE VISITES:

Divendres de 19'00 a 21'00 hores

Dissabte i Diumenge de 12'00 a 14'00 i de 19'00 a 21'00 hores

19'30 Curs de Tast de Vins a càrrec de la sommelier Rosa Vila. "Tastar vins blancs, un gran repte. Tastar vins blancs i emocionar-se no sembla fàcil però... amb aquest tast espero aprenguem a gaudir de tot allò que els envolta"

Lloc: Casal Jove

Inscripcions a la recepció de l'Ajuntament, places limitades.

Preu del curs divendres i dissabte: 10€

20'30 Acte de Clausura del 40 Aniversari de l'Institut "Manuel Sales i Ferré".

Lloc: Saló d'actes José Córdoba de l'Institut

24'00 II Fira Rock de grups locals i comarcals

Lloc: Carpa situada a la pista coberta

DISSABTE 17 D'OCTUBRE

9'00 Excursió al Cor del Montsià. La distància serà d'uns 10 Km però amb un bon desnivell. Tot i que el recorregut no és tècnicament difícil cal estar acostumat a caminar per fer-lo.

Durada aproximada: 4-5 hores.

Sortida: Oficina de Turisme.

Vehicles particulars

Cal portar aigua, esmorzar, calçat i roba adequada.

Més informació a www.sudactiu.com/ceu/santlluc

10'00 Obertura del Mercat agrobiològic i artesanal

Lloc: Plaça de l'Església

A continuació, Tast de productes ecològics

Lloc: Plaça de l'Església

10'00 Obertura de l'exposició de vehicles d'època.

Horari de visites: 10'00 a 14'00 i de 16'00 a 20'00 hores.

Lloc: Pavelló multiusos

10'00 Visita guiada als Molins del Riu Sénia: Arqueologia Industrial. A càrrec de Ferran Grau i Victòria Almuní, professors de l'IES "Manuel Sales i Ferre" i membres del Centre d'Estudis d'Ulldecona i de La Sénia.

Sortida: Plaça Catalunya.

Vehicles particulars.

De 10'00 a 14'00 Jornada de portes obertes al Centre d'Interpretació d'Art Rupestre "Abrics de l'Ermita".

10'00 Guiatge a l'Abric I del conjunt rupestre.

Lloc de trobada: Ermita de la Pietat.

Places limitades. Inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme.

10'00 Jornada Tècnica sobre Olivicultura Ecològica.

10'15 Tallers de manualitats per a totes les edats amb productes reciclats. Pots portar roba vella utilitzada, caps de cartró, bosses de plàstic i brics llet, sucs...

Lloc: Plaça de l'Església

10'30 Actuació de la Colla de Gegants i Grallers d'Uldecona

Lloc: Plaça de l'Església i carrer Major

11'30 Partit de Lliga equip infantil de l'Escola Futbol Base Uldecona contra Rapitenca U.E. "B"

Lloc: Camp Municipal de Futbol

12'00 Guiatge a l'Abric I del conjunt rupestre.

Lloc de trobada: Ermita de la Pietat.

Places limitades. Inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme.

12,00 VIII Concurs de paelles

Premis: 1er Premi.....60€

2on Premi.....42€

3er Premi.....30€

L'organització donarà l'oli, un conill i l'arròs.

Patrocina: Arròs MONTSIÀ

Porta't el paeller i el gas!!

Inscripcions els dies 14, 15 i 16 d'octubre de 9'00 a 20'00 hores a la recepció de l'Ajuntament.

NOTA: LES PAELLES QUE A LES 14'00 HORES NO ESTIGUIN ACABADES, NO ENTRARAN AL CONCURS

Lloc: Plaça Sales i Ferré

12'30 Degustació "d'Arròs amb cargols i anguila" a càrrec de Restaurant l'Antic Molí del Barri Castell amb arròs bomba del Molí de Rafelet de Deltebre i maridat amb Vins D. O. Terra Alta

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de turisme)

Preu degustació: 1€

13'00 Degustació de l'oli "El Vilar, fruit d'Oliveres Mil·lenàries", de la partida de l'Arion d'Uldecona i envasat pel Molí de la Creu de la Galera.

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de turisme)

14'00 Tancament del Mercat agrobiològic i artesanal

16'00 Obertura del Mercat agrobiològic i artesanal.

De 16'00 a 18'00 Jornada de portes obertes al Centre d'Interpretació d'Art Rupestre "Abrics de l'Ermíta".

16'00 Guiatge a l'Abric I del conjunt rupestre.

Lloc de trobada: Ermíta de la Pietat.

Places limitades. Inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme.

16'00 Partit de futbol Ulldecona B – Torre de l'Espanyol. 5a Jornada de 3a Regional Grup 19.

Lloc: Camp Municipal de Futbol

16'30 Taller de cuina infantil: "Ninot de tardor".

Lloc: Plaça de l'Església

17'00 Xerrada: "Què són els Grups de Consum Ecològic?"

Lloc: Sala de Plens

17'30 Degustació de tapes de tonyina escabetxada a càrrec del Restaurant P38 d'Ulldecona.

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de Turisme)

Preu degustació: 1€

18'00 XVI Concurs d'All i Oli.

Inscripcions: Estand de turisme

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de Turisme)

Col·labora: Forn de Pa Amadeo, Forn de Pa Àngel, Forn de Pa Casola, Gausachs Francisco Y Cia, S.R.C, Forn de Pa Vives, Cooperativa Agrícola SCCL i Botiga M. Carmen (Valentins).

18'30 IX Mostra de sabó

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de Turisme)

19'00 Degustació de pans a càrrec de Cafè Fleca Feliu amb productes de la Carnisseria Olga d'Ulldecona.

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de Turisme)

Preu degustació: 1€

19'00 Conferència - Col·loqui sobre: "Sobirania alimentària" alternatives en la producció, distribució i consum a càrrec de Esther Vivas autora de diversos llibres sobre consum responsable i sobirania alimentària.

Lloc: Sala de Plens

19'30 Curs de Tast de Vins a càrrec de la sommelier Rosa Vila "Vins negres, ara també en diem vins vermells, són l'exuberància a la copa. Les espècies, la fruita vermella i tot el que flairem ens transportarà al terror d'on venen aquests vins"

Lloc: Casal Jove

Inscripcions a la recepció de l'Ajuntament, places limitades.

Preu del curs divendres i dissabte 10€

20'00 Tancament del Mercat agrobiològic i artesanal.

20'00 XXVI Trobada de Corals de la Tardor.

Hí participaran: Coral Sta. Llúcia del Perelló, Coral St. Jaume Apòstol de Camarles, Coral Veus Cors del Maestrat de St. Mateu i l'Orfeó Ulldeconenc d'Ulldecona.

Lloc: Teatre Orfeó Montsià

21'00 VII Nit de l'Esport Local, Acte d'Homenatge a persones vinculades en l'esport local.

Lloc: Casa de Cultura

21'30 Sopar al Casal de Jubilats i Pensionistes d'Ulldecona i Barris, amenitzarà la vetllada l'actuació de XAVI. Inscripcions dilluns i dimecres de 17'00 a 20'00h al mateix Casal.

23'30 Ball amb el trio QUINTA DIMENSIÓN, a la mitja part actuarà NANDO SANTOS i a continuació Disco Mòbil.

Lloc: Carpa situada a la pista coberta

DIUMENGE 18 D'OCTUBRE

8'00 Trial de St. Lluc. Categoria clàssiques.

Lloc: Rajolar de Garrell i Calvari

9'00 Sortida en bicicleta des de la Plaça Catalunya. Itinerari: Castell Medieval, Pantanet, La Miliana, Via Augusta i Oliveres Mil·lenàries de l'Arion. Guiatge a càrrec de Paco Lavega, membre del Centre d'Estudis d'Ulldecona.

Cal portar aigua i esmorzar.

10'00 Obertura del Mercat agrobiològic i artesanal.

Lloc: Plaça de l'Església

10'00 Obertura de l'exposició de vehicles d'època. Horari de visites: 10'00 a 14'00 i de 16'00 a 18'00 hores.

Lloc: Pavelló multiusos

10'00 Ruta pels 9 campanars del terme d'Ulldecona, a càrrec de Ferran Grau i Victòria Almuni, professors de l'IES "Manuel Sales i Ferré" i membres del Centre d'Estudis d'Ulldecona i de La Sénia.

Lloc de trobada: Plaça de l'Església.

Vehicles particulars.

10'00 Curs: "Conserves artesanes". Aprendre de forma artesanal a transformar aliments frescs en conserves sense utilitzar productes artificials: verdures, peix, melmelada, almívans, salaons, ...

Lloc: Casal jove

Durada: 3 hores

Cal inscriure's prèviament a la recepció de l'Ajuntament del 5 al 16 d'octubre.

Inscripció gratuïta.

11'00 Degustació de pans a càrrec de Cafè Fleca Feliu amb productes de la Carnisseria Esther d'Ulldecona.

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de turisme)

11'00 Missa solemne en honor a St. Lluç, a continuació processó pels carrers del poble i la veneració de la reliquia del Sant.

Lloc: Església Parroquial

11'30 Partit de Lliga equip juvenil de l'Escola Futbol Base Ulldecona contra Remolins Bitem.

Lloc: Camp Municipal de Futbol

12'00 Degustació de la nova gamma d'olis amb sabors a càrrec d'ACOMONT d'Ulldecona.

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de turisme)

12'00 Lliurament de premis del Concurs de Dibuixos "Fem Barça".

Lloc: Casa de cultura

Org: Penya Barcelonista

12'30 Degustació de "Rissotto de polp" a càrrec del Restaurant l'Antic Molí del Barri Castell amb arròs bomba del Molí de Rafelet de Deltebre i maridat amb Vins de D.O. Terra Alta

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de turisme)

Preu degustació: 1€

13'00 Lliurament de premis del XXII Concurs de Narrativa

Lloc: Plaça de l'Església

Org: Grup de Dones d'Ulldecona

13'30 Lliurament de premis del 5è Concurs de fotografia "Sant Lluç 2009"

Lloc: Plaça de l'Església

Org: Ajuntament d'Ulldecona

14'00 Tancament del Mercat agrobiològic i artesanal

16'00 Obertura del Mercat agrobiològic i artesanal.

16,00 Curs de xocolates i bombons artesans. Aprendre a elaborar delícies de xocolata com trufes, roques, bombons, ous de "Pasqua", crema de cacau, fulles de menta,...

Lloc: Casal jove

Durada: 3 hores i mitja

Cal inscriure's prèviament a la recepció de l'Ajuntament del 5 al 16 d'octubre.

Inscripció gratuïta.

16'00 Campionat de Lliga 1a Territorial C.F.Ulldecona – C.F. Hospitalet de l'Infant.

Lloc: Camp Municipal de Futbol

A continuació, partit de futbol Femení al mateix lloc

18'00 Degustació de pans a càrrec de Cafè Fleca Feliu amb productes de la Carnisseria Esther i la Carnisseria Olga d'Ulldecona.

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de turisme)

Preu degustació: 1€

18'00 Ball amb el conjunt Musical DUO DOLCE VITA

Lloc: Local de l'Esplai

18'00 Taller d'Aromes per petits i grans a càrrec de la sommelier Rosa Vila. "Despertar i intentar educar el sentit de l'olfacte" el que es pretén amb aquest taller és com podem gaudir millor de tots els aromes que desprenen els nostres vins.

Lloc: Plaça de l'Església

18'30 XXVII Jornades de Teatre amb la representació de "El més feliç dels tres" d'Eugène Labiche. Coordinadora de Grups Amateurs de Teatre Baix Ebre i Montsià de Tortosa.

Lloc: Teatre Orfeo Montsià

19'00 Degustació de "Botifarres" a càrrec de Càtering i Carnisseria Lisbona Muria de Sta. Bàrbara i Bar l'Ermita d'Ulldecona.

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de turisme)

Preu degustació: 1€

19'30 Xocolatada Popular
Lloc: Plaça de l'Església

19'30 Degustació de "Gelats de fuet amb pa en tomaca i Pomada d'oli d'oliva" a càrrec del Restaurant Les Moles d'Ulldecona.

Lloc: Plaça de l'Església (Estand de turisme)
Preu degustació: 1€

20'00 Cloenda del Mercat agrobiològic i artesanal.

ACTES POSTERIORIS

DISSABTE 24 D'OCTUBRE

19'00 Conferència "Retorn als Castelletes (La Ferradura) després de 30 anys" a càrrec de David García, arqueòleg del Grup de Recerca en Arqueologia Prehistòrica. Universitat de Barcelona. I Isabel Moreno, restauradora i arqueòloga del Grup de Recerca en Arqueologia Prehistòrica. Museu d'Arqueologia de Catalunya.

Lloc: Sala de Plens

ORGANITZA:

- * Ajuntament d'Ulldecona
- * Fira d'Ulldecona
- * Ajuntament de Benicarló
- * Ajuntament de Sant Carles de la Ràpita
- * Club Esportiu Vehicles Clàssics d'Ulldecona
- * Centre Excursionista d'Ulldecona
- * ADV de producció Ecològica del Montsià – Baix Ebre
- * Projecte ACiT (Aula Camp i Taula)
- * Consorci de Residus del Montsià
- * Colla de Gegants i Grallers d'Ulldecona
- * C. F. Ulldecona
- * C. F. Ulldecona "B"
- * La Vianda
- * Mestresses de casa
- * JARC (Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya)
- * Orfeó Ulldeconenc
- * Associació de Jubilats i Pensionistes d'Ulldecona i Barris
- * Penya Barcelonista
- * Centre Cultural Recreatiu
- * Moto Club d'Ulldecona
- * AMICS

L'Ajuntament d'Ulldecona i Fira d'Ulldecona es reserven el dret de canviar o alterar la programació d'aquest programa per causes de força major.



Ajuntament d'Ulldecona



Ulldecona

UlldeconaActiva



Desenvolupament Local 



Diputació Tarragona



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

Amb el suport del Pla d'Acció per a
l'alimentació i agricultura
ecològiques 2008-2012