

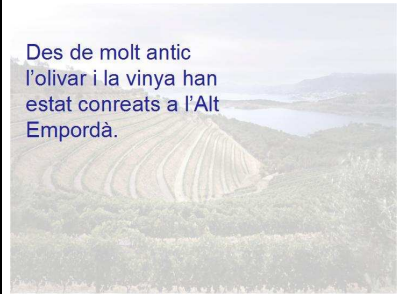




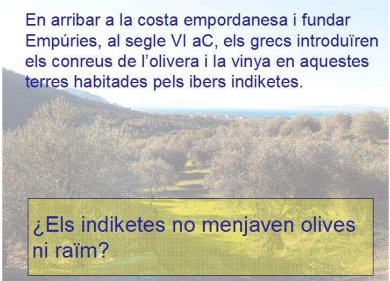



EMPORDÀ, OLI I VI

GUIÓ DE PRESENTACIÓ 1c


Entenem que és important que es vagin comentant les imatges i els textos. Tot sovint hi ha preguntes per provocar el debat. Aquelles preguntes la resposta de les quals és evident i tothom hi està d'acord, es poden corroborar per part del professorat. En canvi les que no tenen una resposta òbvia, o no es posen d'acord, i també les preguntes noves que es generin a partir dels comentaris, no cal que obtinguin resposta immediata. Es poden “guardar” perquè es realitzin durant la sortida.

 <p>L'Empordà, l'oli i el vi</p>	<p>Títol. Observar el paisatge, pensar quins conreus es veuen, la seva situació, les feixes. Fer hipòtesis sobre què faran al vessant d'aquest puig.</p>
<p>¿Has menjat mai una llesca de pa sucrat amb oli d'oliva?</p> <p>¿Has begut most algun cop?</p> <p>¿A casa teva beuen vi?</p> <p>¿A l'amanida t'hi poses vinagre?</p> 	<p>Van apareixent preguntes al voltant de l'oli, el most, el vi i el vinagre. Assegurar-se que saben què és cada cosa. ¿Què tenen en comú les quatre coses? Un tema a introduir, si hom creu adequat, és la ingestió de begudes alcohòliques i el seu abús.</p>
<p>Potser t'agraden les olives...</p> <p>O de raïm n'has menjat fa poc...</p> <p>...I de les panses, ¿què en podries dir?</p> 	<p>Més preguntes sobre com es mengen les olives i els raïms. Veure que les olives no es mengen mai sense adobar. ¿Per què deu ser? Comprovar que l'alumnat sap què són les panses i d'on surten.</p>
<p>Des de molt antic l'olivar i la vinya han estat conreats a l'Alt Empordà.</p> 	<p>Parlarem, doncs, dels conreus de l'olivera i de la vinya a la nostra comarca. D'entrada cal fer-los veure que “conreu” i “recol·lecció” no és pas el mateix. Si han estudiat història caldria demanar-los que facin hipòtesis sobre en quin període se'n va iniciar el conreu, i si saben si en algun moment històric hi ha hagut un canvi sobtat en el conreu per algun motiu en concret.</p>

<p>Des de molt antic l'olivar i la vinya han estat conreats a l'Alt Empordà.</p> <p>Tant per menjar-ne els fruits com per fer-ne oli...</p> 	<p>Les imatges intenten situar l'oli com un dels conreus més antics de la humanitat, també a casa nostra. A les imatges es poden veure: un mosaic romà que representa la collita d'olives, i una il·lustració moderna que reconstrueix el sistema grec d'aixafar olives. Cal observar les maces i el calçat que porten, també el filtre que es veu al fons. Preguntar si l'aparició tan automàtica de l'oli que sembla voler expressar la il·lustració, els sembla possible o no.</p>
<p>Des de molt antic l'olivar i la vinya han estat conreats a l'Alt Empordà.</p> <p>Tant per menjar-ne els seus fruits com per fer-ne oli...</p> <p>...I vi</p> 	<p>Les imatges fan referència al vi en altres moments històrics. Les rajoles decorades són relativament recents, en canvi la il·lustració representa l'Edat Mitjana.</p>
<p>Però... ¿qui va iniciar aquests conreus?</p> 	<p>Ara ens fixem en les imatges que descriuen "conreus". La pregunta és possible que ja hagi aparegut espontàniament en les diapositives anteriors. Mirem si ens posem d'acord en les respostes.</p>
	<p>Cal demanar què s'hi veu a la foto, on està situat, en quin moment de l'any els sembla que està fet... ¿Com s'anomenen els camps plantats d'oliveres? ¿N'han vist algun mai?</p>
<p>En arribar a la costa empordanesa i fundar Empúries, al segle VI aC, els grecs introduïren els conreus de l'olivera i la vinya en aquestes terres habitades pels ibers indiketes.</p> <p>¿Els indiketes no menjaven olives ni raïm?</p> 	<p>Aquí tenen una resposta a una pregunta anterior que potser havien endevinat o no. Alhora es genera una nova pregunta. Si han treballat els segles, intentar saber quant de temps ha passat des que els grecs arribaren i s'establiren a Empúries (aproximadament el 575 aC).</p>
<p>Més tard, al s II aC, els romans els van estendre i intensificar.</p> <p>¿Quina utilitat tenien aquests recipients?</p> 	<p>Una nova dada històrica. Se'ls pregunta sobre els recipients. Caldria arribar a conclusions sobre els seus usos. La llàntia era un llum d'oli. El crater grec era un gerro; tant podia servir per oli com per vi. Les àmfores romanes, destinades a la conservació i especialment al transport d'oli i de vi i de molts altres productes.</p>

<p>I n'exportaven els seus productes per mar.</p>  <p>¿Saps com en deien d'aquestes gerres per guardar i transportar oli o vi?</p>	<p>Les àmfores tenien un disseny que ens pot sorprendre avui dia, però que s'optimitzava al màxim en el seus viatges per mar. Recordem que no només transportaven oli i vi, també podien contenir cereals, salaó de peix, etc.</p>
<p>Els tres pilars de la dieta en aquella època eren els cereals, l'oli i el vi, l'anomenada tríada mediterrànea.</p> 	<p>A partir del text i del concepte de "tríada mediterrànea", podem comentar si la influència d'aquella dieta es manté o no avui en dia en la nostra societat.</p>
<p>Aquests conreus a l'antiguitat s'ordenaven en tres nivells sobre el terreny: els cereals a la plana, la vinya a la base dels vessants de la serra de Roda, l'Albera, el Montgrí i les Gavarres, i els olivars, més amunt, en feixes.</p> 	<p>Aquí es comenta com aprofitaven els terrenys per tal de situar els tres conreus preferits. Apareix insistentment el concepte "vessants". També apareix el concepte "feixes". Es fa referència a les serres relacionades amb l'Empordà.</p>
<p>A l'Edat Mitjana (segles VI a XV) els monjos benedictins de Sant Pere de Roda organitzaren cultius i potenciaren l'elaboració d'oli i de vi, feines portades a terme per pagesos i vilatans sota el control dels monestirs i a canvi de protecció.</p> 	<p>Es parla de l'Edat Mitjana en què aquests dos conreus (de fet es manté la tríada mediterrània) segueixen sent predominants. Es parla dels monestirs i en concret al més poderós de la zona: el de Sant Pere de Roda. Es fa també una referència al sistema feudal.</p>
<p>En l'Edat Moderna (segles XVI a XVIII) els cultius es van incrementar, i es va anar guanyant terreny cultivable construint les feixes a banda i banda de les serres que envolten la plana, i que ens han quedat formant part del paisatge.</p> 	<p>Nova referència històrica en què un gran creixement demogràfic i algunes millores tècniques van forçar un augment progressiu d'aquests dos conreus (especialment el de la vinya). De fet, l'important és la seva influència en el paisatge: feixes i construccions en pedra seca (observable a la fotografia) de l'esquerra.</p>
<p>Aquesta distribució i extensió dels cultius ha anat variant en l'època contemporània, als segles XIX i XX, per diferents motius: la infecció dels ceps per la fil·loxera,...</p> <p>¿Quan va arribar la fil·loxera a l'Alt Empordà?</p> 	<p>A l'edat contemporània s'han produït situacions que han provocat canvis molt importants. Es parla de la fil·loxera. Cal plantejar-se si saben el què és i què va provocar. A través del mapa i el text saben que es tracta d'una "infecció" i poden veure com va anar avançant, i en quin any exacte va afectar les vinyes de cada zona de l'Empordà.</p>

<p>...la gelada de 1956, "l'any de la fred"...</p>  <p>1956 L'ANY DE LA FRED</p> <p>¿Sabies que aquell any es van gelar gairebé totes les oliveres de l'Empordà?</p>	<p>Un altre moment decisiu per al conreu de l'olivera a Catalunya es va produir l'any 1956 quan a la comarca s'arribà a -15°C, fet que provocà una terrible mortalitat entre molts tipus d'arbres, però de manera especial entre les oliveres. Les fotografies de l'època els poden ajudar a contextualitzar.</p>
<p>...els canvis dels costums en l'alimentació o especialment l'arribada del turisme als anys seixanta.</p>  <p>¿Com creus que el turisme pot haver influït en l'activitat de la gent de la zona pel que fa a la seva dedicació a la vinya i l'olivar?</p>	<p>Uns anys més tard va aparèixer el fenomen del turisme que va canviar en molts aspectes el ritme i l'estil de vida de la comarca. Es demana que facin hipòtesis si devia afectar també el conreu de la vinya i de l'olivar, o també el seu ús quotidià a la cuina.</p>
<p>Els cultius de l'olivar i la vinya són treballs tradicionals que s'han anat perfeccionant per treure'n majors rendiments i millors qualitats.</p>  <p>¿Cultivar oliveres o ceps és només anar a collir olives o raïm al camp?</p>	<p>La diapositiva planteja quines feines pot significar el que senzillament anomenem "conreu". És una feina puntual, seguida, contínua? ¿En quins mesos se'ls acut que calgui fer alguna tasca en concret? Més endavant apareixeran imatges de feines concretes relacionades amb els conreus respectius.</p>
<p>¿Què els passa a aquests arbres i arbusts si es deixen créixer "lliurement" i s'abandonen?</p> 	<p>Un parell d'imatges els dona peu a fer hipòtesis sobre què passa als conreus abandonats. És possible que algun alumne parli de ceps i oliveres asilvestrades. També pot aparèixer el concepte "ullastre".</p>
<p>Al llarg de la vostra visita farem un recorregut per un olivar i una vinya tot estudiant de ben a prop aquestes espècies vegetals.</p> 	<p>A partir d'aquesta diapositiva ens centrem en les activitats que realitzarem durant la sortida. D'entrada s'informa que es visitarà un camp d'oliveres i un de vinyes. Aquí es poden plantejar algunes qüestions lexicogràfiques. Per una banda un camp d'oliveres és un olivar, tot i que a l'Empordà també s'usen els termes "olivet" o "oliveda". Igualment amb un camp de vinyes se'n podria dir "vinyar" o "vinyet" però el més habitual és "vinya", que és el mateix nom de la planta.</p>
<p>Observarem el seu cicle vegetatiu en cada estació de l'any.</p>  <p>Primavera: l'olivera floreix</p> <p>Estiu: Apareixen els fruits i creixen</p>	<p>El terme cicle vegetatiu es refereix exclusivament a la planta, com si diguéssim sense tenir en compte la intervenció directa. D'una manera molt simple s'informa de quin procés segueix l'olivera a la primavera i a l'estiu.</p>

<p>Estudiarem el seu cicle vegetatiu en cada estació de l'any.</p>  <p>Tardor: Creixen i maduren els fruits. Hivern: Les olives maduren i cauen a terra.</p>	<p>Igualment a la tardor i a l'hivern. Es pot aprofitar l'observació de la imatge per a fer hipòtesis sobre el que representa, abans de l'aparició del text.</p> <p>¿Els interessa als olivaires que el fruit caigui tot sol al terra, quan ja és completament madur?</p>
<p>I coneixerem les feines que es fan a l'olivar.</p>  <p>Primavera i estiu: llaurar, adobar i fer tractaments fitosanitaris</p>	<p>La feina dels pagesos i pageses serà afavorir el cicle vegetatiu en allò que en millori la producció. Aquí es parla de les feines de primavera i estiu pel que fa a l'olivar. Hi ha alguna expressió que caldrà pensar què significa, per exemple: "tractaments fitosanitaris". ¿Què deu significar el prefix "fito"?</p>
 <p>Tardor: Llaurar i podar els rebrols. Hivern: Recol·lectar les olives</p>	<p>La feina dels olivaires a la tardor i a l'hivern. A comentar què significa "podar els rebrols". De fet, al dibuix es veu la poda, però no exactament dels "rebrols", i tanmateix és una feina especialment important a les oliveres. Pensar què pot ser.</p> <p>Una pregunta no posada en la presentació però que també se'ls pot fer és si pensen que totes les oliveres són de la mateixa espècie, o si hi ha espècies d'olivera diferents, si més no a l'Empordà. ¿Quins tipus d'olivera saben?</p>
<p>Al llarg de la vostra visita farem un recorregut per un olivar i una vinya tot estudiant de ben a prop aquestes espècies vegetals.</p> 	<p>Durant la sortida també visitaran una vinya.</p>
<p>Depenent de l'època de la vostra visita ens trobarem en un moment o altre del cicle vital de les plantes.</p>  <p>Primavera: la vinya floreix. Estiu: apareixen els fruits i creixen</p>	<p>Se segueix el mateix esquema que en l'olivera. Hom comença per oferir algunes nocions sobre el cicle vital de la planta, a la primavera i a la l'estiu.</p>
<p>Depenent de l'època de la vostra visita ens trobarem en un moment o altre del cicle vital de les plantes.</p>  <p>Tardor: madura el raïm i cau a terra. Hivern: el cep reposa.</p>	<p>A la tardor i a l'hivern. S'introdueix la noció de "repòs" vegetatiu i també la paraula "cep". Són importants en tant que la vinya és una planta de fulla caduca de manera que té més marcat el període de repòs vegetatiu, i perquè la paraula "cep" es refereix a la part baixa de la planta, la que és visible durant aquest període de repòs de l'hivern.</p>

<p>Segons l'estació de l'any observarem quines feines es fan a la vinya.</p>  <p>Primavera: llaurar, esporgar i ensulfatar</p> <p>Estiu: eliminar gotims i fumigar</p>	<p>A l'igual que amb l'olivera es parla de les tasques agrícoles durant la primavera i l'estiu. Aquí apareixen paraules noves que cal garantir que s'hagin comentat. Amb l'ajut de les imatges és més que probable que n'entenguin el significat. Esporgar, ensulfatar, eliminar gotims, fumigar.</p>
<p>Segons l'estació de l'any observarem quines feines es fan a la vinya.</p>  <p>Tardor: veremar i adobar el sòl</p> <p>Hivern: podar</p>	<p>També a la tardor i a l'hivern: veremar, adobar el sòl, podar.</p>
	<p>La imatge els mostra l'entrada a unes instal·lacions. Pel que s'hi veu ¿què hi deuen estar fent, o què s'hi fa en aquest espai?</p>
<p>Així mateix visitarem les instal·lacions (trull i celler) de la cooperativa d'oli i vi de Pau, per conèixer-ne els processos d'elaborar, emmagatzemar, embotellar i etiquetar.</p> 	<p>Se'ls informa que visitaran un trull i un celler en una cooperativa. Amb la resta del text i ajudats per les imatges caldrà que aventurin més dades sobre què son un trull, un celler i una cooperativa. També es parla del poble de Pau. ¿Saben on és un mapa de l'Empordà?</p>
<p>Així mateix visitarem les instal·lacions (trull i celler) de la cooperativa d'oli i vi de Pau, per conèixer-ne els processos d'elaborar, emmagatzemar, embotellar i etiquetar.</p> 	<p>Més imatges que fan referència al trull i al celler de la cooperativa.</p>
<p>¿Quants anys creus que pot arribar a viure una olivera?</p> <p>¿Per què diries que hi ha vi blanc i vi negre? ¿I el vi rosat?</p> <p>Per cert... ¿Què deu voler dir cooperativa?</p> <p>¿Què són conreus de secà?</p> 	<p>Noves imatges i un seguit de preguntes sobre qualsevol dels elements que apareixen en la presentació o que s'hi fa referència. Les preguntes són a tall d'exemple.</p>

<p>Segur que ja t'has plantejat preguntes com aquestes. Seria bo que entre tota la classe en parleu i ens féssiu arribar un llistat amb els dubtes que tingueu sobre el tema, uns dies abans de la vostra visita. Aquell dia els intentarem resoldre plegats. Us hi esperem!</p> <p>Adreces: cda-empuries@xtec.cat cdaempuries.blogspot.com</p>	<p>Se'ls suggereix que facin un recompte de preguntes que no han sabut contestar, o que no s'han posat d'acord, o que se'ls han acudit. Poden enviar les preguntes a l'adreça de correu electrònic.</p>
<p>Material d'ús exclusivament escolar. Algunes de les imatges emprades estan extretes d'internet.</p>	<p>Es recorda que aquest material és d'ús escolar i s'hi han inclòs imatges capturades a internet. Per aquest motiu se'n pot fer l'ús pedagògic que se'n consideri, però no distribuir-lo ni fer-ne difusió lliurement.</p>

Per qualsevol aclariment o suggeriment sobre aquest material:

cda-empuries@xtec.cat

972776901