

L'EMPORDÀ, L'OLI I EL VI

GUIÓ DE PRESENTACIÓ 2b

Entenem que és important que es vagin comentant les imatges i els textos. De manera regular 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>Títol. Observar el paisatge, situar-lo geogràficament, pensar quins conreus es veuen, la seva situació, les feixes. Fer hipòtesis sobre què faran al vessant pròxim d'aquest puig.</p>
<p>¿Has menjat mai una llesca de pa sucat 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?</p> <p>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 consumeixen les olives i els raïms. Deduir perquè les olives no es mengen mai sense adobar. Comprovar que l'alumnat sap què són les panses i d'on surten.</p>
<p>Tots aquests aliments s'inclouen en l'anomenada "dieta mediterrània". ¿Què en sabries dir de les seves propietats? ¿I de la preparació per al consum? ¿Formen part de la teva dieta habitual?</p>	<p>Comprovar si l'alumnat té coneixement de la reivindicació que es fa de l'anomenada "dieta mediterrània" per les seves propietats saludables, representada en aquest cas amb el consum de fruita (raïm i suc de raïm), fruita seca (panses), oli d'oliva, i vi amb moderació. Tot contrastant-ho amb l'estil imposat de menjar ràpids o "menjar escombraria".</p>

 <p>Tant l'olivar com la vinya han estat conreats a l'Alt Empordà des de l'antiguitat fins els nostres dies, en que comptem amb nombroses varietats.</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.</p> <p>Les imatges de l'esquerra intenten situar-los com dos dels conreus més antics de la humanitat, també a casa nostra. Es pot veure: un mosaic romà que (probablement) representa la collita d'olives, i la rajola de la verema en un altre moment històric més recent (segles XVII-XVIII).</p>
<p>Tant per menjar els seus fruits com especialment per fer-ne oli i vi</p> 	<p>Veiem 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>L'altra il·lustració representa l'obtenció del most en l'Edat Mitjana.</p>
 <p>Però... qui va iniciar aquests conreus?</p>	<p>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>Imatge de la plana empordanesa amb el golf de Roses al fons, on van desembarcar els grecs.</p> <p>Justament és presa des de l'olivar que visitarem.</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 <i>indiketes</i>.</p>  <p>¿És a dir que...els <i>indiketes</i> no menjaven ni olives ni raïm?</p>	<p>Aquí tenen la resposta a una pregunta anterior que potser havien encertat. Haurien de tenir present quant de temps ha passat des que els grecs arribaren i s'establiren a Empúries (aproximadament el 575 aC).</p> <p>Alhora es genera una nova pregunta sobre el consum d'aquests fruits en la dieta dels ibers.</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.</p> <p>La llàntia era un llum d'oli.</p> <p>El crater grec era un gerro; tant podia servir per oli com per vi.</p> <p>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 d'aquella època formaven l'anomenada triada mediterrània.</p> <p>¿Quins eren?</p> 	<p>A partir de la resposta generada sobre el concepte de “triada 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 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>Durant l'Edat Mitjana, a partir del s. IX, 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 triada mediterrània) segueixen sent predominants. Es parla dels monestirs i en concret del 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 (finals del segle XV al 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'Edat Contemporània, als segles XIX i XX, per diferents motius: per la infecció dels ceps amb la fil·loxera...</p> <p>¿Què és la fil·loxera?</p> <p>¿Quan va arribar a l'Alt Empordà?</p> <p>¿I a la teva comarca?</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.</p> <p>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>...per la gelada del 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>...pels canvis dels costums en l'alimentació i especialment per l'arribada del turisme als anys seixanta.</p>  <p>¿De quina manera 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>¿Quins són els estats vegetatius de l'olivera en cada estació de l'any?</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 al llarg de les estacions de l'any. ¿Els interessa als olivaires que el fruit caigui tot sol al terra, quan ja és completament madur?</p>

<p>¿Quines feines es fan a l'olivar en cada època de l'any?</p> 	<p>La feina dels pagesos i pageses serà afavorir el cicle vegetatiu en allò que en millori la producció. Llaurar, adobar, fer tractaments fitosanitaris, podar els rebrols... Collir olives. Caldrà pensar què significa, per exemple: "tractaments fitosanitaris". ¿Què deu significar el prefix "fito"? 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. Una pregunta no posada en la presentació però que també se'ls pot fer: ¿Quins tipus d'olivera saben?</p>
 <p>LA VINYA</p>	<p>Durant la sortida també visitaran una vinya.</p>
<p>¿Quins són els estats vegetatius del cep en cada estació de l'any?</p>  <p>¿El dia de la vostra visita com trobareu les vinyes?</p>	<p>Se segueix el mateix esquema que en l'olivera. 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>¿Quines feines es fan a la vinya i en quines èpoques de l'any?</p> 	<p>A l'igual que amb l'olivera es parla de les tasques agrícoles durant l'any. 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. També a la tardor i a l'hivern: veremar, adobar el sòl, podar.</p>
<p>Així mateix farem una visita a la cooperativa d'oli i vi de Pau</p>  <p>LA COOPERATIVA</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>¿Com deuen haver variat al llarg dels temps les tècniques d'elaboració d'aquests productes?</p> 	<p>Se'ls informa que visitaran un trull (el nou i l'antic) i un celler en una cooperativa. Amb les preguntes 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 situar-lo en un mapa de l'Empordà?</p>
<p>¿Quines instal·lacions i maquinària es fan servir en els passos de recollida, transport, elaboració, processos químics, magatzem, criança, embotellat, etiquetatge...?</p> 	<p>Més imatges i preguntes que fan referència a les instal·lacions i als processos de producció.</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 vi rosat?</p> <p>Per cert... ¿Què és una cooperativa?</p>  <p>¿Com és que mengem olives verdes, negres o morades?</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 us heu plantejat totes aquestes i altres preguntes, i que d'algunes d'elles ja en sabeu la resposta. Aquell dia intentarem resoldre tots els dubtes plegats.</p> <p>Abans de venir, i per tal que el vostre estudi sobre l'organització, els processos d'elaboració i la comercialització sigui complet i compartit amb la classe, us proposem preparar una entrevista a tres persones de la cooperativa. Us hi esperem!</p> <p>Adreces: cda-empuries@xtec.cat http://lolivi.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. Tot seguit se'ls proposa preparar una entrevista a tres treballadors o treballadores de la cooperativa, relacionades amb tres àmbits: organització i producció, elaboració dels productes i comercialització. Poden enviar les preguntes al bloc: http://lolivi.blogspot.com/</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