

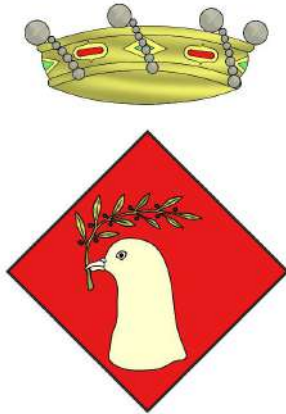
A decorative border made of olive branches with green leaves and olives, framing the text. The branches are dark brown with small green olives scattered throughout. The leaves are dark green and pointed.

37<sup>a</sup> Fira de  
Santa Caterina

17<sup>a</sup> Fira de  
l'oliva Arbequina

20, 21, i 22 de NOVEMBRE  
ARBECA

2020



## **AJUNTAMENT D'ARBECA**

Guanyadora del concurs de disseny de portada: Helena Cambray Miquel



Benvolgudes arbequines i arbequins,

Hom resta pendent de l'evolució d'una pandèmia que a les acaballes de l'estiu, en la ment de molts de nosaltres, semblava que havia remès per no tornar; si més no, aquest era el motiu en el qual havíem dipositat tota l'alegrança i l'empenta per recuperar el que hom titlla de temps perdut. L'estiu havia estat cruel en determinats indrets de les nostres estimades terres de ponent però el miratge d'una Festa Major exitosa, diluïda per l'omnipresent temor així com també la responsabilitat de totes les arbequines i arbequins, s'havia convertit en una realitat triomfal pel que fa als seus actes i, sobretot, pel que fa a la capacitat de garantir unes estrictes mesures de prevenció.

Aquest renéixer després d'una extensa letargia ens havia donat un bri d'esperança, ens havia fet pensar que, de sobte, ens despertariem i deixariem enrere aquell maleït malson. Però estàvem advertits, la tardor advenia com aquella tempesta de núvols negres que ens fa mirar la llar com el refugi infranquejable. Els corns advertien, de nou, de l'arribada d'aquell enemic invisible que, amb el seu comportament pervers, limitava irremeiablement la llibertat de moviment, les interaccions socials lliures, el dret al gaudi i, lamentablement, la possibilitat que molts convilatans i convilatanes es guanyin la vida amb llurs dedicacions.

Immersos en l'espessa boira de la incertesa i a les portes de la tan esperada Fira de Santa Caterina, la fira de la nostra oliva i del nostre oli, l'aparador de comerciants i artesans, l'escenari d'activitats culturals, lúdiques i formatives programades minuciosament per un equip de persones que creuen en una ingent



lets go!  
aula idiomes



*La Placeta*  
*Bar - Restaurant*

**Esmorzar de forquilla**

**Vermouths**

**Menú diari i festiu**

**Carta**

**BONA FIRA!**

Tel. 695813297 - Pl.de l'Esglesia,7 - 25140 ARBECA  
[www.facebook.com/laplacetaarbeca1](http://www.facebook.com/laplacetaarbeca1)

prosperitat per l'Arbeca d'avui i de demà, novament, s'imposava la raó i el seny. La voluntat de protegir a totes i cada una de les persones de la nostra vila era el nostre propi entrebanc per tirar endavant una de les millors fires que mai s'han celebrat a Arbeca. Capaços de gestionar qualsevol opinió adversa a la no celebració de mercats o de fires, prioritzem la seguretat de totes les persones que formen el teixit social de la nostra vila. Cada un i cada una de vosaltres sou Arbeca i no ens podem jugar, de cap de les maneres, el futur que conjuntament fem créixer.

Tot i els atacs desfermats del destí, la il·lusió i l'energia que emana de nosaltres mateixos no s'esvaeix. Perseverarem i dipositarem tot el nostre coratge i entrega per fer que Arbeca tingui la nova normalitat que es mereix. No pas aquesta situació tan enraïda que hi ha qui titlla de nova normalitat sinó aquella en la qual la pandèmia sigui història, aquella en la que no hi hagi presos polítics ni persones represaliades o exiliades, aquella on no hi hagi regidors d'Arbeca sentenciats per una causa injusta i, sobretot, per una Arbeca on la gent hi visqui tranquil·la i pugui guanyar-se la vida honrada i lliurement.

**Sergi Pelegrí i Perera**  
**Alcalde d'Arbeca**

## TEMPS DE FIRA

Temps de Fira de Santa Caterina i temps de Fira de l'Oliva Arbequina, temps de congregació de mercaders i empreses que exposen béns i mercaderies als Portals atapeïts de gent, dies d'activitats d'entreteniment i culturals tan arrelades a la nostra vila. Temps de Fira és obrir uns dels més grans aparadors que tenim les arbequines i arbequins per donar a conèixer als visitants la magnífica qualitat dels nostres productes i béns, amb el nostre oli al capdavant, autèntic tresor d'oliva arbequina, vins i licors, embotits, també sabons naturals, temps de gaudir amb el menjar de proximitat, siguin pastissos, melmelades o fesols amb llonganissa.

Temps d'obrir el nostre terme a la pràctica de l'esport de manera sostenible amb el medi natural, temps per l'entreteniment amb teatre, ball i cultura.

Temps de reviure les tradicions, temps de simposi per erigir, enlairar globalment la coneixença i difusió de l'oliva arbequina.

Però enguany la Fira serà diferent, no podem fer-la en el mateix format que fins ara, pel bé comú ens haurem d'adaptar a una nova realitat, encara que no ens agradi, hem d'evitar les aglomeracions socials i els actes multitudinaris, també és temps de rebel·lar-nos contra la incertesa de la pandèmia que tant mal fa als més dèbils i estimats, siguem solidaris i conscients amb les nostres actituds. Malgrat les circumstàncies que ens envoltem, volem fer Fira, ens adaptem i aprofitem les possibilitats que ens dóna el progrés i les noves tecnologies per a fer arribar la Fira a les llars d'arreu, globalment, amb la difusió per YouTube del Segon Simposi de l'Oliva Arbequina, enguany amb la temàtica de l'Oli d'oliva verge extra, Gastronomia i Salut, una jornada d'unes dues hores de durada amb rellevants ponents d'àmbit català i estatal.



Amb la publicació del llibret de Fira, volem mantenir l'esperit de poble i comunitat que ens envolta per aquestes dates i enguany més que mai després de la sacsejada a la manera de viure que ens ha portat la inimaginable pandèmia, us encoratgem a retrobar-nos amb el nostre origen, a valorar la proximitat en el seu màxim exponent, a gaudir al màxim del nostre entorn i no deixar escapar les opcions de consum responsable i de qualitat que ens ofereixen les nostres empreses i comerços locals, ara en temps de fira i tot l'any.

Amb aquest esperit, Salut i Bona Fira.

**Francesc Roset i Sans**  
**Regidor de promoció econòmica**



## L'ORIGEN DE L'OLIVA ARBEQUINA: UNA VARIETAT DEL PASSAT, PRESENT I FUTUR

A les terres garriguenques hi ha oliveres, com a mínim, a partir del segle XIII i, segons la llegenda, l'olivera arbequina va ser portada des de Palestina a Arbeca pel Duc de Medinacelli al segle XV. En cas que aquesta data fos correcta, segons l'enginyer agrònom Joan Tous, el personatge que l'hauria dut probablement va ser Ramon Folc (1467-1528), membre del llinatge dels Cardona (que des del 1388 eren els amos de la baronia d'Arbeca), perquè el títol de Cardona no passà al patrimoni Medinacelli fins al 1670. I, a més, segurament des de Grècia. Cal reconèixer, però, que a hores d'ara, aquesta hipòtesi no ha estat verificada documentalment.

En canvi, l'historiador Enric Vicedo va demostrar que a la segona meitat del segle XVIII es va donar un gran impuls a l'olivera arbequina per part d'alguns senyors, que van servir d'exemple pels pagesos de l'època. Així, el 1750, el Baró de Maials va comprar 3.600 plançons d'olivera a Arbeca i 800 més a Torrebesses i Ribarroja i els va fer plantar a la seva finca de la Devesa al senyoriu de Maials i Llardecans. També, a partir de 1763 el Duc de Medinacelli i senyor d'Arbeca prometia un ral de billó per cada olivera plantada, motiu pel qual molts pagesos en van plantar a les seves finques, tot i que no hi cap constància que el duc complís aquesta promesa. A més a més, entre el 1777 i el 1803, el Príncep de Belmonte va impulsar l'establiment de gairebé 1.800 jornals de terra als termes despoblats de Vimpeli, Vilaplana i Carrassumada, propers a Torregrossa, amb la plantació obligatòria d'oliveres arbequines per part dels pagesos.





Al segle XIX la pagesia garriguenca va apostar per l'olivera perquè era el conreu que els donava més ingressos, la qual cosa implicava la construcció d'espones de pedra seca per anivellar el terreny, i alguns terratinents van crear molins oliers. A principis del segle XX els pagesos van fundar cooperatives oleícoles i es va començar a millorar la qualitat de l'oli, tot i que també hi van haver anys molt durs (gelades, sequeres, guerra civil i postguerra). Després, l'èxode rural, la creació de la Denominació d'Origen Protegida Les Garrigues, l'entrada al mercat comú europeu, la creació de noves marques comercials i la celebració de les fires de l'Oli Verd ens porten fins al present.

Finalment, de cara al futur, és necessari aprofitar el potencial productiu que el regadiu proporciona en diverses zones oleícoles de la comarca i incorporar comercialment a l'oliva i a l'oli arbequí els valors d'un paisatge natural transformat per l'esforç de moltes generacions de garriguencs.

**Josep Joan Mateu González**

**Historiador**



**ARBEQUINA**  
ARBECA

*Autèntica*

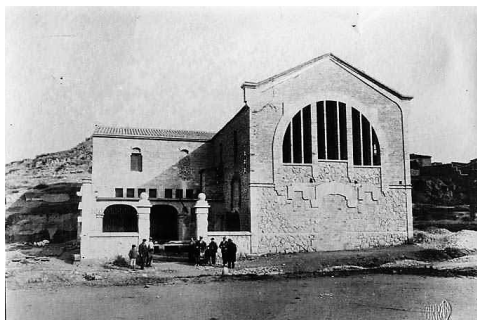
**L'ORIGEN DE  
L'AUTÈNTIC**

[www.arbequina.coop](http://www.arbequina.coop)

## LA COOPERATIVA UN VIATGE EN EL TEMPS

**1913-1919:** L'any 1913 es van fundar les dues entitats socioculturals i polítiques: el Centre Independent i la Unió Republicana, les quals, de manera indirecta, van propiciar sis anys més tard que el 1919 es constituïssin al nostre poble dos sindicats agrícoles: l'Arbeca Nova i l'Oliva Arbequina.

**1919:** el 12 de gener de 1919 es va crear el Sindicat Arbeca Nova, que va presidir el senyor Joaquim Vila Camins (Quimet del Gato). Aquest Sindicat va comprar a la família Argilés el molí del Patou, que era l'antic molí vell dels Ducs, ja que aquesta família ja disposava del molí de cal Gras, al costat de casa seva (actualment cedit a l'Ajuntament i convertit en Museu). El Sindicat ARBECA NOVA disposava d'un molí amb dues premses hidràuliques i dos rodets cilíndrics, tenia un cafè i una sala cultural.



El dia 16 de març de 1919, es va celebrar l'Assemblea fundacional del Sindicat Agrícola L'Oliva Arbequina amb 107 socis. En fou president el senyor Josep Orrit (de ca l'Orrit) i secretari el senyor Jaume Pau Verdés (de cal Bardís). L'entitat va construir un nou molí d'oli sota el projecte de César Martinell. Va costar 155.000 pessetes, que es van amortitzar en 12 anys. El molí disposava de tres premses hidràuliques, tres rodets cònics i dos cilíndrics. Aquest molí molturava unes 22.500 quarteres

d'olives anuals (1.100.000 kg aproximadament). Molt aviat va posar en funcionament, també, una secció d'adobs, una caixa rural i va adquirir un tractor i una segadora lligadora. Durant els anys trenta va construir un nou edifici per recollir la verema i elaborar vi.

**1919-1920:** Es va produir un canvi radical en la tecnologia de la fabricació de l'oli, primer amb l'arribada del vapor i després de l'electricitat. Les antigues premses de fusta i els molins moguts per tracció animal van donar pas a les premses hidràuliques i els molins moguts per motors.



**1920-1921:** Al nostre poble als inicis del segle XX hi havia 10 molins d'oli particulars i per a molts es feia feixuc fer aquest canvi tecnològic; això va facilitar que la majoria d'ells també es fessin socis d'un dels dos sindicats.

**1932:** L'any 1932 la caixa rural tenia uns dipòsits de 478.000 pessetes, que es destinaven a crèdits als socis i a les seccions del mateix Sindicat.



**1936-1943:** Durant la Guerra Civil fou gestionat conjuntament amb el Sindicat Oliva Arbequina. Acabada la guerra, va recuperar la seva entitat i fou presidida pel senyor Josep de Riu Esqué (de cal Notari) fins que la Ley de cooperatives agràries de l'any 1942 va obligar a la fusió de les cooperatives als pobles petits, fet que es va produir l'any 1943. En aquell moment aquest sindicat tenia 170 socis.

**1952:** L'any 1952 es van construir unes tines per encabir el vi i també es va posar una bàscula exterior per pesar els carros i tractors. Durant els anys 60, amb l'efervescència de la ramaderia i l'avicultura, es va instal·lar un molí per a pinsos. Més endavant, quan el comerç dels cereals es va liberalitzar i va desaparèixer el Servicio Nacional del Trigo, es van comprar les eres veïnes i s'hi va construir un assecador de panís i unes sitges per emmagatzemar tota classe de cereals. També es va construir un nou magatzem per a la seleccionadora de llavors.

**1980:** A inicis dels anys 80 es va canviar la tecnologia de fabricació de l'oli en comprar una premsa contínua, que va deixar obsoletes les hidràuliques.

A mitjans dels anys 80, en una operació coordinada amb l'Ajuntament, es va comprar la fàbrica de tocadiscs Bettor-Dual per situar-hi la nova Cooperativa Fruitera, que es va crear el 1984.

**1990:** Durant els anys 90, es va procedir a la permuta de part del solar que la Cooperativa disposava al peu del turó del Castell i al costat del parc del cementiri vell per l'antiga caserna de la Guàrdia Civil, propietat de l'Ajuntament. Aquell mateix any es va crear una



empresa mixta amb l'Ajuntament, al 50%, per construir una gasolinera i un rentador de cotxes a més d'altres serveis agrícoles i comercials, com l'Agrobotiga.



**2009:** L'any 2009, mitjançant una fusió, la Cooperativa dels Omellons i la Cooperativa Fruitera d'Arbeca s'integren a l'Arbequina.

Aquell mateix any es crea l'empresa Olearigues, que construeix un nou molí d'oli de gran capacitat en els terrenys de l'antiga Cooperativa Fruitera, ara ja propietat de l'Arbequina. La nostra Cooperativa hi aportà el 51% del capital i Actel el 49%. Actualment s'està en fase de negociació amb Actel per comprar-li les accions; d'aquesta manera, la propietat d'aquestes instal·lacions passarien a ser, íntegrament, de la Cooperativa Arbequina.



**2018:** L'any 2018, mitjançant un nou procés de fusió, Fruits Secs Arbeca s'integra a la nostra Cooperativa i, aquest mateix any, es procedeix a la compra del 50% de les accions de Subministres Arbeca, a mans de l'Ajuntament, i aquesta empresa passa, també, a ser propietat d'Arbequina i Secció de Crèdit SCCL.

**2019:** Celebració dels 100 anys de la Cooperativa Arbequina. El 18 de maig de 2019, la Cooperativa d'Arbeca va commemorar els seus 100 anys d'història. Amb motiu d'aquest centenari es va celebrar una jornada amb diferents actes presidits per l'Honorable Sr. Damià Calvet, conseller de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya. L'acte de benvinguda, de la mà de el president d'Arbequina, va ser l'inici dels actes organitzats per aquesta commemoració tan especial, que va reunir prop d'unes 500 persones entre socis i representants de coopera-



tives i institucions. La jornada va continuar amb una ponència sobre el cooperativisme, la inauguració de l'exposició de fotografies històriques de la cooperativa, completada per dues sessions de teatre i el vermut que es va oferir a tots els assistents al pati interior de l'Agrobotiga d'Arbeca. La commemoració va culminar amb un dinar de germanor al molí de la cooperativa, durant la qual el president va agrair als assistents la seva companyia i la dedicació i esforç dels treballadors de la cooperativa per tota l'organització.



**2020:** Creació d'un Pla estratègic de la venda de l'oli d'oliva verge extra amb la col·laboració de DC Asociados. Obrint nous canals de distribució on-line, off-line, creació d'un nou magatzem logístic per la preparació de comandes. Reforçar l'àmbit turístic, tant en turisme gastronòmic, cultural, realitzant tastos d'olis i maridatges de diferents productes de proximitat. Canvi del packaging dels nostres formats d'olis i canvi en la nostra marca, que passa de ser Oli d'Arbeca, a "Arbequina "Arbeca", Autèntica".

**Sergi Millán**  
Gerent de la cooperativa d'Arbeca

# LES DADES

DEL SECTOR OLÉICOLA LOCAL

## SUPERFÍCIE

Amb una superfície de 940 ha el conreu de l'olivera ocupa el 16% de les 5834 ha de la superfície del terme municipal d'Arbeca..



## PRODUCCIÓ

La campanya 2019/20 la Cooperativa Arbequina va moldre 1.607.000 kg d'olives i va produir 295.000 kg d'oli.



## VIVERS SIMÓ

Amb més de 35 anys de servei als pagesos d'Arbeca i de la comarca de Les Garrigues Vivers Simó és una empresa familiar agrària dedicada a produir i subministrar diferents tipus de plançons d'arbres fruiters i també de de diferents mides de plançons de varietat arbequina. Proximitat i bon servei.

## VIVERISTES

## VIVERS AIXALÀ

Controlem tot el cicle de producció amb l'obtenció del material vegetal prèviament seleccionat sota un control sanitari; a continuació la planta passa per les sales de nebulització amb un control d'humitat i temperatura per aconseguir un excel·lent arrelament. Posteriorment, es trasllada la planta a les sales de creixement on se'ls hi aporta els nutrients així com els tractaments fitosanitaris adequats. El nostre objectiu és oferir un producte de màxima qualitat als nostres clients, per això, hem construït unes instal·lacions modernes i amb tecnologia avançada..

## VIVERS PELEGRÍ

Vivers Pelegrí és una empresa fundada l'any 1995 per Jaume Pelegrí Safont. Pionera en el seu sector a les nostres terres, dedica gran part de la seva activitat a la producció i comercialització d'oliveres de totes les varietats però especialment a l'arbequina d'Arbeca. Especialitzada en l'arrelament d'esqueixos mitjançant els nous sistemes de nebulització, ha fet incursions en el camp de la biogenètica i fins i tot disposa d'una olivera certificada com a purament arbequina. A Vivers Pelegrí posem en valor la qualitat de la producció i apostem pels productes i cultius de proximitat donant impuls al sector de la pagesia

## LES DADES    ELS PRODUCTORS LOCALS

**Arbequina, Oli d'Arbeca** ha fet de l'Oli Verge Extra la seva bandera i ha procurat sempre donar el millor producte, això s'ha reconegut amb diferents premis i accèssits. Cooperativa centenària fundada al 1919, actualment integrada per 650 socis.

**Cimal Oli Ecològic** fruit d'un treball conjunt amb la natura i en resposta a la nostra passió per les oliveres i el nostre respecte pel medi ambient, neix Oli Cimal, oli d'oliva verge extra ecològic de qualitat excel·lent

**Nousegons** fruit de la recuperació de les finques familiars de més de 300 anys, neix Nousegons. Amb el compromís d'elaborar un nou concepte d'Oli d'Oliva Premium d'olives 100% arbequines d'Arbeca des de la sostenibilitat i el respecte amb el medi ambient i produït artesanalment.

**Raig d'Arbeca** neix de la voluntat de crear alguna cosa especial i "de casa", La tradició i el treball són conceptes bàsics i essencials en la nostra feina, a més a més, de la innovació, la renovació i l'interès per aprendre i anar creixent de mica en mica.

**Dauliba** Suc d'auliva d'Arbeca, fet amb olives sense pinyol, és un maridatge de tradició i innovació. Una ampolla d'or líquid per portar al món l'indret que donà nom a les olives arbequines.







# Vinya els Vilars

COSTERS DEL SEGRE

Tel. 973 149 070

[www.vinyaelsvilars.com](http://www.vinyaelsvilars.com)

[vinyaelsvilars@vinyaelsvilars.com](mailto:vinyaelsvilars@vinyaelsvilars.com)

**VIVERS**  
**JAUME PELEGRÍ**

PLANTER D'OLIVERES DE TOTES LES  
VARIETATS

[www.viverspelegri.com](http://www.viverspelegri.com)  
**ARBECA**

665610134-619977427  
[viverspelegriarbeca@gmail.com](mailto:viverspelegriarbeca@gmail.com)



## II SIMPOSI DE L'OLIVA ARBEQUINA DISSABTE 21 DE NOVEMBRE | 17H - 19H

Degut a la situació actual, el Simposi no s'atura i s'ha adaptat en format digital. Ens trobaràs a Youtube al canal de l'Ajuntament d'Arbeca.

**YouTube** AJUNTAMENT D'ARBECA

La Jornada es dividirà en dos blocs:

### TAULA RODONA

“L'oli d'oliva verge extra i la gastronomia saludable”

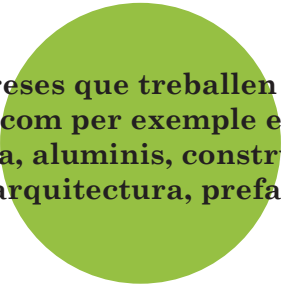
### SHOWCOOKING

Receptes saludables amb AOVE.

# QUÈ HI TENIM




Més d'una vintena d'empreses, comerços i productors es dediquen al sector de l'alimentació.



Més de 30 empreses que treballen en el sector de la construcció, com per exemple en excavacions, ferreria, fusteria, aluminis, construcció parquets, aïllaments, arquitectura, prefabricats, etc.




Més d'una desena d'empreses d'Arbeca es dediquen a la Salut i a la Bellesa, com centres d'estètica, perruqueries, entre d'altres.



Tenim almenys 3 empreses dedicades al sector de l'Assessoria.



# A ARBECA?



**Arbeca té prop de 10 establiments del sector de la restauració, entre bars, restaurants i cafeteries.**



**També tenim establiments arbequins que es dediquen al sector de decoració i regals.**



**Arbeca té empreses amb instal·lacions dedicades a l'esport.**



**Tenim almenys 3 empreses relacionades amb el món tèxtil, la moda i la confecció.**



**A la vila hi tenim 7 allotjaments d'ús turístic.**



**Al poble hi tenim almenys 5 empreses dedicades al sector del taller i l'automoció.**



**Tenim mitja dotzena d'empreses dedicades als serveis.**



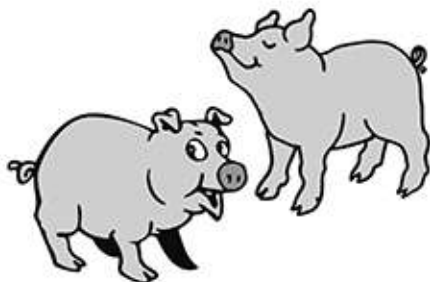
**Almenys 5 empreses d'Arbeca es dediquen a serveis per l'Agricultura i Ramaderia.**

AL POBLE COBRIM TOTS ELS SECTORS

TU DÓNES VIDA AL COMERÇ I TEIXIT ECONÒMIC  
D'ARBECA! JUNTS FEM POBLE!

**COMPRA**   
**A ARBECA**  
*fem poble!*

CANSALADERIA · QUEVIURES  
**CA LA MARIA**  
Elaboració Pròpia



*Bona Fira!*

C/ Major, 29 • Tel. 609 57 60 88  
ARBECA - LES GARRIGUES



OBRADOR  
de la NÚRIA  
pastisseria

pastisseria dolça i salada  
comandes per encàrrec

c/ lleida, 15  
tel. 635 44 35 15  
25140 arbeca (lleida)

nuria\_arbeca@hotmail.com





## LA GARRIGA DE LA PLETA

### Vista aèrea de la garriga de la Pleta

El terme municipal d'Arbeca, planer i sense grans ondulacions del terreny, ha permès des d'antic el desenvolupament de l'agricultura. El resultat ha estat la construcció d'un paisatge agrari on la vegetació natural és gairebé inexistent. No obstant, dins aquest mar agrari hi trobem una gran illa de vegetació: la garriga de la Pleta.

Es tracta d'una bosquina, més o menys frondosa, que alterna el garric (*Quercus coccifera*), l'alzina carrasca (*Quercus rotundifolia*) i el pi blanc (*Pinus halepensis*), aquest darrer residual. La bosquina sembla haver arribat al seu clímax, és a dir, al màxim que es pot desenvolupar d'acord a les condicions climàtiques de la zona. Quan s'observa l'evolució històrica de la coberta vegetal a través de fotografies aèries es percep com aquesta s'ha mantingut gairebé intacta en els darrers 70 anys.

### Exempars de carrasca dins l'espai natural







La comunitat vegetal que ocupa l'espai natural és la màquia continental de garric, a cavall d'una garriga (predomini del garric o coscoll) i un carrascar (predomini de l'alzina carrasca). Si les condicions climàtiques fossin més humides acabaria constituïnt-se com un carrascar o bosc d'alzina carrasca. Malgrat això, a causa dels efectes del canvi climàtic, amb la pujada de les temperatures i l'aparició de períodes de sequera cada cop més severa, es preveu que la màquia vagi degradant-se cap a una garriga. De fet, ja s'observen algunes alzines mortes a causa de les sequeres passades.

La comunitat vegetal que ocupa l'espai natural és la màquia continental de garric, a cavall d'una garriga (predomini del garric o coscoll) i un carrascar (predomini de l'alzina carrasca). Si les condicions climàtiques fossin més humides acabaria constituïnt-se com un carrascar o bosc d'alzina carrasca. Malgrat això, a causa dels efectes del canvi climàtic, amb la pujada de les temperatures i l'aparició de períodes de sequera cada cop més severa, es preveu que la màquia vagi degradant-se cap a una garriga. De fet, ja s'observen algunes alzines mortes a causa de les sequeres passades.



## L'espai natural té interès natural i paisatgístic perquè...

- Forma una gran taca de vegetació natural, en un entorn predominantment agrari.
- És la taca de vegetació natural més extensa del terme d'Arbeca.
- Forma la màquia més àmplia, més evolucionada i amb menys presència de pi blanc (espècie forana) de la zona.
- És un bon exemple de vegetació potencial.

Durant els darrers deu anys l'espai natural ha patit una forta pressió agrària que n'ha fet minvar, al voltant d'un 20%, la seva superfície. És el resultat dels treballs relacionats amb l'agricultura; s'ha anat llimant el seu perímetre, s'han obert nous camins que la travessen i s'han eliminat petites illes annexes de vegetació. Les taques blanques sobre els camps de conreu de la primera fotografia corresponen a antigues zones de la garriga que han estat arrasades per al conreu.

La natura ens obra a la garriga de la Pleta una finestra al passat, ens permet veure com era el terme abans de què l'agricultura jardinés el paisatge, resta ara a les nostres mans que les futures generacions puguin sentir-se orgulloses d'aquesta natura.

**Fotografies i textos de Jaume Boldú**





## #TENIMLICORS

Tenim licors elaborats amb matèries primeres de proximitat, de comerç just, amb intercooperació i en clau de dinamització local agroecològica. I el més important: **exquisits**.



### DESCOBREIX LES MATÈRIES PRIMERES:

#### Verticals

1. S'utilitza amb els licors per endolcir
2. Aporten aromes a les begudes
3. L'ingredient principal del nostre licor
4. No en posem molt, no fos cas que no us deixes dormir
5. La base del Nyons

#### Horizontals

6. Procedent de mostos de raim
7. La base de les retassies, procedent del vi
8. L'ingredient principal del Penjat
9. Són parts de plantes aromàtiques de sabor fort
10. El fruit que dona sabor al Nyons
11. Ens ajuda a reduir el grau de les retassies

[www.trescadires.cat](http://www.trescadires.cat)



**La Cuina de l'Araceli**  
 Plats cuinats  
 Dinars Populars  
 Celebracions especials  
 Banquets  
 Cassoles de tros

C/ Monestir de Poblet, 21 · 25140 ARBECA (Lleida) · Tel. 973 16 00 4

[www.lacuina delaraceli.com](http://www.lacuina delaraceli.com)

## JOVENTUTS ACUMULADES A LA FIRA DE SANTA CATERINA

Ja resulta gairebé impossible imaginar quant temps fa que la tant nostrada fira de Santa Caterina va començar. Enguany, aprofitem les circumstàncies per obrir-nos a l'oportunitat de (re) conèixer-la des del punt de vista d'algunes de les persones que les han viscut més anys: els nostres ancians. La residència d'Arbeca n'és plena de les seues vilatanes, i algunes d'elles son les senyores Josefina Duch –la Belianera–, Margarita Miró Reñé, Mercè Ninot Puigròs i Francisca Perelló Oliach.

Aprofitant totes les tardors acumulades d'aquestes arbequines, se'ls hi pregunta què s'hi fa a la fira de Santa Caterina. Molt breument i en primer lloc –no tarden en respondre–, a la fira s'hi fa botifarra amb mongetes cuita en un gran foc al Portal –la veritat és que sona bé–. I, a més a més, tot està ben ple de parades de tota mena –sobretot de roba i menjar, per descomptat!– i es pot assistir a un concurs de gossets, que no saben ben bé en què competeixen però ho troben bonic de veure. Però... només s'hi compra i s'hi menja a la fira? Ràpidament, la Francisca subratlla que a la tarda s'hi fa el ball, una de les coses que més li agrada després de fer un passeig pel dematí.

De fet, el que fa gaudir d'aquesta festa no són uns grans i elaborats espectacles o unes parades amb objectes rars i únics que tan sols poden trobar-se llavors. El que la fa tant engrescadora són coses com les que explica la Margarita: ser despertada a les 5 del matí pel soroll dels venedors muntant les parades, contemplar tota la blancor de taules parades per dinar des de la finestra i

esperar el moment de sortir al carrer per trobar-se amb la gent. La Josefina, parlant de com ha canviat la fira d'abans amb la d'ara, comenta que ara ja sembla més una festa major d'hivern. Potser el que va néixer com un esdeveniment per vendre el gènere, s'ha anat convertint en una excusa per trobar-se de nou agermanats i donar més vida al poble. De fet, la mateixa Josefina quan se li ha preguntat què era el bo i millor de la fira de Santa Caterina no ha dubtat pas gaire en respondre: l'ambient. Si és que em dona la sensació que aquests arbequins volen mostrar el seu orgull de ser millor que els veïns, però a l'hora de la veritat el cop de mà sempre hi és. Repeteixo, hi és. Doncs en moments com el confinament d'enguany hem pogut veure, des de la residència, com vilatans ens han portat flors, dibuixos, mascaretes, pastissos i mones, regals, visites, somriures i, en definitiva, estimació –sense dir la paraula “amor” per evitar el risc de caure en la cursileria–.



*“Potser el que va néixer com un esdeveniment per vendre el gènere, s’ha anat convertint en una excusa per trobar-se de nou agermanats i donar més vida al poble.”*

El que es ven a la fira potser sí que ha anat canviant. La Mercè ens comenta que abans la fira estava plena d’animals de corral, parades amb xarlatans que amb uns eslògans astuts et venien el que fos, i que el dinar el pagava l’ajuntament i no s’hi cabia –però com diu una altra resident veïna de l’Albi, Antonia Moragues, “Barcelona és bona si la bossa sona, però tant si sona com si no sona Barcelona és bona”–. De totes maneres, tant la Francisca com la Margarita, la Josefina i la Mercè coincideixen en afirmar que ara i sempre els hi ha agradat la fira de Santa Caterina. Potser el que va néixer com una fira per a fer quartos, s’ha anat convertint en una fira que reflecteix l’essència dels arbequins: la germanor. Sincerament, això em sembla molt bonic, i és bonic que ens ho recordin ara les nostres ancianes en aquests moments, on pensar en els altres ens és una mica més necessari que abans. Si és que tant si la bossa sona com si no sona, Arbeca és bona.

**Joel Santana Parramón**  
**Educador de la Residència d’Arbeca**



## **LA 3A EDICIÓ DE LA TRAIL STA. CATERINA REP EL 1ER PREMI A LA CURSA MÉS SOSTE- NIBLE ANY 2019/2020 ATORGAT PER PETJADA VERDA.**

La cursa/caminada Trail Sta. Caterina comença la seva edició l'any 2017. La seva filosofia ha estat donar a conèixer, en primer lloc el nostre terme ric en diversitat paisatgística i arquitectònica: corriols, bosquets, camps d'oliveres i ametllers, cabanes de volta, molins fariners,...i com no la boira, tant característica de la nostra zona en aquestes èpoques de l'any. En segon lloc oferir els nostres productes locals a la bossa del corredor, als esmorzars i avituallaments comprats en botigues del poble, al sorteig de tots els participants de productes que ens obsequien els comerciants i productors locals. També vàrem apostar perquè els trofeus que es donen als guanyadors els dissenyés i els realitzés un artista local, donant-li així un gran valor afegit ja que és únic i irrepetible.

La valoració que n'hem tret d'aquestes edicions ha estat molt bona ja que a nivell de comentaris rebuts tant personalment com a les xarxes, han estat de felicitacions.

En la 3a edició vàrem voler anar més enllà i fer-la el més sostenible possible. Un repte gens fàcil, però quan t'estimes la teva terra, hi poses tot el teu esforç per aconseguir-ho, i creiem que ho vàrem fer. Es van substituir:

- Les bosses de plàstic amb l'obsequi que es donen als participants, per motxilles de roba que es van fer a partir de samarretes tècniques que gent de clubs i particulars ens van fer arribar(es van recollir més de 300 samarretes). La confecció i el disseny es va fer a càrrec de Repunt's 54.

- Les cintes de plàstic per al marcatge del circuit per retalls de





roba sobrant de les samarretes.

- Als avituallaments es van posar porrons i vasos biodegradables evitant així l'ús d'envasos individuals i d'un sol ús.
- Es va donar l'opció de fer «plogging» (recollida de deixalles mentre es camina o corre) on hi vàrem tenir participants que ho van fer i se'ls va obsequiar.

Aquest premi obtingut ens reconeix a totes i tots que hi hem col·laborat, la feina ben feta. Sense vosaltres no hagués estat possible! Tant de bo aquesta filosofia de cursa serveixi perquè altres curses ens agafin com a exemple, ja que el qui realment volem que hi guanyi es el Planeta!

Aquest any serà la 4a edició i degut a que estem en una situació de pandèmia a causa del Covid-19, ens veiem obligats a modificar el seu format de cursa, esperant fins a últim moment la seva realització. Continuarem treballant perquè aquesta cursa ens continuï donant grans satisfaccions.

Bona fira i salut a tothom.

**Bea Miret i Aiguadé**  
**Directora de la Trial Running de Santa Caterina**

# RECEPTA D'OLIVES CASOLANES

## DE LA FAMÍLIA AGUILA - MARSAL



### INGREDIENTS

- 1 kg d'olives Arbequines
- 2 brots de timó
- 2 fulles de llorer
- 3 grans d'all trencats a 3 o 4 trossets
- 1 bitxo trencat en 3 o 4 trossos (si no es té bitxo, pot posar-se una mica de pebre vermell)
- Sal

## PREPARACIÓ

- El primer pas és posar les olives en un recipient amb aigua sense clor durant 9 dies, canviant-ne l'aigua diàriament.
- Passats aquests dies es posen les olives dins de flascons de vidre i s'hi afegeixen els ingredients que li donaran el gust: *timó, llorer, all i bitxo o pebre vermell*.
- S'omplen els flascons amb una barreja d'aigua i sal ben remenades fins a cobrir totes les olives i es tanquen.

*Com sabem  
quan es poden  
menjar?*

Nosaltres utilitzem un densímetre, que quan marca 7 vol dir que estan al punt per menjar.

Si no teniu aquest aparell podeu posar un ou dins les olives i quan suri, sobresortint el diàmetre d'una moneda de 10 ct. ja estaran al punt. Bon profit!



# Nova Arbeca

**Us proposa una fira diferent ....  
Esmorzar de fira per emportar...**

Montgetes i llonganissa a la brasa o botifarra negra o arengades.  
+llauna de cervesa o refresc+café o tallat per endur...7euros

Menú de fira per emportar:

Canalons de peix

Fideuà

Brou d'escudella amb pilotetes i pasta grossa

2ons a triar:

Cues de rap amb cloïses

Fricandó de vedella

Cabrit amb patata

Postre :

Púding de café

Pastís de formatge

Cada 2 menús 1 ampolla de vi i cada 4 1 de cava

**13 euros persona**

Encarrecs al 692445981 .



# Raig d'Arbeca

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Olives Arbeques

**QUINS OLIS TENIM? I VINAGRES?**

VERGE EXTRA  
PREMIUM  
ECOLÒGIC

BALSÀMIC DE  
CABERNET  
SAUVIGNON  
VINAGRES BADIA

**PRODUCTES ELABORATS A PARTIR  
D'OLI VERGE EXTRA**

contacte@raigdarbeca.com - 662433133

www.raigdarbeca.com - @raigdarbeca

Carrer Arquitecte Gaudí, 2 (25140) Arbeca - Lleida



Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



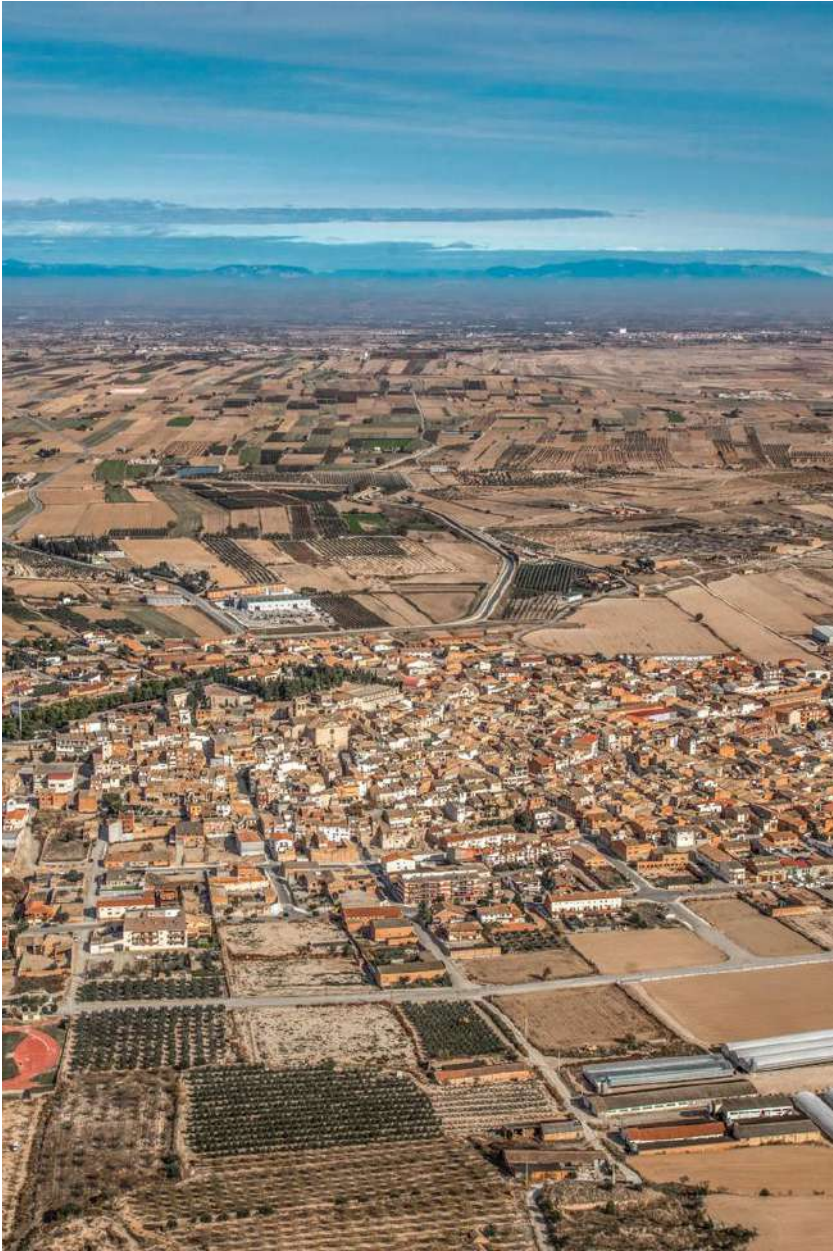
**Diputació de Lleida**  
Patronat de Promoció Econòmica



INSTITUT  
D'ESTUDIS  
ILERDENCS

Fundació Pública de la Diputació de Lleida







**BONA FIRA A TOTHOM!**



37ª FIRA DE SANTA CATERINA  
 17ª FIRA DE L'OLIVA ARBEQUINA



Dibuix: Dúnia Solanó

37ª FIRA DE SANTA CATERINA  
 17ª FIRA DE L'OLIVA ARBEQUINA



Dibuix: Abril Torres