



EXPERIMENTA LA CULTURA DE L'OLI

PROGRAMA D'ACTIVITATS EDUCATIVES CURS 2025-2026

MUSEU I CENTRE DE LA CULTURA DE L'OLI DE CATALUNYA

PL. DE LA INDEPENDÈNCIA, 1
25177 LA GRANADELLA, LLEIDA

info@culturadeloli.cat

973 094 101

www.culturadeloli.cat



Al centre de la Cultura de l'Olí de Catalunya apropem infants i joves
al món de l'olí d'oliva des d'una mirada vivencial i creativa.

A través de la natura, la història i la cuina, volem transmetre el valor
d'aquest patrimoni i fomentar el respecte pel treball de la pagesia,
l'alimentació saludable i la cultura mediterrània.

Objectius generals de la proposta

- Donar a conèixer la cultura de l'oli d'oliva com a identitari de les Garrigues i del patrimoni mediterrani
- Apropar l'alumnat al món rural i agrícola a través d'experiències vivencials i pràctiques.
- Promoure l'adquisició dels coneixements sobre la història i el conreu de l'olivera i les feines vinculades a la producció de l'oli.
- Fomentar hàbits d'alimentació saludable tot destacant el paper de l'oi d'oliva verge extra en la cuina i la dieta mediterrània.
- Desenvolupar competències pràctiques i creatives a través d'activitats participatives.
- Valorar l'esforç i el coneixement de la pagesia, reconeixent el seu paper en la sostenibilitat i la preservació del territori.
- Despertar la curiositat i l'esperit crític davant el patrimoni natural, cultural i gastronòmic.

Recursos dels que disposem

- Edificis amb molta història: Convent de Santa Maria de Gràcia i Cooperativa Agrícola del 1920.
- Espai d'experiències gastronòmiques on gaudir de l'oli a través de tots els sentits.
- Cuina per dur a terme els tallers.
- Noves tecnologies per complementar el discurs.
- Sala d'exposicions.
- Personal del museu.
- Capacitat per acollir grups de fins a 50 alumnes.



LES NOSTRES ACTIVITATS

Pagesos i pageses per un dia

DIRIGIT A: Educació Infantil, Educació Primària i ESO

TEMPORITZACIÓ: 4h

ESPAIS:

- Camp d'oliveres
- Cooperativa de La Granadella
- Museu de l'Oli de Catalunya

RECURSOS NECESSARIS:

- Material específic per a la collita
- Exposició museogràfica

OBJECTIUS:

- Aprendre de forma vivencial in situ el procés que es porta a terme per a la producció de l'oli d'oliva.
- Conèixer i utilitzar les eines necessàries per a la recol·lecció de les olives.
- Comprendre el funcionament d'un molí d'oli tradicional.
- Descobrir el rol que l'home i la dona tenien en les feines del camp.
- Valorar la feina i esforç que impliquen les feines del camp.



CONTINGUT I METODOLOGIA:

El taller s'inicia en un camp d'oliveres enmig de tota la bellesa paisatgística de la què gaudim a Les Garrigues. Des d'aquest punt podrem començar a viure en primera persona tot el recorregut que fa una oliva des del moment que abandona l'arbre fins a convertir-se en oli: collirem olives, les portarem a la cooperativa per pesar-les i finalment visitarem el Museu de l'Oli de Catalunya.

**Activitat disponible de l'1 de novembre al 15 de gener, aproximadament.*

Històries d'oli



DIRIGIT A: Educació Infantil, Educació Primària i ESO

TEMPORITZACIÓ: 1h

ESPAI:

- Museu de l'Oli de Catalunya

RECURSOS NECESSARIS:

- Exposició museogràfica

OBJECTIUS:

- Conèixer la història del món rural i el treball al camp en el passat i en l'actualitat.
- Identificar algunes de les eines necessàries per a la recol·lecció de les olives.
- Comprendre el funcionament d'un molí d'oli tradicional.
- Valorar la feina i esforç que impliquen les feines del camp.

CONTINGUT I METODOLOGIA:

Ens transportarem al passat mitjançant la visita guiada del Museu de l'Oli de Catalunya, que va estar actiu des del 1920 fins a la dècada del 1980. Durant la visita s'introduiran les eines necessàries per a la recol·lecció de les olives i s'explicarà el procés que es duia a terme per a la producció de l'oli.

Hem begut oli

DIRIGIT A: Educació Primària i ESO

TEMPORITZACIÓ: 1h

ESPAI:

- Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya

RECURSOS NECESSARIS:

- Oli d'oliva verge extra i oli d'oliva
- Copes oficials de tast i vidres de rellotge
- Fitxa oficial de tast
- Pomes i aigua

OBJECTIUS:

- Diferenciar entre l'oli d'oliva verge extra, l'oli d'oliva verge i l'oli d'oliva.
- Conèixer les principals varietats d'olives de la geografia catalana i espanyola.
- Reconèixer de forma general els atributs característics de l'oli.
- Conèixer les oportunitats formatives i professionals en el món de l'oli.

CONTINGUT I METODOLOGIA:

En aquest taller aprendrem sobre els diferents tipus d'olis d'oliva, coneixerem les principals varietats d'olives catalanes i espanyoles i tastarem una mostra de diversos tipus d'olis per reconèixer els principals atributs característics dels olis. A més a més, l'alumnat d'ESO podrà conèixer les oportunitats formatives i professionals que ofereix la cultura de l'oli, unes opcions sovint desconegudes.



Fem cuínetes

DIRIGIT A: Educació Infantil i Educació Primària

TEMPORITZACIÓ: 1h 30min

ESPAI:

- Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya



RECURSOS NECESSARIS:

- Morters i mà de morter
- Alls, oli i pa torrat
- Pots i pintures
- Terra

OBJECTIUS:

- Conèixer la història i cultura de l'all i oli.
- Aprendre a cuinar un aliment típic de la nostra terra.
- Valorar la gastronomia catalana.
- Adquirir coneixements bàsics en horticultura.

CONTINGUT I METODOLOGIA:

Iniciarem el taller amb un viatge en el temps per conèixer els orígens i els diferents usos de l'allioli, una de les receptes culinàries més antigues que existeix al món i una de les salses més típiques de Catalunya. Seguidament, cuinarem el nostre allioli com el feien abans, amb mà de morter! A més a més, aprendrem on i com es conrea l'all de manera vivencial, ja que en plantarem un per emportar-nos-el a l'escola. També crearem i decorarem amb materials reciclats la torreta on el plantarem.

Delícies d'olí

DIRIGIT A: Educació Infantil i Educació Primària

TEMPORITZACIÓ: 1h 30min

ESPAI:

- Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya

RECURSOS NECESSARIS:

- Bols petits i grans
- Culleres, forquilles i espàtules
- Gots de mesura
- Triturador
- Motlles de paper i safata de forn
- Ingredients per a l'elaboració de magdalenes de pastanaga i oove i hummus amb bastonets de pa

OBJECTIUS:

- Conèixer l'oli d'oliva verge extra com a aliment saludable i versàtil.
- Experimentar el seu ús en preparacions dolces i salades.
- Desenvolupar habilitats bàsiques de cuina.
- Fomentar la creativitat i el gaudi d'alimentar-se de manera saludable.

Amb la col·laboració de [@LACOCINAFACILDEMANI](#)

CONTINGUT I METODOLOGIA:

Ens posarem el davantal i ens convertirem en petits cuiners i cuineres per descobrir com l'oove pot transformar receptes senzilles en plats plens de sabor i salut. Elaborarem dues preparacions: un hummus cremós i unes magdalenes de pastanaga esponjoses, totes dues amb l'oli com a ingredient protagonista. Finalment, degustarem les nostres elaboracions.



LES NOSTRES TARIFES



PAGESOS I PAGESES PER UN DIA	6€
HISTÒRIES D'OLI	3€
HEM BEGUT OLI	4€
FEM CUINETES	4€
DELÍCIES D'OLI	5€

A partir de 6 euros, obsequi d'una entrada familiar (màxim 4 persones) per al Museu de l'Oli de Catalunya.

Es recomana reservar amb una antelació mínima d'un mes.