

**LLEI▶A
MARXA**

23 i 24 d'octubre de 2010

benvinguts a

l'horta de lleida

VISITES GUIADES GRATUÏTES



LA PAERIA



Ajuntament de Lleida

benvinguts a l'horta de lleida

L'Horta de Lleida ha estat històricament el gran rebost de la nostra ciutat. Com la resta del municipi, també ha anat evolucionant i modernitzant-se per adaptar-se als nous temps i ser, a més d'un referent d'iniciativa i qualitat agroalimentària, un autèntic pulmó verd per a la nostra ciutat.

Ara, en aquesta primera edició de Benvinguts a l'Horta de Lleida us convidem a conviure unes hores amb els nostres pagesos perquè conegueu com és el dia a dia d'agricultors i ramaders que fan de la seva feina una forma de vida.

Les fruites i verdures, les formes de conreu, la maquinària i els processos de manipulació i confecció de productes, l'activitat de les explotacions ramaderes...

Gaudiu de les visites gratuïtes programades i veniu a conèixer l'Horta de Lleida!



VISITES GUIADES GRATUÏTES

Els pàgesos i ramaders us atendran dins de l'horari programat

OCTUBRE **Dissabte 23** Matí, d'11 a 13h / Tarda, de 16 a 18h

Diumenge 24 Matí, d'11 a 13h

Podeu arribar-hi a peu, amb bicicleta o amb cotxe particular.

Però, si ho preferiu, l'Ajuntament de Lleida posa a la vostra disposició un servei gratuït d'autobús.

TRANSPORT GRATUÏT **BUS**

Cal inscripció prèvia.

REGIDORIA DE MEDI AMBIENT I HORTA

973 700 455 - infosostenible@paeria.cat

16h Sortida DISSABTE 23

- Visita a la vaqueria
(Ramaderia Pifarré SCP. Partida Caparrella)
- Visita a la central fructícola
(Sanui Fruits SAT. Partida Torres de Sanui)

11h Sortida DIUMENGE 24

- Visita a l'horta ecològica
(Cal Brou. Partida Pardinyes Altes)
- Visita a l'explotació fructícola i elaboració de melmelades
(Fruita Blanch. Partida de Granyena)



sorteig de 5 lots de
productes de l'Horta de Lleida!

vaqueria



RAMADERIA PIFARRÉ SCP
Partida Caparrella 115

sabies...

que els vedells d'una setmana
es diuen “mamons” i
que no és fins als 10 o 11 mesos
que són sacrificats?

Com funciona una
explotació ramadera,
què mengen els vedells,
com es cuiden...?

Tres són ja les generacions de la família
Pifarré que han passat per la granja
fundada l'any 1932.

En l'actualitat, es tracta d'una explotació
ramadera moderna i adaptada a la
normativa mediambiental, que allotja 200
vedells i 50 vedelles d'engreix. A més, la
finca acull 5,5 hectàrees de regadiu
dedicades al conreu de l'alfals, que envolten
la granja.



Com és una central de confecció fructícola?

sabies...

que Lleida és una de les principals zones productores de fruita dolça d'Europa i que, a més, és un referent en formes de conreu sostenibles com la producció integrada i la traçabilitat?



SANUI FRUITS SAT 132 CAT
Partida Torres de Sanui 69



Sanui Fruits és una societat agrària de transformació constituïda l'any 1982 que aglutina la producció de 24 pagesos que comercialitzen la seva fruita en comú. En total, més de 150 hectàrees de fruiters que produeixen una mitjana de 5.000 tones anuals de pera, poma, préssec i nectarina, principalment.

La manipulació i confecció de tots aquests quilos de fruita dolça es duu a terme en aquest centre fructícola de l'Horta de Lleida.

El Josep de Jorge Ticó i la Marilena Anghel són els responsables d'aquesta explotació que ocupa 3 hectàrees i acull una zona d'hivernacle de 1.200 m².

És per això que, a Cal Brou, es produeixen durant tot l'any hortalisses que compten amb la certificació del Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Una forma de conèixer que optimitza els recursos naturals i ens garanteix saludables i saboroses hortalisses.



horta ecològica

CAL BROU
Partida Pardiniyes Altes 2

Què és l'agricultura ecològica?

sabies...

que la producció ecològica minimitza el consum d'energies, aigües i plàstics, garantint la sostenibilitat del medi ambient i la seguretat alimentària per als consumidors?





fruites i melmelades

FRUITA BLANCH
Partida Granyena 18



Com s'elabora
la melmelada?

Parlar de pagesia amb tradició és parlar dels Blanch. Les cinc finques de la família (la Mitjana, la de Dalt, Cal Juan, Tros Nou i Cal Cullera) sumen més de 22 hectàrees dedicades principalment a tot tipus de varietats de pera, poma i nectarina que, a més d'exportar arreu, ofereixen directament al consumidor.

Ser pagès, un ofici que ha passat de pares a fills i que aquesta família reivindica amb la recuperació de les receptes tradicionals per a l'elaboració de melmelades i conserves 100% naturals, sense additius ni colorants.

sabies...

que la melmelada ha estat, des de temps ancestrals,
una forma de conservació natural?

REGIDORIA DE MEDI AMBIENT I HORTA 973 700 455
infosostenible@paeria.cat ~ <http://sostenibilitat.paeria.cat>

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida

Col·laboren:



FEDER



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

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

