

BREUS

Canvi de dates dels premis CDO per motius estratègics

Els premis CDO (Centre de Desenvolupament de l'Oli) que anualment lliuren la Diputació de Tarragona i l'Ajuntament de Reus canvien de data. Si fins ara aquests guardons es lliuraven al febrer o al març, ara s'atorgaran el mes de desembre, una època idònia comercialment per la proximitat de les festes nadalenques. D'altra banda, són dates en què l'oli s'acaba d'elaborar i està en el seu millor moment organolèptic per ser avaluat pel jurat. Aquest canvi de dates també evita retenir més temps del necessari l'oli precintat, que ara quedarà alliberat abans de final d'any. Un altre aspecte a favor del canvi és que els

premis CDO seran un dels primers dins l'extens calendari de guardons de l'oli, i així el producte del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre es podrà promocionar abans que altres. Tot plegat beneficia les cooperatives oleícoles pel que fa a la seva estratègia comercial i de producte.

Aquests guardons es convoquen des de fa nou anys amb la finalitat de premiar l'esforç realitzat pels productors d'oli d'oliva verge extra de les comarques del Camp de Tarragona i de les Terres de l'Ebre i revalorar els olis d'oliva de major qualitat organolèptica.



oleo

butlletí aemo

Número 20 / Estiu 2016

Diputació Tarragona

AJUNTAMENT DE REUS

CENTRE DE DESENVOLUPAMENT DE L'OLI

Rutes de l'oli en bici, una opció de turisme emergent



Actualment són abundants les ofertes turístiques vinculades a la descoberta dels valors geogràfics, històrics i gastronòmics, que obren la possibilitat de conèixer, degustar i comprar productes autòctons. L'oleoturisme comença a consolidar-se com a proposta de turisme rural centrada en revaloritzar el territori i les seves arrels històriques, culturals i agràries. D'altra banda, el sector del cicloturisme també està en alça, promocionant nous espais i rutes per pedalar. La combinació d'oleoturisme i cicloturisme, per tant, es presenta com una opció més a tenir en compte en el model turístic no massiu i respectuós amb l'entorn.

Les rutes de l'oli sovint uneixen els municipis de les comarques productores, recorrent camins d'arbres centenaris, on el visitant pot resseguir els vindes del món oleícola dibuixats en el paisatge dels diferents pobles i visitar cooperatives, molins i altres empreses i persones lligades a l'obtenció, elaboració i utilització de l'oli d'oliva.

Un exemple de ruta cicloturística de l'oli es la que està promocionant l'entitat Bicicamp al Camp de Tarragona en col·laboració amb la DOP Siurana. Es tracta d'un recorregut de 50 kilòmetres pels camins del Baix Camp. Comença a Reus i passa per Riudoms,

Montbrí, Mont-Roig, Cambrils, Salou i Vila-Seca per tornar a Reus. L'objectiu és relligar el territori, enllaçant camins i rutes que facin al ciclista descobrir un territori on l'oli té una presència essencial. Per això, Bicicamp busca la col·laboració dels agents econòmics i socials que permetin aportar a la ruta serveis de restauració, venda de productes locals, allotjaments, lloguer de bicicletes, activitats culturals i de natura. Actualment, Bicicamp treballa per senyalitzar la ruta, implementar-la amb serveis adequats i donar-la a conèixer per tal de situar el Camp de Tarragona en el mapa del cicloturisme europeu, cobrint així un territori que actualment és buit.

EVOOLEUM AWARDS

- EVOOLEUM TOP 100
- PACKAGING EVOOLEUM AWARDS
- QUIÉNES SOMOS
- COMPETICIÓN
- CÓMO PARTICIPAR
- BASES
- FICHA DE INSCRIPCIÓN
- JURADO
- GUÍA
- CONTACTO



AEMO i l'editorial especialitzada Mercacei s'han unit per promoure una ambiciosa iniciativa. Es tracta d'un concurs per triar els 100 millors AOVes del món, els quals, ordenats segons la puntuació obtinguda al concurs, es presenten a la guia EVOOLEUM, editada en anglès i de

periodicitat anual, que serà distribuïda en els principals certàmens i fires internacionals del sector oleícola i gastronòmic, així com en establiments gourmet i delicatessen, llibreries, grans superfícies i punts de venda especialitzats repartits pels cinc continents.

El concurs, que ha celebrat enguany la seva primera edició, compta amb un panell de tast conformat pels experts més prestigiosos a escala internacional, que atorguen els premis en diferents categories, atenent a les qualitats organolèptiques, origen, varietat d'olives, DOP, olis ecològics i disseny i packaging.

Animem als municipis amb importància oliverera a fer-se socis d'AEMO. Per a més informació, ompliu la següent butlleta.

Entitat / Ajuntament.....

Adreça

Població CP.....

Telèfon Fax.....

Correu-e Contacte.....

Enviar a:
Passeig Sunyer, 4-6 43202 Reus (Tarragona) a l'atenció de Rosa Domènech o bé pot posar-se en contacte amb el Centre de Desenvolupament de l'Oli - Tel. 977 010 061 / Fax. 977 010 062
També a través de correu electrònic a: cdo@reus.cat

oleo
butlletí aemo

Col·laboren:
Diputació Tarragona

AJUNTAMENT DE REUS

CENTRE DE DESENVOLUPAMENT DE L'OLI

Oleo butlletí AEMO 19 / Hivern 2015

EDITA: Salut i Medi DIRECCIÓ: Cándido Álvarez
REDACCIÓ: Rosa Domènech i Maria Bravo
MAQUETACIÓ: Daniel Rull PRODUCCIÓ: salutimedi.com

Entrevista a Jordi Jardí, director de l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils



"DARRERE D'UN PRODUCTE HI HA UN TERRITORI"

Treballa en un entorn privilegiat, on les olors de les cuines es barregen amb l'olor de mar, envoltat per la motivació dels joves estudiants, als quals es veu amassar el seu futur amb un entusiasme que resulta molt gratificant. Parlem amb Jordi Jardí sobre l'oli d'oliva a les cuines dels restaurants.

- L'oli d'oliva verge extra té un paper destacat a la cuina moderna i una presència cada vegada més digna a les taules del menjador. Però desconeixem el paper que juga l'oli a l'hora d'elaborar els plats a l'interior de les cuines.

Si parlem de l'oli a la cuina en el context de formació, hem de dir que als currículums hi ha una petita part destinada als greixos, tant animals com vegetals. És necessari un control molt exhaustiu de la manera de treballar aquests productes. Hi ha unes hores assignades a cada producte.

- Per llei?

Sí, hi ha un Real Decret, que s'ha desenvolupat a Catalunya amb mòduls específics. De 2.000 hores de formació hi ha potser 30 destinades a l'oli.

- Considera que són poques hores?

Aquest Real Decret podria ser molt més ampli, però les hores són les que són. Realment la formació específica s'obté amb la pràctica diària.

- Què fa la vostra escola per ampliar aquesta formació?

Una de les apostes més importants és portar aquí olis de qualitat perquè l'alumne aprengui a treballar amb aquest producte. A l'escola els alumnes tenen garrafes de 5 litres que han de saber utilitzar amb cura. Això no vol dir que no hagin de conèixer altres olis. Cada elaboració és diferent. Però l'oli d'oliva verge extra hauria de ser l'eix vertebrador de gairebé totes les elaboracions. Si aprenen això, els alumnes seran bons ambaixadors d'aquest producte.

- A més de la pràctica, els alumnes també estudien l'origen i l'impacte territorial dels ingredients?

En el cas de l'oli, els nostres alumnes van fer una sortida i es van posar a treballar a les oliveres. Darrere d'un producte hi ha un territori, la tasca d'un pagès, feines de gestió, la tasca d'unes entitats que lluiten perquè el producte tingui reconeixement que ha de tenir... L'olor de la terra, l'olor que queda quan has acabat de collir les olives, aquella olor d'oli, aspre... Són aromes que es poden traslladar al plat.

- I els consumidors en general, valoren l'oli verge extra com mereix?

En general, la tendència moderna és treballar amb un producte de qualitat. El producte té caràcter al plat. Abans menjàvem una amanida i amaniem, ara ens hem tornat sibarites. Hi ha més informació sobre els ingredients. Tot porta noms i cognoms. Les cartes s'han convertit en diccionaris. I això ha fet també que se li hagi donat a l'oli d'oliva verge extra el reconeixement que mereix.

- També la cuina ara és més transparent. Moltes cuines estan a la vista del client.

És curiós que ara les taules a la cuina són les taules vip. Actualment han canviat els conceptes. Si jo menjo a la cuina i veig que es fa servir un bon oli, això aporta personalitat i qualitat a aquest espai i a les elaboracions que fa. En realitat, on acaba la cuina i on comença el menjador?

L'Escola Agrària de Gandesa organitza un concurs d'olives de taula per recuperar receptes tradicionals



Els alumnes del cicle formatiu de grau mitjà d'olis d'oliva i vins de l'Escola de Capacitació Agrària de Gandesa van organitzar el passat mes de maig el primer Concurs d'olives de taula, amb l'objectiu de recuperar receptes tradicionals de la zona. Així, els participants van haver de presentar una recepta de la conserva i un pot de vidre d'un quilo amb la mostra.

Elements com la textura, la qualitat cruixent, les olors o altres aspectes que es poden trobar també als olis van ser valorats per part del jurat, format per experts del panell de tast d'olis d'oliva de Catalunya, restauradors i empreses del sector. La guanyadora en la categoria de

recepta tradicional en negre va ser Sandra Balagué mentre que en la categoria de recepta en verd el premi se'l va emportar Mari Carmen Navarro, ambdues de Gandesa.

La voluntat de l'escola és donar continuïtat al concurs i publicar les receptes amb el suport del Departament d'Agricultura de la Generalitat. En aquesta primera edició del concurs s'han presentat un total de 24 mostres, majoritàriament de les comarques de Terra Alta, Ribera d'Ebre i Priorat, i, per tant, un objectiu a assolir en properes convocatòries és ampliar la participació a més àmbits del territori català.

Els atributs positius de l'oli d'oliva, en un petit tast

El tast d'un oli d'oliva consisteix a localitzar i mesurar la intensitat d'aromes i sabors de l'oli (característiques organolèptiques), identificant les virtuts i defectes (atributs positius i negatius) que determinen la seva qualitat.

Seguint les indicacions del Panell de Tast Oficial D'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, el tast s'ha de fer, preferentment, amb una copa fosca per no percebre el color, perquè depenen de la varietat o del grau de maduresa de l'oliva podem trobar olis més daurats o bé més verdosos, però tots dos poden ser de categoria extra.

Tapem la copa i la movem una mica per fixar-hi les aromes. L'agafem amb les dues mans i l'escalfem a temperatura corporal. Destapem i olorem per detectar els atributs de l'oli. Es valora positivament si l'oli és afruitat d'oliva, que ens recorda a l'oliva sana i fresca, i si té aroma verd, que associem amb l'herba acabada de tallar i les fulles verdes fresques de l'olivera. També podem valorar la complexitat



aromàtica de l'oli: si recorda a l'ametlla o altres fruits secs, a la tomaca, a la menta...

Després tastem l'oli. Els atributs positius que es perceben en boca són amarg i picant. Aquests atributs impliquen que l'oli és ric en polifenols, que són substàncies antioxidants, però depenen de la seva intensitat poden considerar-se defectes.

Tipus d'oli d'oliva

Són molts els factors que influeixen en les característiques organolèptiques de l'oli d'oliva verge extra: la varietat d'olivera, la composició del sòl, la climatologia de la zona, la cura en la recol·lecció o el temps que transcorre des de la recollida fins a la seva molturació.

Per realitzar la classificació dels olis d'oliva hi ha una reglamentació i uns criteris de valoració molt normalitzats. La categoria més preuada és l'oli d'oliva verge extra, aquell elaborat amb el fruit sa, del qual s'ha fet una extracció correcta i un correcte emmagatzematge. És el suc de l'oliva que s'extreu amb procediments físics o mecànics.

Si l'oli té petits defectes, és considerat verge. I, per últim, si té defectes de fermentació i/o oxidació com fongs, qualitats de ranci, avinagrat o altres és classificat com a llampant. Aquest oli passa per un procés de refinació per treure les aromes i el color deixant un greix neutre al qual s'afegeix entre un 10% i un 15% d'oli verge extra. El resultat és l'anomenat oli d'oliva. Segons l'Organització de Consumidors (OCU), cada espanyol consumeix a l'any una mica més de 13 litres d'oli, dels quals gairebé 10 són d'oliva, amb una diferència de preu respecte al verge extra poc considerable.