

oleo

butlletí aemo

número 21 | Octubre de 2018

L'OLI DE CASA NOSTRA

Cal reconèixer els treballs de tantes i tantes generacions pageses que han fet del nostre oli un producte reconegut a nivell mundial.

L'olivera constitueix l'eix central i elemental que articula i imprimeix personalitat pròpia a moltes comunitats de l'entorn mediterrani, i que caracteritza la seva economia, paisatge, urbanisme, ambient i cultura. Aquestes són unes paraules que donen gran sentit a la rellevància que des del Centre de Desenvolupament de l'Oli, amb el suport de la Diputació de Tarragona i de l'Ajuntament de Reus, volem donar a aquest conreu i a totes aquelles generacions de pagesos i de productors que -amb el seu esforç i treball- ha fet possible que l'oli d'aquestes comarques tingui un extraordinari reconeixement a nivell mundial.

Conscients d'aquesta realitat, des de fa anys, el CDO porta a terme un seguit d'activitats encaminades a potenciar aquest sector agrícola que ha impregnat amb escreix un caràcter especial al nostre territori.

Entre les accions destacades que impulsa el CDO podem destacar:

Els premis CDO als millors olis d'oliva verge extra

Aquest any 2018 es convoquen un any més els PREMIS CDO amb l'objectiu de premiar els millors olis de les comarques tarragonines segons les següents categories:

- Millor Oli d'Oliva Verge Fruitat Verd Amarg
- Millor Oli d'Oliva Verge Fruitat Verd Dolç
- Millor Oli d'Oliva Verge Fruitat Madur

Hi poden participar les almàsseres que provenen de les comarques de Tarragona i de les Terres de l'Ebre inscrites a les Denominacions d'Origen Protegides Baix Ebre - Montsià, Siurana o Terra Alta.

Divulgació del tast d'Oli a les diferents Fires del Camp de Tarragona

mitjançant l'organització de tasts d'oli d'oliva verge extra, dirigits per professionals del Panell de Tast Oficial d'olis d'oliva verge extra de Catalunya, amb l'objectiu de fer conèixer la diferència entre un oli d'oliva verge extra i un oli d'oliva, a la teoria i a la pràctica.

El CDO pertany a l'Associació Espanyola de Municipis de l'Olivera (AEMO), la qual té com a finalitat fonamental constituir des de l'Administració local una plataforma de coneixement, promoció i revalorització de la cultura de l'olivera.

Poden formar part com a socis ordinaris d'AEMO tots aquells municipis en què l'activitat econòmica realitzada amb l'oliver i els seus aprofitaments, així com el grau de dependència de la seva riquesa industrial i comercial, sigui important per al desenvolupament equilibrat de la població al seu territori.



PREMIS CDO 2017

L'excel·lència dels nostres olis queda patent amb l'alt nivell i la gran qualitat dels productes participants en totes les edicions.

El Cellar de Capçanes (Oli Mas Donís), Agrícola i Secció de Crèdit de la Bisbal de Falset (Oli Montsacer) i Comercial Az-Azeytun XCIII SL de Batea

van obtenir els premis CDO al millor oli d'oliva verge extra de la campanya 2017 en les categories de Fruitat verd amarg, Fruitat verd dolç i Fruitat madur, respectivament. La Diputació de Tarragona i l'Ajuntament de Reus lliuren des de fa onze anys els Premis del Centre de Desenvolupament de l'Oli (CDO), amb l'objectiu de distingir els olis d'oliva verge extra de major qualitat organolèptica i reconèixer i valorar la feina la feina feta per part dels productors de les nostres comarques. En la convocatòria dels premis CDO 2017 van optar un total de 23 almàsseres del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre.

Aquesta convocatòria inclou també tres accèssits: el corresponent a la categoria de Fruitat verd amarg ha estat per a Soldebre i Secció de Crèdit SCCL de Tortosa. En la categoria de Fruitat verd dolç, aquest reconeixement va ser per Vallespí Vidal - Oli la Gaeta, de Vilalba dels Arcs. Finalment, l'accèssit pel millor oli fruitat madur va ser per als Olis Solé SL, amb seu a Mont-roig del Camp. El lliurament va anar precedit de la conferència del restaurador Xavier Fabra, del restaurant La Quinta Forca, del municipi de Nulles.

La Diputació de Tarragona aporta l'import dels premis CDO, n'edita les bases, n'organitza l'acte de lliurament, en dissenya l'emalatge i també imprimeix el butlletí Oleo, entre altres accions. De la seva

part, l'Ajuntament de Reus aporta finançament per a la direcció i gestió del Centre de Desenvolupament de l'Oli i per a la participació en fires d'oli, entre altres actuacions.

Reconeixement als millors olis verge extra

El CDO reconeix des de fa més de deu anys els millors olis d'oliva verge extra que s'elaboren al territori. Està gestionat per la Diputació de Tarragona i l'Ajuntament de Reus. Els premis anuals consisteixen en la compra, per part d'aquestes dues institucions, d'ampolles dels olis guardonats, amb la finalitat d'impulsar accions de promoció. A més, les almàsseres podran fer menció del premi a l'etiqueta dels envasos de l'oli d'oliva verge extra.

RECULL DELS OLIS AGUARDONATS EN LES DIFERENTS CATEGORIES



CELLER DE CAPÇANES SCCL (OLI MAS DONÍS)

PREMI CDO 2017 AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA FRUITAT VERD AMARG



SOLDEBRE I SECCIÓ DE CRÈDIT SCCL DE TORTOSA

PREMI CDO 2017 ACCÈSSIT CATEGORIA OLI D'OLIVA VERGE EXTRA FRUITAT VERD AMARG



En l'acte els guanyadors també van rebre com a premi un diploma acreditatiu i un trofeu.

A banda de dinamitzar el sector a les comarques de Tarragona i promoure l'oli d'oliva verge extra, el CDO actua com a agent aglutinador de totes les entitats relacionades amb el sector de l'oli.

El lliurament dels guardons es va celebrar al Palau Bofarull de la Diputació a Reus, en un acte encapçalat pel president de la Diputació de Tarragona, Josep Poblet, i per l'alcalde de Reus, Carles Pellicer, entre altres.



AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT LA BISBAL DE FALSET (OLI MONTSACER)

PREMI CDO 2017 AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA FRUITAT VERD DOLÇ



VALLESPÍ VIDAL - OLI LA GAETA (VILALBA DELS ARCS)

PREMI CDO2017 ACCÈSSIT CATEGORIA OLI D'OLIVA VERGE EXTRA FRUITAT VERD DOLÇ



COMERCIAL AZ-AZEYTUN XCIII SL (BATEA)

PREMI CDO 2107 AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA FRUITAT MADUR



OLIS SOLÉ SL (MONT-ROIG DEL CAMP)

PREMI CDO 2017 ACCÈSSIT AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA FRUITAT MADUR

PARLEM AMB

XAVIER PÀMIES, FORN SISTARÉ

'Cal fer molta més pedagogia dels productes del camp'



Què significa a Cal Sistaré l'Oli d'Oliva Verge Extra?

Per nosaltres és el millor oli que podem fer servir. Per les seves propietats gustatives, organolèptiques i per ser altament saludable. En tot el que fem intentem, sempre que el producte sigui bo i estigui dins les nostres possibilitats, treballar amb producte de Km0, de proximitat.

El feu servir en molts productes?

Sí, en tant en el pa, com en coques, i en brioixeria, etc. Per poc que podem, sempre que la recepta ho permet l'incorporem; l'oli verge extra és un element molt important al nostre obrador, sobretot per fer productes més saludables i amb productes de proximitat; a nosaltres ens agrada i a més, existeix un tipus de consumidor que cada vegada és més nombrós, que també ho reclama.

El mateix passa amb altres productes com el sucre, que hi ha productes on el substituïm per la mel, de proximitat. Tot això no només perquè ens

agrada personalment sinó perquè forma aquests productes han format part del nostre creixement, ens hi hem criat.

Què vols dir?

Que forma part de la nostra cultura, de nosaltres. Surts per la carretera i el primer que trobes són oliveres, avellaners, vinyes; i a molts pobles, al mig de la rotonda de benvinguda t'hi trobes una gran olivera; per alguna cosa serà, no!!!

Vas al tros i hi tens oliveres plantades, de diferents tipus d'olives; és com el vi o el blat que és el nostre cereal. Aquí parlem de blat, oli i vi.

Creus que la gent jove d'avui coneix tot això de què parles?

Potser no, per això la importància nostra, dels que sí que ho hem viscut, ho vivim i ho coneixem, de mostrar-ho, d'explicar-ho, de fer pedagogia i de ser conseqüents amb el que fem. Abans he comentat que fèiem servir aquest oli, tant a l'obrador com a la nostra cuina, perquè creiem que és el millor, però

també per divulgar aquesta realitat tant nostra, del nostre territori.

Però l'oli està molt associat al Pa

Sí, al pa amb oli, amb oli i sucre, al pa amb tomàquet, i també per amanir. Però si ens quedem aquí ens perdem moltes coses. L'oli verge extra és compromís amb el territori, amb els pagesos, amb l'economia local, amb una manrea de fer i de viure.

Explica't si us plau...

No fa gaire temps, la gent teníem molt més de lligam amb el camp, amb la naturalesa i amb el que aquesta ens ensenya. Fent aquesta tasca nostra potser tornarem a ser més conscients del que tenim, dels tresors que tenim.

Si ensenyem el camp, si ensenyem la simplicitat de les coses, la gent podrà entendre el seu valor.

Per donar valor a una cosa, n'has de tenir coneixement. Sigui pel que sigui, per aquest allunyament del camp, per estratègies de marketing de la gran indústria, per la globalització, per la sobreinformació, molts no tenen aquesta informació, i algú l'ha de donar. És una feina de formigueta, però cal anar-la fent. Hi ha gent que té l'orella posada i està disposat a escoltar-la, i ho hem d'aprofitar.

I això com es fa?

Primer sent-ne conscient i no tenir només el preu com a criteri. Com nassos nosaltres farem una coca amb recapte que és tant nostre, i l'amanirem amb un oli que no sigui nostre?

Si tens un oli, del que se'n parlen meravelles, amb estudis que ho sostenen, i el tens a l'abast, perquè no el fas servir? Les alternatives ens empobreixen en tots els sentits: gastronòmicament, culturalment i en salut.

Alguna anècdota?

Mira, als anys 70, quan nosaltres érem joves, els pagesos venien a l'obrador del Forn Sistaré perquè els féssim la coca però ells et portaven el recapte, les verdures, i la forma de pagar-te era amb el que els hi sobrava i amb el seu millor tresor: l'oli verge extra.

ANIMEM ALS MUNICIPIS EN IMPORTÀNCIA OLIVERA A FER-SE SOCIS D'AEMO.

Per a més informació, omplint la següent butlleta.

Entitat / Ajuntament _____

Adreça _____

Població _____ CP _____

Telèfon / tel. mòbil _____ Fax _____

Correu-e _____ Contacte _____

ENVIEU PER CORREU LA BUTLLETA A L'ADREÇA:

Centre de Desenvolupament de l'Oli · Ed. Mercat Central, 1r pis - 43201 REUS | PER A MÉS INFORMACIÓ: cdolireus@gmail.com



Col·labora



AJUNTAMENT DE REUS
MEDI AMBIENT



Diputació Tarragona



CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI