L'oli nou de l'Empordà és aquí

Ahir es va fer a la Rambla de Girona la primera degustació de la nova producció de la denominació d'origen protegida Oli de l'Empordà
Els restaurants de Girona Bons Fogons el tindran a les seves taules fins al dia 21



Els xefs dels Bons Fogons en la degustaci d'ahir
Foto: LLU S SERRAT.

"Molt aromàtic, afruitat d'oliva, amb gust verd i tindrà una gran durada" és com defineix Simon Casanovas, president de la denominació d'origen protegida (DOP)Oli de l'Empordà, l'última producció oleícola local. La temporada de collita d'olives només finalitzarà al gener, però ahir, a la Rambla de Girona, ja es va fer la primera degustació de l'oli nou de l'Empordà, acompanyat del pa de tramuntana proporcionat pel gremi de flequers artesans de Girona. Els primers a tastar l'oli nou van ser els cuiners de l'associació Girona Bons Fogons, entre els quals Jordi Ribas (del restaurant Cal Ros), que en destacava les aromes fresques de verdura. "Ara és el moment òptim per apreciar el gust intens i a la vegada suau d'aquestes olives característiques de l'Empordà", va dir Ribas.

Les característiques d'aquest oli vénen principalment de la varietat argudell, que és la base de la producció, i, en menor quantitat, de les varietats corivell, verdal (llei de Cadaqués) i arbequina. Simon Casanovas explica que enguany tot apunta a una bona qualitat però amb una collita més petita del que és habitual per qüestions climàtiques (pluges en el moment de la floració, al maig, i tramuntana molt forta en el de la collita, que van provocar que moltes olives caiguessin a terra i ja no es poguessin aprofitar per fer oli de qualitat). La producció habitual que entra en la DOP Oli de l'Empordà és d'unes 250.000 tones d'olives que es converteixen en uns 275.000 litres d'oli, mentre que enguany serà d'uns 200.000 litres.

Set elaboradors (entre els quals la cooperativa Empordàlia, Maset Plana i Ylla, presents ahir a la Rambla) i uns 500 productors formen la producció de la denominació. En envasos de 5 litres, aquest oli es pot trobar a uns preus d'entre 5 o 6 euros el litre. Aquest mes de desembre la DOP de l'Empordà ha obtingut un nou reconeixement, encara provisional, però que segons Casanovas haurà de passar a ser definitiu en el termini d'un any o dos.Oli per al Banc d'AlimentsEl públic que ahir es va apropar a la Rambla per degustar aquest primer oli de l'any també va poder participar en un joc de la xarranca (en què els participants havien de portar olives mentre jugaven), mitjançant el qual la DOP va destinar 100 litres d'oli al Banc dels Aliments. Els primers participants en el joc van ser les components del cor Geriona i els cuiners dels restaurants que formen l'associació Girona Bons Fogons, que fins al 21 de sembre disposaran d'aquest oli a les seves taules.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 15-12-2013 Pàgina 18

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/701533-loli-nou-de-lemporda-es-aqui.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesEconomia&utm_source=rss&utm_medium=mesEconomia&utm_campaign=rss