Figueres acull la festa de l'oli novell



L´esmorzar popular que es va fer a l´Escorxador.

n La plaça de l'antic Escorxador de Figueres va acollir ahir durant tot el matí la festa de presentanció de l'oli novell amb denonimació d'origen protegida de l'Empordà (DOP). A partir de les deu del matí es va organitzar un esmorzar popular amb pa amb oli i xocolata on els assistents van poder desgustar els productes de diferents productors de la comarca.

A partir de les dotze, es va oferir una mostra de cuina en directe. Els assistents van poder visitar l'espai fins a les dues del migdia i tot plegat amenitzat amb una sessió dels Radiocassete Night.

Reconeguda fa tres anys

La denominació d'oli protegit DOP Empordà va ser reconeguda pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural l'any 2013.

Aquesta denominació s'elabora amb olives d'olivars inscrits al Registre corresponent de les varietats autòctones d'argudell, curivell, llei de Cadaqués o la varitat tradicional d'arbequina, entre d'altres. Malgrat això, es consideren com a varietats principals d'argudell i l'arbequina.

La seva elaboració inclou municipis de la comarca de l'Alt Empordà però també del Baix Empordà, el Pla de l'Estany i el Gironès.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2016/12/11/figueres-acull-festa-loli-novell/818776.html?utm_source=rss