Un oli d'oliva de l'Empordà, premiat a Los Angeles entre els millors del món

El producte de Rabós d'Empordà ha estat escollit en una competició internacional on han participat 368 empreses més



L´oli d´oliva que ha estat premiat a Los Angeles

L'oli d'oliva verge extra Clos de la Torre, produït per l'empresa Oleícola de l'Empordà, a Rabós d'Empordà, ha estat guardonat entre els millors del món en una competició internacional celebrada a Los Angeles, a Estats Units. Al certament s'hi han presentat 368 productors procedents de diferents països.

L'oli d'oliva elaborat pel petit celler de l'Alt Empordà ha obtingut la medalla de plata. Segons el gerent de Clos de la Torre, aquest premi "reconeix la qualitat del nostre producte i la gran cura que sempre hem posat en la seva elaboració". A més, la distinció "és important per a posicionar el nostre producte en el mapa internacional", constata Clos.

La prestigiosa competició Los Angeles Internacional Extra Virgin Olive Oil Competition es va celebrar el mes passat. Oleícola de l'Empordà hi va participar juntament amb els 368 productors més procedents de països com Argentina, Austràlia, Xile, Xina, Croàcia, França Japó o Estats Units.

En el concurs, que aquest any ha rebut sis-centes mostres, es reuneixen els principals professionals del sector i es concedeixen les medalles als millors olis del món.

L'oli Clos de la Torre està produït exclusivament per la collita d'olives de les finques de l'empresa situades a Garriguella, Rabós d'Empordà, Espolla i Peralada per tal de tenir la garantia que són de la màxima qualitat. Des de l'empresa el valoren com un oli molt afruitat i amb un gran equilibri, ric en aromes i gustos.

S'elabora amb tres varietats d´oliva: l'argudell (autòctona de l'Empordà), la picual (d'origen andalús) i la frantoio (autòctona de la Toscana italiana), plantades a les seves finques de l´Empordà. I s'envasa en ampolles de vidre fosc i llaunes metàl·liques per protegir-lo de la llum.

Oleícola de l'Empordà és una empresa propietat d'una de les famílies de més tradició oleícola de l'Empordà. Va començar fa vint anys i l'actual gerent representa la quarta generació. El 2011 es va construir un celler a Rabós d'Empordà, unes instal·lacions que remarquen des de l'empresa que permeten elaborar el producte de forma artesanal amb les màximes garanties de qualitat.

L'empresa produeixun oli de gamma alta i un altre de consum de proximitat. A més, elaboren olivada d´olives verdes i negres, melmelada d´olives i mel, i oli ecològic. Aquests productes van adreçats a mercats gurmet i delicatessen, botigues especialitzades i establiments de restauració. El gerent destaca que "els consumidors valoren cada vegada més els olis de qualitat perquè són exquisits i aporten a qualsevol plat, cru o cuinat, unes aromes i sabors únics".

L'empresa ven principalment a països del nord d'Europa com Dinamarca i el Regne Unit; però també a Estats Units mitjançant la cadena d'aliments de luxe Zingerman´s Delicatessen de Michigan. A més, està treballant per exportar al centre d´Europa, a països com Àustria i Alemanya; ha començat a introduir-se a Filipines i Singapur i manté contactes amb a Dubai i Doha perquè l´oli d´oliva d´aquest petit celler de l´Empordà es pugui comprar a tota la regió asiàtica.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2017/04/20/oli-doliva-lemporda-premiat-los/841651.html?utm_source=rss