L'oli Clos de la Torre, guardonat a Los Ángeles entre els millors del món

L'oli de Rabós d'Empordà s'elabora de forma artesanal i exclusivament amb les olives produïdes a les finques de l'empresa



L´oli Clos de la Torre

L´oli d´oliva verge extra Clos de la Torre, produït per l´empresaOleícola de l´Empordà, ha estat guardonat entre els millors del món a Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition, als Estats Units, una de les competicions més prestigioses del sector que s´ha celebrat aquest passat mes de març. L´oli d´oliva elaborat en aquest petit celler de Rabós d´Empordà, ha obtingut una medalla de plata, un premi que segons Martí Clos, gerent de Clos de la Torre, "reconeix la qualitat del nostre producte i la gran cura que sempre hem posat en la seva elaboració" . "Aquesta distinció és important per posicionar el nostre producte en el mapa internacional " afegeix Clos.

Oleícola de l´Empordà ha format part d´aquest certamen juntament amb 368 productors procedents de països com Argentina, Austràlia, Xile, Xina, Croàcia, França, Alemanya, Grècia, Itàlia, Japó, Marroc, Portugal, Espanya, Sudàfrica, Tunísia, Turquia, Uruguai i Estats Units. En aquest concurs, que aquest any ha rebut 600 mostres, es reuneixen els principals professionals del sector i es concedeixen les medalles als millors olis del món.

Elaboració artesanal

Oleícola de l´Empordà produeix un 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 gourmet i delicatessen , botigues especialitzades i establiments de restauració. "Els consumidors valoren cada vegada més els olis de qualitat perquè són exquisits i aporten a qualsevol plat, cru o cuinat, uns aromes i sabors únics", destaca Martí Clos.

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 absoluta garantia de que són de la màxima qualitat.

L´oli verge extra Clos de la Torre, molt fruitat i amb un gran equilibri, i molt 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.

L´empresa ven principalment a països del nord d´Europa, com Dinamarca i el Regne Unit, i 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.

L´empresa, propietat d´una de les famílies de més tradició oleícola de l´Empordà, va iniciar la seva trajectòria moderna fa vint anys; el seu gerent representa la quarta generació. Al 2011 es va construir un celler a Rabós d´Empordà , unes instal·lacions que permeten elaborar el producte de forma artesanal i amb les màximes garanties de qualitat.

Font del document:
http://www.emporda.info/economia/2017/04/20/loli-clos-torre-guardonat-los/352556.html?utm_source=rss