Cau entre un 20 i 30% la producció d'oli de l'Empordà

La collita ha resultat afectada per les condicions meteorològiques d'aquest estiu i la tardor

Aquest dissabte es presentarà la nova collita de la DOP Oli de l'Empordà al mercat del Lleó de Girona

---

La producció de l'oli de l'Empordà pot baixar enguany entre un 20 i un 30% a causa de les condicions meteorològiques: un estiu de poca precipitació i unes pluges abundants posteriors que van arribar massa tard. Així, segons preveu el president de la DOP Oli de l'Empordà, Simon Casanovas, es preveu una collita reduïda degut al baix rendiment de les olives.

El resultat d'aquesta nova collita es presentarà, però, aquest dissabte al mercat del Lleó de Girona, com és habitual anualment. Durant tot el matí hi haurà instal·lat a l'exterior del mercat un espai per donar a conèixer l'oli nou, on es podrà tastar i adquirir directament dels productors de la DOP. Les empreses productores que integren aquesta denominació són Empordàlia, Masetplana, Trull Ylla, Serraferran, Mas Auró i Celler Cooperatiu d'Espolla. La presentació també inclourà una acció solidària que permetrà a la DOP donar cent litres d'oli al Banc dels Aliments. El tast es farà acompanyat amb pa de Tramuntana, que facilitarà el Gremi de Flequers Artesans de Girona.

Any del XuixoA més, el xuixo serà el protagonista de la presentació de l'oli, ja que se'n repartiran entre els assistents amb motiu de la celebració de l'Any del Xuixo. El crític gastronòmic Salvador Garcia-Arbós, que és el comissari de l'Any del Xuixo, farà una intervenció per explicar la vinculació entre aquesta creació gastronòmica centenària i l'oli. Així mateix, hi ha prevista l'actuació de la cantant Neus Mar, acompanyada a la guitarra d'Emilio Sánchez, que interpretaran temes dels seus darrers discos d'havaneres.

D'altra banda, per promocionar la nova collita, l'oli es podrà degustar durant tot aquest mes als restaurants adherits al col·lectiu gastronòmic Girona Bons Fogons: La Riera de Sant Martí Vell, el Celler de Can Roca, EGG Gastronomia, Novara Hotels, Duc de l'Obac, La Banyeta, Massana, Divinum, Occi i Umai.La DOP EmpordàL'oli d'oliva verge extra protegit amb la DOP Oli de l'Empordà s'elabora a partir d'oliveres inscrites en el registre corresponent de les varietats autòctones argudell, corivell, llei de Cadaqués i la varietat tradicional arbequina. Es considera com a varietat principal l'argudell, que hi és present en un percentatge mínim d'oli del 51% de la composició varietal.

La zona de producció de la DOP comprèn els terrenys situats en municipis de l'Alt Empordà i el Baix Empordà principalment, però també en poblacions limítrofes amb aquestes de les comarques del Gironès o el Pla de l'Estany, com per exemple Flaçà, Madremanya, Viladasens, Sant Jordi Desvalls i Crespià, Esponellà i Vilademuls.

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 11-12-2018, Pàgina 24

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1518207-cau-entre-un-20-i-30-la-produccio-d-oli-de-l-emporda.

html