

# El oro líquido de Tarragona: desde Siurana hasta las Terres de l'Ebre

Los aceites de oliva del territorio son reconocidos con premios internacionales

M. PALLÀS  
TORTOSA

España ocupa un lugar predominante como primer productor y exportador mundial de aceite de oliva. Nuestra gran diversidad de variedades de aceituna da lugar a una gama de aceites de oliva única en el mundo y de la más alta calidad.

En Cataluña el olivo ocupa el primer lugar en cuanto a superficie entre los cultivos leñosos, con una superficie estabilizada alrededor de las 110.000 hectáreas a pesar del descenso en los últimos años, según apuntan los científicos del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias).

Las comarcas con mayor superficie son las Garrigues y el Baix Ebre, seguidas por el Montsià. La producción de aceite, entre las 30.000 y 40.000 toneladas, según los años, se obtiene principalmente de cinco variedades: la arbequina, la morruda, la sevillena, la empeltre y la farga. El aceite de oliva es uno de los productos estrella más reconocidos de nuestro territorio.

Pero en España se cultivan más de 200 variedades de aceituna. Cada una de ellas aporta sabores y aromas únicos. La Denomina-

ción de Origen Protegida se otorga a los aceites de oliva virgen extra que se producen en zonas concretas del territorio español, con variedades determinadas de aceituna y con unas condiciones específicas de elaboración y calidad.

En Tarragona nuestros mejores aceites están bajo la DO Siurana, DO Baix Ebre-Montsià y DO Terra Alta. Unos aceites reconocidos internacionalmente por su calidad e intenso sabor, provenientes de unos territorios del interior de la demarcación con larguísima tradición en el cultivo de olivos.

La variedad arbequina, considerada como una de las mejores del mundo, tanto por la producción y regularidad como por la calidad del aceite. El resultado son aceites muy equilibrados entre dulce, amargo y picante, muy agradables al paladar que potencian los sabores sin enmascararlos. Es la variedad característica de Tarragona y del Alto Aragón, aunque su cultivo se ha extendido a prácticamente todo el país. Toma su nombre de la localidad leridana de Arbeca.

La Empeltre es una de las variedades que más se han expandido por nuestro país. Aunque es típica de Aragón, también se cultiva en las Islas Baleares, Castellón, Ta-



Una familia recogiendo las aceitunas de un olivo en las Terres de l'Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

## Variedades

- **Arbequina** Es la variedad más común en Catalunya. Da un aceite muy fluido, dulce y en el que casi no se perciben sabores amargos o picantes.
- **Morruda** La estrella del Baix Ebre-Montsià. Ofrece vírgenes muy afrutados y de picor apreciable.
- **Sevillena** Sus aceites son dulces y frutados, poco amargos.
- **Empeltre** Esta variedad da origen a aceites dulces, de amargor y picor ligero.
- **Farga** Sus vírgenes extra se caracterizan por su sabor intenso.

rragona y Navarra. Su nombre deriva de la palabra «empelt» con la que se designan los injertos. Da origen a aceites dulces, de amargor y picor ligero y un alto frutado, en el que se aprecia con claridad el sabor de la manzana verde y de la almendra.

La variedad Sevillena concentra su cultivo en las provincias de Tarragona y Castellón. Una aceituna que da lugar a aceites de oliva virgen dulces muy afrutados, poco amargos y con un picante apreciable. Priman en su sabor las notas de manzana verde y plátano.

La Farga se cultiva fundamentalmente en Castellón, Tarragona y, en menor medida, en Lérida. Sus vírgenes extra se caracterizan por su sabor intenso, con notas que recuerdan a la almendra y la nuez.

Por su parte, la variedad Morruda está muy ligada a la comarca del Baix Ebre-Montsià. Ofrece vírgenes muy afrutados, picor apreciable y ligero amargor. Es una

## En Tarragona también se puede disfrutar de aceites de olivos milenarios

variedad en la que mandan los sabores a almendra y manzana verde.

Cabe decir que en la demarcación de Tarragona también se pueden disfrutar aceites de olivos milenarios, ya que en Ulldecona están situados los olivos milenarios más antiguos del país, algunos con 1.700 años.