



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal



L'oli premiat correspon a una explotació familiar d'Horta de Sant Joan. FOTO: JOAN REVILLAS

Jesús

El Montsagre d'Alanterres, millor oli del Concurs al Tast de les Terres de l'Ebre

Aquest oli ecològic produït a Horta de Sant Joan és el tercer any consecutiu que guanya el primer premi a la Fira de Jesús

REDACCIÓ
JESÚS

El Montsagre Selecció Familiar varietat picual d'Alanterres, un oli verge extra ecològic d'Horta de Sant Joan, ha guanyat per tercer any consecutiu el Concurs al Tast d'Olis de les Terres de l'Ebre en la seva 37 edició, després d'haver obtingut també el primer premi en la categoria reservada als olis ecològics. Malgrat el format virtual que se li ha donat enguany a la XXVI Fira de l'Oli de les Terres

ques de cultiu no intensiu i ecològic.

Per categories, el premi al millor oli d'oliva verge extra de les Denominacions d'Origen Protegides de les Terres de l'Ebre (DOP), «Premi in Memoriam Joan Rodríguez», ha estat per a Identitat Extra de varietat Empeltre d'Horta de Sant Joan, mentre que la segona posició ha estat per Cota535, una varietat empeltre-arbequina de la Cooperativa de la Fatarella, i el tercer per l'oli Massís del Port 1898 de la Cooperativa Agrícola Sant Josep de

La classificació de la categoria de l'oli d'oliva verge extra ecològic l'encapçala el guanyador absolut del concurs, el Montsagre d'Alanterres d'Horta de Sant Joan, seguit de D'Algars Biocaseres amb una varietat empeltre de Caseres, i el Cota535 amb arbequina de la Fatarella.

Més categories

El primer a la categoria al millor oli de qualsevol indret fou per Priordei, una varietat rojal de la Margalef de Montsant, seguit del

