

El millor oli català, Mas Roquell de Rasquera, guardonat al Terraolivo 2015 de Jerusalem

► Parlem amb el Director Tècnic de la marca, Jordi Turch

ACTUALITAT

MICHEL VIÑAS

L'oli d'oliva verge extra d'arbequina Mas Roquell, de Rasquera, ha estat guardonat amb el premi Prestige Gold, al concurs Terraolivo 2015 a Jerusalem. A més de ser el millor oli de Catalunya classificat, es situa entre els 100 millors olis del món.

Amb 520 mostres participants de més de 13 països, el Concurs Terraolivo de Jerusalem, es consolida com un dels tres millors concursos mundials de l'oli d'oliva.

Mas Roquell participava per primer cop en una prova internacional, després de guanyar a les fires de Jesús i Móra la Nova.

Pregunta: Per la gent que no conegui el Premi, què és el que pot significar?

Resposta: Un premi Internacional sempre ajuda a obrir portes i en un món tant competitiu ajuda a establir contactes, també al públic en general li agrada comparar productes premiats per treure les seves conclusions. Per

"El premi és tot un repte per no baixar el nivell"



tant, és molt important en tots els sentits.

P: Com s'hi arriba a una cota tan rellevant?

R: Bé, per nosaltres ha sigut una sorpresa, havíem obtingut premis a la Fira de Jesús i a la de Móra la Nova, i vam pensar provem a veure on estem a nivell mundial, però no pensàvem que arribaria el premi. Ens vam quedar a sols mig punt (entre 100) de la

medalla d'or, la qual cosa vol dir que som l'oli català que ha tret la puntuació més alta en el concurs internacional d'Israel.

P: Quin és el secret?

R: Suposo que la suma de petites coses; a nivell emocional, posar il·lusió és clau, res es fa pesat ni costa quan un projecte t'apassiona, i joestic "enganxat" a la terra i al món de l'oli. Quant a la producció,

tot està inventat, collir les olives sanes de l'arbre, moldre immediatament i que el molí sigue el millor possible.

P: Com va sorgir l'oli Mas Roquell i per què aquest nom?

R: El meu pare quan es va jubilar va agafar les terres del seu pare i les va transformar plantant la finca d'oliveres arbequines, ara el meu germà i jo hem agafat



el relleu i hem passat a produir en sistema ecològic... El nom vé d'una antiga finca que ja no tenim, ara potser caldrà retocar-lo.

P: Què suposa el premi i que comporta?

R: Tot un repte per no baixar el nivell, però el més important és que sabem que tenim a les mans un gran producte que ara hem de saber vendre.

P: És un reclam per a Terres de l'Ebre?

R: Crec que a les Terres de

l'Ebre no som concients del poder de transformació que tindria si treballéssim l'oli d'una altra manera, els pagesos i les cooperatives han de fer un reset i canviar la manera de treballar. Som un territori que no podem competir ni amb preu ni amb quantitat, sols cal mirar la zona de les Garrigues o Siurana i apostar per la qualitat i exportació, no hi ha cap altra sortida.