

AGRICULTURA ■ LA FIRA INTERCOMARCAL DE L'OLI DE MÓRA ACULL UNA QUARANTENA D'EXPOSITORS DEL SECTOR DE L'OLI

# La producció d'oli a la Ribera i la Terra Alta cau per la sequera de l'estiu

Els productors comenten que la manca de pluja d'abans de l'hivern ha fet d'aquesta una temporada difícil

M. PALLÁS

Tot i que amb excepcions, sobretot per part d'aquells productors que usen el reg a les seues oliveres, en general els productors d'oli de la Ribera d'Ebre i la Terra Alta valoren que aquesta ha sigut una temporada difícil per a la producció d'oli per la forta sequera registrada durant l'estiu i el principi de la tardor de l'any passat.

«Ha sigut una collita fluixa per la sequera», afirma contundent Joan Pi, d'Oleum Tibissi. «Hem fet un 25% de producció menys». «Ha sigut una calor molt continuada», expressa per la seua banda Josep Lluís Soler, de Mas Beturià.

Qui també coincideix en la càlida és Maite Pallarés, de l'Associació Club Olitast, que es dedica a tastar olis d'arreu del món i que fa pedagogia del sector i de les diferents varietats d'oli. «Aquest ha sigut un any difícil per la calor i la sequera. L'oliva vol fred. Hi ha hagut producció baixa i rendiments baixos».

Els productors del Molí del Remei i del Mas del Clos comenten, en canvi, que no ha sigut una mala campanya per alguns punts de la Ribera d'Ebre, però sí que han baixat els rendiments.

«Per cada 100 quilograms d'olives teníem un 9%, quan ens hauria de sortir un 15 d'oli», exemplifica Josep Català, del Molí del Remei. «Nosaltres hem tingut una bona collita, amb 400.000 kg. Però sí que hem tingut un rendiment més baix que altres anys», diu Jaume Clos de Mas del Clos.



Imatge d'un moment de la fira de Móra la Nova, ahir al matí, amb molt de públic assistent. FOTO: M. P.

L'APUNT

## Clotxa i premis d'oli

■ Ahir al matí també va celebrar-se el clàssic esmorzar de la clotxa. L'acte va aplegar una gran quantitat de persones per degustar aquest plat tan típic de la ribera de l'Ebre. Una d'elles era Noèlia Aradón, de Móra la Nova.

«Fa molts anys que venim aquí i en realitat anem a molts altres municipis quan fan una festa de la clotxa. Venim amb els amics», explicava. També Núria Sicart i Pep Puig, de Tarragona, van acudir a la cita. «Els meus avis són d'aquí», detallava ella. «Ens fa molta gràcia menjar la clotxa tal com la menjaven ells abans», opinava ell.

Ahir també es va fer entrega dels premis del concurs d'oli. L'oli

escollit per votació popular va ser el de Mas del Clos. En la categoria d'olis de la DOP Terra Alta, el guanyador va ser Serveis Agraris Maiva. En la de DOP Siurana va ser Agrícola i Secció de Crèdit de Palma d'Ebre. En la categoria d'olis sense predomini d'arbequina va guanyar Alanterrres Slu, mentre que a la d'arbequina el guanyador va ser Oleum Naturale. El Biocaseres es va emportar el guardó de millor oli ecològic.

Finalment, el guanyador del millor oli de la FIO 2017 en aquesta ocasió va ser compartit: per harmonia i equilibri va resultar Serveis Agraris Maiva, mentre que Oleum Naturale es va emportar el premi d'intensitat de fruitat i potència.

Alguns productors comenten que a vegades menys quantitat equival a més qualitat. «L'oliva queda més intensa, amb un final més picant», exemplifica David Miró, d'Orim. «El suc d'oliva ha

tumats que cada any resulte una mica diferent. «Cada temporada surt, amb matisos, d'una forma. Això no és Coca-Cola», conclou Soler.

La Fira Intercomarcal de l'Oli (FIO) de la Ribera d'Ebre, la Terra Alta i el Priorat de Móra a Nova ha celebrat aquest cap de setmana la seua quinzena edició amb la participació de gairebé una quarantena de paradistes relacionats amb l'oli.

El certamen ha ofert un seguit d'activitats complementàries com una caminada entre oliveres centenàries, l'esmorzar popular de la clotxa, el concurs d'allioli, el berenar popular de pa amb oli, sucre o sal, el sorteig de lots d'oli i els concursos i tastos d'olis. També va acollir la Primera Nit de l'Extraverge.

■■■■  
ebre@diaridetarragona.com

## Ahir, diumenge, al matí va celebrar-se l'esmorzar de la clotxa a l'exterior del pavelló firal

sigut de major qualitat, per fer l'extra verge ha anat bé pel punt d'amargor», valora Pallarés.

Soler, per la seua banda, opina diferent, ja que l'oli adquireix «defecte de la fusta, com un punt apinyonat». Sembla, amb tot, que els productors estan acos-