



Xavier Guiler, Pere Albacar i Jordi Turch, ahir a Tortosa. FOTO: JUDIT CAMACHO

Agricultura

Tres extra verge de les Terres de l'Ebre, a la guia dels millors olis del món

Flos Olei 2020 reconeix olis de la Cooperativa Soldebre i les empreses Coll de l'Alba del Perelló i Oleum Naturale de Rasquera

JUDIT CAMACHO
TORTOSA

La prestigiosa guia italiana Flos Olei, l'equivalent en el món de l'oli d'oliva a la guia Parker dels vins, ha inclòs tres empreses de les Terres de l'Ebre a la seua publicació d'aquest proper any 2020. El reconeixement ha estat per a la Cooperativa Soldebre SCCL de Tortosa i les empreses Oli Coll de l'Alba, del Perelló, i Oleum Naturale, de Rasquera.

Flos Olei elabora anualment una guia internacional de les millors empreses de producció d'oli d'oliva del món. La publicació descriu, difon i promou els 500 olis de les empreses seleccionades, produïts a una cinquantena de països.

Pere Albacar, gerent de Soldebre, Xavier Guiler d'Oli Coll de l'Alba i Jordi Turch d'Oleum Naturale coincideixen en el fet que aparèixer a la guia és «molt important per al territori» i que, de fet, les varietats d'oli de les Terres

de l'Ebre «són molt desconegudes» i «s'ha de posar en valor el seu cultiu».

Guiler considerava ahir que el seu producte és «molt casolà i aporta molt valor en l'àmbit gastronòmic», per la qual cosa s'ha guanyat el reconeixement.

Albacar, per la seua banda, va

El Mercat Municipal de Tortosa tindrà dissabte un estand on es podran tastar aquests olis

afirmar que el seu oli sevillenc els ha donat el guardó dins la guia perquè és un «oli diferent de tot». Es tracta del segon any que la cooperativa Soldebre rep aquest reconeixement. L'any passat va ser per l'oli Aureum Morrut, una varietat minoritària molt arrelada a les Terres de l'Ebre, i enguany ho ha fet amb l'oli Aureum Sevillenc.

Finalment, Jordi Turch, productor també veterà en aquesta guia, va explicar que han elaborat un oli d'arbequina més «verd i aromàtic» del que és normalment i per la qual cosa han estat reconeguts. L'empresari d'Oleum Naturale va detallar que es tracta de tres olis «que no tenen res a veure» però que tots tenen cabuda a la cuina del territori i la internacional.

Difusió

Els tres representants de les empreses oleïcoles reconegudes van coincidir en el fet que hi ha un desconeixement generalitzat en referència a l'oli d'oliva i que és totalment necessari posar-lo en valor.

Per tal de donar a conèixer el guardó les tres empreses estaran presents aquest dissabte al Mercat Municipal de Tortosa, on hi haurà un estand on els usuaris podran tastar els olis i descobrir com han estat elaborats i altres curiositats.