



Lectura del veredict del 36 Concurs al Tast d'Olis de les Terres de l'Ebre. FOTO: EMD JESÚS

Agricultura

Alanterres guanya per segon any el Concurs al Tast d'Olis

Les xerrades tècniques donen avui el tret de sortida a la 25a edició de la Fira de l'Oli i 4a de la Garrofa de les Terres de l'Ebre, a Jesús

M. M.
JESÚS

El Montsagre Selecció Familiar Varietat Picual d'Alanterres, un oli verge extra ecològic d'Horta de Sant Joan, ha guanyat per segon any consecutiu el Concurs al Tast d'Olis de les Terres de l'Ebre en la seva 36 edició, després d'haver obtingut també el primer premi en la seva categoria, d'oli d'oliva verge extra ecològic.

Els productors d'Alanterres, que demostrin la voluntat de treballar per un producte de qualitat i compromès amb el medi ambient, han vist com per segon cop el Panell Oficial d'Olis de Catalunya els ha donat la màxima puntuació, després d'haver superat una fase prèvia on es van presentar 70 mostres. Aquest oli té un caràcter singular per l'efecte de la particular combinació de l'altitud, sol abundant en roca calcària i clima sec de la zona

d'Horta, i pràctiques de cultiu no intensiu i ecològic.

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', el va obtenir Identitat Extra Varietat Empeltre d'Horta de Sant Joan, el segon lloc va ser per l'Iberolei modalitat sevillena de la Cooperativa de Santa Bàrbara i el tercer per l'Aureum farg de la Cooperativa Soldebre. El guanyador del premi al millor oli de les Terres de l'Ebre sense DO va ser l'Oleum Naturale Orgànic de Rasquera, seguit del Coll de l'Alba de varietat morruda de Camarles, i Mas de Clos de Móra d'Ebre amb una modalitat arbequina.

Pel que fa la categoria d'olis ecològics, A Alanterres el van seguir en segona i tercera posició dos olis D'Algars Biocaseres de Caseres, una arbequina i un empeltre respectivament.

Dos olis Priordeu de Margalef de Montsant van ocupar la primera i tercera posició de la categoria d'oli d'oliva extra en general. El primer amb una varietat Rojal i el segon amb una d'arbequina. El segon lloc fou per Gran Degustus, un arbequí de La Granadella.

Els premis es lliuraran en el decurs de la XXV Fira de l'Oli i IV de la Garrofa de les Terres de l'Ebre, diumenge a Jesús (11.45 h), en un acte presidit pel grup Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries.

La fira arrenca avui la seva 25 edició, amb un farcit programa d'activitats al voltant del món de l'oli i la garrofa, així com de les tradicions de les Terres de l'Ebre. Aquesta tarda (19.30 h) tindrà lloc el cicle de xerrades Daniel Mangrané, amb conferències sobre la qualitat de l'oli i noves tendències, a càrrec d'investigadors, productors i responsables de cooperatives del territori.