



Loli 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 de l'Ebre i V Fira de la Garrofa de Jesús a causa de la pandèmia, el comitè organitzador ha mantingut el concurs de tast, el qual acaba tenint una gran repercussió dins del sector, i li dóna a l'oli guanyador una gran projecció a nivell nacional i internacional.

El Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oli de Catalunya, després de rebre les onze mostres finalistes de la quasi cinquantena de presentades a la fase prèvia, i un cop realitzada la valoració organolèptica, va decidir atorgar el primer premi del concurs a aquest oli d'Horta de Sant Joan, molt reconegut pel seu caràcter singular per l'efecte de la particular combinació de l'altitud, sol abundant en roca calcària i clima sec, i pràcti-

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 Bot, de varietat empeltre.

A la 37a edició del premi es van presentar una cinquantena d'olis, dels quals 11 van ser finalistes

El guanyador del premi al millor oli de les Terres de l'Ebre sense DO va ser l'Identitat, un oli picual de la Cooperativa d'Horta de Sant Joan, seguit d'Or de l'Ebre, un verge extra de varietat arbequina de Colomé-Mulet de Campredó, mentre que el tercer lloc ha estat per al Select Cast de la Cooperativa Soldebre de Tortosa, de varietat arbequina.

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 Degustus, un arbequí de la Cooperativa de la Granadella. Per últim el premi per a particulars i de collita pròpia se'l va endur Montse Sebastià de Bitem amb la varietat panisello, seguida de Teresa Consuelo i Eulalia Munné.

El Montsagre Selecció Familiar Varietat Picual d'Alanterres, com els guanyadors de les darreres edicions, quedarà inscrit per part de l'organització de la fira de Jesús en concursos internacionals, a França i al Japó, i rebrà un lot de medalles adhesives per a l'embotellament del producte que l'acredita com el millor oli del concurs de tast 2021. La virtualitat de la fira d'enguany no permetrà el lliurament físic dels trofeus, segons ha detallat l'organització.