

Agricultura

Tres olis de Batea, el Morell i Cabacés, premiats entre els deu millors de Catalunya

La Primera Nit de l'Oli Verge Extra, organitzada pel Govern i celebrada a la Fatarella, reconeix la qualitat de 83 olis elaborats arreu del país



El conseller Ordeig tasta un oli, ahir, a la 25a Festa de l'Oli de la Fatarella. FOTO: JOAN REVILLAS

M. MILLAN
LA FATARELLA

Tres olis de la demarcació de Tarragona han estat escollits entre els deu millors de la primera edició dels Premis als Olis d'Oli Verge Extra de Catalunya, lliurats per la Generalitat a la Fatarella en el marc de la 25a Festa de l'Oli. Es tracta del Padri (Josep Maria Catà Català), del Morell; Ella l'Adam (Comercial Azazeytun XCIII SL), de Batea; i Baronia de Cabacés (Agric. i Seció Crèdit de Cabacés SCCL). Els altres set són Finques (Eolivera SCCL), Cal Portalé Picual (Cal Portalé SCP), Mas Curró i Mas Curró Extra (Agrícola Mas Curró SL), Oli Fontclara Arbequina (Zanotelli SL), Janiroc Arbequina i Janiroc Koroneiki (Euroaliment Proveedor de Alimentos de Calidad SLU). En total, s'ha distingit 83 olis catalans, en categories com grans productors, varietats autòctones, millor maridatge, monovarietals, o de producció ecològica, entre d'altres. Entre els productors del territori reconeguts hi ha les cooperatives de Bot, la Palma, Falset i Marçà, la Bisbal, el Perelló o Cambrils.

A la primera Nit de l'Oli Verge Extra van assistir unes 200 persones representants del sector de l'oli català, format per més de 80 varietats i cinc denominacions d'origen (DOP), així com representants polítics, amb el conseller d'Agricultura Oscar Ordeig al capdavant.

Aquesta primera edició dels premis s'emmarca dins de la celebració el 2025 de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia, i tenen com a objectiu prin-

cipal fomentar la promoció, la comercialització i el consum dels olis d'oliva verge extra de qualitat superior de Catalunya al mercat alimentari i a la restauració. Tot plegat «ha de servir per dinamitzar el sector a la recerca de l'excel·lència i posar en valor el nostre producte entre els cuiners, mitjans de comunicació i consumidors, per augmentar l'orgull i l'autoestima cap a un producte que ho té tot», afirmà el conseller Oscar Ordeig.

La Nit de l'Oli Verge Extra va donar el tret de sortida ahir a la Festa de l'Oli de la Fatarella. Fins al diumenge, els assistents podran tastar i conèixer els productes i les propostes dels 35 expositors que participen enguany de la festa, a més de gaudir d'una àmplia agenda d'activitats, tant

La Fatarella viu la 25a Festa de l'Oli amb una fira, tastos, degustacions i activitats lúdiques

per a grans com per als més petits, que va des de showcookings i degustacions gastronòmiques, fins a activitats esportives, exposicions i actuacions musicals. El programa inclou una demostració amb oli d'oliva de la Terra Alta de la mà del cuiner Aleix Mèlich o la degustació de senglar a la brasa a càrrec de la Colla del Jabalí Los Tossalets de la Fatarella, a més de la popular clotxada o la degustació de l'oli nou que se celebra al Pla de la Bassa demà diumenge a partir de les 13:00 hores.