



Visita de restauradors i productors de la Terra Alta a la seu de la fundació. FOTO: FUNDACIÓ ALÍCIA

La Fatarella

La Fundació Alícia dóna valor a l'oli de la Terra Alta

El prestigiós centre de recerca culinari elabora la Guia Gastronòmica de l'Oli de la DOP per potenciar-ne el consum

A. CARALT
LA FATARELLA

La Fundació Alícia ha presentat a la Fatarella la Guia Gastronòmica de l'Oli de la DOP Terra Alta, pensada per donar eines als restauradors i productors de la comarca que els permetin promoure l'ús de l'oli oliva verge extra de la varietat empeltre que s'elabora a la comarca.

La presentació s'ha fet aquesta setmana en el marc de la jornada tècnica sobre oleoturisme celebrada al municipi terraltenc prèvia la Fira de l'Oli que se celebra el cap de setmana.

La guia està pensada per a qualsevol tipus d'establiment i també per al públic en general interessat a conèixer una mica més les particularitats del conreu i de la utilització dels diferents tipus d'oli, utilitzant un llenguatge planer, directe, evitant tecnicismes.

En la seva presentació, els responsables de presentar la guia, Jaume Biarnès i Ariadna Boixader, han destacat la importància de l'autenticitat, així com la necessitat d'establir un llenguatge comú entre productors/ores i restauradors/ores. La guia s'ha fet per encàrrec del Consell Comarcal de la Terra Alta en el marc del programa de desenvolupament local *Treball a les 7 comarques*.

Ara fa uns dies, el passat 28 de novembre, productors i restaura-

dors de la comarca van visitar la seu del prestigiós centre de recerca culinari Fundació Alícia a Mòn Sant Benet, a la comarca del Bages, per conèixer el treball fet per caracteritzar l'oli d'oliva de la DO Terra Alta així com algunes de les seves possibilitats culinàries.

Des d'Alícia s'ha treballat en l'anàlisi de les potencialitats de l'oli del territori, els punts forts i

L'apunt La Fatarella, fira de referència del sector

● La Fatarella inaugura demà la 19a edició de la Fira de l'Oli, certamen de referència del sector a la comarca, com destaca l'alcalde, Francisco Blanch. Obrirà portes a les 12 hores amb expositors d'oli i una mostra de productes artesanals i tradicionals i d'una demostració d'arts i oficis artesanals.

les oportunitats comercials. En aquesta caracterització gastronòmica ha estat primordial l'experiència dels productors, restauradors, entre altres agents.

Aquests mateixos restauradors i productes han pogut conèixer aquesta setmana a la jornada de la Fatarella diverses experiències

d'empreses que aposten per l'oleoturisme. Hi eren presents Olea Soul Travel, agència de viatges dedicada a la creació d'experiències turístiques vinculades a l'oli i el vi; Cal Pastor Agroturisme, establiment d'agroturisme de la Pobla de Cèrvoles, a les Garrigues (Lleida), que és un referent en l'àmbit de l'oleoturisme; Mas de Flandí, productors d'oli d'alta qualitat de Calaceit (Terol) i estretament vinculats a l'associació 'Club Oli Tast', amb seu a Gandesa, i l'hotel-restaurant Nou Moderno, de Villalba dels Arcs, Premi Enoturisme 2015 de la Generalitat de Catalunya en la categoria restaurants.

Segons alguns dels ponents, els restauradors han de ser els grans prescriptors de l'oli en la gastronomia, sobretot amb els olis verds, i cal posar-ho fàcil i fer-ho atractiu per als visitants.

També es va posar de manifest la voluntat d'aprendre del llarg recorregut que ja porta l'enoturisme a la Terra Alta, però amb les diferències que comporta en aquest cas.

Pla estratègic

En aquest marc de promoció de les bondats de l'oli de la comarca ebrenc, el pròxim dijous, 14 de desembre, es presentarà al Centre Empresarial de la Terra Alta a Gandesa el pla estratègic de l'oli i les olives.