



El nou oli gourmet de la Ribera d'Ebre es va presentar ahir a Miravet. FOTO: JOAN REVILLAS

Miravet

Presenten Dolium, el nou oli gourmet de la Ribera d'Ebre

Nou productors s'uneixen per elaborar un producte únic, basat en la peculiaritat de la varietat fulla de salze. Ahir es va presentar a Miravet

A. C.
MIRAVET

L'església vella de Miravet fou l'escenari ahir a la tarda de la presentació d'un oli gourmet elaborat conjuntament per nou productors de la Ribera d'Ebre fruit del treball conjunt desenvolupat en el marc del programa de desenvolupament Ribera d'Ebre Viva.

Davant d'un públic format per representants polítics locals i persones del sector agroalimentari, es va donar conèixer el secret més amagat del projecte. L'oli porta per

nom Dolium, en record al dipòsit de forma esfèrica, de terrissa, usat al món romà per posar-hi oli, vi o vinagre.

La peculiaritat de l'oli es troba en el seu cupatge. Incorpora una varietat d'oliva, d'entre les 500 que es cultiven arreu del món, que només es troba a la comarca: la fulla de salze, i que es combina amb la rojal, també característica de la Ribera i la seua zona de muntanya. Ambdues varietats riberenques, juntament amb la picual, més estesa però igualment present a la comarca, «es comple-

menten perfectament i aporten una bona sensació de boca, equilibri, dolçor i resistència: atributs que el consumidor valora en un oli de qualitat», explica Esteve Martí, tècnic de l'IRTA, el qual ha acompanyat els productors riberenques en aquest projecte.

Els oleicultors han fet una producció limitada de 1.800 litres de Dolium, que vendran ells mateixos. A partir d'ara presentaran el producte a concursos, fins i tot internacionals, que permetin iniciar amb l'èxit la seva comercialització.