



#SócSiurana

La campanya «Has begut oli?» desperta els sentits sobre l'oli en els escolars del territori



Durant el curs escolar 2017-2018, el Consell Regulador de la DOP Siurana continuarà oferint a les escoles del territori el taller «Has begut oli?» donat l'èxit de l'activitat durant els mesos de febrer a maig del curs passat.

Un total de 1.250 alumnes de 6è de primària de 30 centres escolars de Reus, Tarragona, La Canonja, El Vendrell, Salou, Cambrils, Vila-Seca, Valls, Montblanc i Calafell van participar en els tallers de tast per aprendre les diferències entre un oli d'oliva i un oli d'oliva verge extra, tot identificant paràmetres com les aromes en nas i el sabor en boca, diferenciant un producte industrial d'un producte natural.

Durant l'activitat, també es promou la dieta mediterrània, el consum de productes locals i de proximitat, es valora la importància cultural lligada al món de la producció i elaboració d'oli i es parla de les propietats saludables que aporta l'oli d'oliva verge extra. En finalitzar, s'obsequia amb una mostra d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana de 100 ml als participants.

L'activitat va recollir una valoració mitjana global de 4,8 sobre 5 per part dels centres participants i un gran interès per part dels escolars, que fins i tot van posar un nom a la mascota "SIURANETA", la qual cosa ha motivat als responsables de la DOP a continuar impulsant la seva vessant educativa.



Entrevista Eduard Xatruch

«MENJAR BÉ NO HAURIA DE SER UNA MODA»

Quan el restaurant El Bulli va tancar les seves portes, els caps de cuina Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch van obrir a Cadaqués el restaurant Compartir i, dos anys i mig després, inauguraven Disfrutar a l'Eixample barcelonès. En poc més d'un any, Disfrutar ja rebia la seva primera estrella Michelin, l'Academia Catalana de Gastronomia el nomenava «Restaurant de l'any» i la Guia Macarfi «Millor restaurant de Barcelona». Aquest 2017, Disfrutar va entrar en la llista dels millors restaurants del món i va aconseguir el prestigiós premi *The one to watch* de la mà de *The World's 50 Best Restaurants*.

- Com porta tots aquests èxits. Quin creu que n'és el secret?

Estic molt satisfet pel reconeixement, però l'èxit sempre és relatiu. És el resultat d'un treball molt intens que des de fa molts anys estem fent l'Oriol, el Mateu i jo. Va ser una aposta arriscada; la cuina elaborada implica risc, una infraestructura gran i estar sempre innovant, no adormir-te mai. I el treball creatiu a vegades és desagraït, hi ha moltes hores d'esforç i sacrificis darrere d'un resultat final maco.

- «Disfrutar», el nom ja ho diu tot...

Sí, ens agrada donar servei al client i que la gent surti contenta. És el nostre objectiu principal. I el que té de bo ser cuiner és que reps un feedback molt directe per part del públic.

- Quina importància té a la seva cuina la qualitat del producte?

No entenem una bona cuina sense un bon producte. El producte mitjanament bo es pot dissimular, però l'excel·lència només es pot aconseguir amb productes de qualitat.



- I l'oli d'oliva verge extra quin protagonisme té en els seus plats?

Per a nosaltres és un ingredient fonamental. Representa gairebé el 90% de l'oli que utilitzem. Però també és veritat que els productes que fas servir a la cuina van molt lligats a la teva cultura i als hàbits que has après a casa. Els tres cuiners som catalans i les nostres arrels van lligades a l'oliva arbequina i a l'oli que es fa amb ella. Ho tenim molt interioritzat.

Els productes que fas servir a la cuina van molt lligats a la teva cultura i als hàbits que has après a casa.

- Els consumidors tenim prou cultura de l'oli? Hem millorat molt. Crec que ara tothom sap diferenciar. És més una qüestió de preu. Però avui en dia el verge extra és cada cop més competitiu i assequible per a qualsevol consumidor. Respecte al resultat final que aporta a un plat, el verge extra costa relativament poc i li treus un rendiment excel·lent. A la cuina s'ha de ser coherent i saber racionalitzar els productes.

- I la cuina té prou reconeixement com a una forma d'art?

Avui en dia possiblement massa... Això sí, la cuina mereix importància perquè l'alimentació és un aspecte bàsic de la salut. Menjar bé no hauria de ser una moda, sinó una qüestió d'educació. El que és diferent és viure una experiència gastronòmica en un restaurant un dia determinat. Això hi ha molta gent que no s'ho pot permetre, però una bona alimentació hauria d'estar a l'abast de tothom.

Algunes de les meravelles amb les que ens va fer gaudir el xef Xatruch durant l'acte de Llum i Sabor >>>



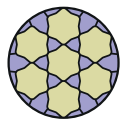
La DOP organitza un acte de reconeixement als restauradors d'oli Siurana

Les nostres 37 entitats subministren oli DOP Siurana a més de 253 restaurants de diferents categories de tot Catalunya, a més d'altres zones. Així doncs, com a forma d'agraïment als establiments que han posat la seva confiança en el nostre oli, el passat 5 de juny es va celebrar l'acte "De llum i sabor" al Pavelló dels Distingits de l'Institut Pere Mata de Reus.

Una cinquantena de responsables de restaurants de tot el país va assistir a l'acte i van rebre una litografia especialment creada per a l'ocasió, obra de l'il·lustrador Albert Asensio.

El President de la DOP Siurana, Antoni Galceran, va posar en valor "la tasca que fan els professionals de la cuina perquè la gent prengui consciència de la qualitat del nostre producte", per això «els xefs són els nostres millors prescriptors i ens atorguen credibilitat».

En aquest sentit, l'acte va comptar amb una ponència del xef vila-secà Eduard Xatruch, antic cap de cuina del Bulli i un dels responsables del restaurant Disfrutar de Barcelona. A l'acte s'hi van sumar la regidora de Cultura i Projecció de Ciutat de l'Ajuntament de Reus, Montserrat Caelles, i el President del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, Martí Carnicer.



DELLUM
ISABOR



RESUM 2016: es guanya valor afegit!

- L'exportació a països de la Unió Europea arriba als 251.000 l., una xifra cinc vegades superior a la de 2015 (49.000 litres). Els principals països receptors han estat França, Alemanya i Holanda. Fora de la UE, s'han venut 273.000 litres al mercats de Taiwan, Japó i Estats Units, principalment.

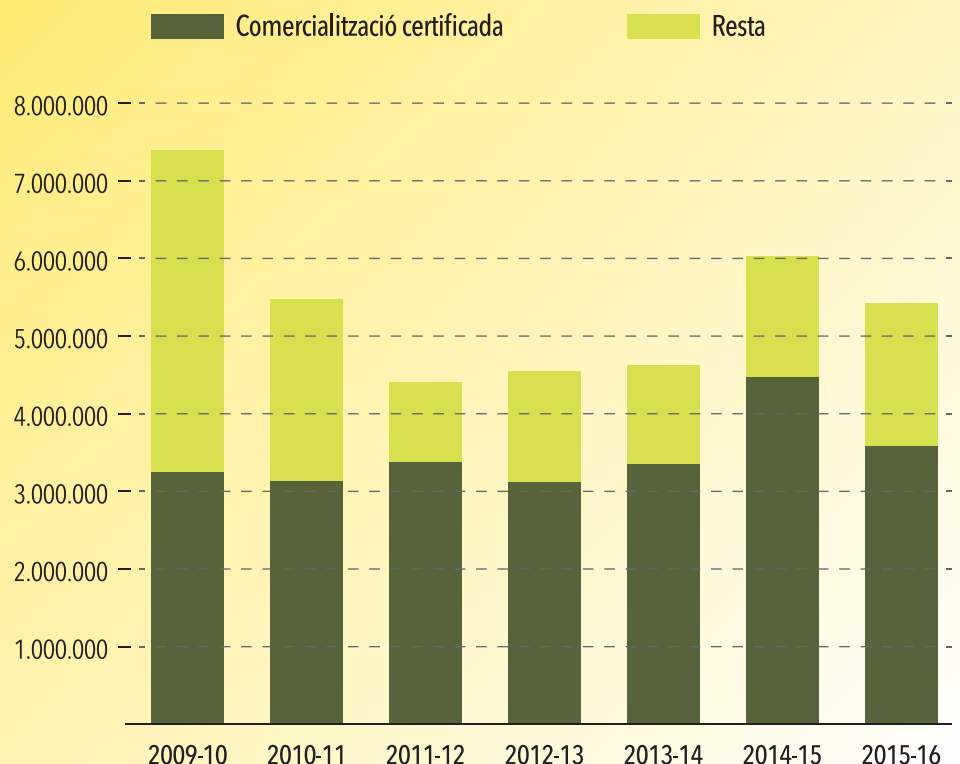
- Les empreses dedicades a l'exportació han passat de 3 a 9.

- El nombre d'hectàrees de cultiu s'ha mantingut en les 12.689 de campanyes anteriors, així com els productors, que són gairebé 8.000.

- Quant a la producció total, va ser de 5.328 tones, per sota les 6.029 Tm de 2015.

- La DOP Siurana continua sent una de les DOPs que envasa més percentatge de l'oli produït: 3.526 tones, un 66% de la producció total.

- Els envasos de 250 centilitres continuen en ascens, passant del 10% al 22% de l'oli envasat.



Les DO's de l'oli i el vi sumen qualitat

Si superposem el territori DOP Siurana i el de les DO del vi de les comarques de Tarragona tenim la major concentració de productes de qualitat certificada de Catalunya. A més, cal sumar-hi la DOP avellana de Reus, la DOP patata de Prades, la IGP calçot de Valls, la IGP pa de pagès català. Per això, la DOP Siurana ha encetat una iniciativa per reivindicar i reforçar la percepció dels consumidors de l'excel·lent rebost que tenim a les nostres terres.

La campanya «Territori DOP, territori de qualitat» està fent un itinerari per diferents mostres i fires de la mà de les DO's: DO Montsant i DOQ Priorat a la fira del vi de Falset; DO Tarragona a la Fira del vi de Tarragona i DO Catalunya a la Reus Viu el vi, en les qual proposa un tastet que aplega tots els sabors, la singularitat del territori i la seva expressió a través d'uns productes de la màxima qualitat, amb l'oli com a conductor que lliga i exalta els sabors i les aromes.



montsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

El continent: pa de vi amb farina i carbó que recorda la llicorella i que, junt amb l'arengada, generen un toc mineral.

El contingut: llegum, tomàquet escalivat, arengada i ceba confitada que, combinats, aporten textura vellutada que juga amb espurnes de fruita roja.

L'oli d'oliva verge extra DOP Siurana esdevé fil conductor entre continent i contingut.

Es tracta d'una tapa consistent i alhora fresca, gràcies a les notes àcides de la maduixa, la cirera i el mango.

La coca d'oli i la nota làctica del formatge de cabra s'alien perfectament amb el mondongu i els aromàtics del chutnei. Finalment, s'arrodoneix amb una pluja de ceba cruixent i un toc torrat d'avellana.

L'oli d'oliva verge extra DOP Siurana amoroïeix, lliga i exalta tots els sabors.

Tastet que pentina els horts del camp i les onades del mar.

Profiterol amb verdures escalivades, salsa de Romesco i peix blau de Tarragona, amb una injecció d'oli DOP Siurana, que actua de fil conductor de sabors mediterranis.

El mar enllaçat amb productes del camp, ambdós combinats a la perfecció amb els vins de la DO Tarragona: vins amables, fruit de la història i la innovació.

Mossada de bou en dues textures en companyia d'un menjablanc, neutre i amorosit, amb una injecció d'oli DOP Siurana i coronat amb arròs salvatge suflat.

Pensat per degustar amb els tresors de la DO Catalunya, vins hereus de la nostra tradició mediterrània i vitivinícola, que junt amb l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana, potencien els matisos de cadascun dels ingredients cuinats.

Edita: Consell Regulador de la DOP Siurana **Consell editorial:** Consell Regulador de la DOP Siurana

Redacció: Montserrat Gelonch i Maria Bravo **Disseny gràfic i maquetació:** Daniel Rull **Impressió:** Arts Gràfiques Rabassa, S.A. **Dipòsit legal:** T 1500-2014



Passeig Sunyer, 4-6 43202 Reus
Tel./ Fax. 977 331 937 · crdops@tinet.org

www.dopsiurana.com