



#SócSiurana

L'ESCLAT DE L'OLI NOU

La DOP Siurana presenta la campanya 2017-2018



L'inici d'una collita és el punt àlgid del cultiu de l'olivera. El gust de l'oli nou conté tot allò que ha passat al llarg de l'any: el fred de l'hivern, l'explosió de la primavera, la força dels raigs de sol de l'estiu i els canvis de color de la tardor. Aquesta concentració d'emocions és l'esquix de la caiguda del primer raig d'oli. Per això, l'acte de presentació de la campanya 2017-2018 es va anomenar «l'esclat de l'oli nou» i va tenir lloc entre oliveres, al reusenc Mas d'en Dolça.

Van encapçalar aquest emotiu acte el president de la DOP Siurana, Antoni Galceran, acompanyat de Carmel Mòdol, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura de la Generalitat, i una padrina de luxe, la reconeguda corredora de muntanya Núria Picas, qui representa els principals valors de la DOP: esforç, tenacitat, lluita per superar tots els obstacles i estima per la terra. Uns valors que tenen presents dia rere dia els 8.000 productors que han format part de la collita i als quals el president de la DOP ha reconegut el seu esforç i passió.

Augmenta lleugerament la producció d'oli

Malgrat que els darrers tres anys ha disminuït la producció d'oli a Catalunya com a conseqüència de la persistent sequera, el rendiment que preveu enguany la DOP Siurana és una mica més elevat que el de l'anterior campanya, producció al voltant dels 5,2 milions de litres d'oli.

Un oli equilibrat i complex en aromes

La presentació també va comptar amb la participació de Marisa Díaz, tastadora del Panell Oficial d'Olis Verges de Catalunya, qui va analitzar al detall les característiques de l'oli nou de la DOP Siurana i el va definir com «un oli agradable, equilibrat i harmònic, amb una complexitat d'aromes típica de l'oli d'arboquina primerenca». L'anyada 2017-18 «té un to fruitat mig-alt, de tipus verd, amb connotacions d'herba tallada i fulla d'olivera, amb una entrada en boca dolça i expressiva, mitjanament amarg i mitjanament picant i connotacions amb aromes d'ametlló, tomàquet, fonoll, carxofa i herbes aromàtiques».



El president de la Generalitat va rebre les cinc DOP catalanes d'oli a palau

El MHP Carles Puigdemont en la trobada va reconèixer l'esforç del sector per la millora de la qualitat i ens va traslladar el suport del Govern en donar valor al producte; la consellera d'Agricultura va destacar la promoció de la cultura de l'oli que fem.



Promoció de la cultura de l'oli Principals accions 2017

Totes les accions realitzades tenen l'objectiu de promoure i difondre la cultura de l'oli i de la DOP Siurana a diferents públics objectiu, destacant el valor afegit de qualitat, origen, tradició i salut dels nostres olis, alhora que posicionar la DOP Siurana com a referent de qualitat màxima, i visibilitzar les entitats DOP Siurana.

Èxit creixent de les fires de Reus i Tarragona: Fer cultura d'oli!

Les fires de l'oli nou de Reus (21a) i Tarragona (17a.), que any rere any augmenten vendes i afluència de públic, s'han consolidat i esdevenen referents al calendari cultural d'aquestes ciutats.

La diversitat d'activitats programades al voltant de l'oli va ser clau per atraure un públic de diferents edats i interessos diferents: l'esmorzar popular, degustacions d'oli nou, el berenar de pa amb oli i xocolata, música en directe, DJ, activitats infantils, tallers variats, tastos comentats d'olis, premis, sortejos (com el de «El teu pes en oli»), promocions amb la bossa reutilitzable DOP Siurana, concursos, instagramers, showcookings, ... i molt d'oli d'oliva verge extra.

A destacar l'èxit dels deu tastos d'olis comentats per a adults i infants, i de la vessant solidària coincidint amb el "Gran Recapte d'Aliments" a Tarragona. Respecte a les vendes es van superar els 51.000 litres venuts a Reus i Tarragona en la passada edició, pendent de dades finals.



Les nostres activitats han tingut una presència molt destacable en les principals xarxes socials. Segueix-nos a Instagram, Facebook i Twitter.

 /DOP.Siurana  /@Dopsiurana  /@DOP_Siurana

Promoció de la cultura de l'oli

Principals accions 2017

Edició del Butlletí informatiu #SócSiurana

Aquesta publicació semestral serveix de comunicació entre tots els que formem part de la DOP Siurana. S'han editat dos números en format electrònic i paper, distribuïts entre les nostres entitats, col·laboradors, prescriptors, administracions i empreses.



Clips AUDIOVISUALS #oliTu

Material audiovisual en format de set clips de dos minuts àgils i frescos, on una recepta atractiva ens serveix per parlar de l'oli d'oliva verge extra.



Tallers de tast d'oli a les escoles: «Has begut oli?»

L'activitat es desenvolupa mitjançant un material creat específicament, per tal que els escolars coneguin les propietats i experimentin el producte, amb l'objectiu que siguin els prescriptors de l'oli de qualitat del territori. Durant el 2017, han fet el taller 2.798 nens/es, 197 professors/es, 119 grups de 64 centres urbans del territori DOP. L'any 2018 es preveu ampliar-ho a escoles de Barcelona.



Campanya itinerant

«Territori DOP, territori de qualitat»

La DOP ha participat en fires del vi i/o altres productes oferint els "tastets DO", una tapa creada amb la inspiració de cada zona/producte (DOQ Priorat, DO Montsant, DO Tarragona, DO Conca de Barberà, DO Penedès, DO Catalunya, DOP Avellana de Reus, la IGP patata de Prades, la IGP calçot de Valls, la IGP pa de pagès català), i on l'oli és el fil conductor de tots els sabors.



Sessions de tast d'olis a prescriptors:

No tots els olis són iguals!

La DOP ha estat present a diferents instituts i escoles d'hostaleria i turisme de Catalunya, a facultats i escoles Enologia; amb masterclass d'oli a estudiants universitaris de dietètica i nutrició i a futurs professionals relacionats amb el turisme, la gastronomia, etc.



I Jam Session gastronòmica de 7 xefs francesos de la JRE (Jeunes Restaurateurs Europe) a Barcelona

El 2 juliol al restaurant El Trapio de BCN, set xefs francesos acabats d'arribar van haver d'improvisar un menú amb productes estrella de Catalunya: tonyina Balfegó, arròs bomba, gamba vermella, foie, formatge ... i l'oli d'oliva DOP Siurana!



Reconeixement a restauradors consumidors oli DOP Siurana: acte De llum i sabor

El 5 de juny al Pavelló dels distingits de l'institut Pere Mata es va fer un reconeixement als més de 300 restauradors que posen en valor el nostre producte.



Distintiu collita 2017-18 per a restaurants: Degusta'l aquí!

Adhesius per a identificar els establiments que utilitzen l'oli d'oliva DOP Siurana.



Altres actes promocionals

També hem col·laborat en activitats que ajuden a donar prestigi a l'oolve DOP Siurana com a producte del territori, saludable i de la màxima qualitat, amb valor afegit.

- Dia Mundial del pa, degustació de pa i oli, amb el gremi de forners de Barcelona
- Congrés internacional de Metges Forenses (BCN)
- Jornades Anuals del Col·legi de Nutricionistes i dietistes de Catalunya
- Activitats promoció amb la Federació de DOP-IGPs: showcooking a Hong-kong amb Isma Prados; participació a Fira Europea de les DO a Parma; sortejos de lots producte Bon Preu i Caprabo; concurs de receptes Bon Preu; selecció Plat favorit dels catalans; concurs joves cuiners de Catalunya; workshop de l'oli a Campus Alimentació BCN

Entendre l'oli

El xef Eduard Xatruch recull el premi Entenedor de l'any 2017

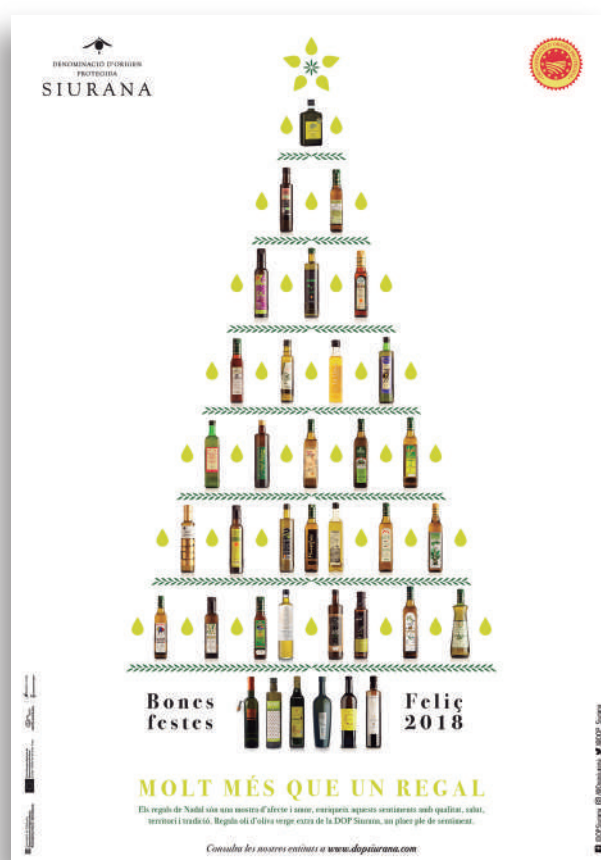
«Entendre l'oli» és el nostre lema, i la DOP Siurana va crear el Premi Entenedor de l'any a la promoció i divulgació amb la finalitat de reconèixer l'aportació de les persones individuals i entitats públiques o privades dedicades a la promoció i divulgació de l'oli amb DOP Siurana. El premiat s'escull a partir de les candidatures presentades per les entitats DOP Siurana i els membres del CR, respectant les bases aprovades.

Aquesta edició 2017 el Consell ha fallat a favor del Restaurant DISFRUTAR, que ha rebut recentment la segona estrella Michelin, a més d'altres prestigiosos reconeixements. Recollia el premi Eduard Xatruch, antic cap de cuina del Bulli i soci del restaurant Disfrutar a Barcelona, junt amb els xefs Mateu Casañas i Oriol Castro. El guardó és una peça única feta de fusta d'olivera marcada amb foc i metacrilat, que simbolitza la fusió de la tradició i la tecnologia.



Selecció de l'oli per a l'envasat genèric: selecció DOP Siurana 2018

Cada nova collita, el CR escull entre els olis presentats per les nostres entitats (en base a la valoració d'analítiques, el perfil organolèptic, i l'informe del Panell Oficial de Tast d'Olis Verges de Catalunya) el millor oli per a representar-nos en les diferents accions promocionals. Les quatre mostres d'enguany eren d'una excel·lent qualitat.



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 **Fotografies:** J. Oliva, M. Gelonch, cedides. **Impressió:** Arts Gràfiques Rabassa, S.A. **Dipòsit legal:** T 1500-2014



Passeig Sunyer, 4-6 43202 Reus
Tel. 977 331 937 · mgelonch@dopsiurana.com

www.dopsiurana.com



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals



Patronat de Turisme
Diputació Tarragona