



# #SócSiurana

## La qualitat distingeix l'oli de la campanya 2018-2019



«Delicat, elegant i complex». Així és l'oli de la collita 2018-2019, segons la cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, Àngels Calvo. Territori, tradició, qualitat i salut es conjuguen a la perfecció en un producte únic, l'oli nou, que es va presentar en una finca d'oliveres centenàries a Vinyols i els Arcs, amb l'apadrinament del periodista i Premi Nacional de Comunicació Xavier Graset.

En les 9.000 hectàrees d'oliveres que aplega la DOP Siurana, l'esforç i la passió de 5.000 productors han permès en aquesta campanya elaborar uns 2,6 milions de quilos d'oli, un 62% menys que la collita 2017-18. «Serà una campanya curta, marcada per una molt bona qualitat», afirmava el president de la DOP Siurana, Antoni Galceran a finals d'octubre.

«El factor imprevisible de la climatologia en cada campanya és una lliçó de vida que ens dona la terra», afirmava Xavier Graset durant la seva intervenció en la presentació de la collita. El periodista reconeixia que l'oli d'oliva verge extra és la benzina de la seva vida i que, per ell, la imatge de la felicitat és «entrar en un molí i sucra una torrada amb l'oli nou», sobretot si és de la DOP Siurana, «un dels millors olis del món, conjuntament amb el de les altres denominacions d'origen catalanes».



### Equilibri i complexitat aromàtica

L'oli nou, segons la descripció d'Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva, és «delicat, elegant i complex, amb un afruitat mig-alt, que té una entrada dolça i suau, amb notes subtils d'amarg i picant, que el fan equilibrat. Un oli que aromàticament recorda a l'ametlla, al fonoll, al tomàquet i fins i tot a la carxofa», aromes verds i intensos al principi de temporada que, amb el pas del temps, s'aniran suavitzant.

# Representant els productes catalans de qualitat

El passat mes de novembre, la DOP Siurana va ser present a la fira Genusmeile o "la milla del plaer" de Mannheim (Alemanya), que en motiu de la celebració del 30è aniversari de l'Associació 4 motors d'Europa -Alvèrnia-Roine-Alps, Catalunya, Llombardia i Baden-Württemberg-, ha tingut una àmplia difusió i s'ha estès a les diverses regions europees.

Els productes que han representat a Catalunya són la pera de Lleida, la poma de Girona, el torró d'Agramunt i el cinc olis catalans amb DOP, junt amb productes DOP-IGP.

Els assistents a la fira "la milla del plaer", a més de conèixer cada producte i les seves singularitats, van poder tastar una creació del xef i gastrònom Pep Nogué que integrava els quatre productes: llit de torró amb compota de poma i pera al vi regat amb l'oove de la DOP Siurana.

La DOP Siurana va ser l'escollida per a representar els productes catalans de qualitat dintre les Best practices, "PDO Siurana: Beyond olive oil", amb l'objectiu de posar en valor les persones que hi ha darrere del gran producte que és l'oove DOP Siurana, i un repàs a les accions de promoció de la cultura de l'oli.



## Benvinguda a l'oli nou: Fires de Reus i Tarragona amb rècord de vendes, 70.000 litres

### REUS - Capital de l'oli

Del 10 al 18 de novembre Reus es va convertir en la capital de l'oli Siurana, amb activitats diverses com una ruta de l'oli amb bicicleta, tast a cegues i degustacions i, finalment, amb la celebració de la 22a Fira de l'oli nou DOP Siurana els dies 16 i 17 a la plaça de la Llibertat. El certamen, que compta en l'organització a l'Ajuntament de Reus, va aplegar els productors més importants de la DOP i hi van col·laborar moltes entitats de la ciutat. Durant la fira es van programar 27 activitats, dirigides a tots els públics, especialment el familiar, i va ser un èxit de vendes i participació.

### TARRAGONA - Majoria d'edat

La 18a Fira de l'oli Nou de Tarragona es va celebrar del 30 de novembre al 2 de desembre a la plaça Corsini, una gran festa per celebrar amb l'Ajuntament de Tarragona la seva consolidació any rere any. Per tal de promoure la cultura de l'oli es van programar una gran varietat d'activitats per a tots els públics i de molt diferent tipologia: des de tastos infantils i per adults a tallers familiars, showcookings, vermuts degustació, música en directe i ball a ritme de swing, sortejos, com «El teu pes en oli», en col·laboració amb les parades del Mercat Central, o premis per experiències d'oleoturisme. D'altra banda, alguns restaurants de la ciutat també van col·laborar amb la campanya Va d'oli! en la qual ofereixen tastets elaborats amb oli nou DOP Siurana.



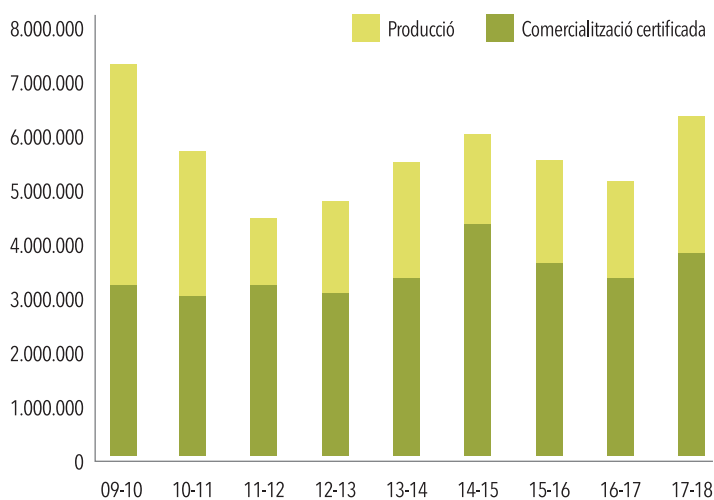
# Mirades Siurana 2018: Balanç del tancament campanya 2017-18

## Més volum i valor

La DOP Siurana ha incrementat de la producció d'oli d'oliva verge extra de més d'un 34% a la campanya 2017-2018, passant dels 4,7 milions de quilos als 6,5 milions de quilos. Un volum molt per sobre de la mitjana dels últims anys que s'havia fixat al voltant dels 5,2 milions de quilos.

També s'ha constatat un increment de la comercialització certificada amb DOP superior al 18,87% respecte de la campanya anterior. Tot i que en el mateix període hi ha hagut un descens d'hectàrees, degut, bàsicament, al nou sistema de registre que ha eliminat molts duplicats.

Una altra tendència que ja s'apuntava en campanyes anteriors i que ha anat en augment és la pèrdua de protagonisme de la garrafa de 5 litres: en 10 anys ha passat del 85% al 55,75% de vendes en volum. Per altra banda, els envasos de 250 ml o de 500 ml han tingut un creixement continuat. Aquest canvi és molt important perquè indica que cada cop es va assignant un valor més elevat al producte.



## Exportació

Pel que fa a l'exportació, més d'un 10 per cent de la comercialització total de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana total va a altres països de 4 continents (un 10,42%), destacant com a principal mercat els EUA amb 108.377 litres, seguit d'Alemanya amb 32.038 litres. Àsia és el continent on més s'exporta amb 170.259 litres, amb Taiwan i Corea al capdavant.

## Formació, educació i pedagogia

El balanç de les accions implementades durant el 2018 en l'àmbit educatiu i pedagògic és molt positiu, com també de promoció i divulgació per incrementar el coneixement de l'oli d'oliva verge extra Siurana entre diferents públics i assegurar-ne el seu consum regular. En aquest sentit, les principals accions realitzades han estat:

- Increment de la promoció de la cultura de l'oli a través dels tallers educatius a les escoles, diversitat d'activitats a les fires de l'oli nou i, amb un augment de recursos destinats i un major abast territorial de les accions
- 15 Sessions a prescriptors: facultats, instituts i escoles de Cuina i Restauració. Enologia, Turisme i Dietètica i Nutrició; 487 futurs professionals formats
- Creació de dues beques per a estudiants de l'EHIT de Cambrils que reconeixeran els millors projectes amb l'oli d'oliva verge extra com a aliment protagonista.
- Actualització del web per fer-la més dinàmica i àgil, i una comunicació més regular i efectiva a través de les xarxes socials i arribar a nous públics.



## Acte #MiradesSiurana 2018

A part del balanç de la campanya, l'acte inclou el lliurament de premis del XXVI concurs escolar de Dibuix, el III de Receptes explicades, i el #Sociurana d'instagram: les altres mirades a la DOP, la dels infants i la d'Instagram.

El XXVI Concurs escolar de dibuix i receptes amb l'increment d'un 10% d'escoles participants, 77 alumnes finalistes d'entre 7 i 12 anys implicats ha premiat 6 obres i 6 accèssits. Originalitat, sensibilitat i creativitat, també a les propostes gastronòmiques guanyadores del II Concurs Receptes explicades: "taronja d'oli" i "coc de iogurt" que els alumnes han cuinat després a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.



Al concurs d'Instagram s'han valorat les imatges compartides per assistents a totes les fires de l'oli nou. S'ha reconegut la tradició, l'originalitat i la singularitat de les fotografies presentades.

## La campanya 'Has begut oli?' èxit a les escoles de la província de Tarragona i Barcelona

Un any més, la DOP Siurana ha apostat per la sensibilització a les escoles mitjançant els tallers "Has begut oli?", amb excel·lents valoracions tant per part dels alumnes com del professorat.

Es tracta d'un tast adaptat als nens i nenes de 6è de primària, on es fomenta la participació i l'autonomia de l'aprenentatge, ja que són els mateixos alumnes qui perceben les diferències sensorials entre un oli d'oliva, producte industrial, i un oli d'oliva verge extra, suc natural de l'oliva de categoria superior, i identifiquen paràmetres com aromes i sabors. Per la gran majoria d'alumnes aquesta és la primera vegada que han estat capaços d'identificar atributs com el gust de tomàquet i d'ametlla que caracteritza l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana. Durant la realització de l'activitat també es promou la dieta mediterrània, es valora la importància cultural lligada al món de la producció i elaboració d'oli i es parla de les propietats saludables que aporta consumir oli d'oliva verge extra.

La campanya de sensibilització s'ha fet a les principals ciutats del territori, i de comarques centrals de BCN. En xifres el curs 2018-19 respecte a l'anterior: 5.872 alumnes (increment del 45%), 233 grups (increment del 33%), de 127 centres escolars diferents (increment del 27%).

	TOTAL 2018-19	Increment %
Centres Educatius	127	27
Grups / classe	233	33,14
Alumnes	5.872	44,99
Valoració professorat	4,9/5	

## Josep Baiges i Nogués, premi Entenedor de l'any 2018 "in Memoriam"

Mai l'acte de lliurament del premi Entenedor de l'any havia estat tan emotiu. La família del Josep Baiges Nogués recollia a títol pòstum el reconeixement a la seva aportació durant els més de 15 anys com a president de la DOP. "Era una bona persona", va dir el president de la DOP, Antoni Galceran, "i, crec que aquest és un dels millors llegats que pot deixar algú en marxar".

En Josep va fer aportacions clau per a la consolidació de la DOP Siurana. Amb ell es van iniciar les fires de l'oli de Reus i de Tarragona, i es va mostrar incansable en el propòsit d'aconseguir any rere any augmentar el percentatge d'envasat de l'oli de la DOP, que continua sent un dels principals objectius per dignificar i donar el valor afegit que el nostre excel·lent producte i els nostres pagesos es mereixen.

Durant la seva trajectòria com a president, la DOP Siurana va aconseguir importants reptes, com ser la primera de tot l'Estat en envasar i certificar oli ecològic, recollir nombrosos premis, o estar present en els plats del sopar i damunt la taula de la gala dels premis Nobel a Estocolm.

En Josep Baiges a més va ser president de la cooperativa de Montbrí, va ser membre dels consells rectors de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, d'Unió Agrària i del sindicat Unió de Pagesos, entre d'altres.



I sempre va trobar, malgrat tota la feina de gestió que havia de dur a terme, dies i hores per la seva família i per tenir cura de les seves oliveres i les seves vinyes, perquè, segons va dir a l'acte l'Antoni Galceran, "per damunt de tot era un home de la terra, entregat al seu noble ofici i que va entendre la màxima del filòsof Ciceró quan va escriure fa molts segles que, l'agricultura és la professió pròpia del savi, la més adient al senzill, l'ocupació més digna per a tot home lliure".

**Edita:** Consell Regulador de la DOP Siurana **Consell editorial:** Consell Regulador de la DOP Siurana **Redacció:** Montserrat Gelonch, Maria Bravo i Ruth Troyano  
**Disseny gràfic i maquetació:** Daniel Rull **Fotografies:** DOP Siurana **Impressió:** Arts Gràfiques Rabassa, S.A. **Dipòsit legal:** T 1500-2014



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

[www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)



PDR.cat 2020

Generalitat de Catalunya



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

COSTA DAURADA

Patronat de Turisme  
Diputació Tarragona