



# #SócSiurana

## “Has begut oli?” guanya el premi 2021 a la Difusión de la Cultura del Olivo que atorga AEMO



La campanya “Has begut oli?” impulsada des del Consell Regulador de la DOP Siurana ha guanyat el tercer guardó del premi 2021 a la Difusión de la Cultura del Olivo, organitzat des de l’AEMO -Asociación Española de Municipios del Olivo-. Aquesta iniciativa, conjuntament amb el Centre d’Interpretació de l’Olivar 5 elements presentat per

Finca la Pontezuela, ubicada a Toledo; i la campanya “¿A qué suena el Sur?” presentat per OLENAD, Sociedad Cooperativa Andaluza de la Puebla de Cazalla a Sevilla, han estat distingits com els millors projectes que ajuden a difondre la cultura de l’oli d’oliva arreu de l’estat espanyol.

### No tots els olis són iguals! Cultura d’oli i taller de tast a prescriptors

Aquest curs 2021 tot i la complexitat, s’ha ampliat el número de centres formatius i el número d’alumnes de cuina que han participat a les masterclass d’oli, organitzades per la DOP Siurana en col·laboració amb el Panell oficial de tast d’olis de Catalunya.

Des del mes de novembre a maig 359 alumnes de cicles formatius i universitat, repartits en 18 tallers de 13 centres d’escoles d’hoteleria i cuina, i facultat de Dietètica i Nutrició, han participat a unes sessions molt pràctiques de tast i cultura d’oli, per conèixer i comparar els tipus

d’olis existents al mercat, aprofundiment en el tast per a diferenciar-los, determinació d’atributs i defectes, i valoració de l’oove del territori, així com també es parla de l’oli més enllà de l’aliment: cultura, gastronomia, sostenibilitat, i salut.

La DOP Siurana des del 2017 promou aquestes sessions obertes a totes les facultats i instituts d’hoteleria i cuina, de turisme, d’enologia i nutrició d’arreu de Catalunya, i en aquests 5 anys són més de 900 estudiants de grau i cicles formatius que han tastat i conegut l’oli.



# La DOP Siurana lliura els premis del 28è concurs de dibuix i 4t de receptes explicades



El jardí de l'Estació Enològica va acollir novament l'acte de lliurament dels premis escolars de dibuix i de receptes convocats des del Consell Regulador de la DOP Siurana, els quals han comptat amb la participació de 18 escoles de primària de les set comarques on es produeix i s'elabora l'oli verge extra DOP Siurana. L'acte, que va comptar amb la presència del president del Consell Regulador de la DOP Siurana, Antoni Galceran; el director dels serveis territorials d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Àngel Xifré; i el director de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils, Jordi Jardí; va aplegar a les xiquetes i els xiquets que van ser

distingits amb les seves obres, en un format més reduït degut a la situació sanitària però amb una joia enorme per poder-ho celebrar junts.

Enguany especialment, ens hem adonat, més que mai, de la importància vital del valor dels nostres paisatges i de la cura amb la qual s'han de respectar. El concurs de dibuix i receptes dona una ullada contemplativa i de descobriment alhora, per part dels més joves, cap a la tasca del món rural. I ens explica, aportant moltíssima creativitat i sensibilitat, tot allò que hi passa.

## La DOP Siurana participa a 1a edició de la Fira Àpat a Tarragona



El Consell Regulador de la DOP Siurana ha participat en la primera edició de la Fira Àpat, que s'ha celebrat al Palau de Congressos de Tarragona. Durant l'esdeveniment, el xef Franc Blanch, de Deviteca emplaçat a l'Hospitalet de l'Infant, va desenvolupar un taller de cuina amb l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana com a protagonista.



A més a més, durant la Fira Àpat els molins; Coselva, Cooperativa Agrícola de les Borges del Camp, Cooperativa Agrícola de Castellvell del Camp, Centre Oleolícola del Penedès, Cooperativa de Riudecanyes, Olis Solé, Cooperativa Agrícola de Montbrí del Camp, Cooperativa de la Bisbal de Falset, Cooperativa de Riudoms, Unió Origen, la Cooperativa d'Ulldemolins i la Cooperativa de la Palma d'Ebre van donar envasos d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana que van ser venuts, entre els assistents a la fira, per un preu 5€. Fruit d'aquesta campanya, el Consell Regulador de la DOP Siurana va recaptar 275€, uns diners han estat lliurats a la campanya #JoemCorono. Val a dir que, a més, el Consell Regulador de la DOP Siurana també ha donat aquest any 500€ més per aquesta campanya que impulsa el doctor Bonaventura Clotet per a la investigació de la Covid19.

L'assistència a la Fira Àpat celebrada a Tarragona ha estat el primer esdeveniment firal al qual ens hem sumat aquest any 2021. L'objectiu del Consell Regulador és el de donar continuïtat a les activitats promocionals presencials.



## Gerard Delgado, alumne de l'Escola d'Hostaleria de Cambrils, és el guanyador de la Beca DOP Siurana

Gerard Delgado, alumne de segon curs de Direcció de Cuina de l'Escola d'Hostaleria de Cambrils, és el guanyador de la Beca DOP Siurana pel millor projecte de l'EHiT de Cambrils. La beca està dotada amb 500€, un curs de tast d'olis a càrrec del Panell Oficial de Tast d'Olis Verges de Catalunya i també un lot d'oli verge extra DOP Siurana de quinze litres, equivalent al consum d'oli d'oliva verge extra per a una persona i durant un any.

El jurat del concurs, format pels xefs Eduard Xatruch, dels restaurants "Disfrutar" de Barcelona i "Compartir" de Cadaqués; Franc Blanch, del Deviteca de l'Hospitalet de l'Infant; Toni Massanés, director general de la Fundació Alicia; Josep Sucarrats, director de la revista Cuina; i Antoni Galceran, president del Consell Regulador de la DOP Siurana han destacat les obres presentades però també apel·len a la valoració de l'oli d'oliva verge extra com a producte de màxima qualitat i essencial per a la cuina tradicional i moderna d'arreu del país.

És precisament, per aquest motiu que, els membres del jurat, fan una crida als futurs cuiners i també a les escoles de cuina del país perquè incorporin l'oli com a un ingredient bàsic dels seus corpus de cuina. Gràcies la valorització de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana; es fa una aposta per la salut, la cultura, i la cuina, a més del manteniment de l'activitat agrària i la preservació natural del nostre entorn natural.

El jurat de la Beca DOP Siurana ha estimat, d'altra banda, declarar desert el premi per al millor projecte presentat per part dels alumnes de totes les escoles d'Hosteleria, Cuina i Restauració del país.



Tanmateix, la propera convocatòria inclourà novetats que permetin atraure la participació d'alumnes amb projectes que posin en valor l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana.

## Celebració del webinar "Alimentació, Salut i Ciutat" amb l'Ajuntament de Reus i la participació del doctor Bonaventura Clotet

L'Ajuntament de Reus i el Consell Regulador de la DOP Siurana han celebrat, durant el propassat mes de juny, el webinar "Alimentació, Salut i Ciutat", que també ha comptat amb la participació del doctor Bonaventura Clotet, padri de la collita 2020-21 de la DOP Siurana i la doctora i investigadora Mònica Bulló.

L'activitat, que es va poder seguir online, va permetre posar en valor el consum de l'oli d'oliva verge extra com un dels ingredients essencials per preservar la salut i mantenir una alimentació equilibrada per poder preparar el nostre sistema immunitari i evitar determinades malalties.

El webinar forma part de les accions impulsades des del Consell Regulador de la DOP Siurana per divulgar les darreres novetats a l'entorn de la investigació associada amb el consum de l'oli d'oliva verge extra.



**Benvingut estiu!**



# Entendre l'oli

El Consell Regulador de la DOP Siurana nomena al cuiner i director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona com a Entenedor de l'any

Pep Nogué

Entenedor de l'Any 2021



El Consell Regulador de la DOP Siurana ha nomenat al cuiner i director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona (CIB), Pep Nogué, com a entenedor de l'any. El guardó és un homenatge a l'extraordinària labor que ha desenvolupat Pep Nogué, que sempre ha treballat, en la seva cuina, amb l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana; implicat en la defensa i la divulgació de la cultura de l'oli, de la pagesia, dels productors artesans i del patrimoni gastroalimentari dels països catalans.

L'acte de lliurament del guardó enguany s'ha celebrat en un format digital, en un camp d'oliveres centenàries de la DOP Siurana, i ha anat a càrrec del president del Consell Regulador de la DOP Siurana, Antoni Galceran, i del propi gastrònom, els quals han conversat a l'entorn del valor del consum de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana.

Durant la filmació Nogué ha parlat dels valors que estan associats a l'entorn de la cultura de la salut; de la gastronomia com essència de la nostra història i, a la vegada, ha posat en valor l'extraordinària tasca que desenvolupa la pagesia dia rere dia, que es dedica a cultivar les oliveres; a preservar el nostre entorn natural únic i a garantir la sostenibilitat del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre.

El president de la DOP Siurana, Antoni Galceran, ha lliurat a Pep Nogué, el guardó que l'acredita com a entenedor de l'any. Es tracta d'una representació de la tradició i la modernitat que, combinades, han portat a la DOP Siurana a fer un oli d'oliva verge extra excel·lent. La peça està elaborada amb fusta d'olivera, que mostra el pas dels anys d'un territori i del patrimoni teixit per la gent que hi viu i també amb metacrilat, que vol representar la cura dels processos de producció. A més a més, l'entenedor de l'any també ha estat obsequiat amb una ampolla màgnum d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana i un lot d'oli DOP Siurana.

**Edita:** Consell Regulador de la DOP Siurana **Consell editorial:** Consell Regulador de la DOP Siurana **Redacció:** Montserrat Gelonch i Vilaniu Comunicació  
**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