

L'investigador Agustí J. Romero, entenedor de l'any 2019

Per la seva tasca dilatada de divulgació, promoció i recerca en la millora de la qualitat de l'oli d'oliva verge extra, el científic Agustí J. Romero Aroca ha estat nomenat "Entenedor de l'Any de la DOP Siurana". Romero és doctor enginyer agrònom per la Universitat de Lleida i investigador responsable del Grup d'Olivicultura i Elaiotècnia

de l'IRTA. Va participar en la formació del Panell Oficial de Tast d'Olis de Catalunya i n'és membre i corresponsable del seu entrenament. Científic, professor, consultor, jurat en concursos internacionals. Una trajectòria dedicada al coneixement i divulgació de l'olivera i l'oli.



Agnès Busquets, padrina de la collita 2019-20

L'actriu Agnès Busquets va ser nomenada a l'acte "Esclat de l'oli nou" el 8 de novembre, entre oliveres, a La Selva del Camp. "L'olivera em transporta a un món de nostàlgia, a la iaia Maria de Riudoms i al iaio Josep Maria de Montbrí, que ens van transmetre l'amor per la terra vermella i seca". Actriu, de Tarragona i amb forts vincles al territori que sempre defensa, una gran ambaixadora de l'oli DOP Siurana, que el consumeix i el recomana.

L'Agnès com a padrina ha estat molt activa, i des de felicitar-nos el Nadal amb un especial cagatió, com també durant el temps de confinament, ha acompanyat la promoció del nostre oli, perquè, segons afirma, "com l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana no n'hi ha cap".



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:** DOP Siurana **Impressió:** Arts Gràfiques Rabassa, S.A. **Dipòsit legal:** T 1500-2014



www.dopsiurana.com

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



#SócSiurana

Ens adaptem per continuar promocionant la cultura de l'oli



La xef, cuinera i escriptora Carme Rusalleda va protagonitzar el passat 8 de juny un webinar que porta per nom "Or gourmet", conduït pel periodista Xavier Graset i amb la presència del president del Consell Regulador de la DOP Siurana, Antoni Galceran.

És moment de visibilitzar la DOP d'un oli, com es fa en el cas dels vins, assegura Carme Rusalleda, "posar a les cartes que el plat està cuinat amb oli DOP Siurana". L'oli és present a les nostres vides, signe de salut i de cultura; la xef Rusalleda remarca que "cal enganxar, per plaer i per salut". Hem de situar als productes del territori en "la llista de les coses atractives i interessants, perquè ens fan originals, únics".

"Els productes del territori ens fan originals"

Carme Rusalleda s'ha mostrat com una ferma defensora de l'oli DOP Siurana des de que fa anys en Joan Bosch li va fer descobrir: "És un oli molt fiable, amb gran regularitat". L'oli d'arbecuina "és elegant, capaç de dialogar amb qualsevol aliment; mai emmascara, abraça els sabors".

Aquest canvi de valors de la societat també es fa notar en els joves que fan pràctiques en els seus restaurants. Uns 10 anys enrere els alumnes estaven interessats per la tecnologia a la cuina, però últimament, assegura Rusalleda, "em plau molt trobar estudiants preocupats per la natura i pels aliments de proximitat". Això, afegeix, "és resultat de la tasca de les escoles per fer pedagogia de la història de la cuina".

Després del confinament, "la clientela que ve als restaurants té més coneixements, és més exigent". Hem d'escoltar-la i donar imatge de seguretat i confiança, perquè "els establiments el crea el públic; ens marca el camí".

L'oli nostre de cada dia

Una de les accions de promoció que ha impulsat el Consell Regulador de la DOP Siurana durant aquest temps de confinament ha estat la campanya "L'oli nostre de cada dia" per a promoure el consum d'oli verge extra DOP Siurana a les receptes quotidianes. La campanya ha comptat amb el suport del periodista Xavier Grasset, de l'actriu Agnès Busquets i la visió de dos pagesos, l'Arnau de Bràfim, i l'Eduard de la Palma d'Ebre.



Tast telemàtic d'oli

La promoció de la cultura de l'oli mitjançant els tastos és una de les accions que creix any rere any i contribueix a donar una gran visibilitat i prestigi a la DOP Siurana. Des de l'agost del 2019 han participat en els tastos 374 alumnes de graus de cuina, i de Dietètica i Nutrició. Per tal d'adaptar-nos al nou escenari, vam organitzar el 30 d'abril un tast d'oli telemàtic amb 55 participants d'escoles d'hoteleria i restauració d'arreu de Catalunya.

Es van preparar i enviar, amb molta cura, les 55 mostres per a desenvolupar el tast a la totalitat de persones que van participar a la sessió.



La campanya 'Has begut oli?' arriba a més de 15.000 alumnes

Des de l'inici de la campanya el 2016 s'han realitzat 644 tallers en 171 centres educatius de les comarques del territori DOP Siurana i de Barcelona, el que suposa que la cultura de l'OOVE ha arribat a 15.621 alumnes en quatre cursos escolars.

Actualment, la DOP Siurana treballa per adaptar el taller als possibles escenaris que durant el curs escolar 2020-2021 puguin viure les escoles.

Resum total i per territori

	Territori DOP total	Barcelona total	TOTAL
	2017-2020	2018-2020	2019-2020
Centres Educatius	64	107	171
N. tallers (grups)	340	304	644
Alumnes	8.341	7.280	15.621



Èxit de les fires de l'oli de Reus i Tarragona

La 19a edició de la Fira de l'Oli Nou de Tarragona (29 de novembre-1 de desembre 2019), amb la participació d'una vintena d'entitats productores d'oli d'oliva verge extra, i la 23a Fira de l'oli DOP Siurana de Reus (15 i 16 de novembre 2019), amb 17 productors, augmenten les vendes d'oli en més de 71.000 litres i continuen recollint un gran èxit de públic que al mateix temps gaudeix del seu vessant més lúdic i festiu.



Cicloturisme pel territori DOP Siurana: La ruta de l'oli

El Baix Camp ha estrenat la primera Ruta Cicloturista centrada en l'Oli, per mostrar com i on es conreen les oliveres de les que surt un tresor de la gastronomia: el nostre oli d'oliva verge extra d'arbequina DOP Siurana. És una proposta de l'associació Bicicamp, amb el suport del Consell Comarcal del Baix Camp, coordinador del projecte, i del Consell Regulador de la DOP Siurana. Es tracta d'un itinerari circular de 49 km per camins entre oliveres i conreus, i es promoció la visita als pobles i els elements relacionats amb l'oli, així com d'altres llocs d'interès.

Aquesta ruta és un valor en alça que se suma a les propostes d'oleoturisme del Priorat i d'algunes altres entitats.



Foto: Ferran Aguilar



Foto: Ferran Aguilar

L'oli DOP Siurana ingredient de la Cuina dels Genis

Per conèixer un territori se n'ha de conèixer la gastronomia. La cuina reflecteix la història antiga i recent d'un lloc; forma part de la cultura, la tradició i el paisatge, i és una mostra de les riqueses naturals que aquell lloc pot oferir.

En el territori de la DOP Siurana han confluït 3 grans genis: Gaudí, Miró i Pau Casals, molt vinculats amb la natura i el paisatge. La Cuina dels Genis és un projecte que destaca per la creativitat i la singularitat, i que busca despertar emocions, i també donar a conèixer els genis, el seu llegat i la seva vinculació amb el territori. Tasteu-la!

