

#SócSiurana

La DOP Siurana creix en la comercialització d'oli certificat



El president de la Denominació d'Origen Protegida (DOP) Siurana, Antoni Galceran, va presentar a l'Estació Enològica de Reus les dades de la campanya 2016-17, en la qual s'han incrementat i diversificat les accions de promoció de l'oli verge extra de la DOP, alhora que ha crescut el percentatge de comercialització certificada del producte, que ha passat del 66% l'any 2016 al 68% de la campanya 2017, i que manté Siurana com una de les DOP de l'Estat que més percentatge de l'oli produït comercialitza amb marca i segell de qualitat DOP.

El valor de l'oli d'oliva en dibuixos, fotografies i receptes

Un cop presentades les dades del balanç de la campanya i les accions de promoció, a l'acte #Mirada Siurana 2017 es van lliurar els XXV premis del concurs escolar de dibuix. Un total de 10 escoles dels municipis amb entitats DOP Siurana van participar amb 47 dibuixos finalistes. D'ells es van seleccionar 12 obres guanyadores en diferents categories.

També es va fer lliurament dels premis del II concurs de Receptes Explicades. En aquesta segona edició s'han atorgat 6 premis entre els 21 finalistes de receptes fetes amb oli d'oliva verge extra DOP.

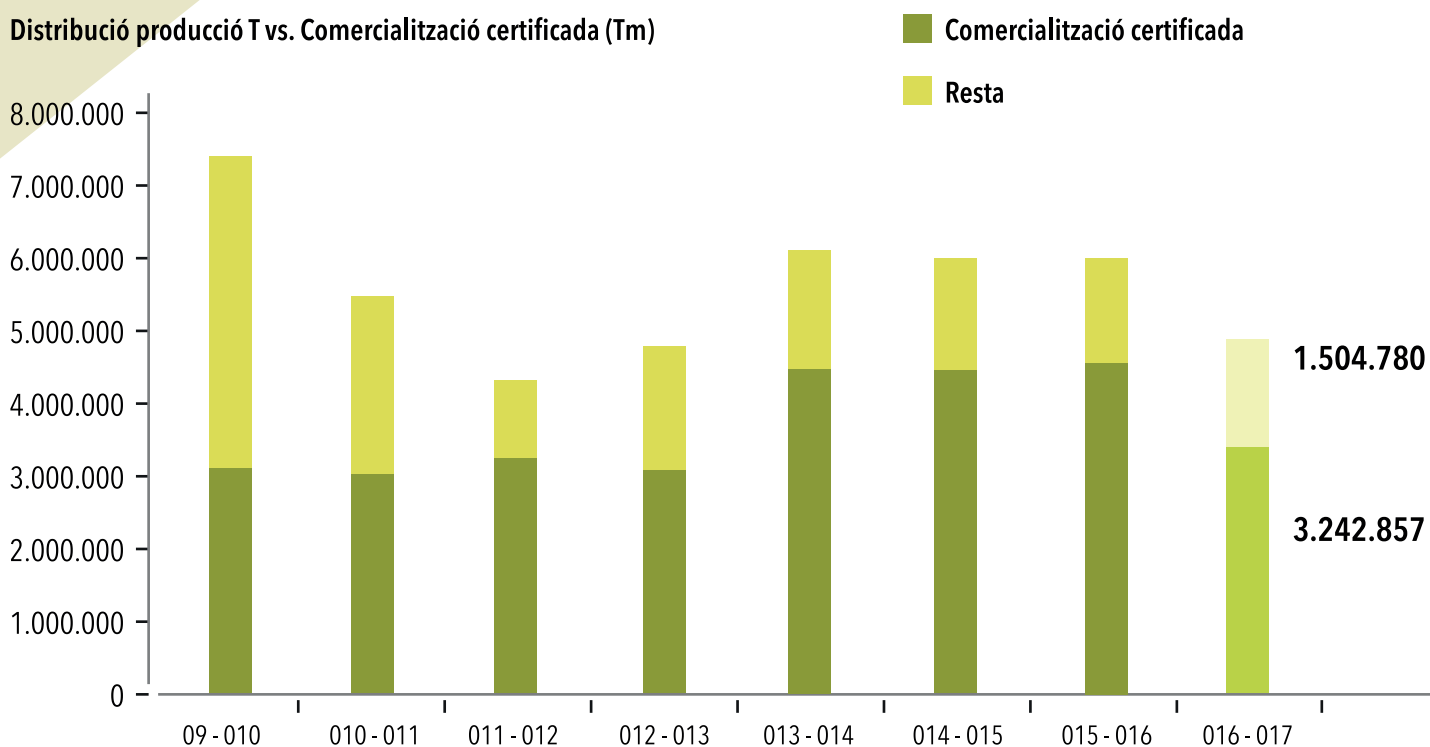
Respecte al concurs d'Instagram #SócSiurana sobre les fires de l'oli, hi havia un total de tres premis.



Balanç campanya 2017

- El percentatge de comercialització d'oli certificat arriba al **68%** de la producció.
- Els envasos de 250 ml o de 500 ml continuen creixent. En 5 anys han augmentat les unitats un **253%** i un **95%**, respectivament.
- L'exportació representa un **14%** de la comercialització total.
- Més del **60%** de tot l'oli que s'exporta és a països d'Àsia.
- Més d'un **14%** de l'oli DOP Siurana exportat és ecològic i es destina a mercats com Noruega i el Japó.
- La collita 2016-17 a nivell global ha estat marcada per una producció molt inferior a altres, tot i això, a la DOP Siurana la producció sols ha baixat un **10%** de mitjana.

Distribució producció T vs. Comercialització certificada (Tm)



La DOP Siurana, a Alimentària 2018

La DOP Siurana ha tancat la seva participació a la 22a Fira Alimentària, el Saló Internacional de l'Alimentació i les Begudes més important de l'Estat espanyol i de l'arc mediterrani i un referent internacional, del 16 al 19 d'abril, amb una valoració molt positiva.

Durant aquests quatre dies, a l'estand del Consell Regulador s'hi ha pogut tastar les principals marques dels oove dels nostres elaboradors i s'ha ofert una àmplia informació sobre els atributs, les zones de producció i les entitats. Els visitants nacionals i internacionals, tant els que ja ens coneixien com els que ens han trobat casualment, s'han sorprès amb la qualitat i intensitat dels nostres oove.

A més, hem presentat i degustat els nostres olis a l'espai Catalonia Gourmet Hub, presentació en textures de la mà de Jeroni Castells, i showcooking amb Pep Nogué.

Agraïm la visita a totes aquelles persones que han passat per l'estand durant la Fira, cal destacar els molts estudiants d'hoteleria i cuina de diferents escoles del país, consumidors i futurs prescriptors que han descobert el valor afegit de l'oli DOP Siurana.



Els joves estudiants d'audiovisuals i de cuina aporten una nova mirada sobre l'oli DOP Siurana: **Projecte Oli i Territori**

Un dels objectius de difusió de la DOP Siurana és fer visible el profund lligam que existeix entre l'oli i el territori. I per contribuir en aquest objectiu, una de les accions que ha impulsat durant aquesta campanya és la realització d'un documental per posar imatges que transmetin el valor de l'oli com a producte de la terra. El projecte del documental ha comptat amb la col·laboració de dos centres formatius: l'Institut Pere Martell de Tarragona, amb els alumnes del cicle formatiu de grau superior de realització de projectes audiovisuals, i l'Escola d'Hoteleria de Cambrils, mitjançant el programa Innova de transmissió del coneixement del Departament d'Ensenyament de la Generalitat.



Segons Josep Maria Grau, cap del Departament d'Imatge i So de l'Institut Pere Martell i coordinador del projecte, «abans de començar el documental, el món de l'oli era molt desconegut pels alumnes» que tenen entre 18 i 19 anys. «No sabien diferenciar entre un oli d'oliva i un oli verge. Ara han descobert el valor real que té el producte».

El projecte va començar amb una sèrie de trobades per documentar els eixos temàtics sobre els que havia de girar la peça audiovisual. Els alumnes es van reunir amb els responsables de la DOP Siurana i també amb els participants de l'altre centre formatiu col·laborador, l'Escola d'Hoteleria de Cambrils.



Finalment, es va decidir a gravar diverses entrevistes a responsables de molins d'oli, productors i responsables de la DOP en tres emplaçaments: Picamoixons, Palma d'Ebre i Cabacés per aportar diferents visions de l'oli com a eix vertebrador del territori.

Per la seva part, des de l'Escola d'Hoteleria, segons la seva cap d'estudis, Lourdes Torres, «es va treballar l'aportació de l'oli d'oliva en tres temes o sectors: la dieta mediterrània, la nutrició i la salut, i la bellesa i la cosmètica. La primera fase del projecte va ser també la documentació i, per això, s'han creat continguts compartits amb els dos centres perquè els alumnes tinguessin accessible la informació necessària.



Després, des de l'Escola, amb l'ajuda del professor de cuina de grau superior, Marc Lozano, els alumnes van crear un menú degustació amb tots els plats elaborats amb oli d'oliva verge extra de la DOP Siurana com a ingredient estrella. «Voliem descobrir aplicacions de l'oli més enllà de les típiques de fregir i amanir». Així, van experimentar amb gelatines d'oli, neu d'oli, caramel d'oli o gelat d'oli. «Els alumnes es van sorprendre de totes les possibilitats que té l'oli a la cuina. Per a ells aquest projecte ha estat com un petit màster».

En el menú hi havia plats molt creatius com les «espelmes i coulant d'oli infusionats», «Caneló de gelatina DOP Siurana» o, entre les postres, «Fals ou amb nucli de mango i esfèrics de xicleb», fet amb un ou de xocolata blanca i una mousse d'oli representant la clara i el mango simulant el rovell.

A part del menú, l'Escola també va fer tallers relatius a l'oli i la salut i l'oli per a cosmètica, amb activitats com massatges amb oli d'oliva i taller de sabons casolans amb oli.

Les imatges de l'elaboració del menú també estaran recollides en el documental que es presentarà properament.

Gràcies a totes les persones que van fer possible aquesta gran experiència!

Entendre l'oli

Premis Cambra 2018 Reconeixement a la trajectòria de la DOP Siurana.

La Cambra de Comerç de Reus va reconèixer el paper de la DOP Siurana i li va atorgar un dels premis Cambra Reus 2018 a la trajectòria per donar prestigi a l'oli del territori i posar en valor la feina dels productors. Aquest esdeveniment, que té per finalitat posar en valor el teixit empresarial de la ciutat, va tenir lloc el passat 12 d'abril a l'auditori Antoni Gaudí de firaReus i va comptar amb l'assistència del president del Parlament de Catalunya, Roger Torrent, entre d'altres.



IN MEMORIAM

Josep Baiges Nogués, president de la DOP Siurana del 1996 al 2010



Foto cedida

“Com quan el sol ens acarona amb el seu caliu, la teva mirada ens acompanyarà amb cada raig d'oli”

Aquesta frase, extreta del recordatori que la DOP Siurana va publicar el dia de la seva defunció, defineix el llegat de la seva trajectòria. De la mateixa manera que l'olivera arrela, creix i ens dona el fruit valuós de les seves olives, el bon fer d'en Josep Baiges Nogués calava en el cor de les persones amb les qui treballava. Pel seu tracte entranyable, proper i familiar, qualsevol conversa amb ell generava quelcom millor. Aquest tarannà tan personal és el mateix que va caracteritzar la seva incansable tasca dins la DOP Siurana i que encara avui és empremta de la qualitat del nostre oli.

Amb la pagesia, entre oliveres, en cada raig d'oli... per sempre amb nosaltres.

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:** 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



Europa inverteix en les zones rurals

