

El doctor Eduard Escrich, padrí de la collita 2023



El doctor Eduard Escrich, professor del Departament de Biologia Cel·lular, Fisiologia i Immunologia de la Facultat de Medicina de la Universitat Autònoma de Barcelona i a la vegada director del Grup Multidisciplinari que analitza, des de fa 37 anys, la relació dels greixos en la dieta, ha estat nomenat padrí de la collita 2023 de la DOP Siurana.

L'acte de nomenament va tenir lloc el passat 30 d'octubre i va coincidir amb la presentació de la nova collita. Durant l'esdeveniment, el doctor Escrich, que es va mostrar molt agraït pel nomenament, i durant la seva intervenció va destacar la importància que té el consum de l'oli d'oliva verge, el suc natural de les olives, per a la prevenció de malalties, especialment el càncer de mama i, a la vegada, per garantir la prevenció de la salut.

Edita: Consell Regulador de la DOP Siurana **Consell editorial:** Consell Regulador de la DOP Siurana, Antoni Galceran i Montserrat Gelonch **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



www.dopsiurana.com



PDR.cat 2022

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Unió Europea
Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals

COSTA DAURADA

Patronat de Turisme
Diputació Tarragona



#SócSiurana

La collita d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana és d'una gran qualitat i es situarà al voltant dels tres milions de litres

Per segon any, el canvi climàtic i la sequera han provocat un descens de la producció d'olives arbequines



La sequera i el canvi climàtic han rebaixat, per segon any consecutiu, la producció d'olives arbequines a les set comarques que aplega la Denominació d'Origen Protegida Siurana. La reducció de les pluges i les elevades temperatures han fet que enguany la producció prevista d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana es situï al voltant dels 3.050.000 litres, un 7 per cent inferior als litres produïts l'any passat i, un 44 per cent inferior respecte a una campanya mitjana.

Aquesta situació, que es registra per segon any, no afecta, en canvi, a la qualitat del producte: enguany totes les olives són molt sanes i l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana arriba al mercat amb un gran valor organolèptic. Tanmateix l'increment del cost de tots els productes i serveis que estem patint i, el descens tan significatiu de la producció impacta i provoca que els preus de l'oli es mantinguin a nivells actuals o puguin pujar.

L'acte de presentació de la nova collita va tenir lloc el 30 d'octubre a Vimbodí, seguint la línia marcada des del Consell Regulador de la DOP Siurana per garantir la descentralització de les activitats. Així mateix, enguany la presentació de la nova collita de l'oli d'oliva verge extra DOP

Siurana va estar acompanyada dels vols captius efectuats amb el globus de la Federació catalana de DOP-IGP. Una iniciativa comunicativa de la Federació, que s'ha desplaçat arreu del país i, en el cas de la presentació de l'oli nou va permetre gaudir del paisatge agrari de la Conca de Barberà.



Convocada la una nova edició de la Beca DOP Siurana

El Consell Regulador de la DOP Siurana ha convocat una nova edició de la BECA, adreçada a les i els estudiants de totes les escoles d'Hoteleria i Turisme, Cuina i Restauració de Catalunya, públiques i privades. La beca premia el millor projecte presentat on l'oli d'oliva verge extra hi tingui una especial rellevància: des d'un projecte de síntesi d'un cicle formatiu, final de curs o específic per la beca.

L'autora o autor del projecte escollit per el jurat format per Ada Parellada, Eduard Xatruch, Toni Massanés, Josep Sucarrats, Francesc Blanch, Antoni Galceran i Montserrat Gelonch, s'endurà 1000€, un curs d'iniciació al Tast d'olis a càrrec del Panell Oficial de Tast d'Olis d'Oliva Verge de Catalunya i un lot d'oli, equivalent al consum d'una persona per any: 15 litres d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana.



Comencen els tallers “Has begut oli” a les escoles i les activitats “No tots els olis són iguals” a prescriptors



Un any més des del Consell Regulador de la DOP Siurana hem iniciat els tallers “Has begut oli” adreçats a les nenes i els nens que estan cursant Primària a les escoles del Camp de Tarragona i també de les comarques de Barcelona.

La iniciativa posa l'accent en els beneficis que té el consum de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana i a la vegada posa en valor la labor que desenvolupen les pageses i els pagesos de la DOP Siurana.

De manera paral·lela també es desenvolupen les activitats formatives “No tots els olis són iguals” adreçats a estudiants de les escoles professionals d'hoteleria i hosteleria d'arreu de la geografia catalana. Les activitats esdevenen una carta de presentació i divulgació de les característiques de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana.

Èxit de participació i vendes a la 26a Fira de l'Oli d'Oliva Verge DOP Siurana

La 26a edició de la Fira de l'Oli d'Oliva Verge Extra DOP Siurana es va celebrar a la plaça Llibertat de Reus els dies 10 i 11 de novembre. L'esdeveniment va ser, un any més, un èxit de participació i de vendes. Així ho evidencia que la fira manté el reclam dels consumidors que busquen l'oli nou de la temporada elaborat pels diversos molins de la DOP Siurana.

Així mateix, la Fira de l'Oli Nou de Reus, va permetre recaptar aquest any 2.349,93€ a través de l'esmorzar solidari de la Fira per a La Marató de TV3. A més a més, Durant la celebració de la Fira es van celebrar diverses activitats formatives per a divulgar la cultura i els valors de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana.



La presentació de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana a Tarragona es va dur a terme a la plaça Corsini de Tarragona els dies 24 i 25 de novembre. La mostra, va assolir, un any més, una gran participació i èxit de vendes. Durant la Fira es va celebrar el vermut solidari, durant el qual es van recaptar 825€ que es van destinar íntegrament al Banc dels Aliments. Així mateix també es van desenvolupar activitats lúdiques i culturals per aprendre/conèixer, jugar, degustar i posar a prova els sentits, en definitiva cultura de l'oli per a tothom.

Un dels actes que major expectació genera en ambdues convocatòries és el teu pes en oli: en el cas de la Fira de Reus es van regalar 55 litres d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana i a Tarragona el regal fou de 85 litres d'OOVE.

La presentació de la nova collita d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana és una festa a les cooperatives i molins

Cooperativa Agrícola d'Almoster	3/12/23
CEOLPE / Vila-rodona	19/11/23
Cooperativa Agrícola de Cabacés	9/12/23
Celler Masroig i SC / La Serra d'Almos	9/12/23
Cooperativa Agrícola de Montbrió	21/1/24
Olis Solé S.L.	5/11/23
Cooperativa Agrícola de Riudecanyes	7/1/24
Cooperativa Agrícola de Riudoms	5/11/23
COSELVA + Aleixar + Castellvell	12/11/23
Cooperativa Agrícola de Valls	26/11/23
Cooperativa Agrícola de la Bisbal de Falset	3/12/23
Cooperativa Agrícola L'Avellanera	19/11/23
Cooperativa Agrícola de Cambrils	5/11/23

