

L'Oli d'oliva

La mitologia grega ens relata que Atena, la deessa de la saviesa i de la guerra, va fer créixer a Atenes la primera olivera per tal que els habitants de la ciutat gaudissin d'un aliment gustós i es poguessin il·luminar en les nits més fosques.

L'oli ha estat més que un aliment per als habitants de la mediterrània. Introduït pels grecs i els fenicis, el seu cultiu es va estendre molt ràpidament per les nostres contrades i des de l'edat mitjana la majoria dels pobles comptaven amb un molí d'oli.

Fruit d'aquesta història, tres de les cinc denominacions d'origen protegides (DOP) de Catalunya són de les comarques tarragonines.

DOP OLI DE LA TERRA ALTA:

L'oli d'oliva verge extra Terra Alta prové majoritàriament de la varietat d'oliva empeltre, amb una petita participació d'altres varietats com són l'arbequina, la morruda i la farga.

Aquestes varietats donen lloc a uns olis d'oliva verge extra, límpids i transparents, d'un color groguenc, d'intensitat entre lleugera i mitjana, dolcents, lleugerament amargs i picants, i amb certa astringència, amb connotacions aromàtiques que recorden l'ametlla i la nou verda.

DOP OLI SIURANA:

L'arbequina, la rojal i la morruda són les varietats admeses per la producció de la DOP Siurana, tot i que el 90% de les olives de les quals s'extreu l'oli són de la varietat arbequina.

Segons l'època de recol·lecció, es poden distingir dos tipus d'oli:

- Afruitat. Prové d'una recol·lecció primerenca, és de color verd, amb bastant cos i lleugerament amargant.

- Dolç. Prové d'una recol·lecció més tardana, és de color groc i més fluid.

DOP OLI DEL BAIX EBRE - MONTSIÀ:

Morruda o morrut, sevillenc (ambdues originàries de la zona) i farga són les varietats que donen origen a l'oli del Baix Ebre – Montsià.

Aquestes varietats d'olives donen lloc a uns olis d'oliva verge extra, d'un color que varia segons l'època de recol·lecció i la situació geogràfica (del groc-verdós al groc-daurat). Són olis molt agradables al paladar, molt gustosos i aromàtics, de sabor afruitat al principi de la campanya i lleugerament dolços en temps més avançat.

Podem dir que l'olivera és una part molt important del paisatge, de la cultura i de l'economia del Camp de Tarragona i de les Terres de l'Ebre, i un dels grans reptes del sector agrari és la promoció i difusió del que Homer qualificava d'or líquid.



EL ACEITE DE OLIVA

La mitologia grega nos relata que Atena, la diosa de la sabiduria i la guerra, hizo crecer en Atenas el primer olivo a fin de que los habitantes de la ciudad disfrutasen de un alimento sabroso y se pudiesen iluminar en las noches más oscuras.

El aceite ha sido más que un alimento para los habitantes de la región mediterránea. Su cultivo, introducido por los griegos y fenicios, se extendió por nuestras tierras con extraordinaria rapidez, y ya en la Edad Media la mayoría de los pueblos disponía de un molino de aceite.

Fruto de esta historia, tres de las cinco denominaciones de origen protegidas (DOP) de Cataluña son de las comarcas tarraconenses.

DOP ACEITE DE LA TERRA ALTA:

El aceite de oliva virgen extra Terra Alta procede mayoritariamente de la variedad de oliva empeltre, con una pequeña participación de otras variedades como la arbequina, la morruda y la farga.

Estas variedades dan lugar a aceites de oliva virgen extra límpidos y transparentes, de color amarillento, de intensidad entre ligera y media, dulzones, ligeramente amargos y picantes y con cierta astringencia, con connotaciones aromáticas que recuerdan a la almendra y la nuez verde.

DOP ACEITE SIURANA:

La arbequina, la rojal y la morruda son las variedades permitidas para la producción de la DOP Siurana, aunque el 90% de las olivas de las que se extrae el aceite son de la variedad arbequina.

Según la época de recolección, se pueden distinguir dos tipos de aceite:

- Afruitado. Procede de una recolección primeriza y es de color verde, con bastante cuerpo y ligeramente amargo.

- Dulce. Procede de una recolección más tardía y es de color amarillo y más fluido.

DOP ACEITE DEL BAIX EBRE – MONTSIÀ:

Morruda o morrut, sevillenc (ambdues originàries de la zona) i farga són les varietats del aceite del Baix Ebre – Montsià.

Estas variedades de olivas dan lugar a aceites de oliva virgen extra de un color que varía según la época de recolección y la situación geográfica (del amarillo-verdoso al amarillo-dorado). Son aceites muy agradables al paladar, muy sabrosos y aromáticos, de sabor afruitado al principio de la campaña y ligeramente dulces en tiempo más avanzado.

Podemos decir que el olivo es una parte muy importante del paisaje, la cultura y la economía del Campo de Tarragona y las Tierras del Ebro, y uno de los grandes retos del sector agrario es la promoción y difusión de lo que Homero calificaba como oro líquido.

R RECORDA • RECUERDA

L'OLI VERGE D'OLIVA

Saludable, cardioprotector, vitamínic i, a més a més, exquisit; l'oli verge d'oliva és avui un dels ingredients indispensables de la dieta mediterrània. Són innumerables i indiscutibles les virtuts que el fan únic i apreciadíssim des del punt de vista culinari i dietètic. Les seves propietats beneficioses i protectores enfront de malalties com el colesterol, l'arteriosclerosi, la diabetis, la hipertensió i alguns tipus de càncer, fan de l'oli verge d'oliva un producte regulador de l'equilibri de la nostra salut.

EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Saludable, cardioprotector, vitamínico y, además, exquisito; el aceite virgen de oliva es hoy uno de los ingredientes indispensables de la dieta mediterránea. Son innumerables e indiscutibles las virtudes que lo hacen único y apreciadísimo desde el punto de vista culinario y dietético. Sus propiedades beneficiosas y protectoras frente a enfermedades como el colesterol, la arteriosclerosis, la diabetes, la hipertensión y algunos tipos de cáncer, hacen del aceite virgen de oliva un producto regulador del equilibrio de nuestra salud.



Productes Locals de Qualitat, l'excel·lència de la nostra terra

El Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre posen a l'abast del consumidor els millors productes amb distintiu d'origen i qualitat agroalimentària. El distintiu P.L.Q. és sinònim de garantia per al consumidor i de futur per al territori.

