



Tweet

JORNADES DE L'OLI NOU

## L'oli nou d'oliva verge extra: de l'arbre a la taula

Berta Ruiz Berta Ruiz



Un moment de la ruta per la finca d'olivers, el passat dissabte a la tarda

Aquest passat dissabte a la tarda, una cinquantena de persones van participar a l'activitat "De ruta per les oliveres", emmarcada en les Jornades Gastronòmiques amb Oli Nou d'Oliva Verge Extra que van començar el passat 20 d'octubre i que s'allargaran fins el proper 5 de novembre. La sortida es va fer des de les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola, des d'on es va marxar fins a una finca d'oliveres propera. Sobre el terreny, els participants van poder conèixer el procés que fa l'oliva des de l'arbre fins al plat. Primer van recollir les olives: col·locant les borasses al terra i fent caure el fruit fent ús d'unes forquilles i també amb les pròpies mans. A més, també van poder conèixer una breu pinzellada del que és el projecte LIFELOOP 2020 amb el què es disposa d'un ventilador que dóna energia per regar el terreny, així com una caldera de biomassa –dins de les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola– que és alimentada amb el pinyol de l'oliva. Després es van recollir les olives i es van transportar fins el molí on van ser abocades per seguir amb el procés d'elaboració de l'oli.

Un cop a les instal·lacions, els participants es van haver de vestir amb bates i casquets higiènics per accedir als espais de maquinària. Al finalitzar el procés, es va poder tastar el primer oli que surt de la batedora: un oli amarg i força picant. De fet, aquest producte requereix d'un mínim de 24 hores de repòs perquè s'assenti el seu sabor final. A la Cooperativa Agrícola disposen de 24 dipòsits de 30.000 quilos cadascun on s'emmagatzema l'oli. "El millor oli és ara" i, per aquest motiu, el molí treballa a ple rendiment i produeix cada dia per obtenir un oli de la màxima qualitat. En acabar el recorregut, els assistents van poder berenar la típica Rosta de Cambrils, a base de pa torrat amb oli nou i xocolata, vi i aigua.

#### **Taller familiar "Amb l'oli, ben nets", el proper 29 d'octubre**

La propera activitat de les Jornades Gastronòmiques amb Oli Nou d'Oliva Verge Extra tindrà lloc el proper diumenge 29 d'octubre amb dues sessions del taller familiar "Amb l'oli, ben nets" al Museu Agrícola de Cambrils (carrer de l'Oli, 2). L'activitat que s'oferirà de manera gratuïta a les 11:30 i a les 12:30 hores, té una durada d'una hora i no és necessària la inscripció prèvia. El taller tractarà sobre la problemàtica de l'oli usat i la possibilitat d'elaborar altres productes diferents com pot ser el sabó s'espígol. Mentre durin les jornades, fins el 5 de novembre, una trentena de restaurants oferiran pa amb oli com a aperitiu dels seus àpat.

#### **Festa de l'Oli nou: Esmorzar popular, el 5 de novembre**

Per altra banda, l'acte més destacat serà l'esmorzar popular a les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (carretera Montbrió, km2). Serà el 5 de novembre a partir de les 9 hores, els i les assistents podran esmorzar pa torrat, llonganissa, fruita i oli nou d'oliva verge extra Mestral de la nova collita per només 4 euros, mentre gaudeixen d'actuacions infantils de grups locals. L'agrobotiga obrirà en horari especial, de 9 a 14 hores, per qui vulgui aprofitar l'ocasió per fer la compra de productes de proximitat. Com a promoció, els que hagin comprat el tiquet de l'esmorzar tindran un descompte de dos euros per a la compra d'una garrafa de cinc litres d'oli.

---

**EXPRESSA LA TEVA OPINIÓ !**