GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

EL PRIMER OLI EMPORDANÈS JA ES AQUÍ!

+ Notícies | 01/12/2007 | 12:29

L'Oli de Palau és el procés d'elaboració, combina l'aspecte artesà, amb 40 anys d'experiència en aquest àmbit.

Aquesta setmana l´Oli d´oliva torna a ser Notícia a l´Empordà ja que aquest any la collita serà molt petita degut a la falta de pluja a les terres de l´Empordà.Això si la collita serà molt petita la qual cosa farà pujar el preu de l´oli,però la qualitat de l´oli serà excel.lent.

L´oliva, i el suc natural, l'oli, han tingut, des de la més remota antiguitat, una ampla difusió pels cinc continents. Aquesta projecció mundial obliga, de forma exigent, a esmerar el cultiu, la recol·lecció i la presentació. Es tracta d'un important llegat que és necessari conservar, millorar i transmetre a les futures generacions en benefici de la seva alimentació, salut i vida. La dietètica moderna ha reconegut l'oli verge d'oliva, col·locant-lo en el lloc que mereix, i centre de l'anomenada dieta mediterrània, tant per les seves virtuts culinàries com per les preventives. I és que, a més a més, l'oli verge d'oliva ens protegeix de malalties tan freqüents com el colesterol, l'arteriosclerosi, la diabetis, la hipertensió, així com de diferents tipus de càncer.

Palau-Saverdera a l´Alt Empordà és una de les poblacions amb tradició olivera de Catalunya donen la benvinguda aquesta setmana al primer oli d'oliva de la temporada amb una qualitat excel·lent amb la presentació, degustació i venda de l'oli nou.També recordem que cap al Gener DE 2008 tindrà lloc a ESPOLLA la Fira de l´oli d´aquest any.

Catalunya és un dels països de l'Arc Mediterrani amb més oliveres i amb una tradició oleícola més forta. Disposa de 4 olis amb Denominació d'Origen Protegida (DOP) un distintiu de qualitat que s'atorga als productes agrícoles o agroalimentaris produïts, elaborats i transformats en determinades zones geogràfiques.

Oli de Palau - Oli d'Oliva Extra Verge Cooperativa de Palau-Saverdera

El Molí d' en Maset (Alt Empordà, l'Albera-Girona)
Collita limitada de la varietat Argudell, de forma el·líptica i més gros que una Arbequina i més petita que una Picual. Oli d' oliva verge, suc de una primera pressió en fred.Aspecte transparent, color groc, sabor una mica dolç. Acidesa: Màxima de 0,6º.

A l'estat espanyol hi ha més de 260 varietats d'olives. Això permet obtenir olis de sabor dolç i suau, juntament amb altres de gran cos i caràcter amb un agradable sabor amarg o picant de diferents intensitats. Aquestes diferències responen a una diversitat de factors. Alguns dels més importants són el tipus d'oliva, encertar el moment de la collita, els terrenys que es conreen, els trets climàtics que tingui la zona i, també, que l'elaboració i els processos que s'utilitzen respectin i no adulterin el producte.

Conscients que un dels factors clau i imprescindible per aconseguir el sabor, cos i caràcter definidor de l'Oli de Palau-saverdera és el procés d'elaboració, combina l'aspecte artesà, amb 40 anys d'experiència en aquest àmbit, i les últimes tecnologies que s'utilitzen dins el sector.

Aquesta combinació fa que, cada vegada més, aquest oli elaborat a l'Empordà es consolidi com un dels olis verges extres d'alta qualitat més ben considerats.

Autor: Guillem Plujà
Guillem Plujà

https://gironanoticies.com/noticia/4615-el-primer-oli-empordanes-ja-es-aqui.htm