

Els Premis DOP Catalanes d'Oli premien el cuiner Joan Roca, Caprabo i una recerca sobre fecundació in vitro en la seva sisena edició

Alt Empordà | 24-11-2022 | 20:58



Premis DOP Catalanes d'Oli / GN

Les cinc deno-mi-na-ci-ons d'ori-gen pro-te-gi-des d'oli d'oliva de Cata-lu-nya -les Gar-ri-gues, Siu-rana, Terra Alta, Baix Ebre-Montsià i Empordà- han lliu-rat avui a la Soci-e-tat Recre-a-tiva La Unió Fra-ter-nal (SUF) de Roses els sisens Pre-mis DOP Cata-la-nes d'Oli. Enguany han estat dis-tin-gits la com-pa-nyia de super-mer-cats Caprabo, les doc-to-res i inves-ti-ga-do-res Elisa Llurba, Ana Ma Polo i Mónica Cruz i el cui-ner i gastrònom Joan Roca.

Un centenar de persones, entre ells el Diputat delegat de Promoció i desenvolupament econòmic i local de la Diputació de Girona, Jordi Camps, han assistit a l'entrega dels guardons, que volen con-tri-buir a la difusió de la cul-tura de l'oli i, per això, dis-tin-gei-xen pro-fes-si-o-nals, inves-ti-ga-dors i ins-ti-tu-ci-ons que des-ta-quen en aquest àmbit.

Caprabo ha estat reco-ne-guda per la defensa i pro-moció de l'oli verge extra amb deno-mi-nació d'ori-gen pro-te-gida i dels pro-duc-tes del ter-ri-tori en la seva política d'empresa. El guardó ha estat reco-llit per Fer-nando Ter-cero, res-pon-sa-ble de Pro-ducte de Pro-xi-mi-tat de l'empresa.

Les doc-to-res i inves-ti-ga-do-res Elisa Llurba, Ana María Polo i Mónica Cruz han estat dis-tin-gi-des per la tasca d'inves-ti-gació rea-lit-zada en el pro-jecte científic MEDI-TATE-IVF (Impact of Exer-cise and Medi-ter-ra-nean diet vs Aspi-rin on live-birth rate and car-di-o-vas-cu-lar pro-gram-ming in In Vitro Fer-ti-li-za-tion). Es tracta d'un projecte pioner desen-vo-lu-pat per l'Ins-ti-tut de Recerca de l'Hos-pi-tal de la Santa Creu i Sant Pau l'Ins-ti-tut d'Inves-ti-gació Biomèdica Sant Pau, l'Hos-pi-tal de la Santa Creu i Sant Pau i la Fun-dació Puig-vert que estu-dia la relació de la dieta medi-terrània i els hàbits de vida salu-da-ble amb l'èxit en trac-ta-ments de fecun-dació in vitro, i que compta amb la col·labo-ració de les cinc Deno-mi-na-ci-ons d'Ori-gen Pro-te-gi-des d'oli de Cata-lu-nya.

Per la seva banda, el cui-ner Joan Roca del Celler de Can Roca ha rebut el premi en reco-nei-xe-ment de la seva tasca en la difusió i uti-lit-zació dels olis d'oliva verge extra i la seva con-tri-bució en el món de la cuina i la gas-tro-no-mia.

L'acte de lliu-ra-ment de guar-dons ha estat conduït per Pep Nogué, gastrònom i direc-tor del

Culinary Institute of Barcelona. En acabar, ha tingut lloc l'espectacle musical "Dones de Sal" amb Neus Mar i a continuació, els assistents han pogut degustar diferents tastos elaborats amb productes amb denominació d'origen protegida (DOP) i amb indicació geogràfica protegida (IGP) a càrrec del col·lectiu gastronòmic de l'Alt Empordà, La Cuina del Vent.

Autor: Redacció