

Premien la qualitat dels olis d'oliva verge extra de 2013.

Tarragona | 21-02-2014 | 21:07



Agrícola del Camp i Secció de Crèdit Santa Bàrbara SCCL, Cooperativa Agrícola de Vila-seca, i Unió Fruits-Celler Baix Camp han obtingut els premis CDO al millor oli d'oliva verge extra de la campanya 2013-2014, en les categories de Fruitat verd amarg, Fruitat verd dolç i Fruitat madur, respectivament. El lliurament dels guardons s'ha dut a terme aquest divendres al vespre al Palau Bofarull de la Diputació a Reus. En el decurs de l'acte, encapçalat per l'alcalde de Reus, Carles Pellicer, i el vicepresident primer de la Diputació de Tarragona, Albert Vallvé, s'han lliurat tres accèssits, a Celler Masroig, en categoria de Fruitat verd amarg; Agrícola i Secció de Crèdit de la Palma SCCL, en l'apartat de Fruitat verd dolç, i Cooperativa Agrícola de Riudecanyes, en Fruitat madur. Enguany han optat als guardons un total de quinze almàsseres del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre.

El CDO (Centre de Desenvolupament de l'Oli) reconeixen des de fa vuit anys els millors olis d'oliva verge extra que s'elabora al territori. Actualment, el CDO està gestionat per la Diputació de Tarragona, l'Ajuntament de Reus i el Centre de Recursos per a la Protecció de la Salut i el Medi. Els premis anuals consisteixen en la compra, per part del CDO, d'ampolles dels olis guardonats, amb la finalitat de fer-ne difusió a través d'obsequis promocionals. A més, les almàsseres podran fer menció del premi a l'etiqueta dels envasos de l'oli d'oliva verge extra. En l'acte d'aquest divendres, els guanyadors també han rebut com a premi un diploma acreditatiu i un setrill gaudinià elaborat artesanalment al Museu i Forn del Vidre de Vimbodí i Poblet.

També han assistit a l'acte els membres del jurat dels premis CDO 2013: la diputada delegada de l'àrea de Medi Ambient, Salut Pública i Territori de la Diputació de Tarragona, Núria Crivillé; i el regidor de Medi Ambient del Consistori reusenc, Marcos Massó; el director territorial del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Anton Ballvé; la cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, Àngels Calvo, i el director del CDO, Cándido Álvarez, així com la diputada de la Diputació Misericòrdia Dosaiguas i els regidors reusencs Alícia Alegret, Teresa Gomis i Joaquim Sorio. L'acte, presentat per Monserrat Gelonch, del Centre de Desenvolupament de l'Oli, ha comptat amb la ponència de Jordi Salas-Salvadó, catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la URV, membre del Comitè Científic de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària (AESAN), membre del Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans (CCNIEC), president de la Federación Española de Sociedades de

Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD).

Ens de dinamització del sector oleícola

En el parlament de cloenda del lliurament de premis, la diputada delegada de l'àrea de Medi Ambient, Salut Pública i Territori de la Diputació de Tarragona ha destacat la qualitat de tots i cadascun dels olis valorats pel jurat dels premis. Núria Crivillé també ha fet èmfasi en la tasca del Centre de Desenvolupament de l'Oli i en el seu paper en la dinamització del sector oleícola del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre. "D'aquesta forma, es promou el desenvolupament local i regional mitjançant la revalorització de tots aquells recursos relacionats amb la cultura de l'oli, com a element essencial de la nostra preuada Dieta Mediterrània".

A banda de dinamitzar el sector a les comarques de Tarragona i promoure l'oli d'oliva verge extra, el CDO actua com a agent aglutinador de totes les entitats relacionades amb el sector de l'oli. El CDO forma part de l'Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), organisme que té com a objectiu constituir, des dels ens locals o municipis associats, una plataforma de coneixement, promoció i revalorització de la cultura de l'oli. L'AEMO està formada per 155 municipis, 8 diputacions, un consell comarcal, un consorci, una mancomunitat i vuit consells reguladors.