

## Nota de premsa

### La 19a edició de la Fira de l'oli nou DOP Siurana a Tarragona comptarà amb entitats de 6 comarques productores

**Tarragona, 21 de novembre de 2019.-** El **Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Siurana** ha presentat aquest matí la 19a edició de la Fira de l'Oli Nou de Tarragona que tindrà lloc entre el divendres 29 de novembre i el diumenge 1 de desembre a la Plaça Corsini de la ciutat, amb la participació d'una vintena d'entitats productores d'oli d'oliva verge extra. La fira està coorganitzada per l'Ajuntament de Tarragona i rep el suport de diferents societats i entitats com ESPIMSA, el Gremi de Pagesos de Sant Llorenç i Sant Isidre, el mercat municipal, els restaurants de la ciutat, l'associació ARPA, l'AEHT – Associació d'Empresaris d'Hostaleria de la Província de Tarragona-, Tarragona Turisme i Tarragona Swing. La participació de totes elles és cabdal perquè la presentació de l'oli nou esdevingui una festa gastronòmica, cultural i popular.

Els productors d'oli d'oliva VE DOP Siurana presentaran als tarragonins l'oli del raig, el primer de l'any, en una edició que comptarà amb més entitats participants que en les anteriors, amb representants de 6 comarques de Tarragona que són territori DOP Siurana, que són: Cooperativa de Cabacés, Cooperativa de Castellvell, Cooperativa de Constantí, Cooperativa de la Bisbal de Falset, Cooperativa de la Palma d'Ebre, Cooperativa de les Borges del Camp, Cooperativa de Montbrió del Camp, Cooperativa de Picamoixons, Cooperativa de Riudecanyes, Cooperativa de Riudoms, Cooperativa de Salomó, Cooperativa d'Ulldemolins, Coselva, Molí del Baix Camp de Mont-roig, Unió Origen, Olis de Catalunya, Cooperativa d'Almóster i Molí de la Mola- Cooperativa Falset-Marçà i CEOLPE, centre oleícola del Penedès.

L'esclat de l'oli nou a Tarragona començarà el divendres 29 de novembre a la tarda, en horari de 17h a 21. Seguirà dissabte 30 de novembre durant tot el dia, entre les 10h i les 14h i les 17h i les 21h, i finalitzarà diumenge, 1 de desembre, al matí de 10h a 14h. L'oli nou que es podrà tastar a la capital tarragonina és, segons ha definit el Panell de tast oficial d'olis verges d'oliva de Catalunya, un oli d'oliva verge extra "elegant, equilibrat i complex; un oove 100% suc natural de les millors olives arbequines del territori".

La DOP Siurana ha destacat durant la presentació el fet d'arribar a la 19a edició amb una fira consolidada i un programa molt ampli d'activitats per a tots els públics, amb propostes lúdiques molt variades i amb l'objectiu de divulgar la cultura i el consum de l'oli d'oliva verge extra que no només és tradició, història i territori, sinó també salut. D'entre les activitats programades, guanyen pes les que estan orientades a descobrir al consumidor final que l'oli d'oliva verge extra

és cultura. I per això s'han programat des de tastos infantils i per a adults a tallers familiars, un vermut-degustació el dissabte al migdia i música en directe per acompanyar l'arribada de l'oli nou. L'acte en qüestió tindrà lloc a partir de les 11.30h al centre de la plaça Corsini amb el tast d'oli nou i els vermuts Montebriane, Or del Camp i Vermut de Falset. També hi ha el tradicional concurs "el teu pes en oli" amb la col·laboració del mercat central de Tarragona i un tast divulgatiu per fer participar tota la plaça Corsini. La DOP Siurana fa una crida als tarragonins perquè coneguin i consumeixin al llarg de tot l'any un aliment bàsic que és pilar de la Dieta Mediterrània.

En paral·lel a les activitats populars i lúdiques, també s'han plantejat tallers i *show cookings* per demostrar la versatilitat de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana a la cuina i confirmar que té aplicacions molt actuals i innovadores. En aquest sentit, els participants a la Fira de l'Oli nou de Tarragona podran conèixer com fer preparacions gastronòmiques amb diferents textures d'oli, més enllà de la vessant líquida; descobriran noves aplicacions de l'oove per al benestar i la salut, així com els seus usos decoratius amb sabons d'oli que donada la proximitat a les festes, adoptaran formes nadalenques.

Precisament per aquest motiu, des del seu estand, la DOP Siurana recomanarà als visitants que aquest Nadal, regalin oli. La Fira de l'Oli nou de Tarragona és una bona oportunitat per comprar l'oli d'oliva verge extra per tot l'any, un fet que demostren les xifres record de consum de l'edició anterior.

### **Presentació del tòtem "Els sentits del territori"**

La DOP Siurana estrenarà a la plaça Corsini de Tarragona el tòtem "Els sentits de l'oli" que permetrà als visitants endinsar-se en les aromes, les textures i els paisatges de l'oli d'oliva verge extra. Amb aquesta nova eina divulgativa, la DOP Siurana vol que els tarragonins coneguin les propietats organolèptiques i hedòniques de l'oove, però també el seu llegat cultural i paisatgístic i que el puguin viure i entendre a través d'una experiència vivencial.

### **Una nova edició solidària**

Una edició més i ja en van cinc, la Fira de l'Oli nou de Tarragona serà solidària amb el Gran Recapte del Banc dels Aliments. Hi haurà un punt de recollida per contribuir a la recollida d'aliments que des de l'entitat solidària es realitza cada any abans de les festes de Nadal.

### **Més informació sobre la campanya 2019-2020 DOP Siurana:**

<http://dopsiurana.com/la-campanya-2019-2020-de-loli-doliva-verge-extra-dop-siurana-reuneix-qualitat-i-quantitat/>

## **DIVENDRES, 29 DE NOVEMBRE**

- Divendres 29/11 a partir 17.30h fins a exhaurir existències BERENAR DE PA AMB XOCOLATA I OLI NOU PER A NENS/ES fins a 14 anys. A la plaça Corsini
- Divendres 29/11 18:00 Inauguració oficial de la fira i encesa de les espelmes 40 aniversari
- Divendres 29/11 18:15 Taller infantil de tast d'oli HAS BEGUT OLI a Espai Glopets d'Oli amb la SIURANETA (8-14 ANYS)
- Divendres 29/11 a les 19:15 Taller pràctic FEM SABONS DE NADAL amb oli d'oliva; Roser Gené d'Els sabonets de la Roser a l'Espai Glopets d'oli

## **DISSABTE, 30 DE DESEMBRE**

- DISSABTE 30/11 11:30h Taller infantil de tast d'oli HAS BEGUT OLI a Espai Glopets d'Oli amb la SIURANETA (8-14 ANYS)
- Dissabte 30/11, a partir de les 11:30h VERMUT-DEGUSTACIÓ de l'oli nou verge extra DOP Siurana al centre de la plaça, amb els vermuts Montebriane, Or del Camp i Vermut de Falset. Venda de tiquets degustació el mateix dia a la fira 2€, i amb invitacions del Mercat.
- Dissabte 30/11 12h: SHOWCOOKING AMB DOP SIURANA: DEMOSTRACIÓ de tastets AMB oli DOP Siurana per Francesc Blanc DEVITECA
- Dissabte 30/11 a les 13h des de l'escenari TAST COMENTAT D'OLIS. a càrrec de Jaume Audi del Panell Oficial de Tast.
- Dissabte 30/11 17:30 sorteig EL TEU PES EN OLI; 5 premis de 5,10, 15, 20lts i el premi especial del teu pes en oli (Per optar al premi cal estar present a la plaça en el moment del sorteig)
- Dissabte 30/11 18:30h TAST INFANTIL d'olis amb la SIURANETA a l'Espai Glopets d'oli
- Dissabte 30/11 a les 19:30h Taller de tast comentat d'olis NO TOTS ELS OLIS SÓN IGUALS a l'estand de Glopets d'Oli, a càrrec de Jaume Audi, del Panell Oficial de Tast.

- DISSABTE 1/12 19:00-21h "SWING AIR LINES" concert en directe amb la col·laboració de TGN SWING. Vine i balla!

## DIUMENGE 1 DE DESEMBRE

- Diumenge 1/12 a les 11:00 TASTOLI Taller pràctic i apunts sobre oli a Espai Glopets d'Oli.
  - Diumenge 1/12 12:00h-12:45h SHOWCOOKING AMB DOP SIURANA: DEMOSTRACIÓ DE TEXTURES AMB oli DOP Siurana per Marc Lozano de EHIT Cambrils, i degustacions, a espai Glopets d'oli
  - DG 1/12 12:30-14h Final musical i festiu des de l'escenari
- 

### **RESTAURANTS AMB OLI NOU DOP SIURANA. Va d'oli!**

Del 22 de novembre l'1 de desembre, els restaurants participants oferiran tastets elaborats amb oli nou DOP Siurana: AQ-Restaurant, De Vins, Els Arcs, Hotel SBCiutat de Tarragona, La Xarxa, Restaurant de l'Abat, Sadoll Restaurant, Solric, Taberna gastronòmica Barmut  
Consultar a [www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)

**GLOPETS D'OLI: ACTIVITATS RELACIONADES AMB L'OLI:** tastos comentats, show cookings i tallers, per fer cultura d'oli. Totes les activitats són gratuïtes, cal inscriure's a estand organització

**DEGUSTACIÓ De l'OLI NOU DOP SIURANA,** durant els dies de la fira als diferents estands de les cooperatives participants

**CONCURS D'INSTAGRAM #SOCSIURANA.** pengeu les fotos de la Fira amb l'etiqueta #socSiurana i aconseguiu grans premis. Consultar bases a [www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)

**RECOLLIDA D'ALIMENTS PER AL BANC D'ALIMENTS.** La Fira de l'oli nou de Tarragona recolza el "Gran recapte d'Aliments" amb un punt de recollida durant els dies de la fira a l'estand de l'organització

## PROMOCIONS

- Aconsegueix la teva butlleta gratuïta per al sorteig EL TEU PES EN OLI del dissabte 30/11, a les parades del Mercat Central
- Les compres D'OLI durant la Fira poden tenir premi: aconsegueix la butlleta per a participar en el sorteig de:
  - o 10 lots d'oli de 10l cadascun
  - o EXPERIÈNCIES OLITURISME (VISITA MOLÍ+ 5LTS OLI)

SORTEJOS: DIVENDRES 29/11 A LES 20:45(2 lots+ 2 experiències)  
DISSABTE 30/11 A LES 13:45 (2 lots+ 3  
experiències oliturístiques) I A LES 20:45(3 lots+ 3 experiències  
oliturístiques)  
DIUMENGE 1/12 A LES 14:00 (3 lots+ 3 experiències oliturístiques)

- Aconseguir la teva BOSSA reutilitzable DOP Siurana per a compres de 2 garrafes de 5lts d'oli en qualsevol estand

## **AGRAÏMENTS**

\_ Ajuntament de Tarragona o

Espimsa

o Tarragona Turisme

- Gremi de Pagesos de St. Llorenç i St. Isidre
- Mercat Central
- Associació Empresaris Hostaleria Tarragona
- Restauradors de Tarragona
- TGN Swing

I comptem amb el suport la Generalitat de Catalunya i el Fons Europeu de Desenvolupament Rural. La Diputació de Tarragona- Costa Daurada

## **ENTITATS PARTICIPANTS**

Cooperativa de Cabacés

Cooperativa de Castellvell

Cooperativa de Constantí

Cooperativa de la Bisbal de Falset Cooperativa

de la Palma d'Ebre Cooperativa de les Borges

del Camp Cooperativa de Montbrió del Camp

Cooperativa de Picamoixons Cooperativa de

Riudecanyes Cooperativa de Riudoms

Cooperativa de Salomó

Cooperativa d'Ulldemolins  
Coselva, cooperativa de la Selva del Camp Molí del Baix  
Camp/Mont-roig  
Unió Origen

Olis de Catalunya Cooperativa  
Almoster  
Molí de la Mola-Cooperativa de Falset-Marçà CEOLPE,  
centre oleícola del Penedès  
Consell Regulador DOP Siurana ESPIMSA-  
Ajuntament de Tarragona

**Per a més informació:**

Consell Regulador de la DOP Siurana (Estació Enològica, Pg. Sunyer 4-6, ~~43202 Reus~~)  
/ Tel: 648 617 177 / [info@dopsiurana.com](mailto:info@dopsiurana.com) [www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)