

PARTICIPANTS:

Consell Regulador D.O.P. Siurana
 Unió Corporació Alimentària / Olis Catalunya
 Coop. Agric. Cabacés
 Coop. Agric. Castellvell
 Coop. Agric. Constantí
 Coop. Agric. Garcia
 Coop. Agric. La Bisbal de Falset
 Coop. Agric. La Canonja
 Agrícola i Secció de Crèdit la Palma SCCL
 Coop. Agric. La Selva del Camp
 Coop. Agric. Les Borges del Camp
 Coop. Agric. Maspujols
 Coop. Agric. Montbríó
 Molí del Baix Camp - Mont Roig
 Coop. Agric. Riudecanyes
 Coop. Agric. Riudecols
 Coop. Agric. Riudoms
 Coop. Agric. Serra d'Almos
 Coop. Agric. Ulldemolins
 Coop. Agric. Vila-Seca
 Olis Solé SL
 Coop. Agric. Salomó

Organitza :



Gestió tècnica:



Col·labora :



"Amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya"



"Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
 Europa inverteix a les zones rurals"

XIII FESTA DE L'OLI



SIURANA
 DENOMINACIÓ D'ORIGEN
 PROTEGIDA

Tarragona'13

29, 30 de novembre i 1 de desembre

Rambla Nova /// Tram Teresianes

EL MILLOR OLI DEL MÓN

PER SABOR:

Per tots els guardons obtinguts, l'oli DOP SIURANA està considerat pels experts com un dels millors olis del món. Pel seu afruitat és el que millor gust dona a les salses, amanides i cuinats, i l'únic que no deixa sensació greixosa després dels àpats.

PER CUINAR:

És el millor per fregir aliments, ja que pot arribar a temperatures superiors als 180 °C; i el més econòmic perquè es pot emprar més vegades.

PER SALUT:

És el suc d'oliva natural que més vitamines conté (vitamines E, A i D) i l'únic que aporta polifenols, potents antioxidants naturals. És el més sa, saludable i de més fàcil digestió, tractant-se d'un producte molt nutritiu. Tot i les seves calories, alguns estudis científics comencen a suggerir que no engreixa. És beneficiós per al creixement dels ossos, el desenvolupament del cervell i el sistema nerviós, perquè té àcid oleic. És perfecte per a les malalties circulatòries i cardiovasculars, i redueix el colesterol. És profitós per a la pell, gràcies a la seva aportació de vitamina E.

HORARI

Divendres 29, dissabte 30 de novembre i diumenge 1 de desembre de 2013 a la Rambla Nova de Tarragona.

Horari de venda al públic :

Divendres 29 de novembre: de 17 a 21 h

Dissabte 30 de novembre: de 10 a 14 h i de 17 a 21 h

Diumenge 1 de desembre: de 10 a 14 h

Dissabte 30 de novembre, a partir de les 10 h, esmorzar popular a la mateixa fira.

Venda de tiquets degustació el mateix dia de la festa per 2,50 euros.

PROMOCIONS

Aconsegueix el teu tiquet gratuït a les parades del Mercat Central de Tarragona i esmorza de franc el dissabte 30 de novembre.

A tots els que comprin a la Fira, se'ls donarà una butlleta per participar en els tres sorteigs de dos lots de 15 litres cadascun. Els sorteigs es faran a la mateixa fira :

Dissabte 30 de novembre a les 13:30 i a les 20:30

Diomege 1 de desembre a les 13:30

Segona Mostra Gastronòmica de l'Oli amb D.O.P. Siurana

Del 28 de novembre al 8 de desembre de 2013, on els restaurants participants inclouran a les seves cartes plats elaborats amb oli DOP Siurana.

Podeu consultar els restaurants a la pàgina web: www.tarragonagastronomica.cat

