

29/05/2019

Influenciadors del camp de la gastronomia participen a Reus en un maridatge per promocionar els olis d'oliva verge de les DOP del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre

S'hi han tastat els olis guanyadors dels darrers Premis CDO 2018 que convoca la Diputació de Tarragona i l'Ajuntament de Reus, i ha comptat amb una demostració de cuina del cuiner amb estrella Vicent Guimerà, d'Ulldecona

Crítics i periodistes gastronòmics i professionals de l'hostaleria i de la salut han participat aquest dimecres, 29 de maig al Centre d'Art Cal Massó de Reus en un maridatge gastronòmic organitzat pel Centre de Desenvolupament de l'Oli (CDO), ens cogestionat per l'Ajuntament de Reus i la Diputació de Tarragona. Aquesta activitat ha servit per donar a conèixer i promocionar els olis guanyadors dels darrers Premis CDO 2018 als millors olis d'oliva verge extra de les denominacions d'origen protegides (DOP) Siurana, Terra Alta i Baix Ebre-Montsià. Al mateix temps, l'acte s'ha convertit en un espai de debat entre productors, cuiners, comunicadors i professionals, arribats d'arreu de Catalunya.

El diputat de la Diputació Sergi Pedret, i el regidor de Medi Ambient i Ocupació en funcions de l'Ajuntament reusenc, Daniel Rubio, han donat la benvinguda a l'acte, que també ha comptat amb la participació de la cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oli de Catalunya del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat, Àngels Calvo, la qual ha guiat el tast dels olis en què han participat les persones assistents. En el marc de la jornada, el cuiner Vicent Guimerà, del restaurant l'Antic Molí d'Ulldecona, reconegut amb una Estrella Michelin, ha ofert una demostració de cuina en directe en què ha maridat l'oli d'oliva verge extra del territori amb productes de proximitat.

Els Premis CDO s'organitzen anualment des de l'any 2006 per escollir la millor varietat d'oli d'oliva verge extra fruitat verd amarg, verd dolç i madur de les cooperatives i molins de les denominacions d'origen protegides (DOP) Baix Ebre-Montsià, Siurana i Terra Alta. Els primers premis de l'edició 2018 van ser la Cooperativa Falset-Marçà (Premi oli fruitat verd amarg), Unió Origen SCCL-Molí Terra Alta (Premi oli fruitat verd dolç), i Olis Solé de Mont-roig del Camp (Premi oli fruitat madur). El Centre de Desenvolupament de l'Oli va néixer, l'any 1998 amb l'objectiu de reconèixer i posar en valor la tasca dels productors d'oli d'oliva verge extra del Camp de Tarragona i de les Terres de l'Ebre.