



# La Festa de l'Oli Nou

*Els dies 27 i 28 de novembre es fa a la ciutat de Reus la II Mostra de l'Oli Denominació d'Origen Siurana, Festa de l'Oli Nou. És una bona ocasió per a apropar-se als paratges que lleven un producte de primera qualitat, a més d'una ocasió immillorable per tastar aquest oli d'oliva arbequina.*

**E**l Baix Camp, el Baix Penedès, el Priorat i una part de l'Alt Camp, de la Ribera d'Ebre i del Tarragonès configuren l'àrea de conreu de l'oli Siurana. Els principals camins que uneixen aquestes comarques fan cap a Reus, capital del Baix Camp i centre comercial històric de l'oli, ja prevalent en ple segle XVIII.

A Reus hi ha la seu del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Siurana, la d'Olis de Catalunya i la de la Unió Agrària Cooperativa, comercialitzadora del 80% de la producció i que agrupa les cooperatives de trenta-quatre municipis.

Doncs bé, de les moltes activitats que giren al voltant de l'oli i que tenen un

gran relleu, com el Saló Internacional Oleícola, se'n destaca la Mostra de l'Oli de Siurana, Festa de l'Oli Nou, que es fa, cada mes de novembre, a la plaça del Mercadal.

**Terres vora mar.** Reus no solament es caracteritza pel seu atractiu comercial i la seva riquesa arquitectònica, ans és també el punt de partida de la Ruta de l'Oli Siurana. Siurana és el nom d'un riu, d'una vall, d'un poble i de les muntanyes que l'envolten, miranda del mar proper. Des de la Serra de la Llena, del Montsant o de les muntanyes de Prades, el paisatge verdeja, amb clapes marrons de terra de conreu de l'olivera.

Un recorregut calmos per aquests pa-

ratges proporciona al viatger el contacte directe amb unes soques d'olivera ferrenyes que recorden les cingleres veïnes o llunyanes, i d'una fusta olorosa que impregna indrets tan diversos i suggestius com l'ermita de Puigserver, la de la Mare de Déu de la Riera, el port de Cambrils, les cales de Montroig i de l'Hospitalet de l'Infant, el pantà de Riudecanyes, el castell d'Escornalbou, el parc de Samà, la cartoixa de Scala Dei, la Ribera de l'Ebre, la serra de Tivissa i el llegat romà del Tarragonès. Els llocs hi són; acostar-s'hi amb el delit que desvetlla l'oli d'oliva arbequina Denominació d'Origen Siurana, que trobarem a les cooperatives, és, a més, reconfortant.

OFICINA DE TURISME DE REUS

## Un producte mediterrani

L'oli d'oliva és un líquid transparent amb una olor i una sabor molt característiques. El color pot variar del verd amb tons groguencs al groc clar. S'extreu del fruit madur de l'olivera, l'oliva, i n'hi ha de classes diferents. En primer lloc hi ha l'oli verge, que s'obté, en fred, directament, sense manipulació de les olives; l'oli refinat, que s'obté per un procés de manipulació complex; l'oli pur d'oliva, que és una barreja d'oli verge i d'oli refinat; i finalment, l'oli de pinyolada, que s'obté de la sansa (residu de la premada de l'oliva, dit també pinyolada) per dissolució i refinament.

L'oli d'oliva és conegut des de fa segles i és un producte eminentment mediterrani, car és a la regió mediterrània que es donen les condicions físiques i climàtiques que afavoreixen el bon desenvolupament de les oliveres. Al voltant d'un 90% de la producció mundial d'oli d'oliva surt d'aquesta regió, que inclou els països situats en el sud d'Europa, el Pròxim Orient i el nord d'Àfrica.

Als Països Catalans, la descoberta, entre el 1880 i el 1890, de les qualitats de l'oliva arbequina va promoure un canvi de tècniques, molt endarrerides fins llavors, que en van afavorir una producció modernitzada i prou copiosa per a abastar grans mercats.

Aquests darrers anys l'oli d'oliva s'ha popularitzat en indrets on tradicionalment no tenia gaire sortida. És el cas dels països anglo-saxons on, al costat dels tradicionals greixos d'origen animal, l'oli d'oliva va guanyant nous adeptes, mercès a la consciència creixent de la seva salubritat.

**L'essència de l'arbequina.** Què és allò que fa aquest oli d'oliva únic al món? D'una banda, l'olivera arbequina amb les seves pròpies característiques i, d'una altra, la temperatura i el clima típics de la Mediterrània, però també l'experiència i la saviesa de les persones que la conreen, adquirides a través de generacions.

Aquesta combinació de factors dona un oli de color verd i espurnes grogues, de perfum fruitat i abellidor. L'oli d'oliva verge extra de la Denominació d'Origen Siurana és, igualment, el resultat de tots els controls que en fa Consell Regulador, l'organisme que en garanteix l'alta qualitat.

L'oliva es cull manualment, seleccionant-ne la que es troba en un punt òptim de maduració. Aquest procediment no fa sinó seguir una tradició secular. La molta diària de l'oliva i l'extracció de l'oli a baixa temperatura en garanteixen una acidesa molt baixa i aquell gust fruitat que li és tan característic. Tot plegat, en fa un oli especialment recomanable per a una alimentació sana. En uns moments en què els nutricionistes més importants del món subratllen les virtuts de la dieta mediterrània, es pot afirmar sense por d'equivo-

car-se que l'oli d'oliva n'és un dels fonaments.

L'àrea de Projecció Econòmica i Estratègia i el Patronat Municipal de Turisme i Comerç de l'Ajuntament de Reus,

ensems amb el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Siurana i la Unió Agrària Cooperativa, organitzen els dies 27 i 28 de novembre, a la plaça del Mercadal de Reus, la II Mostra de l'oli d'oliva verge extra DO Siurana. Un

OFICINA DE TURISME DE REUS





A l'esquerra, castell d'Escornalbou, al Baix Camp. Al centre, el Pont del Diable, al Tarragonès. A la dreta, Siurana, al Priorat.

dels objectius de la mostra és de promoure el coneixement de l'oli d'oliva verge extra DO Siurana i de presentar l'oli de l'anyada, i és per això que la mostra rep també el nom de Festa de l'Oli Nou.

Es tracta d'un certamen original i nou que va néixer l'any 1997 amb la finalitat —i la il·lusió— que les cooperatives pro-

ductores més importants d'aquesta Denominació d'Origen presentessin, de forma festiva i col·lectiva, l'oli extra verge de l'any.

Durant els dos dies que dura la Mostra, els assistents podran degustar més de quinze varietats diferents de l'oli de Siurana i apreciar-ne la qualitat excepcional. També podran participar en

un seguit d'activitats festives varies, entre les quals sobresurten actuacions musicals i tasts d'oli a l'escenari instal·lat per a l'ocasió a la plaça del Mercadal.

El dia 27 la Mostra obrirà de les cinc de la tarda a les nou del vespre, i el dia 28, de les deu del matí a les dues del migdia, i de les cinc de la tarda a les

## Menjar i beure

El Baix Camp, el Baix Penedès, el Priorat, l'Alt Camp, la Ribera d'Ebre i el Tarragonès ofereixen als qui aprecien la bona taula una cuina excel·lent, amb l'oli d'oliva com un dels seus pilars, que proporciona als plats una sabor única i insubstituïble. Els amants del gust mariner poden gaudir, en una àmplia oferta de restaurants, les especialitats culinàries de la zona a base de peix i marisc: paelles marineres, sarsueles, graellades de peix, suquets, arrossejats, fideuades i arròs negre són algunes de les varietats més apreciades. La qualitat i varietat de peix és excel·lent. En aquest sentit cal fer especial atenció als fideus rossejats, fets amb fumet (brou de peix), o bé al peix fet a la sal, a l'antic estil mediterrani.

Una altra especialitat més que remarcable és la salsa de romesco, fe-

ta amb ametlles, pebrot vermell i oli d'oliva. Un altre plat que ha adquirit força popularitat i que és originari d'aquestes contrades és el dels calçots: una variant de ceba cuïta a la brasa que s'acompanya amb salsa romesco. Tot això sense oblidar el xató, els caragols cuïats de mil maneres, segons l'indret i el secret particular del cuiner, ni els dolços, les galetes o la fruita seca de primera, reconeguda pertot arreu del món.

El vi, a més del complement dels àpats, és també una bona excusa per a viatjar i descobrir el litoral des de terra endins. El vi d'aquestes contrades ja era conegut i apreciat pel romans, però el conreu de la vinya va assolir el seu màxim prestigi cap al segle XVIII, gràcies als monestirs, i als cellers cooperatius dels segles XIX i XX, que són esplèndides mos-



El xató és un dels plats que donen fama gastronòmica a aquestes contrades.

tres del modernisme arquitectònic més funcional.

## Reus: passejada modernista

DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

La Festa de l'Oli Nou és una magnífica ocasió per a visitar la capital del Baix Camp, cèlebre per la quantitat i qualitat del seu comerç i també per les destacades realitzacions arquitectòniques modernistes de final del segle XIX i principi del XX. En aquest temps Reus va viure una etapa de gran prosperitat econòmica que va portar les famílies burgeses més acomodades de la ciutat a construir tot d'edificis i cases particulars d'una gran bellesa.

Una d'aquestes construccions és la Casa Navàs, situada a la plaça del Mercadal, on es farà el certamen de l'oli, aixecada l'any 1901 per Lluís Domènec i Montaner. Tot l'edifici, especialment la façana, té un aire que recorda els esplèndids palaus gòtics de la ciutat de Venècia. El seu interior és molt ben conservat i s'hi pot admirar una ornamentació de motius vegetals i una rica ebenisteria molt estilitzada.

Del mateix arquitecte, es destaca la Casa Rull, situada al carrer de Sant



Façana de la Casa Navàs, on es farà el certamen de l'oli.

Joan. Data de final del segle XIX i durant molt de temps va ser la seu de l'Arxiu Històric Municipal, gràcies a

una donació de la família Prim-Rull a la ciutat. Actualment és la seu de l'Institut Municipal d'Acció Cultural.

OFICINA DE TURISME DE REUS



Esmorzar popular en la passada edició de la Mostra d'Oli Denominació d'Origen Siurana, Festa de l'Oli Nou, celebrada el 1997 també a Reus.

nou del vespre. El dia 28, a les deu del matí, es farà la Festa de l'Oli Nou, consistent en un gran esmorzar popular amb degustació de l'oli nou de l'anyada. L'any passat l'acollida va ser tan entusiasta que s'hi van arribar a servir més de 2.500 esmorzars.

En la Mostra d'enguany hi ha incloses una sèrie d'activitats paral·leles que es desenvoluparan durant tota la setmana; així, per exemple, hi haurà una jornada tècnica informativa per a fer conèixer als assistents les principals qualitats de l'oli de Siurana.

Laia Cortada

### Per a més informació

Oficina de Turisme de Reus  
Tel. 977 34 59 43  
<http://www.reus.net/olisiurana>



AJUNTAMENT DE REUS  
ÀREA DE PROJECCIÓ ECONÒMICA  
I ESTRATÈGIA DE CIUTAT  
PATRONAT MUNICIPAL  
DE TURISME I COMERÇ