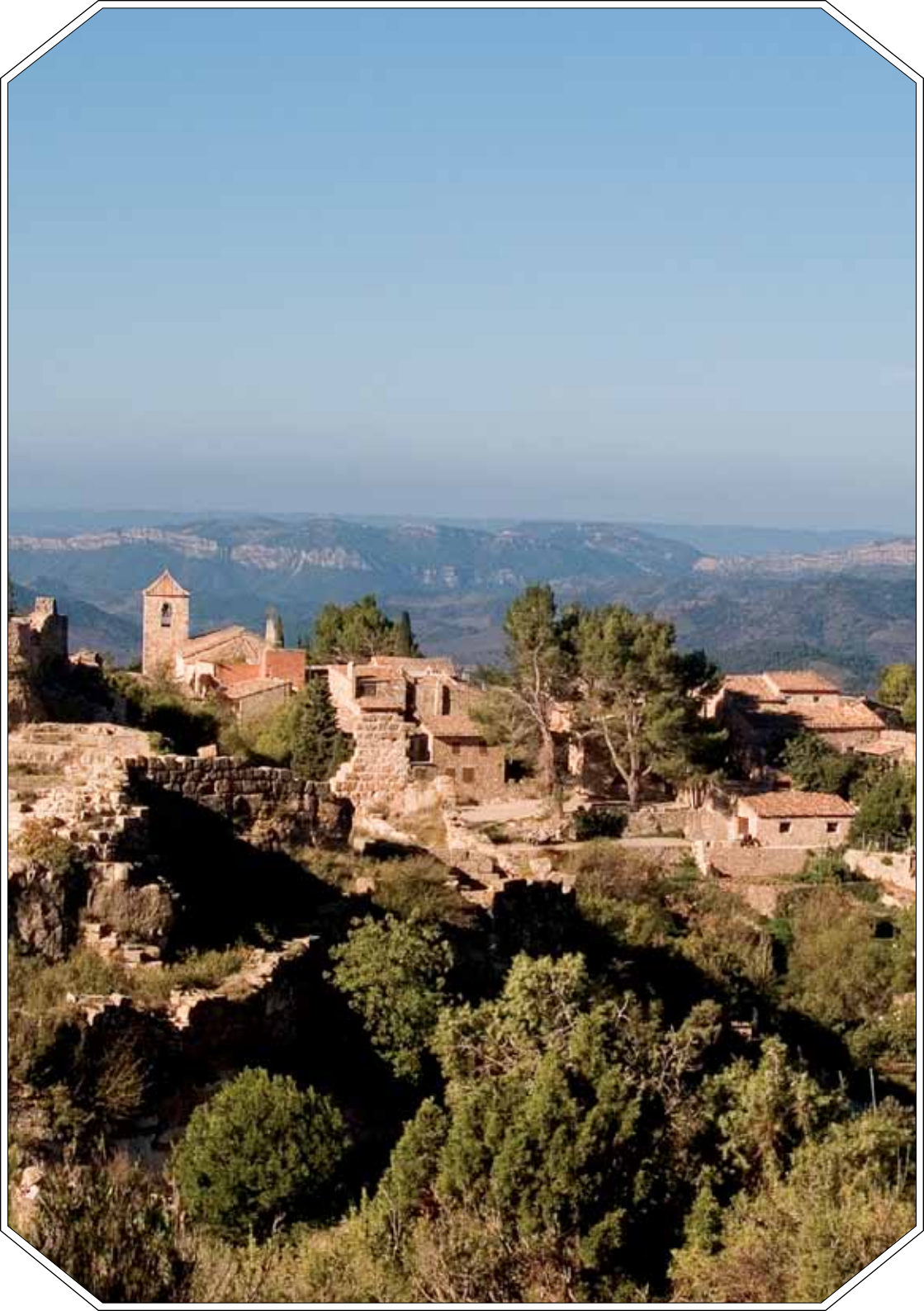




DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

SIURANA

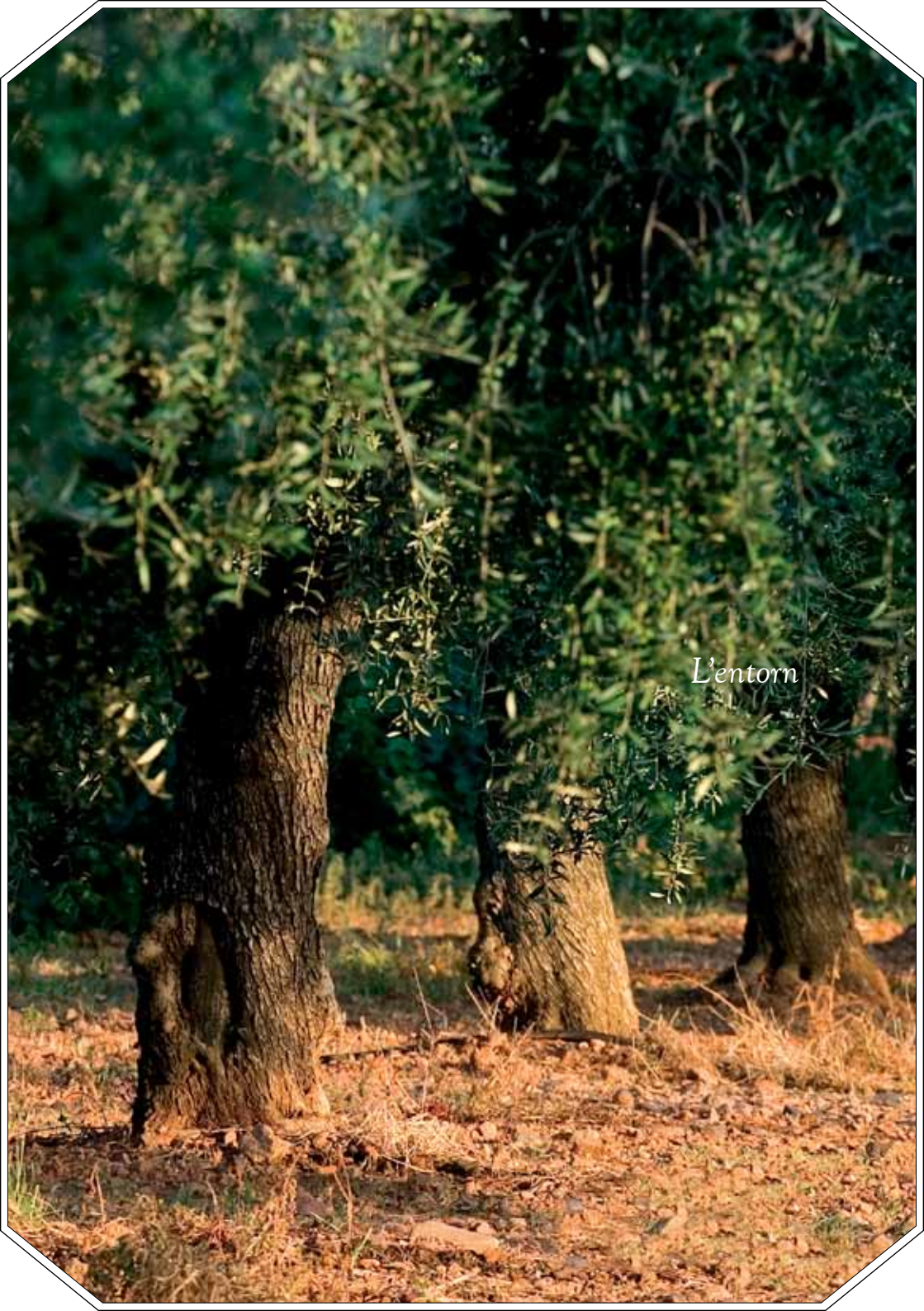
Entendre l'oli.



SIURANA, entendre l'oli.

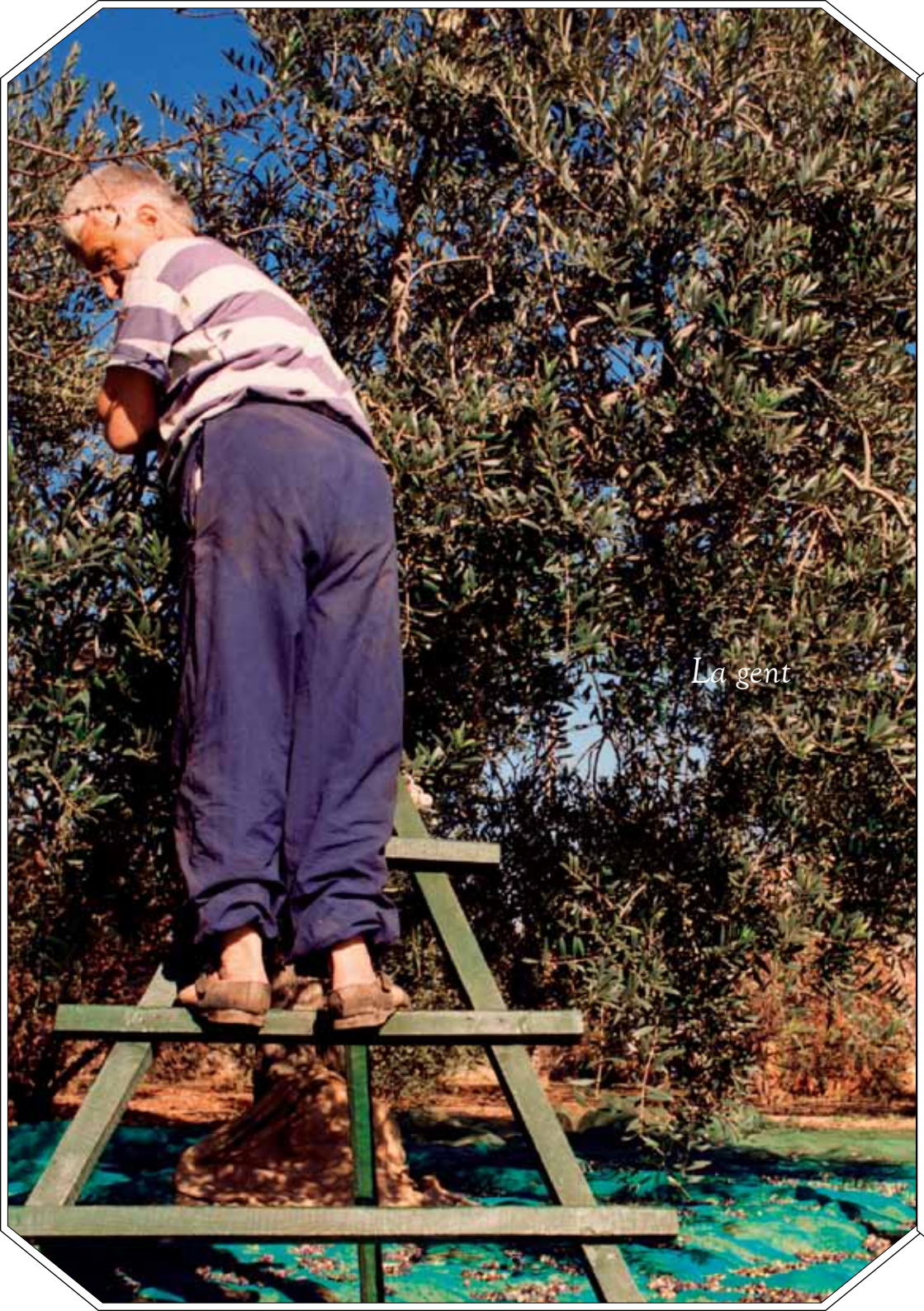
La Denominació d'Origen Siurana és d'una qualitat indiscutible, però la nostra passió per ella va més enllà d'això.

Parlem de la terra, parlem de la gent, una comunitat dedicada a l'oli, experta en oli. A través del nostre sabor volem dir que hem après a entendre l'oli, que sabem trobar quina és la millor terra, el millor moment per cada feina; que coneixem els processos més adequats i sabem com treure el màxim de cada oli. Tot per què Siurana es pugui gaudir a la taula en tota la seva plenitud.



L'entorn

L'hivern suau, un estiu sec i calid, la pluja precisa que porten els vents de llevant, un sol que templa el temperament del mestral quan viatja pel mitj de les oliveres per trobar-se a la mar... Les comarques que donen lloc a la Denominació d'Origen Siurana son privilegiades per el seu clima. De la Conca de Barbera i L'alt Camp a la Ribera d'Ebre; del Priorat a les terres que banya el Mediterrèni al Baix Penedés, el Tarragonés i el Baix Camp... Tot s'envolta d'un estat de gràcia que fa que el nostre oli es diferencie de la resta.



La gent

La gent

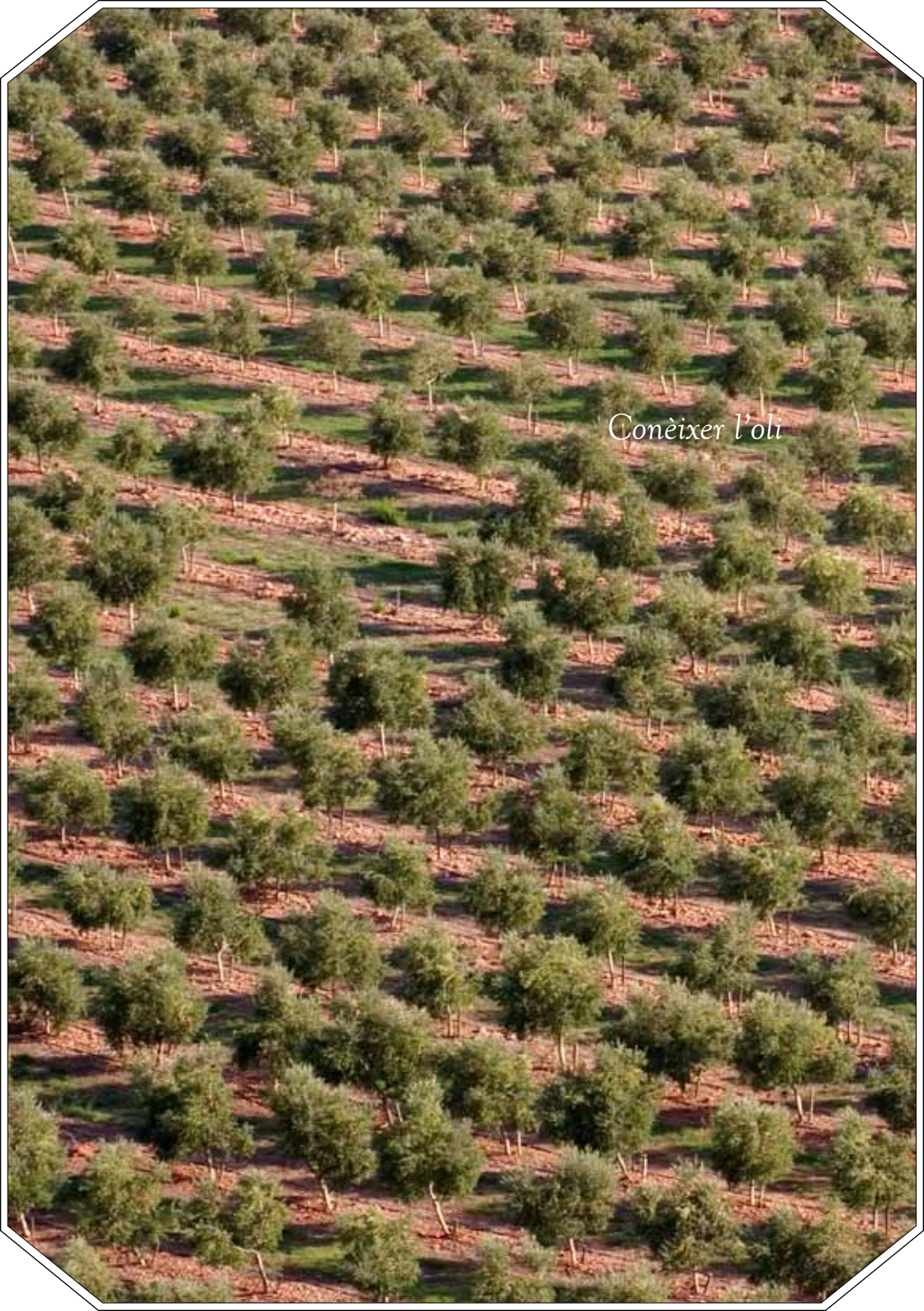
El llegat d'una tradició mil·lenaria arrelada a la terra i als arbres que broten d'ella, la delicadesa d'unes mans sàvies quan cullen cada oliva, la il·lusió de crear un sabor que els defineix. La gent que dedica un esforç a Siurana forma part de la seva Denominació d'Origen més enllà de cada collita. És, en sí mateixa, el sentiment que inspira un gran oli; l'art i el compromís que hi ha darrere d'una feina ben feta.



El producte

L'oli d'oliva verge extra Arbequina

Diu la veu popular que qui té una jerra d'oli té un tresor. La petita Arbequina és la joia que regala a la Denominació d'Origen de Siurana la seva excel·lència singular. Una varietat d'oliva que aporta suavitat, fluidesa, complexitat i elegància en la fragància, el detall picant al seu sabor. I que, recollida amb la cura que exigeix el Consell Regulador per diferenciar als olis verge extra, eleva a Siurana a la categoria d'elixir daurat.



Conèixer l'oli

Caminar entre oliveres mil·lenàries, participar en la recollecció manual a una finca familiar, observar al molins com es fa la molturació de les olives i surt el raig de l'oli nou, esmorzar a redós d'un bon foc enmig de la tranquil·litat del camp i el cant dels ocells... Siurana et convida a redescobrir un producte tan com l'oli per a què puguis estimar-lo encara més. ¿Com?

Coneixent en primera persona el món d'els seus artesans des d'una perspectiva agronòmica, de producció i elaboració, nutricional, paisatgística i patrimonial. Informa't de les excursions guiades per diferents rutes oleoturístiques que posem a la teva disposició a <http://www.catsud.com/oleoturisme.html>



*Salut
i gastronomia*

La dieta mediterrània i l'equilibri que fa d'ella font de vida no serian igual sense l'oli verge extra d'oliva. Ell és l'eix fonamental entorn al qual s'elaboren la majoria dels seus plats tradicionals. Per la finor i delicadesa que el caracteritzen, encaixa perfectament també amb la cuina moderna actual. De fet, alguns dels olis emparats sota la Denominació d'Origen Protegida Siurana comencen a gaudir de la categoria d'olis de culte

Sabem així mateix que la seva riquesa en anti-oxidants naturals com la vitamina E i els polifenols fa que la llista del seus efectes positius sigui interminable. I es importan tsaber-ho: les característiques organolèptiques i els seus efectes més que saludables guarden molta relació amb el seus processos de conreu I elaboració. Per això es precisament per el que la qualitat dels olis de la DO Siurana ha estat constantment reconeguda amb guardons i afalacs des del final dels anys setanta.





Entendre l'oli.



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

SIURANA

www.siurana.info