



NOTA DE PREMSA

El Panell de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya escollirà el guanyador del XXXV Concurs al Tast d'Olis de les Terres de l'Ebre de la Fira de l'Oli i la Garrofa de Jesús.

Un jurat format per xefs i crítics gastronòmics donaran una menció especial a un dels olis finalistes.

El XXXV Concurs al Tast d'Olis de les Terres de l'Ebre que se celebrarà en el marc de la XXIV Fira de l'Oli i III de la Garrofa de les Terres de l'Ebre a Jesús els dies 22, 23 i 24 de febrer segueix renovant-se per donar-li una major rellevància dins del sector. Després de la creació i de l'agrupació de diferents categories enguany s'anuncien dues novetats. La primera relacionada amb el jurat final qualificador i la segona relativa a un nou premi vinculat al món de la restauració.

Tot i que les fases prèvies del concurs de tast es faran com és tradicional al Museu de l'Oli de Soldebre per part de destacats tastadors del territori, serà el Panell de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya l'encarregat de decidir el guanyador entre les tres mostres finalistes de cadascuna de les respectives categories. El Panell és una eina de la Generalitat de Catalunya per donar servei al sector de l'oli. Les seves funcions principals són, classificar comercialment els olis verges d'oliva, elaborar perfils descriptius i oferir un criteri independent de valoració. També actua al servei de diferents òrgans de control i inspecció de l'Administració, en el camp de la recerca treballa com un instrument de laboratori efectiu i fiable, fomenta la divulgació i promoció de l'oli d'oliva mitjançant actes, jornades i cursos arreu de tot Catalunya, dona suport a les DOPs catalanes i actua com a jurat de concursos nacionals i internacionals. El Panell haurà de decidir el millor oli verge extra de les Denominacions d'Origen Protegides de les Terres de l'Ebre del Baix Ebre, Montsià i Terra Alta, el millor oli verge extra de les Terres de l'Ebre sense DOP, el millor oli d'oliva verge de productors particulars i de collita pròpia, el millor oli d'oliva verge extra ecològic i el millor oli d'oliva verge extra que pugui elaborar-se en qualsevol indret més enllà de les comarques ebrenques.

La segona novetat del concurs de tast d'enguany és la creació d'un premi especial entre tots els finalistes, que escollirà en aquest cas un jurat gastronòmic. La importància de l'oli d'oliva en la nostra cuina convida al fet que el sector de la restauració pugui opinar així sobre la qualitat del producte. La rellevància del jurat format per xefs amb estrelles Michelin a les Terres de l'Ebre i destacats crítics gastronòmics del país fa pensar que el concurs adquirirà un nou al·licient entre els diferents participants.