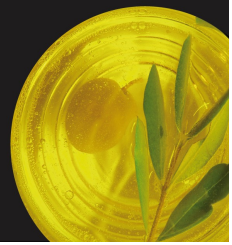




XIII FIRA DE L'OLI
Qualitat Verge Extra
29, 30, 31 de gener del 2010
47^a Fira de Les Garrigues
Les Borges Blanques



La XIII Fira de l'Oli de les Garrigues se celebrarà del 29 al 31 de gener de 2010

LES BORGES BLANQUES ESDEVÉ LA CAPITAL DE L'OLI VERGE DE CATALUNYA

La gastronomia i els productes amb distintiu de qualitat alimentària marcaran la 13a edició del Saló de l'Oli Verge Extra i la 47a edició de la Fira de les Garrigues, que se celebrarà del 29 al 31 de gener de 2010 al Pavelló de l'Oli de les Borges Blanques.

La Fira, segons els organitzadors, aposta per la gastronomia i la qualitat alimentària amb l'objectiu de consolidar les Borges Blanques com la capital de l'oli verge de Catalunya.

La Fira, que comptarà amb una superfície de 5.500 m² d'exposició, reunirà més de 125 expositors i acollirà 40 cooperatives i molins productors d'oli verge d'oliva arbequina. L'organització espera superar la xifra dels 60.000 visitants registrats en l'edició anterior.

La Consellera de Salut inaugura la Fira

La inauguració del certamen, que anirà a càrrec de l'Honorable Consellera de Salut Marina Geli, serà a les 17.00 h del divendres 29 de gener acompanyada de Miquel Angel Estradé, Alcalde de les Borges Blanques i President del Patronat de Fira de les Garrigues, Josep Lluís Balsells, President del Consell Comarcal de les Garrigues i Xavier Gispert director de la Fira de l'oli verge extra de les Garrigues.

Aquesta edició de la fira obra sota el lema "Oli d'oliva i salut" amb la idea de reivindicar la importància que té la dieta mediterrània per fomentar entre la població tot un seguit d'hàbits de vida saludable on l'oli d'oliva verge és essencial en la prevenció del càncer de mama, aportant també beneficis cardiovasculars i actuant com a regulador del colesterol.

En l'acte d'inauguració la Consellera de Salut que donarà a conèixer els premis del concurs de l'Oli de la 13 edició de la Fira en la que es premia 3 categories d'oli verge extra d'arbequina, l'oli fruitat verd amarg, l'oli verd dolç i l'oli fruitat madur.

En aquesta XI edició del concurs d'oli verge extra d'oliva arbequina convocat per la Fira s'han presentat un total de 17 cooperatives i molins particulars presents a la Fira. El jurat del premi format per 13 tastadors pel panell de tast de Catalunya, ha valorat molt positivament la gran qualitat de les mostres presentades fent difícil el veredict final dels olis guanyadors. El premi per gentilesa de PRODECA consistirà amb un viatge a la regió

italiana de la Toscana per tal de poder conèixer el model de desenvolupament turístic i agroalimentari d'aquest territori com a referent de qualitat.

Fòrum professional

D'altra banda, cal destacar la importància del fòrum professional, on destacats experts abordaran temàtiques tan variades com la comercialització de l'oli verge, la producció agrària ecològica en l'olivera o la presentació dels darrers avenços en l'estudi de l'oli d'oliva verge per un equip d'investigació agroalimentària de la UdL.

A la jornada de comercialització, organitzada conjuntament per Prodeca, el DAR, Unió de Pagesos i JARC, on participaran ponents de l'Agència para el Aceite de Oliva juntament amb experts del Prodeca i ACTEL, es presentaran tot un seguit d'estratègies i casos reals d'èxit per impulsar l'exportació i millorar la comercialització al detall de l'oli envasat, que en l'actualitat assoleix un 40% davant de la venda a l'engròs.

Cal assenyalar que el sector de l'oli es un dels més dinàmics de la comarca i, fins i tot, de l'agroindústria de les Terres de Lleida: aporta una facturació anual estimada de 32 milions d'euros i lidera l'exportació després de la fruita dolça.

Qualitat alimentària

La fira vol ser un referent del sector pel que fa a la producció, difusió i comercialització de l'oli d'oliva arbequina verge extra, i promocionar així els avantatges d'aquest producte en el camp de la gastronomia, la salut i la dieta mediterrània.

Pel que fa a les novetats, cal remarcar l'agermanament de l'oli verge amb la Vedella dels Pirineus Catalans (IGP), que comptarà amb tot un seguit de degustacions d'aquesta exquisida carn de vedella bruneta criada al Pirineu, on l'alimentació de base són les pastures.

A més, una carpa sota el lema de "L'hort a la taula" acollirà la venda directa de pagès de productes alimentaris naturals i ecològics. Aquesta iniciativa impulsada per l'associació per a la conservació de l'Agricultura de proximitat (ACAP), formada per un col·lectiu de més de 40 pagesos ofereixen productes amb sabor d'abans i a preus raonables sense mitjancers. A més dels productes de l'horta, els visitants podrà trobar carn, vi, fruita, formatges, melmelades i altres productes artesans.

En aquesta mateixa línia, una xerrada organitzada per Slow Food presentarà un oli verge produït amb una varietat d'oliveres autòctones recuperades a la comarca de la Noguera. És el cas de les olives sarrida i rogeta varietats autòctones originàries d'Àger s'ha aconseguit posar de nou en producció i que aquesta any ja han sortit les primeres botelles

d'aquest preuat oli verge extra.

Mostra de productes comarcals

Destaca també una mostra de productes alimentaris de la comarca, així com els Tallers del Tast, on diferents sessions de tast d'olis, vins i productes artesans guiats per experts convidaran el gran públic, durant els tres dies del saló, a descobrir els sabors més gurmets de la comarca, com poden ser els embotits de pagès, el paté d'arbecuina, els bombons d'oli verge, les típiques orelletes de festa major, els olis aromatitzats de bolets i les melmelades artesanes, entre moltes altres especialitats.

El pa de ronyó estarà també present a la carpa de productes de la terra juntament amb els vins de la comarca DO Costers del Segre subzona Garrigues.

Futura IGP del pa de ronyó

Pel que fa al pa de ronyó l'Ajuntament de les Borges Blanques signarà amb el Gremi de Forners de les Terres de Lleida i l'Escola d'Hoteleria de Lleida un conveni de col·laboració per impulsar l'IGP del pa de ronyó típic de la comarca de les Garrigues.

El pa de ronyó, d'origen medieval, rep aquest nom per la seva forma característica, actualment ja 5* forns a la comarca que elaboren aquest pa de manera artesanal tant com es feia antigament amb forns morunos de llenya. El pa de ronyó està amassat a ma amb un tipus especial de farina, sal i llevat sense cap additiu. Es cou amb un forn de llenya a flama viva i és molt apreciat tant per les seves possibilitats gastronòmiques com a producte artesanal singular que identifica un territori.

*3 forns de les Borges Blanques (Forn Capell, Forn Rosselló i Forn Fusté), 1 forn a Fullella (Forn Montserrat) i 1 forn a Cervià (Forn casa Mariana)

Maridatges gurmets

En aquesta edició del saló es presentaran una mostra de vinagres i tot un seguit de degustacions gastronòmiques i maridatges de plats amb vins DO Costers del Segre, amb una activa participació dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

Altres sectors d'exposició

Les noves tecnologies del reg, els planters d'olivera, els vehicles, la maquinària de producció oleícola i l'oli aplicat a la bellesa, amb tota mena de sabons i olis per massatges a base d'oli verge, complementaran la part expositiva del saló.

L'artesania de la pedra, la nova modalitat emergent de l'oleoturisme, així com el comerç local, les degustacions populars, la Cursa de l'Oli i les carrosses de Sant Antoni també hi seran presents, amb una àmplia oferta d'actes gastronòmics i festius.

Un cap de setmana intens que convida els visitants a assaborir la cultura i els paisatges de l'oli.

2a Mostra de la Pedra

La 2a Mostra de la Pedra de les Garrigues inclourà en aquesta edició una jornada al voltant de l'extracció d'aquest preuat element, tan característic de les Garrigues. Entre els ponents d'aquesta taula rodona de debat participaran; Joan Farré, Director dels serveis de Mediambient i Habitatge a Lleida; Josep Ribes, cap de Oficina de Gestio Ambiental Unificada a Lleida (OGAU) i Jordi Castell, President de la Federació Catalana de la Pedra entre altres representats de la comarca.

Des de sempre l'home ha fet ús dels recursos naturals per donar solucions a les seves necessitats. La pedra ha estat un element natural imprescindible en el desenvolupament de la història de Les Garrigues on trobem infinits exemples d'usos, estris i construccions on s'ha emprat aquesta pedra.

Els primers picapedrers utilitzaven medis molt precaris per extreure petits blocs de pedra: escoda, mall... Actualment, el procés d'extracció de pedra natural continua formant part de la vida de Les Garrigues, però avui és un procés totalment reglamentat on una part important es concentra en la investigació, on cal estudiar el recurs geològica i geotècnicament per tal de conèixer les possibilitats del jaciment.

Un cop adquirit el dret miner es procedeix a l'extracció del recurs utilitzant diferents mètodes: tall amb fil, amb serra o amb perforació, i el resultat són blocs de diferents dimensions. Finalment, un cop esgotat el recurs entrem en el procés de restauració, que suposa integrar el terreny en el medi per tal de minimitzar l'impacte ambiental, donant lloc a un sòl forestal amb flora autòctona, conciliant així l'activitat extractiva amb l'entorn natural de la nostra Comarca.

La pedra, a les Garrigues, representa el segon sector econòmic més important de la comarca, després de l'oli, amb una facturació de 16 milions d'euros, 11 pedreres i un flux exportador que arriba a un total de 22 països.

Un sector molt dinàmic que ha evolucionat de la tradició artesanal a l'ús de la tecnologia més innovadora pel que fa al procés d'extracció,

manipulació i manufactura de productes.

La tradició de la pedra a les Garrigues és mil·lenària. Aquesta activitat evoluciona amb força en l'època romana, moment en què es milloren les tècniques d'extracció i de tragí de la pedra, alhora que en prolifera l'ús arquitectònic en les construccions romanes, on són habituals els arcs de mig punt, les voltes de canó i els formigons fets amb calç i grava.

Pedra, oli i territori són activitats molt arrelades a la comarca de les Garrigues, on el mateix pagès, a més de conrear l'olivera, feia de picapedrer i construïa terrasses i marges de pedra per guanyar terreny a la muntanya i ampliar la superfície de conreu.

Les pintures rupestres del Cogul, els Vilars d'Arbeca, les forteses, les esglésies i els castells dispersos per la comarca, els antics molins d'oli, les premses, els pous de gel i les típiques cabanes de volta configuren un territori molt vinculat a la pedra. Una pedra molt apreciada que es pot trobar en monuments tan emblemàtics com el monestir de Poblet i la Sagrada Família, i també en construccions contemporànies de la Barcelona olímpica i el Fòrum de les Cultures.

També en la construcció de la Seu Vella es va utilitzar la pedra de les Garrigues, procedent, d'una banda, de la pedrera del Celdoni d'Arbeca i de les pedreres de la Cogullada i de l'Astor d'Aspa, que eren propietat dels canonges de la catedral lleidatana.

+ info

Tel: 610239999

item@itemweb.com

www.firaoli.com