



# VILA-SECA ACULL LA XIIa DIADA DE L'OLI DE SIURANA

Iolanda López Ribera

Vila-seca es va despertar el 15 de desembre com a amfitriona de la XII Diada de l'oli de denominació d'origen Siurana. L'objectiu de la celebració, que viatja cada any per diferents pobles on es produeix aquest tipus d'oli, va ser promoure i donar a conèixer les qualitats i propietats de l'etiqueta Siurana. Aquest tipus d'oli d'oliva extra verge és característic i únic de la nostra terra i és de més qualitat que altres olis que s'ofereixen al mercat. Diferents països d'arreu d'Europa i els Estats Units d'Amèrica ja s'han mostrat interessats per la Denominació Siurana.



L'esmorzar de germanor va ser l'acte més concorregut de la jornada. Es podia repetir de tot.

## Un matí ple d'actes

La festa de l'oli va omplir amb diferents actes un matí en què Vila-seca va rebre la visita del Conseller de la Generalitat, Xavier Marimón. La festa va començar a les nou del matí amb un esmorzar popular on es van servir 2500 plats de pa amb llonganissa, acompanyat de vi negre de la cooperativa i com no, d'un bon rajet del protagonista de la diada, l'oli de Denominació Siurana. Després de la missa en ofrena de l'oli novell i de l'amentització amb danses a càrrec de l'Eisbart Ramon d'Olzina, la Societat Las

Vegas va acollir una conferència sobre la importància de l'oli d'oliva extra verge a la dieta mediterrània. La catedràtica de la Universitat de Barcelona, Maria del Carme de la Torre, va insistir en les propietats del consum de l'oli d'oliva extra verge perquè a diferència dels altres no ha perdut vitamines ni antioxidants.

La cloenda de la XII Diada de l'Oli de Denominació d'origen Siurana va anar a càrrec del conseller, Xavier Marimón, de l'alcalde de Vila-seca, Josep Poblet i dels presidents del Consell Regulador de la de-

*"L'oli d'oliva és com ara el gotet de vi a la taula, sans costums de l'estil i dieta mediterrànica que ara tan de moda està als Estats Units".*

denominació d'origen Siurana i de la Cooperativa Agrícola de Vila-seca. Durant l'acte es van lliurar els premis de l'XIè dibuix escolar, en el qual van participar uns 180 alumnes de diferents pobles de l'àmbit on es produeix l'oli Siurana. L'actuació de la Coral Nova Unió va tancar un matí que es va saldar amb un èxit de participació popular.

**El Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Xavier Marimón, va fer la cloenda dels actes. A la foto el veiem parlant amb l'alcalde Poblet.**



## Preu de l'oli

L'oli extra verge de denominació Siurana és de paladar fi, amb poca acidesa i que no deixa regust. L'oliva arbequina, variant que arrela sobre tot a la franja compresa entre Cambrils i Llorenç del Penedès, és des de la creació d'aquesta marca el reclam publicitari d'un oli de qualitat amb preu de 675 pessetes el litre.

La bona collita d'olives d'aquest any ha fet que el preu de venda hagi baixat en 25 pessetes. A Vila-seca però, aquest any s'han recollit només 400.000 quilos d'oliva arbequina, la meitat de l'any passat, perquè s'està implantant el cultiu en regadiu, segons la Cooperativa Agrícola de Vila-seca.

Vila-seca va fer honor el 15 de desembre a l'oli d'oliva de denominació d'origen Siurana.