

# OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Un procés natural  
per obtenir l'elixir  
daurat de les Garrigues

**consell  
comarcal  
de les  
garrigues**

## L'EXCE-LÈNCIA DE LES GARRIGUES

Cada vegada agafa més pes la constatació que a les Garrigues, és on es produeix el millor oli del món, el qual s'obté de la varietat de l'oliva arbequina.

El conreu de l'olivera, la seva collita i tot el procés gairebé artesanal de la seva elaboració constitueixen un atractiu turístic per si sol. La visita a qualsevol molí i a les seves cooperatives del camp en els pobles productors és una experiència notable. S'hi afegeix la possibilitat d'adquirir uns quants litres d'aquest líquid preuat, i s'obre la possibilitat d'endinsar-se per aquests pobles amb una interessant i agradable patrimoni històric, arquitectònic, cultural i paisatgístic.

Aquest oli és el que ens dona més satisfaccions a la cuina, utilitzat tant en cru en diferents vinagretes que tan de moda estan, com també en diferents cuinats. Ha arribat el moment que es torna a valorar l'oli d'oliva com es mereix.

Cal assenyalar que aquest oli és el que més ressalta les virtuts gastronòmiques i aromàtiques dels aliments.

L'oli d'oliva verge extra, elaborat amb olives arbequines, és un oli d'extraordinàries propietats culinàries, dietètiques i medicinals. A més, les seves característiques organolèptiques fan que sigui apreciat internacionalment, ja que el seu fruitat d'oliva

i el seu sabor suau el configuren idoni per al consum en cru, és a dir, en amanides, torrades, pa amb tomata, etc.

En podem destacar les virtuts:

- prevé les afeccions cardíaques;
- no té colesterol perjudicial per a la salut;
- conté vitamines A, D, E, F, i K;
- facilita la digestió.

A més, s'obté naturalment, sense cap procediment químic, i sense addició de colorants o conservants.

Així doncs, podem afirmar que l'oli d'oliva que es fa a les cooperatives i molins particulars de la nostra comarca és l'oli d'oliva verge, el bo, el natural, el que s'obté esprement les olives sense cap més manipulació.

Els olis verges extra catalans emprats per la denominació d'origen, com són els olis tipus les Garrigues amb DOP les Garrigues, són olis exigents i han de presentar una acidesa màxima de 0,5 graus. Cal assenyalar que aquestes acideses naturals tan baixes només s'obtenen amb una gran proporció d'oliveres de la varietat arbequina, que és la que fa l'oli més fi i amb menys acidesa, i amb un acurat procés de recol·lecció i d'elaboració.

Oli d'oliva  
Font de salut!

Av. Francesc Macià, 54 · 25400 Les Borges Blanques

Tel. 973 142 658 / Fax 973 140 106 · [www.ccgarrigues.com](http://www.ccgarrigues.com) · [consell@garrigues.cat](mailto:consell@garrigues.cat)

# L'OLI D'OLIVA

