

## 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 d'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 un 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 VERGE EXTRA

## Oli d'oliva font de salut!



Av. Francisc 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)

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

consell  
comarcal  
de les  
garrigues



Elaborat i embotellat al Consell Comarcal de les Garrigues - Garrigues - www.garrigues.cat - D.O. 2010

# L'OLI D'OLIVA



premsat



oli verge extra  
d'olives de primera qualitat



oli verge



procés químic industrial

oli de sansa



oli refinat



oli d'oliva



gira sol  
soja  
cacaüet  
panis  
i altres...  
procés químic industrial

## ELS OLIS DE LLAVORS

