

Hola a Tothom!

El proper 6 d'octubre tindrem un convidat expert en Olis. Es tracta de l'empordanès Simó Casanovas, president del Consell regulador de la D.O. d'oli Empordà des de l'any 2008.



El Sr. Simó Casanovas és nascut a Garriguella, i viu a Colera. És Enginyer tècnic agrícola i treballa com Director Gerent de la cooperativa Empordàlia, amb responsabilitats tècniques sobre oleïcultura i viticultura.

En aquesta trobada farem un tast d'olis empordanesos, elaborats a partir de les varietats pròpies de l'Empordà: Argudell, Corivell i Verdall. El Sr. Casanovas ens ensenyarà com descobrir les seves peculiaritats.



Pirineus, fa que el clima combini hiverns suaus, estius no massa calorosos i la inevitable tramuntana. Tot plegat ajuda a configurar el marcat caràcter de l'oli de l'Empordà.

#### VARIETATS SINGULARS

La qualitat i singularitat de l'oli de la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà vénen avalades per les varietats específiques de la zona: Argudell, Corivell i Verdall (Llei de Cadaqués); i a finals del segle XX es va introduir la varietat Arbequina. L'oli de l'Empordà té un aspecte clar, net i transparent. Presenta una complexitat notable, amb aromes que recorden al fonoll, a l'ametlla i als anissos. El gust i les sensacions que desprèn canvien segons quin és el fruit que l'ha produït. Les varietats Argudell i Corivell tenen un delicat equilibri entre dolç i amarg, mentre que la varietat Llei de Cadaqués dona lloc a un oli afruitat, madur i amb un cert grau de picant.

La Junta dels Entramuntanats desitgem que aquesta trobada sigui del vostre gust, i que els coneixements del Sr. Casanovas ens facin descobrir les facetes dels aromes d'aquest producte de la nostra terra cada dia més valorat.

\* A les 20.00h es farà l'Assemblea ANUAL dels SOCIS entramuntanats

#### DATA I HORA:

**Dimecres 6 d'octubre.**

#### Sopar:

Restaurant CARMELITAS  
C/Doctor Dou, 1 / Carme, 42. 08002 BARCELONA

Tast a les 21.00h  
Sopar a les 22.00h

#### PREUS:

Preu socis: 23 €  
Preu no socis: 26 €

\*Si us feu socis al sopar us cobrarem a preu de soci! :-)

#### Confirmacions d'assistència:

**e-mail:** [info@entramuntanats.org](mailto:info@entramuntanats.org)

**o bé al telèfon:** 656.42.54.05 (Demandar per la Carme)

Al reservar concreteu si veniu a la conferència i al sopar o només a una de les dues activitats, si us plau.

#### UN ORIGEN CERTIFICAT

La Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà, creada el 2008, assegura la qualitat de l'oli d'oliva que es produeix a les dues comarques empordaneses i en alguns municipis del Pla de l'Estany i el Gironès. És una certificació impulsada pel departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya i avalada per l'esforç dels agricultors i les cooperatives.

#### DOS MIL ANYS D'HISTÒRIA

Les primeres mostres d'olivera que s'han trobat a l'Empordà daten del final de l'Edat del Bronze. Però el cultiu de l'olivera i la producció d'oli s'atribueixen als grecs, que van arribar per mar el segle VI a.C. i van fundar les colònies d'Empúries i Roses, que ben aviat esdevindrien dinàmics enclavaments comercials. Més tard els romans van mantenir els conreus i els monjos benedictins els van consolidar, fins arribar a la situació actual, amb una extensió de més de dues mil hectàrees d'oliveres i una producció d'olis d'elevada qualitat.

#### VORA ELS SERRATS I ARRAN DE MAR

La zona de cultiu es concentra en terrenys de sòls pobres: la serra de l'Albera i la serra de Rodes, al nord; el Montgrí i les Gavarres, al sud. Substrats muntanyosos que configuren una geologia característica, amb granits, pissarres i argiles. La privilegiada ubicació geogràfica empordanesa, a cavall entre la mar Mediterrània i els