

El Rebost del Bages i la revista Cuina organitzen un Instagram Live per donar a conèixer els olis del Bages

Es farà el dissabte 23 de maig a la 1 del migdia des dels perfils @bagesturisme i @cuinacat



Imatge d'arxiu de persones a la finca d'olis Migjorn, a Castelladral | Estefania Escolà

El Rebost del Bages i la revista Cuina han organitzat per al proper dissabte 23 de maig una presentació d'olis del Bages a través de la plataforma Instagram Live. Inicialment aquest esdeveniment s'havia de celebrar presencialment a Barcelona a finals del mes de març però l'epidèmia de Covid19 ho va impedir. Des del Rebost del Bages es treballa conjuntament amb la Taula de l'Oli per posar en valor l'oli de varietats locals que es produeix a la comarca.

En aquest sentit, el conseller comarcal de Turisme, Agustí Comas, assenyala que "en aquests moments d'incertesa, hem de continuar apostant pel producte de proximitat i apropar-lo a la ciutadania. Per això és important fer accions com aquesta, que ens permeten donar a conèixer i posar en valor l'oli que es produeix a la nostra comarca. Tenim un producte singular i d'un gran valor gastronòmic, que hem de potenciar.

La presentació començarà a la 1 del migdia i es podrà seguir en directe des dels perfils d'Instagram @bagesturisme i @cuinacat. Hi intervindran per part de la revista Cuina el seu director, Josep Sucarrats, i per part de Bages Turisme Sergi Cámara, productor del Bages, membre de la Taula de l'Oli i tastador del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya. Tots dos mantindran un

diàleg en el que parlaran dels beneficis de l'oli d'oliva, les característiques de l'oli del Bages, l'oleoturisme i el valor dels productes de proximitat, una tendència que ha anat a l'alça aquests darrers mesos.

Després, s'explicarà com es fa un tast d'olis i es tastaran cinc olis del Bages:

- Mas Oliveras, del Celler Abadal, un oli d'oliva verge extra elaborat amb la varietat Corbella, autòctona del Bages i originària de la zona del Vall del Cardener i el seu entorn
- Arbequina d'Oli Migjorn, un oli d'oliva verge extra produït a 600 metres d'altitud, envoltat de pins i fauna autòctona
- L'oli d'oliva Arbequina verge extra ecològic de Collbaix-Celler El Molí
- L'oli d'oliva verge extra ecològic d'Arbequina i Corbella d'Oller del Mas. Un oli premsat en fred separant les varietats i fent el cupatge un cop s'ha obtingut l'oli net.
- Agneta 1773 Verdall Manresa, d'Obaga de l'Agneta

Tots els productors disposen de canal de venda online o servei d'entrega a domicili per tal que les persones que vulguin puguin adquirir-los i tastar-los el dia de l'esdeveniment.

La Taula de l'Oli del Bages la integren els productors de la comarca Abadal, Collbaix - Celler el Molí, Ampans, Art-oli, El Molí del Mig, Entrebosc, Heretat Oller del Mas, Hort del Navarro, Molí d'oli Roch del Bages, Obaga de l'Agneta, Oli Migjorn i The BOOC.