



NOTA DE PREMSA

L'oli Montsagre d'Alanterres d'Horta de Sant Joan guanya per tercer any consecutiu el Concurs al Tast d'Olis de les Terres de l'Ebre

El **Montsagre Selecció Familiar** varietat picual d'Alanterres, un oli verge extra ecològic d'Horta de Sant Joan, ha tornat a guanyar, i fa tres anys seguits que ho fa, el Concurs al Tast d'Olis de les Terres de l'Ebre en la seva trenta-setena edició, després d'haver obtingut també el primer premi en la seva categoria reservada als olis ecològics. Malgrat el format virtual que se li ha donat enguany a la XXVI Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre i V Fira de la Garrofa de Jesús a causa de la pandèmia, el comitè organitzador no ha volgut deixar d'organitzar un concurs de tast que acaba tenint una gran repercussió dins del sector, i li dóna a l'oli guanyador una gran projecció nacional i internacional. El Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya després de rebre les onze mostres finalistes de la quasi cinquantena de presentades a la fase prèvia, i un cop realitzada la valoració organolèptica, va decidir atorgar el primer premi del concurs a un oli molt reconegut pel seu caràcter singular per l'efecte de la particular combinació de l'altitud, sol abundant en roca calcària i clima sec, i pràctiques de cultiu no intensiu i ecològic.

El premi al millor oli d'oliva verge extra de les Denominacions d'Origen Protegides de les Terres de l'Ebre (DOP), "Premi in Memòriam Joan Rodríguez", el va obtenir **Identitat Extra** de varietat Empeltre d'Horta de Sant Joan, mentre que el segon fou per **Cota535**, una varietat empeltre-arbequina de la Cooperativa de la Fatarella, i el tercer per l'oli **Massís del Port 1898** de la Cooperativa Agrícola Sant Josep de Bot de varietat empeltre. El guanyador del premi al millor oli de les Terres de l'Ebre sense DO va ser l'**Identitat**, un oli picual de la Cooperativa d'Horta de Sant Joan, seguir d'**Or de l'Ebre** un verge extra de varietat arbequina de Colomé-Mulet de Campredó, obtenint el tercer lloc el **Select Cast** de

la Cooperativa Soldebre de Tortosa de varietat arbequina. La classificació de la categoria de l'oli d'oliva verge extra ecològic l'encapçala el guanyador absolut del concurs, el **Montsagre d'Alanterres** d'Horta de Sant Joan, seguit de **D'Algars Biocaseres** amb una varietat empeltre de Caseres, i en tercer lloc el **Cota535** amb arbequina de la Fatarella. El primer a la categoria al millor oli de qualsevol indret fou per **Priordei**, una varietat rojal de la Margalef de Montsant, seguit del **Degustus**, un arbequí de la Cooperativa de la Granadella. Per últim el premi per particulars i de collita pròpia se'l va endur Montse Sebastià de Bitem amb varietat Panisello, seguida de Teresa Consuelo i Eulalia Munné.

El Montsagre Selecció Familiar Varietat Picual d'Alanterres, com els guanyadors de les darreres edicions, quedarà inscrit per part de l'organització de la fira de Jesús en concursos internacionals, a França i al Japó, i rebrà un lot de medalles adhesives per a l'embotellament del producte que l'acredita com el millor oli del concurs de tast 2021. La virtualitat de la fira d'enguany no permetrà el lliurament físic del trofeu, però el veredictes es podrà consultar a firesvirtuals.cat/firaoligarrofajesus i s'establirà una connexió en la qual estaran convidats tots els finalistes i on els mitjans de comunicació podran formular les preguntes que creguin convenient.

Jesús, 25 de febrer 2021