

# EL ACEITE DEL PRIORAT



# PAISAJE Y OLIVOS

La comarca del Priorat, situada a la provincia de Tarragona, se caracteriza por tener un paisaje de montañas, ríos, barrancos y márgenes, donde es difícil cultivar la tierra. Aun así, los prioratinos han sabido con esfuerzo y sacrificio producir aceites de la mejor calidad del mundo.



# GEOLOGÍA DEL PRIORAT

Las características geológicas del Priorat, los terrenos calcáreos, graníticos y pizarras y un clima adecuado, con el frío cuando hace falta y la humedad justa, son factores que favorecen el cultivo de los olivos y dan unas características organolépticas propias al aceite virgen extra que se produce.



# ASSOCIACIÓ D'OLEÏCUTORS DEL PRIORAT

Valorando la calidad del aceite que se producía en esta zona, un grupo de productores decidió agruparse el año 2002 como *Associació d' Oleïcultors del Priorat* (AOP), con sede en Falset, con el objetivo de potenciar los recursos y los elementos propios de la producción oleícola del Priorat.

Actualmente, la *Associació d'Oleïcultors del Priorat* se caracteriza por:

- Tener ocho almazaras asociadas.
- Agrupar un total de 1290 socios y una superficie de 2130 hectáreas.
- Producir aceites vírgenes extra con *Denominación de Origen Protegida Siurana*.



# CULTIVO DEL OLIVO



- La variedad mayoritaria y por excelencia del territorio es la arbequina con más del 90% del cultivo y el 10% restante se completa con las variedades farga, rojal y morruda.
- El fruto se cosecha de forma manual, directamente del árbol con el sistema de peinado y en ocasiones con el sistema de vibración, de esta manera no sufre ninguna agresión.

# TRANSPORTE Y ELABORACIÓN

- El transporte del fruto a la almazara se realiza con cajas para mantener su máxima calidad.
- Una vez en la almazara, se realiza una elaboración en frío, con procedimientos mecánicos y otros medios físicos, en unas condiciones que no produzcan ningún tipo de alteración de las características naturales, biológicas y organolépticas de la oliva.

**Todo este proceso permite obtener el mejor aceite virgen extra.**



# APOYO TÉCNICO A LOS OLEICULTORES: ADV

La AOP, mediante la creación de la figura responsable de la Asociación de Defensa Vegetal (ADV), da asesoramiento y formación a los oleicultores. El técnico del ADV realiza:

- Seguimiento de plagas, de riego y de abonado.
- Control de la producción integrada y ecológica de la zona.
- Seguimiento de productos fitosanitarios.
- Organización de cursos de formación interesantes.



# APOYO TÉCNICO A LOS OLEICULTORES: IRTA

El *Institut de Recerca Tecnològica Alimentària* (IRTA), es un instituto de investigación de la Generalitat de Catalunya, creado por la Ley 23/1985, de 28 de noviembre, del Parlament de Catalunya.

A partir de un convenio de colaboración entre el IRTA y la *Associació d'Oleïcultors del Priorat*, los técnicos del IRTA desarrollan un programa de mejora de los procesos productivos del aceite, realizando múltiples analíticas sensoriales y químicas. Además, también realizan acciones de asesoramiento y de mejora de la gestión comercial de los productores asociados.

# NUESTRO ACEITE

El resultado de todo este trabajo, tanto de los oleicultores, molineros, ADV y técnicos del IRTA son los aceites de oliva vírgenes extra de gran calidad que elabora cada uno de los productores. Además, se ha conseguido elaborar un preciado tesoro: el **Oleum Priorat Elixir** y el **Oleum Priorat Vitae**, que son el resultado de la mezcla de los aceites más representativos de todos los asociados.



# RECONOCIMIENTO Y PREMIOS

Premios obtenidos por la **AOP**:

- Premio a la Innovación Tecnológica Agraria 2006 (PITA) del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Cataluña.
- Premio “Plaça del Camp” 2007 de la Fira ModernAL.
- Premio Accésit 2006 a la Mejor Estrategia de Comunicación en los Premios CDO gestionados por la Diputación de Tarragona y el Ayuntamiento de Reus.

Premios obtenidos por el aceite **Oleum Priorat**:

- Fórum Gastronómico, Vic 2005: Primer clasificado del Premio Innoforum por GUSTO para **Oleum Priorat '04**.
- Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil 2007 Competition: Medalla de Bronce para **Oleum Priorat** en la categoría International / Spain-North.

# **CONTACTAR CON NOSOTROS**

**Associació d'Oleicultors del Priorat**  
**C/ Sant Marcel, 7, 2º 2ª,**  
**43730 Falset**  
**Tarragona**

**Teléfono: 977 83 17 01**  
**672 06 88 49**

**Correo electrónico:**  
**[info@oleicultorspriorat.org](mailto:info@oleicultorspriorat.org)**

