OPERADORS INSCRITS

TRULLS

① **Empordàlia, SCCL**
Ctra. De Roses s/n
17494 Pau
Tel. 972 530 140
info@empordalia.com

② **Masetplana, SL**
Paratje Pedraguers s/n
17780 Garriguella
Tel. 972 530 090
info@masetplana.com

③ **Trull Ylla, SL**
Plaça Oli, s/n
17761 Cabanes
Tel. 972 505 980
info@trull-ylla.cat

④ **Oli Serraferran (Oli de Ventalló S.L.)**
C/ De la Bassa, s/n (Mas Ferran)
17473 Ventalló
Tel. 972 793 076
info@serraferran.com

⑤ **Celler Cooperatiu d'Espolla SCCL**
Ctra. de Roses, s/n
17753 ESPOLLA
Tel. 972 563 178
info@cellerespolla.com

⑥ **Auró Agrícola, S.L.**
Mas Auró. Veïnat Batllori, 7
17832 ESPONELLÀ
Tel. 972 597144
info@masauro.cat



iglesiasassociats · 1217

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

OLI DE L'EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
CONSELL REGULADOR

C/ Sant LLàtzer, 22 B, 1er 4a / 17600 FIGUERES
Tel.972 67 22 49 /info@oliemporda.cat
www.oliemporda.cat



OLI DE L'EMPORDÀ

OLI DE L'EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
CONSELL REGULADOR

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 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 Verdal (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 dóna lloc a un oli afruitat, madur i amb un cert grau de picant.