OPERADORS INSCRITS

① **EFA SUREDA CASANOVAS SL**
Carrer Estudis,12
17140, Ullà
T. 605 930 126
info@pedrigolet.cat

② **CELLER COOPERATIU D'ESPOLLA SCCL**
Ctra. de Roses s/n
17753, Espolla
T. 972 563 178
info@cellerespolla.com
www.cellerespolla.com

③ **OR DE L'ALBERA SL**
Pl de l'Oli, Camí del cementiri s/n
17707, Agullana
T. 696 656 633 - Xavi Serra
info@ordelalbera.com

④ **EMPORDÀLIA SSCL**
Ctra. de Roses s/n,
1749, Pau
T. 972 530 140
info@empordalia.com
www.empordalia.com

⑤ **TRULL YLLA, SL**
Plaça de l'Oli s/n
17761, Cabanes
T. 972 505 980
info@trull-ylla.cat

⑥ **ADN ARGUDELL, SC**
C/ Relliguer, 15
17753, Espolla
T. 669 744 851
vix851@gmail.com



igléssociats 1025

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Cofinançat per la Unió Europea

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

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

Avinguda Salvador Dalí i Domènech, 98, baix / 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, certifica la qualitat i l'origen 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 per l'esforç dels agricultors i elaboradors i avalada pel departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.



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**

L'oli d'oliva verge extra de la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà és un oli elaborat a partir de les 3 varietats autòctones i exclusives de la zona DOP (argudell, curivell i llei de Cadaqués) i una varietat tradicional (arbequina) que es conrea en la zona des del segle XVIII. La varietat argudell és la majoritària i la que dona la personalitat a l'oli. Per tant la seva presència ha de ser majoritària en els olis produïts dins la DOP, amb un percentatge mínim del 51%.

El perfil sensorial dels olis de la DOP Oli de l'Empordà és el d'uns olis equilibrats d'afruitat verd d'intensitat mitjana. En boca, presenten un amarg i picant de tipus mitjà a causa del seu elevat contingut en polifenols. Considerant altres descriptors de tipus aromàtic el perfil mostra uns olis amb aromes que normalment recorden a l'herba acabada de tallar i/o a nous; també poden aparèixer aromes de fruites exòtiques, fruites verdes o carxofa, així com presentar una sensació final d'ametlla en boca.