

CONTINUA LA FESTA
Tot preparat a l'Alt Camp per viure un dels caps de setmana amb més festes majors de l'any



“ CiU d'Aiguamúrcia acusa l'oposició de deixar perdre uns 500.000 euros per revitalitzar Santes Creus ”

Comarques



Les expectatives són bones. Fins ara aquest oli es comercialitza en el sector alimentari i hotel·ler, ara bé, a partir de setembre es comercialitzarà per a particulars, sigui en el web de l'empresa o en punts especialitzats

Una empresa amb seu a la Selva ven oli fet amb avellanes d'Alcover

Ricard Cañellas
La Selva/Alcover

Des de fa poc temps Origo Ibericus 1918, ubicada a la Selva del Camp, ha tret al mercat un oli d'avellana que espera tenir èxit en el mercat i, especialment, en el sector hotel·ler. La matèria primera d'aquest oli és l'avellana d'Alcover.

En aquest sentit, aquest setmanari s'ha posat en contacte amb l'alcoverenc Josep Maria Paris Fidalgo, director d'Origo Ibericus 1918, perquè expliqui com va sortir la idea, quines previsions hi ha de l'acceptació d'aquest producte i com es pot trobar.



Avellana torrada

És un oli que el primer que ens transmet és l'aroma d'una avellana torrada

Quant a com va sortir la idea, Paris explica que «Origo Ibericus ja comercialitza els olis d'Oliva Extra Verge, un oli elaborat de forma tradicional, mitjançant l'històric trull de pedra. Així que la idea es comença a plantejar quan veiem que el sector dels olis evolucionava cap a un mercat amb una gran varietat d'olis de molts tipus i qualitats. Però enlloc hi ha res d'avellana, especialment ara, quan són més sensibles els productes de caràcter local i amb un procés d'elaboració artesà en els que puguem destacar una qualitat alta i, com

L'apunt

L'únic distribuïdor oficial que té la marca Origo Ibericus és la Plataforma d'Agents Comercials, ubicada a La Selva del Camp

amb el de l'oliva. El procés posterior és i serà un secret, ja que no ha estat un camí fàcil trobar-lo. Això sí, només cal olorar aquest oli per identificar clarament un procés totalment natural».

Un oli que té unes característiques especials, que Josep Maria Paris detalla. «Es tracta d'un oli exclusiu i les seves característiques ofereixen unes aromes molt intenses amb un tast totalment natural. El primer que ens ve al cap és la imatge de l'avellana torrada. Per tant, és un oli per utilitzar en cru en plats de peix, rostits, amanides o verdura.

Però cal destacar també les grans propietats que té l'oli d'avellana pel benefici de la nostra salut.

Des del punt de vista nutricional, és un oli molt ric en àcids grassos insaturats i destaca pel baix contingut d'àcids grassos saturats. Això significa que ajuda a prevenir les malalties cardiovasculars. Ajuda també a reduir els nivells de colesterol alt i els triglicèrids. És una font important de vitamines A i E, així com minerals (calci, magnesi i seleni) que ens ajuden a protegir la vista, la pell i a combatre la fatiga i prevenir-nos de la osteoporosis. Destaquem també les seves propietats antioxidants».

«No només aporta beneficis a la nostra alimentació. L'oli d'avellana és un gran remei per a les cures i l'atenció de les pells més sensibles i dels més menuts. Calma les pells irritades i ajuda fins i tot en casos de dermatitis i eczemes. Regula

les secrecions de les glàndules sebàcies de la pell i li confereix elasticitat, per tant és un bon remei també per a l'acne. Pot substituir els productes hidratants. Tres gotes són suficients pel cutis, coll i contorn d'ulls. Fins i tot per protegir els llavis del fred. Totes aquestes propietats i característiques són possibles perquè parlem d'un producte totalment natural».

L'oli fa poc temps que està al mercat i «ara per ara l'estem introduint especialment a les cuines de restaurants que tinguin un cert reconeixement. Recalquem que es tracta d'un oli exclusiu, d'una producció limitada i d'una qualitat molt alta. Volem comprovar i intercanviar idees amb els cuiners professionals. L'experiència està sent molt bona i això ens motiva moltíssim. L'acceptació és molt gran i la veritat és que hi ha una destacada originalitat en les creacions en què intervé l'oli d'avellana. Fins i tot en postres!»

Aquest producte es pot trobar a l'únic distribuïdor oficial que té la marca Origo Ibericus, la Plataforma d'Agents Comercials, ubicada a La Selva del Camp. La distribuïdora s'encarrega de fer arribar els productes Origo als professionals de l'hostaleria i l'alimentació, i el podeu trobar a www.pacs.info o al telèfon 977 760 400. La venda particular es podrà realitzar a partir del pròxim mes de setembre mitjançant el web de venda en línia www.deli-gour.com. Els punts de ven-



Imatge de l'ampolla de l'oli d'avellana. FOTO: CEDIDA

ta interessants per trobar aquest oli seran botigues gourmet especialitzades, drogueries i agrobotigues de les cooperatives locals».

Previsions

Paris comenta que «preveure els resultats d'un producte nou sempre és una mica incert. Però sí que ens hem marcat uns objectius, tant de distribució com de posicionament al mercat. Entre d'altres, un d'aquests objectius és ubicar el producte en establiments i locals de caràcter gourmet o amb una cuina original i

elaborada.

El següent objectiu serà ampliar a nous mercats, seguint sempre el mateix segment de consumidor que hem definit.

Aquesta estratègia comercial és la mateixa que s'ha definit per a tots els productes Origo. Pernils Ibèrics, olivades naturals, oli d'oliva premsat al trull de pedra, oli d'avellana..., entre d'altres, són referències naturals i artesanes amb un origen de tradició, experiència i selecció en cada peça i ingredient. Aquest és l'ideari que tenim a Origo.