

GASTRONOMIA

La Fira de l'Oli de Siurana tanca amb «satisfacció» l'edició més nombrosa

La Cooperativa Agrícola de Garcia va tornar després d'una absència de sis anys i el seu president va assegurar que «hi serem la pròxima edició»

Carles Gosálbez

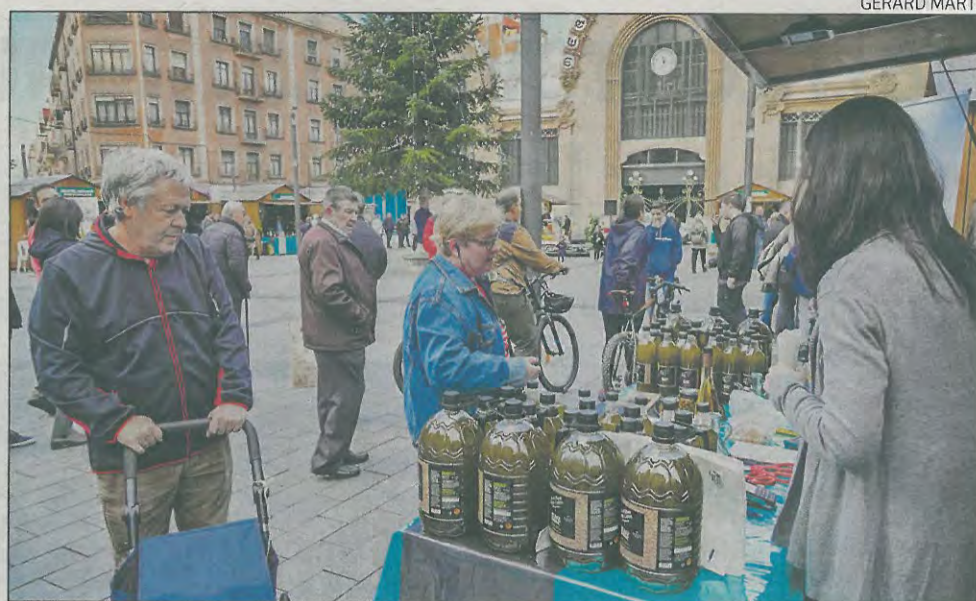
La dinovena Fira de l'Oli Nou de la DOP Siurana de Tarragona va tancar ahir diumenge amb «satisfacció» per part del Consell Regulador i de les cooperatives que hi van participar. Josep Sicart, president de la Cooperativa Agrícola de Garcia, va comentar a aquesta redacció que «feia sis anys que no veníem i l'any vinent tornarem». Sicart va lamentar que l'organització no els va incloure en els tríptics promocionals «i ens va posar en una can-

tonada amb menys circulació de persones, però ens vam queixar i ens han escoltat». El president de l'entitat va dir que les vendes van anar «força bé».

Per la seva banda, Josep Maria Salvat, president de la Cooperativa de Constantí, va afirmar que la fira «ha anat molt bé i a Tarragona tenim clients fidels al nostre oli que repeteixen tots els anys». «També n'hi ha que els agrada canviar», va dir Salvat, qui va afirmar que «el clima ha acompanyat» i «estem molt

contents». Aquesta cooperativa ha produït enguany «prop de 800.000 quilos d'oliva».

En termes similars es va expressar Montserrat Masdeu, de la Cooperativa de la Bisbal de Falset. «Ha anat molt bé, tot i que aquest any hi ha sis cooperatives més que el 2018, la qual cosa vol dir que les vendes es reparteixen més». Masdeu va remarcar que fires com la de Tarragona «et donen a conèixer i fomenten el consum de l'oli de la DOP Siurana». A més, «en aquesta edició el



GERARD MARTÍ

Un dels vint punts de venda d'oli de Siurana, ahir al matí a la plaça Corsini.

bon temps ens ha acompanyat, la qual cosa ha fet que vingués molta gent a la fira». Montserrat Gelonch, responsable de comunicació del Consell Regulador, va destacar que la fira d'enguany «ha crescut pel que fa al nombre

de cooperatives participants, 20 de les 32 de la DOP, i l'afluència de persones ha estat major que altres anys». Gelonch va remarcar que les persones que es van acostar a la fira van participar «en les activitats». La responsa-

ble de comunicació va afegir que «l'objectiu de la fira és vendre, però també per difondre la cultura de l'oli del nostre territori». El 2018 es van vendre 34.800 litres i Gelonch espera que «s'hagi superat aquesta xifra».

Els graduats socials reconeixen el treball d'una quarantena de col·legiats

El Col·legi de Graduats Socials de Tarragona va reconèixer la setmana passada la tasca d'una quarantena de col·legiats, en el marc del tradicional Sopar Col·legial. En el seu decurs, es van lliurar les diverses distincions que premien els anys de col·legiació ininterrompuda. Prop de 250 persones van prendre part en el sopar. Els reconeixements es concedeixen en funció dels anys de col·legiació dels membres. Així, es van lliurar distincions a aquells que porten 15, 20, 25, 30, 35, 40 i 45 anys de col·legiació ininterrompuda. Enguany també es va lliurar la Medalla als Serveis Distingits, en la categoria d'Or, a títol pòstum, a Josep Antoni Barriach, qui va traspasar el mes d'agost del 2018. Redacció

Localitzen al Parc del Francolí el cos d'un home desaparegut

Els Mossos d'Esquadra van confirmar a DIARI MÉS que el passat dissabte al matí es va localitzar el cos sense vida de Domingo López Espejo, l'home de 69 anys que va desaparèixer el dilluns de la setmana passada. El cos va ser trobat als voltants del Parc del Francolí. Segons va poder saber aquest mitjà, les primeres informacions indiquen que l'home hauria mort per causes naturals. Redacció

Manteniments de neteja:

- Oficines
- Comerços
- Comunitats de veïns
- Final d'obra
- Parkings
- Particulars
- Reformes en general (cuines, banys, habitages...)

Econeteges Tarragona
www.econeteges.es
Tel. 622 727 555
econetegestgn@gmail.com

Sol Ric
RESTAURANT
DES DE 1960

TERRASSA D'ESTIU
MENÚ GASTRONÒMIC
DIARI I CAP DE SETMANA
PARC INFANTIL
BANQUETS I CELEBRACIONS
MENÚS I SOPARS D'EMPRESA

MENÚ EXECUTIU (migdia)
MENÚ EJECUTIVO (mediodia)
Del 2 al 6 de desembre / Del 2 al 6 de diciembre

PRIMER A ESCOLLIR	PRIMERO A ESCOGER
AMANIDA CATALANA	ENSALADA CATALANA
OLLA ARANESA	OLLA ARANESA
GIRA-SOLS DE SALMÓ FUMAT AMB SALS DE CARBASSO	GIRASOLS DE SALMÓN AHUMADO CON SALS DE CALABACIN
FIDEUS ROSSOS AMB SÍPIA	FIDEOS ROSSOS CON SEPIA
SEGON A ESCOLLIR	SEGUNDO A ESCOGER
CONILL AMB CARGOLS	CONEJO CON CARACOLES
MINI GRAELLADA DE CARN, COMPORTA, CANSALADA, LLONGANISSA I SECRET	MINI PARRILLADA DE CARNE, ENTRANA, PANCETA, LLONGANIZA Y SECRETO
PEIX DEL DIA	PESCADO DEL DIA
ROMESQUET DE RATLLA I MONGETES	ROMESQUET DE RAYA Y ALUBIAS
MAGRET D'ÀNEC AMB SALS DE TARONJA I LES SEVES VERDURETES (+4€)	MAGRET DE PATO CON SALS DE NARANJA Y SUS VERDURITAS (+4€)
POSTRE A ESCOLLIR	POSTRE A ESCOGER
FLAM DE LA CASA	FLAN DE LA CASA
PASTÍS DEL DIA	TARTA DEL DIA
PASTA DE FULL DE CREMA I POMA	HOJALDRE DE CREMA Y MANZANA

17€ Inclou pa, beguda i café
Incluye pan, bebida y café

15€ Inclou pa i café
Incluye pan y café

Preus IVA inclòs
Precios IVA incluido

CUINA OBERTA TOTS ELS DIES DE 8:30H A 23H.

PARKING GRATUIT PER CLIENTS

Via augusta, 157 - 43007 Tarragona
RESERVES al 977 252 032
www.restaurantsolric.com

No pots viure sense el carregador del teu mòbil.
Però si fas servir el mòbil al cotxe,
aquest pot ser el teu proper carregador.



QUAN CONDUÏXIS, APARCA EL MÒBIL.

