

CULTURES
TROBADES

SARRUT

Olea europaea



SARRUT

Olea europaea

L'**Oliver Sarrut** és autòcton de la Vall d'Àger a la comarca de la Noguera. Es troba en plantacions centenàries, entre 600 m i 900 m d'altura, a la falda del Montsec. Se n'extreu un oli de caràcter fresc, directe i de grans qualitats.

L'arbre és vigorós, l'oliva grossa, el·líptica i lila en madur. Se n'obté bons rendiments i en resulta un oli estable, lleugerament amarg i potent en aromes de verdures, herba tallada i herbes aromàtiques. Conté una elevada proporció d'àcid oleic i quantitats de polifenols que poden ser altes.

L'oli verge extra obtingut és indicat per a tot tipus d'usos culinaris, encara que la selecció de les millors partides es reserva per degustar-lo en cru. Bons restaurants l'utilitzen en l'acabat dels seus plats. A casa, dóna força a

les amanides i emociona damunt la llesca de pa torrat.

L'**Oliver Sarrut** es troba distribuït al llarg de la Vall d'Àger, especialment a les localitats d'Agulló i Corçà. Segles enrere, va ser hàbiement seleccionat pels pagesos de Corçà com a varietat principal. Viu plenament adaptat a les solanes del sud del Montsec d'Ares, i dóna lloc a exemplars imponents que desafien freds, sequeres i unes altures límit per al cultiu de l'oliver. És un dels grans valors de la part occidental de la vall que duu al Congost de Mont-rebei. Un oliver netament prepirinenc.

FITXA COMPLETA I PRODUCTORS:

www.culturestrobades.cat

trobades@culturestrobades.cat

EDICIÓ AMB EL SUPORT DE:

