

Pour voir cet email, cliquez [ici](#).



Communiqué de presse
30 novembre 2021

Costa Daurada : Les secrets de l'huile d'olive

La Costa Daurada abrite l'un des produits les plus précieux de la Méditerranée : **l'huile d'olive** ! Ce liquide doré que l'on peut retrouver dans nos assiettes est le fruit incontournable de la côte dorée. Entre Oliviers ensoleillés et gastronomie locale, c'est l'occasion de profiter des paysages de la destination et de savourer l'une des huiles olive AOP d'exception.



Itinéraires au milieu des oliviers

La Costa Daurada compte de nombreux itinéraires sur les routes de production d'huile d'olive. [La route de l'huile d'olive du Priorat](#) propose une escapade 100% immersive avec une visite de 10 moulins qui révèlent le processus d'élaboration de l'huile vierge extra qui porte l'appellation AOP (Appellation d'origine protégée) Siurana, grâce à sa saveur et son arôme unique. [La route Cyclotouristique](#) de l'huile d'olive est l'itinéraire parfait pour un tour en

vélo dans les plus somptueux endroits de la Costa Daurada. Les paysages des oliviers sont aussi exquis que l'huile qui y est produite ! D'autres circuits sont également proposés comme dans [le Village de Riudecanyes](#) où l'oléotourisme est au cœur des traditions locales : dépaysement garanti.

Tarragone, maison de l'huile d'olive

L'huile d'olive, c'est avant tout un patrimoine culturel précieux pour la Costa Daurada. Elle est connue pour ses bien faits naturels mais aussi pour l'expertise de son élaboration : le travail des producteurs et les terres choisies pour la récolte des olives font de ce produit incontournable de notre cuisine, un produit divin dont on ne peut plus se passer ! Sur la Costa Daurada est nées 5 appellations d'huile d'olive d'exception : Emporda, Les Garrigues, Terra Alta, Siurana et Baix Ebre-Montsia. L'obtention de cette qualification vierge extra implique le respect rigoureux d'une série d'exigences dès le choix des terres de récolte jusqu'à la manipulation des olives. Chaque région offre une huile d'olive unique qui se distingue par son sol, son climat et la variété d'olives utilisée. Une dégustation qui fait voyager les papilles !

Où se procurer la meilleure huile d'olive ?

Sur la Costa Daurada, ce sont plus de 74 producteurs qui sont à la tête de l'élaboration de ces cinq appellations d'huile d'olive : [La coopérative d'agriculture de Cambrils](#) et [la coopérative de Vila-seca](#) sont deux des exemples qui respectent avec soin le processus d'élaboration de ce liquide depuis de longues années. L'huile d'olive fait partie de l'histoire de la Costa Daurada et pour voyager dans le temps, il faut absolument goûter à sa plus vieille huile d'olive : [la Siurana](#). Elle se cache au cœur de la région Camp de Tarragona et est élaborée depuis plus de mille ans à partir d'olives arbequina. Sa qualité lui a valu l'appellation d'origine protégée, et ce depuis 1979 !

À propos de la Costa Daurada / FEHT – La destination **Costa Daurada / Fédération d'Hôtellerie et du Tourisme de la Province de Tarragone** est une fédération qui représente tout le secteur touristique de la région de Tarragone en Catalogne, incluant les associations professionnelles d'hébergement (plein air, hôtels, locations), les institutions et offices de tourisme locaux, ainsi que le parc Port Aventura.

Plus d'information : www.costadauradalife.com

Découvrez toutes les actualités sur la Costa Daurada sur notre [Presse Office](#)