



És un honor presentar-vos la segona edició de la Guia dels millors olis d'oliva verge extra de Catalunya, un treball que recull els olis guardonats a la gala dels Premis Nacionals Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya, celebrada el desembre de 2025 a les Borges Blanques. Aquesta guia, que posa en valor la força, la diversitat i l'excel·lència del nostre sector oleícola, neix amb la voluntat d'homenatjar la feina de tants elaboradors i elaboradores que, amb esforç i convicció, han situat l'oli català en un lloc destacat dins l'escena agroalimentària internacional.

En només un quart de segle, Catalunya ha fet una evolució exemplar: hem passat d'un oli venut a doll i sense marca a un producte reconegut per la seva gran qualitat, amb olis d'oliva verge extra capaços de competir amb els millors del món.

Aquesta transformació ha estat possible gràcies a eines fonamentals, com el Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, que ha ajudat els productors a identificar i resoldre problemes, a millorar la qualitat i a difondre la cultura de l'oli arreu; i el Pla d'acompanyament dels molins per a la millora de la qualitat de l'oli, executat per l'IRTA, que des de fa més de vint anys dona suport a més de trenta molins cada campanya i contribueix a incrementar la producció d'oli d'oliva verge extra envasat amb marca pròpia.

Tot això s'ha assolit en un context marcat pel canvi climàtic, que incideix directament en el nostre oliverar. Després d'una campanya amb rendiments excepcionalment baixos i una recol·lecció més tardana del que és habitual, enguany hem recuperat nivells de producció i hem disposat de fruits en diferents estadis de maduració, fet que ha permès elaborar olis amb una gran riquesa aromàtica i sensorial. És una mostra més de la capacitat d'adaptació del sector i del valor de la innovació, del coneixement i de la feina ben feta.

El Govern de la Generalitat ha situat l'oli d'oliva com un sector estratègic i hi ha dedicat una acció continuada i transversal. Treballem per avançar cap a una producció més sostenible

i impulsem la reestructuració de l'oliverar i l'economia circular. Reforcem la projecció del sector amb campanyes que expliquen els valors socials, culturals i ambientals de l'oli, i consolidem espais de reconeixement com els Premis Nacionals Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya i la Nit de l'Oli. Apostem per la innovació i la transferència de coneixement, així com per una formació de qualitat a les escoles agràries, per preparar les noves generacions per als reptes de futur. Defensem un consum més saludable i conscient, promovent la presència de l'oli d'oliva verge extra català als menjadors públics, i treballem per oferir un marc institucional estable que faciliti el creixement i la competitivitat del sector.

La guia que teniu a les mans és una eina per conèixer els olis premiats, però també és una invitació a descobrir la riquesa de les nostres varietats, de les denominacions d'origen protegides i de la feina de les persones que hi ha al darrere. Recull els millors afruitats verds, els millors madurs, els millors ecològics, els millors representants de varietats autòctones —fins i tot de varietats recuperades—, els millors envasos i els olis que millor mariden amb diferents aliments. Tant si es llegeix com un instrument de divulgació com si es consulta com a referència

gastronòmica, aquesta guia és, sobretot, un motiu d'orgull col·lectiu.

L'oli és cultura, tradició, territori i innovació. És economia i és futur. I és també prosperitat compartida: un producte que genera activitat, fixa població, ens representa al món i fa créixer el conjunt del sector agroalimentari català. En un moment en què culminem el llegat de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, el nostre oli d'oliva verge extra es confirma com un dels millors ambaixadors del país, un símbol de qualitat i d'arrelament que ens identifica i ens projecta.

Vull felicitar tots els elaboradors i elaboradores premiats i agrair de tot cor l'esforç i la dedicació de tot el sector. També vull donar les gràcies a les persones consumidores que trieu oli català, que valoreu el que és nostre i que contribueu a enfortir un sector essencial per al país. Continuarem treballant amb determinació i amb orgull perquè el nostre oli d'oliva verge extra sigui, cada dia més, sinònim de qualitat, salut i Catalunya.

Òscar Ordeig i Molist
Conseller d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca i Alimentació