AGUAITA.CAT

Societat | Redacció | Actualitzat el 17/01/2017 a les 16:00

La Fira de l'Oli de Móra la Nova incorpora maridatges d'olis amb tapes d'estrella Michelin

La nova oferta gastronòmica es bateja com 'La Nit de l'Extraverge' i posarà en valor els olis monovarietals | La mostra es farà entre el 27 i 29 de gener

La propera edició de la Fira Intercomarcal de l'Oli de Móra la Nova estrenarà una nova experiència culinària. Es tracta de la primera edició de *La Nit de l'Extraverge*, "un viatge sensorial" creat pel cuiner i director d'un dels restaurants ebrencs amb estrella Michelin, l'ulldeconenc Jeroni Castell, xef de Les Moles.

Castell servirà un menú de 20 tapes que maridarà amb olis monovarietals d'olives pròpies de la Ribera d'Ebre, la Terra Alta i el Priorat, com són l'arbequina i l'empeltre, la morruda, la fulla de salze, la corbella o la picual. La mostra d'olis es farà entre el 27 i 29 de gener. *La Nit de l'Extraverge*, una de les grans novetats, serà un dels primers actes que es faran, la nit de divendres, 27 de gener.

L'aforament per participar a *La Nit de l'Extraverge* és limitat i cal reservar plaça a l'Ajuntament de Móra la Nova. El preu és de 40 euros per persona. La iniciativa compta amb el suport del Club OliTast.

La nova experiència culinària se suma a les Jornades Gastronòmiques *Mosset amb oli* que es van iniciar en l'edició passada de la Fira Intercomarcal de l'Oli. En este cas, hi participen els bars i restaurants de Móra la Nova. Durant tres setmanes, oferixen diferents tapes on el principal protagonista també és l'oli d'oliva. Les tapes tenen un preu de 3 euros i van acompanyades d'una beguda.