

Mas de Santa Creu

Acompanyem la terra afavorint el seu cicle natural i compartint-ne els seus fruits.

Fem oli al Camp de Tarragona, recuperant finques sense mans que les treballin. Retornem l'activitat agrícola a terres que l'havien perdut, ajudant-les a recuperar el seu cicle natural de forma ecològica. Produïm oli d'oliva verge extra i preservem així el paisatge i una activitat agrícola que defineix el nostre territori.



Només sabem fer-ho així

Treballem per trobar la millor forma de preservar la terra que ens ha vist créixer.

Ho fem amb mètodes de cultiu que respecten el medi i no alteren la composició del producte amb elements químics, prioritzant la qualitat sanitària i organolèptica per sobre de la quantitat. No vam decidir fer un oli d'oliva verge extra i pensar després què calia per aconseguir-ho, vam escoltar la terra i l'oliver per veure com podíem ajudar-los i ara ens han recompensat amb un oli premium.

El nostre oli

Un oli equilibrat i untuós que permet gaudir d'un gust que no vol marxar.

L'Oli del Mas de Santa Creu té el fruitat característic de l'oli procedent d'olives sanes i fresques amb intencionats tocs picants i amargs. L'amarg i el picant ens explica que prové d'olives verdes recollides a inici de campanya. Té amagat un lleuger gust a ametlla que vol explicar-nos la terra d'on prové. És un oli de producció limitada perquè respon a la nostra forma d'entendre la relació amb la terra i a fer prevaldre sempre la qualitat del producte final.

Producte

Al proper sopar d'amics portaré un oli ple d'històries

L'arbequina al Camp de Tarragona

Moltes generacions hem crescut sota l'ombra de l'arbequina.

Treballem amb olivers arbequins, una varietat oriünda del municipi lleidatà d'Arbeca, considerada una de les millors del món tan per la seva producció regular com per la qualitat dels olis que se'n produeixen. El Camp de Tarragona és una de les principals zones productores de Catalunya d'aquesta varietat que s'adapta a sòls pobres, al fred i a condicions climàtiques diverses, però que dóna un oli molt apreciat per les seves qualitats organolèptiques.

Cultivem finques a zones muntanyoses i a terres de secà compostes de sauló o licorella. Busquem localitzacions on l'oliver viu en condicions extremes per aconseguir un oli amb característiques úniques.

Revifem finques abandonades i recuperem paisatge

Treballem olivers al Mas de Santa Creu i a finques ubicades a municipis veïns que es van deixar de cultivar fa temps, per tal de recuperar-ne l'oliver, el paisatge, mantenir vives les activitats locals tradicionals i fomentar una manera de viure sana, al camp i en sintonia amb la natura que ens envolta.



Quan arribem a un tros que ha perdut les mans el tractem com el que és, el nostre espai vital. Recollim els residus acumulats al llarg dels anys d'abandonament, aprofitem els materials que trobem per refer-ne els marges o arreglar els camins i mirem de conservar els fruiters que hi ha plantats per a mantenir la biodiversitat i les varietats tradicionals.

Utilitzem totes les tècniques possibles per afavorir la sanitat natural de l'arbre i per a prevenir els atacs de plagues o malalties, reduint així l'ús de fitosanitaris.

Escoltem i aprenem de l'oliver

Afavorim un ecosistema viu, divers i ric a les terres que cuidem. Ho fem observant i escoltant els olivers per a que ens diguin en cada moment què necessiten.

Cultivem majoritàriament en secà i a les finques on disposem d'aigua, només la utilitzem per a mantenir la dinàmica vegetal de l'arbre i per garantir un calibre d'oliva que porti la màxima qualitat a l'oli. No utilitzem el reg per augmentar la producció perquè disminueix la qualitat de l'oli i empitjora la sanitat de l'arbre.

És aleshores quan l'arbre ens dóna les gràcies i ens regala la part més sensible i delicada, el fruit, les olives, a qui haurem de tractar amb molta cura, des de la seva collita fins a l'entrada al molí.

Condicionem els horaris de recollida i l'hora d'entrada al molí per tal de reduir al màxim el temps que passa entre la collita i el premsat. Emmagatzemem l'oli en



un espai a temperatura constant i en condicions de foscor. Així aconseguim un producte de qualitat que no ha perdut cap de les seves propietats.

El resultat, per sucar-hi pa!

L'Oli del Mas de Santa Creu és un oli jove, de sabor intens i amb intencionats tocs picants i amargs. Un oli personal i amb personalitat, que li agrada ser percebut i per això fa sentir la seva presència.

Notes de tast:

Visual: Cristal·lí, dens, groc amb reflexos verds. Família: Bastant intens, fi, vegetal, tomàquet, albergínia, patata, poma.

Boca: Albergínia, patata, oliva, tomàquet molt intens, estructurat, equilibrat, fi, harmoniós i madur.

L'oli és afruitat de qualitat, amb notes de verdures madurades. En boca és molt equilibrat, amb records amargs i picants.

L'oli del Mas de Santa Creu marida amb paella, peix, carn blanca i verdures i, és clar,.... és ideal per sucar-hi bona llesca de pa, amb o sense tomata.

L'oli del Mas de Santa Creu es comercialitza en els següents formats:

- 250 ml (vidre)
- 500 ml (vidre)
- 2 litres (envàs de plàstic)

El Projecte

Crear i compartir formes de producció d'aliments bons i saludables fets amb honestat i coherència.

El Mas

El Mas de Santa Creu esta situat en el paratge anomenat Coll d'en Boc, al municipi de Riudoms, Baix Camp. Es tracta d'una Masia del segle XVIII que ha vist les mans de vuit generacions treballant la terra que l'envolta.

Una passejada pel Mas et fa sentir la passió i el respecte per la terra es reflecteix en les parades, els ban-

cals, l'hort, els marges, les basses, els cultius i els fruits que en recollim, com les avellanes, les ametlles i el nostre producte estrella, l'oli. Un espai obert al mar i a la muntanya on a les nits podem gaudir dels estels, asseguts a l'era, un dels indrets més emblemàtics de casa nostra.

Gira el món i torna al Born

Venim d'una família de pagesos que ha cultivat la terra on vivim des de fa generacions.

Després de diferents projectes professionals allunyats del Mas, hem fet una aposta personal per tornar a les arrels, a la terra i viure amb ella i d'ella. Ens preocupa que al nostre territori la terra s'abandoni per una crisi econòmica i ambiental del model tradicional agrícola. Per això i

perquè estimem la terra i el territori, decidim recuperar finques abandonades d'oliver per convertir-les a l'agricultura regenerativa.

Un ECO-LAB per a la pagesia

El nostre és un projecte que té la voluntat de perpetuar una activitat vital per al territori i les persones que hi viuen.

Des del Mas de Santa Creu mirem d'investigar i donar solucions a necessitats relacionades amb l'activitat agrícola que es relaciona amb la terra i el cultiu, respectant-ne sempre el cicle natural. Per això ens agrada trobar-nos i convidar amics, entesos i professionals per compartir coneixement a través d'activitats lúdiques, tallers, trobades tècniques i una aula de camp que

permetrà posar en valor la preservació del paisatge i aprofundir en el coneixement dels cultius i dels processos de producció ecològica dels fruits secs i l'oliva.



Contacte

Mas de Santa Creu
Camí del Coll d'en Boc, s/n
43330 Riudoms, Tarragona

Janira Villar
jvillar@masdesantacreu.com · 691657688

Isidre Solé
isole@masdesantacreu.com · 670814500

