

Presentam Tres or, l'oli de sa Tafona



L'oli està fet amb olives menorquines

El proper dissabte, 9 de gener, tindrà lloc la presentació de l'oli de la finca Sa Tafona Nova produït en la darrera collita. Aquest acte es durà a terme al Molí del Rei, seu del GOB a Maó, a les 18h. Un cop acabat, se'n farà un tastet i es posarà a la venda.

Tres Or és un oli d'oliva verge extra de categoria superior, que combina el gust lleugerament dolç de l'Arbequina, el toc picant de la varietat Picual i l'aroma afruitat de l'Empeltre. El propietari de Sa Tafona Nova i productor d'aquest oli, Biel Barceló, oferirà una explicació sobre l'elaboració i les principals característiques del producte.

Sa Tafona Nova té signat un acord de custòdia del territori amb el GOB, pel qual la finca ha adquirit un compromís ambiental en la seva gestió. Els productes que es deriven de les finques amb acord de custòdia, fruit d'unes pràctiques agràries sostenibles, contribueixen a preservar el paisatge agrari de Menorca.

Aquesta activitat s'emmarca dins el projecte de custòdia agrària *Sembrant Custòdia* que està desenvolupant el GOB amb el suport de la Fundació Biodiversidad i la col·laboració del Consell Insular de Menorca.