

## Entre els plecs de la memòria | Llambregada d'Andalusia (i3)



# OLI D'OLIVA, PROPOSTES ESSENCIALS PER A PRODUCTORS I CONSUMIDORS



**Adolf Sintès**  
Membre de  
l'IIME

**D**ijous passat donàvem uns primers apunts sobre tafones i oliverers andalusos, avui mirarem d'extreure tot el suc a unes recomanacions bàsiques a partir de les experiències viscu-

## ● INNOVACIÓ I RECERCA

L'IFAPA de Cabra (Còrdova) és una institució de la Junta d'Andalusia dedicada a la recerca i formació agrària. A les 110 hectàrees d'olivar duen a terme tot tipus d'assajos en varietats, encreuaments, reg/secà, ecològic/conventional i d'altres. Ens integrem a una classe impartida per la seva directora, la Dra. Brígida Jiménez, a una trentena de fills de famílies propietàries de petites tafones que prenen el relleu generacional, amb un tast d'olis i estudi de l'índex de maduresa de les olives. Posteriorment recorrem l'olivar i assistim a una classe pràctica del professor Paco García Zamorano sobre resistència al desprendiment de les olives, factor clau en la collita mecanitzada per mitjà del vibrador de tronc. Entre una i altra activitat prenem un café i una torrada d'oli amb mel, tan saborosa com la nostra sobrassada amb mel.

El Molino del Hortelano, de Casabermeja (Màlaga), és un exemple paradigmàtic de petita explotació recuperada actualment per Juan Cabello, esposa i fill Juan Salvador. Compta amb museu i una tafona de fabricació alemanya integrada dins un gran contenidor que permetria el seu trasllat als oliverars. A més d'un gran oli d'oliva, en produeixen d'olivó i el de l'olivera mil·lenària del Arroyo Carnicero, pel que hi ha llista d'espera. Tenim el privilegi de tastar l'oli de la collita anterior i el de *arrastre*, primer oli d'enguany. A més presenciam la collita, amb Pedro i Juan Jesús González, a un terreny de pendents impossibles que el fan perillós per pujar i baixar, aixequen la part inferior de la tela com si fos una xarxa de tennis per evitar que les olives rodolin coster avall. Un empra el vibrador de branca i l'altre *varea*, copeja les branques amb una



Brígida Jiménez durant la classe de tast i maduració a l'IFAPA de Cabra (Còrdova).  
● FOTOS A. SINTÈS



Collita amb vara i vibrador de branca al Molino del Hortelano de Casabermeja (Màlaga). ● FOTOS A. SINTÈS

vara de fibra, abans eren *de palo*.

A la Hacienda Merrha, del Viso del Alcor (Sevilla), coneixem Basilippo, el somni fet realitat del jove advocat Juan Antonio Morillo Ruiz, atret per la cultura de l'oli que el fundà sobre dues columnes: cultural i productiva. Malauradament va morir la seva família i col·laboradors. Son pare, Juan Morillo, ens mostra els olivars, els salons de tast i la «oleoescola» molt relacionada amb el museu, bàsicament didàctic. Les visites d'oleoturisme els han obert moltes portes a

l'exportació. Diego Vergara, cosí i estret col·laborador de Juan Antonio, ens desvetlla els secrets de la moderna tafona, amb un altíssim grau d'autoexigència en higiene, disseny i qualitat, com hem pogut comprovar amb els dos bòtols d'oli que ens envia a casa, un d'arbequina gourmet i l'altre amb aromes de taronja. De Vergara hem deduït molts dels consells que us oferim.

## ● PRODUCTORS

Una bona poda és bàsica com aconsella la dita *pódame aunque no me ares*. Es practiquen dos tipus de poda: de formació de

l'olivera, quan és petita; i de producció, que talla el mínim possible.

Respecte a les malalties, la majoria de petits oliverers andalusos s'organitzen en grups de producció integrada, amb un tècnic que coneix les plantacions i controla els llindars per tal de donar tan sols tractaments preventius o quan són estrictament necessaris. Respecte a la mosca de l'olivera s'afirma que és endèmica i es comporta igual a tot arreu, però amb l'experiència dels productors menorquins en tenc el meus dubtes. En

l'envasat.

## ● DESTERREM EL SETRILL!

Molta gent acostuma tenir el setrill o el bòtil d'oli al costat de la cuina: a la llum i vora el foc i el fum. L'oli és un greix i absorbeix les olors. Qualcú té el vi a un lloc calent? Si cerques un lloc fresc i fosc per tenir el bòtil d'oli notareu molt la diferència.

D'olis n'hi ha de tres categories: «verge extra», autèntic suc d'oliva sense defectes; «verge», suc d'oliva amb alguns defectes (de collita o fabricació); i «d'oliva», resultant d'un procés de refinat químic i a altes temperatures, sense gust ni olor, al que s'afegeix una petita proporció d'oli verge per tal que agafi algun sabor.

Si no podem fregir amb «verge extra» millor fer-ho amb un d'oliva que amb grassa animal o alguns altres de vegetals, el d'oliva resisteix molt millor la temperatura -fins a 180 i 210 graus- i es pot reutilitzar més vegades.

No hi ha duros a quatre pessetes... ni bòtols de litre d'oli verge a tres euros, encara que als supermercats en podem trobar que ho posi l'etiqueta. El

darrer estudi de l'OCU demostra que el 80% dels olis etiquetats com a «verge extra» no ho són, no és un risc sanitari però sí un engany que no s'acabarà fins que no sigui el consumidor qui ho exigeixi.

Es car el d'oliva verge extra?, depèn de si en pots apreciar el gust i qualitats. Es pot comparar una taronjada comercial amb el suc de taronja acabat d'expressar?, de ben segur que no. El problema del cost és que mentalment el compararem amb un bòtil de vi, que encetam i bevem ràpidament. L'oli més car pot costar 20 cèntims per torrada, amanida o crema, i el bòtil dura un mes a la taula.

Recomanació final: provau l'oli d'oliva de Menorca que s'elabora aquests dies (o els autèntics d'Andalusia), hi trobareu les percepcions olfactivas, gustatives i tàctils del veritable suc d'oliva. Ja no acceptareu mistificacions ni enganys.



A l'Hacienda Merrha amb Juan Morillo, pare del Fundador de Basilippo (Sevilla). ● FOTO DIEGO VERGARA

●●●  
**els pitjors enemics de l'oli d'oliva verge extra són la llum, la calor i l'aire, que l'oxida**

ecològic utilitzen trampes d'atraient sexual per a captures massives, però també he parlat amb productors que no utilitzen cap producte i no els afecta la mosca. De l'oliva atacada per la mosca se'n pot fer oli, però cauen els polifenols i afecta els sabors i l'estabilitat.

Hi ha altres qüestions essencials, com la temperatura de producció, si és molt alta es crema l'oli, i si supera els 37 graus ja no es considera oli verge extra. També es fonamental desmuntar i netejar a fons un cop acabada cada sessió productiva, el més petit residu s'oxida i es podreix.

Les olives collides més verdes deixen en nas i boca més aroma amarg i picant (polifenols antioxidants benèfics per a la salut). Les olives més madures deixen un atribut més dolç, però l'oli és més inestable. Alguns productors utilitzen nitrogen per fer el buit en els dipòsits i també a

