

Oli gironí a tot el món

Es ven en petites quantitats i la majoria de les comandes es fan per internet

Els principals clients dels trulls de les comarques gironines són de la mateixa demarcació però també de Barcelona



Un treballador controlant el primer oli que s'ha elaborat aquest any DOP OLI DE L'EMPORDÀ.

Sobre gustos no hi ha res escrit. De ben segur que l'oli gironí, tant el de la Denominació d'Origen Protegida (DOP) Oli de l'Empordà com el que no en forma part, té els seus seguidors incondicionals, però també deu tenir a qui no li agrada gens. Però alguna cosa deu tenir aquest oli si la petita producció que es fa a les comarques gironines es ven en un tancar i obrir d'ulls, i no només a la demarcació gironina i a Barcelona, sinó també a l'estranger.

I el que encara té més mèrit de tot això és que moltes d'aquestes exportacions s'han aconseguit sense una publicitat, sinó que està funcionant el boca orella. Aquest és el cas d'Oli de Ventalló, que ven a França però també a clients determinats d'Alemanya, Suïssa i

Bèlgica perquè han conegut el trull en alguna de les visites que hi han fet, i després "continuen comprant l'oli per internet". Venen principalment a les comarques gironines, però també a Barcelona.

Actualment Oli de Ventalló disposa de tres tipus d'oli diferent: el Serraferran, que és l'oli més conegut i que s'elabora amb olives de la varietat argudell, fruit d'olivars centenaris "que li aporten un caràcter i una personalitat pròpia, ressaltant el seu sabor amb un toc amargant i una profunda complexitat aromàtica", i arbequina, que li aporta un afruitat fresc d'oliva verda. El serveixen amb ampolles de vidre i llauna. El segon oli d'aquest trull de Ventalló és l'Anna Sala, que, segons explica Fina Sala, està elaborat amb tres varietats: la picual, l'argudell i l'arbequina i té "un sabor intens però equilibrat". I per acabar, la novetat d'aquest any és L'Oliva, un oli elaborat amb la varietat argudell cent per cent.

El cas de Masetplana és molt semblant a Oli de Ventalló. Les seves principals vendes són a les comarques gironines, però també a Barcelona, i exporten "una mica" a Letònia i als Països Baixos. Disposen de tres olis: l'Oli de Paisatge (amb base d'argudell i una mica d'arbequina), que és "un oli tot terreny de mar i muntanya i amb gust a Empordà"; l'Argudell, "elaborat amb la varietat autòctona de l'Empordà, és un oli intens de regust llarg", i l'Ecològic, "elaborat amb la varietat argudell, i una mica de picual i arbequina", i "aquí anem a buscar olis més verds". El Molí disposa des del 2012 del certificat de la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica) que l'autoritza a produir oli ecològic.

I pel que fa a Mas Auró, d'Esponellà, també té les principals vendes a Girona i Barcelona, però també ven a "petits clients per tot el món". De fet, Mas Auró és possiblement el molí més petit dels que formen part de la DOP. Produeix anualment entre 5.000 i 6.000 litres d'oli –no tot forma part de la DOP– i ho embotellen tot a casa. Disposen de diferents tipus d'oli monovarietals: com ara el Núvol –elaborat amb olives arbequines sense filtrar–; el Koroneiki –una varietat de la regió grega de Messina– o Frantoio –és una varietat de la regió de la Toscana (Itàlia)–, però també disposen de cupatges com és el cas de l'Olivet –d'intensitat mitjana i elaborat amb una barreja d'olives que varia cada any segons les qualitats organolèptiques de la varietat, el clima i la maduració de

l'oliva–; L'Essència, amb oliva i llimona o oliva i taronges verdes.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 15-11-2021, Pàgina 20

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2057873-oli-gironi-a-tot-el-mon.html>