

Oli Ermedàs, un nou tresor de l'Empordà

És una iniciativa del matrimoni format per Maria del Mar Giralt i Joan Soler a la finca familiar de Palafrugell

Enguany faran uns 2.800 litres d'oli, que es pot adquirir en establiments gourmet

L'usen al restaurant Casamar de Llafranc



Ampolla d'oli Ermedàs. Foto: A.V.

Palafrugell, en l'aspecte gastronòmic, s'ha posat recentment de moda. El motiu? L'estrella Michelin del restaurant de l'hotel familiar Casamar de Llafranc. El seu xef, Quim Casellas, manifesta que treballen el receptari de l'Empordà amb productes de qualitat. Un d'aquests productes de qualitat, i que és essencial a la nostra taula, és l'oli, que li arriba d'un veïnat del mateix municipi: Ermedàs.

Oli Ermedàs és una iniciativa recent del matrimoni format per Maria del Mar Giralt i Joan Soler. L'any 2005, el matrimoni va adquirir una finca familiar al pla de l'Aubi i va decidir, després de conèixer el terreny, que presenta uns sols sorrencs rics en aigua ferrosa, convertir-la en una explotació agrària dedicada a la producció intensiva de l'oliva arbequina, que produeix un oli de gust suau i molt apreciat. A la finca, de tres hectàrees, es van plantar unes 5.600 oliveres d'arbequina, que són podades per mantenir una alçada i una amplada adequades a la màquina recol·lectora. La finca es va anomenar Camp d'Aures.

Però davant els consells de l'enginyer agrònom Josep Vidal –gran coneixedor del món de l'oli arreu de l'Estat espanyol–, que va veure la gran qualitat del producte, els propietaris, amb el suport de la seva amiga Lúdia, provinent del món de la publicitat, van decidir fer un pas més i elaborar el seu propi oli, sota la denominació d'origen protegida Empordà. L'oli Ermedàs, segons els tastadors, és suau i fresc al paladar, amb un gust intens d'herba tallada, reminiscències de poma i un retrogust d'ametlla. “És el fruit d'una il·lusió”, va recalcar Giralt.

La primera collita es va fer l'any 2008 amb uns 15.000 quilos d'olives. Aquest any, en què els arbres es troben al 80% de la seva capacitat de massa floral, la collita ha arribat als 19.000 quilos. A partir d'ara, aquesta collita és la que donarà regularment cada any si no hi ha cap problema extern, com pot ser el temps. I ja ho saben. L'any passat, arran de la gran nevada del 8 de març, va haver-hi una davallada important, aconseguint només 9.000 quilos d'olives. Cal recordar que l'oli representa, més o menys, el 13% de l'oliva. Això vol dir que de l'actual collita s'han aconseguit uns 2.500 quilos d'oli, que en ser més dens que l'aigua representen uns 2.800 litres.

La recol·lecció segueix uns passos molt meticulosos per aconseguir mantenir l'alta qualitat del producte, en què s'aconsegueix una acidesa de només el 0,09 per cent, quasi inexistent, segons recorda Vidal.

La collita de les olives, amb una màquina especialitzada, que és la mateixa que s'usa per recol·lectar el raïm, es fa en set hores i s'omplen dos contenidors. Quan el primer és ple, marxa cap al molí de la cooperativa de Pau, a l'Alt Empordà, i en una hora les olives ja són al trull. Tot un procés natural, en què l'extracció és en fred. Aquest procés d'elaboració pot fer que apareguin algunes impureses a l'oli, però que formen part del mateix producte.

Per eliminar-les, l'oli no es filtra, sinó que se'n fa una decantació natural amb transvasament del líquid per gravetat. I seguidament és envasat en ampolles fosques –per evitar la llum– de mig litre, amb una forma de recipient romà, o en llaunes de dos litres.

Giralt no descarta, a mig termini, que la jove i petita empresa que ha creat amb el seu marit pugui completar tot el procés d'elaboració a la mateixa finca, amb un molí propi.

A partir d'aquí, el producte, que és una producció limitada, es pot adquirir en establiments gourmet d'arreu de les comarques de Barcelona, d'on és originari el matrimoni, i de Girona. La tasca de distribució la realitzen els mateixos propietaris, que també ofereixen l'oli Ermedàs a restaurants.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 05-12-2011 Pàgina 6

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/481900-oli-ermedas-un-nou-tresor-de-lemporda.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=portada&utm_source=rss&utm_medium=portada&utm_campaign=rss