Oli més verd i més aromàtic

La producció de la DOP Empordà d'aquest any ha estat menor però n'ha sortit un oli més gustós en comparació amb els anteriors
Ahir el van donar a tastar a Figueres i dissabte que ve ho faran a Girona



Una de les parades de la presentaci d'ahir a Figueres Foto: JOAN SABATER.

La gent de certa edat que ahir al migdia era a la plaça de l'Escorxador de Figueres evocava la seva infantesa mentre es delia menjant pa amb oli, xocolata i sal. “És el que em donaven a casa per berenar”, deia un home. D'altres –menys donats a certes combinacions– ens limitàvem al pa amb oli i sal. Érem a la presentació de l'oli novell de la denominació d'origen protegida (DOP) Oli de l'Empordà, un acte que en les vuit ocasions precedents s'havia fet sempre a Girona i prou. Aquest any, per primera vegada, s'ha mostrat oficialment també a Figueres. Dissabte vinent al matí es repetirà a Girona, a l'exterior del mercat del Lleó.

La collita d'olives d'aquesta temporada –ens va explicar Simon Casanovas, president de la DOP– ha estat d'uns quatre milions de quilos, menys que en anys passats. Això s'ha traduït en 600.000 litres d'oli. Es veu que al maig va ploure massa i a l'estiu hi va haver un excés de sequera. “L'oliva ha anat retardada de maduració, però hem hagut de collir igualment quan tocava, perquè no ens enganxessin les glaçades”, va narrar. El resultat ha estat un oli més verd, més aromàtic i més gustós. “Es pot utilitzar en tot, però és especialment indicat per prendre'l cru en lloc de fer-lo servir per cuinar”, ens va recomanar. Les amanides, el pa amb tomàquet, les escalivades, la carn a la brasa... serien els destins ideals de l'oli empordanès del 2016.

Es calcula que hi ha uns 700 productors a les comarques que inclou la DOP (bàsicament l'Alt i el Baix Empordà i, determinades zones del Gironès i el Pla de l'Estany, que han de tenir oliveres de les varietats argudell, curivell, llei de Cadaqués i arbequina) i que ocupen unes 2.300 hectàrees. Es tracta, per tant, d'explotacions petites que treuen poc oli al mercat. “I n'hi ha que en fan autoconsum”, hi va afegir Casanovas. El fet que es tracti de finques petites, afegit a l'edat avançada que solen tenir la majoria dels arbres, dóna com a resultat un marge de negoci molt reduït –assegura el nostre interlocutor– i, per tant, l'oli no sol ser la base de l'explotació, sinó un complement. “De totes maneres, el sector va creixent; de mica en mica, però creix”, ens deia Casanovas.

Els cinc productors de la DOP Oli de l'Empordà (Empordàlia, Xavier Maset Isach, Trull Ylla, Celler d'Espolla i Oli de Ventalló) van donar a tastar el seu oli novell a les desenes d'experts, professionals de la restauració o simplement curiosos que van assistir a la presentació. També hi vam veure representants del govern municipal. L'Escola d'Hostaleria de Figueres, a més de donar a tastar l'oli amb pa i xocolata, va oferir una sessió de cuina en directe, fent servir –és clar– l'oli de casa.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 11-12-2016 Pàgina 18

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/1030299-oli-mes-verd-i-mes-aromatic.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui