

DOSSIERTÈCNIC

FORMACIÓ I ASSESSORAMENT AL SECTOR AGROALIMENTARI

N80 | L'OLI D'OLIVA A CATALUNYA

P03 El Laboratori Agroalimentari, el Panell de Tast i el Laboratori d'Olis. Eines al servei del sector **P06** Recuperació i conservació de varietats autòctones d'olivera **P17** Oli d'oliva, dieta mediterrània i malaltia cardiovascular **P21** Oleoturisme: oportunitats i reptes **P25** Les Denominacions d'origen protegides dels olis catalans **P28** L'entrevista

Novembre 2015



ruralCat

La comunitat virtual agroalimentària
i del món rural

www.ruralcat.net



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**
www.gencat.cat/agricultura



PRESENTACIÓ



Jordi Ciuraneta i Riu
Conseller

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació edita aquest Dossier Tècnic dedicat a l'oli com a continuació del que es va fer ara quasi fa 10 anys dedicat a l'olivera.

Aquest Dossier Tècnic vol donar a conèixer quin és l'estat de l'art de l'oli a Catalunya i posar de manifest tot el que han fet tots els agents implicats al llarg d'aquest anys amb l'únic objectiu d'obtenir uns olis excepcionals.

El treball realitzat no ha estat fàcil, però gràcies al fet de tenir clar l'objectiu i la col·laboració de tots, s'han anat unint els esforços dels actors implicats, començant pels propis productors d'oliva i d'oli, pel món cooperativista i la indústria agroalimentària, per les Denominacions d'Origen Protegides, pels centres de recerca com l'IRTA, amb la recuperació i conservació de les varietats d'olivera a plantar, així com per les entitats que valoren i vetllen perquè el producte resultant mantingui aquests nivells de qualitat, com són el propi Panell de Tast i el Laboratori d'Olis o el Laboratori Agroalimentari de Catalunya.

La dieta Mediterrània és el patró d'alimentació més saludable i més eficaç en la prevenció de les malalties cròniques. Aquest patró d'alimentació propi dels pobles que viuen al voltant de la mar Mediterrània es basa en el consum d'oli d'oliva com a principal font de greix entre d'altres productes.

Entenem que la cultura de l'oli no només comprèn l'oli com a element singular, sinó també com a un producte que té molt més que un valor i un profit econòmic. Per aquest motiu, des del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) participa en un Programa Europeu de la Conca Mediterrània ENPI CBC,

una iniciativa de la Unió Europea a través de la qual es financen projectes de cooperació entre països de la regió mediterrània que contribueixin al desenvolupament econòmic, social, ambiental i cultural dels territoris.

I perquè apostem, a més, per l'enoturisme i l'oleoturisme com una estratègia de futur per al sector primari aprofitant el valor simbòlic dels nostres productes, que és el que genera expectatives al turista i dota els territoris de capacitat d'atracció i ús turístic. No es viatja a llocs on no val la pena viatjar...

Les 5 denominacions d'origen protegides d'olis catalans són garantia de qualitat, de tradició i de productes lligats al territori on s'elaboren i es produeixen. És així perquè tots els productes comercialitzats emparats per una DOP han d'estar certificats per una entitat de certificació que garanteix el compliment d'un plec de condicions que recull tots els requisits i especificitats de la denominació.

Els olis d'oliva de qualitat, olis d'oliva verge i verge extra són olis obtinguts directament de les olives per procediments mecànics, i són suc de fruita que conserven les propietats nutricionals i organolèptiques del fruit. La diversitat de varietats d'olives permet que els olis que se n'obtenen siguin també diversos i presentin caràcters diferencials, ben definits i amb un elevat valor gastronòmic.

Una altra de les estratègies per tal de donar a conèixer els nostres productes i valors culinaris ha estat participar en el Regió Europea de la Gastronomia 2016, on Catalunya ha obtingut el títol. Aquest distintiu, pioner a Europa, té com a objectius destacar i promoure les diferents cultures alimentàries europees, estendre l'educació per a una alimentació saludable i sostenible, fomentar la innovació gastronòmica i, en definitiva, contribuir a una millor qualitat de vida de les persones.

Amb aquest projecte es vol impulsar la relació entre la gastronomia, els productes alimentaris i el paisatge com a diferenciació, singularització i posicionament de Catalunya a Europa i al món, fomentar i consolidar la gastronomia com un sector estratègic per al país i per últim generar sinergies amb altres regions i cultures gastronòmiques per contribuir a preservar el patrimoni gastronòmic agroalimentari local.

Dossier Tècnic. Núm. 80
"L'oli d'oliva a Catalunya".
Novembre de 2015

Edició
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries.

Consell de Redacció
Joan Girona Gomis, Jaume Sió Torres, Joan Gòdia Tresanchez, Xavier Clopès Alemany, Joaquim Xifra Triadó, Agustí Fonts Cavestany (IRTA), Montserrat Alomà Masana, Mireia Medina Sala, Joan S. Minguet Pla, Josep M. Masses Tarragó i Maria Glòria Cugat Pujol.

Coordinació
Josep Maria Masses Tarragó.

Producció
Josep Maria Masses Tarragó, Annabel Teixidó Martínez i Francesc Xavier Vicens Burgués.

Correcció i assessorament lingüístic
Joan Ignasi Elias Cruz.
Lluís Piqueres Pla.
Núria Domènech Pont.

Grafisme i maquetació
Hands On

Impressió
Ediciones Gráficas Rey, S.L.
Paper 50% reciclat i 50% ecològic.

Dipòsit legal
B-16786-05
ISSN: 1699-5465

El contingut dels articles és responsabilitat dels autors. DOSSIER TÈCNIC no s'hi identifica necessàriament. S'autoritza la reproducció total o parcial dels articles citant-ne la font i l'autor.

DOSSIER TÈCNIC es distribueix gratuïtament. En podeu demanar més exemplars a l'adreça: dossier@ruralcat.net

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Gran Via de les Corts Catalanes, 612, 4a planta
08007 - Barcelona
Tel. 93 304 67 45. Fax. 93 304 67 02
e-mail: dossier@ruralcat.net

Més recursos, enllaços i versió electrònica al web de RuralCat:
www.ruralcat.net

Foto portada:
Oli. Cooperativa de Cambrils.
Autor: Fernando Sarasa.

EL LABORATORI AGROALIMENTARI, EL PANELL DE TAST I EL LABORATORI D'OLIS EINES AL SERVEI DEL SECTOR



Figura 1: Laboratori d'olis. Espectrofotòmetre. Autor: F. Xavier Vicens Burgués.

01 Introducció

El Laboratori Agroalimentari és un òrgan adscrit al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, l'àmbit d'actuació del qual abasta tot el territori de Catalunya.

Així mateix, el Laboratori es constitueix com a servei oficial i base tècnica de l'Administració catalana pel que fa a les seves necessitats analítiques específiques destinades al control i seguiment de la qualitat i la seguretat agroalimentària.

En aquest sentit, pretén l'obtenció, en un marc de neutralitat, de resultats fiables i tècnicament competents, mitjançant les anàlisis per tècniques diverses de productes agroalimentaris, amb la vocació d'esdevenir un referent rellevant per al conjunt de laboratoris agroalimentaris i dels seus usuaris.

El Laboratori duu a terme el control analític oficial dels mitjans de la producció i dels productes agroalimentaris en l'àmbit de Catalunya mitjançant les anàlisis de mostres informatives o bé inicials, contradictòries i diriments sobre procediments d'inspecció, litigis i campanyes de control en matèria d'intervenció agroalimentària i de comerç exterior.

El Laboratori Agroalimentari disposa de dos centres: un a Cabriels, a la comarca del Maresme, i un altre a Reus, a la comarca del Baix Camp on s'ubica el Laboratori d'Olis de Reus i Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

El Laboratori està acreditat conforme als requeriments de la norma EN ISO/IEC 17025:2005 i compta amb una àmplia oferta de determinacions acreditades en matrius agràries i alimentàries, que inclou un bon nombre de determinacions fisicoquímiques i sensorials en oli d'oliva.

02 Laboratori d'Olis de Reus

El Laboratori d'Olis de Reus està participat per les organitzacions productores oleícoles reconegudes a Catalunya i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. El Laboratori és a disposició del sector oleícola de Catalunya amb un catàleg de serveis de determinacions fisicoquímiques en oli d'oliva que es complementa amb l'oferta que presten les instal·lacions de Cabriels del Laboratori Agroalimentari.

03 Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

El Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya és el responsable de fer la valoració organolèptica dels olis verges. Té el reconeixement oficial del Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient i del Consell Oleícola Internacional.



Figura 2. Panell de tast. Escalfador de copes pel tast. Autor: F. Xavier Vicens Burgués.



Figura 3. Panell de tast. Cabina de tast. Autor: F. Xavier Vicens Burgués.



El Panell de Tast d'Olis té com a missió substituir el judici individual i subjectiu pel criteri objectiu i mitjà d'un grup d'experts.

03.01 Antecedents

L'11 de juliol de 1991, es va publicar el Reglament CE 2568/91 que establia el mètode oficial per a l'anàlisi química i sensorial dels olis de oliva i definia les seves categories comercials, segons els resultats d'aquestes anàlisis.

En aquell moment, l'Estat espanyol solament disposava de 3 panells oficials per a la valoració sensorial dels olis d'oliva verges: el *Laboratorio Arbitral* (MAPA, Madrid), el *Laboratorio Agroalimentario de Atarfe* (Junta d'Andalusia, Granada) i l'*Instituto de la Grasa* (CSIC, Sevilla).

A l'octubre de 1994, es va iniciar el procés de selecció i entrenament d'un grup inicial de 110 tastadors a partir del qual es formaria el Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya. Aquesta iniciativa va ser promoguda per l'empresa Olis de Catalunya, S.A., i duta a terme per l'IRTA amb la col·laboració de l'Oficina Comarcal del Baix Camp (Reus) i l'Escola de Capacitació Agrària de Mas Bové (Constantí) del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

El 22 de maig de 1997, va culminar aquest procés de formació amb la publicació en el DOCG núm. 2396 d'una Ordre del Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca (DARP), per la qual es creava el Panell de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya i se'n regulava el funcionament. A partir d'aquesta data, va passar a dependre orgànicament de la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries del DARP, i van quedar a càrrec de l'IRTA les funcions de formació, assessorament tècnic i entrenament.

L'any 2004, l'ordre de creació del Panell és substituïda pel Decret 473/2004, de 28 de desembre, que regula el Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

El Panell de Tast d'Olis és una eina d'anàlisi al servei del sector oleícola. És format per un grup de tastadors (entre 8 i 12) prèviament seleccionats i entrenats d'acord amb la normativa establerta pel COI (Consell Oleícola Internacional) i per la Unió Europea.

El Panell de Tast té com a missió substituir un judici individual i subjectiu pel criteri mitjà d'un grup d'experts, de caràcter objectiu.

A diferència d'altres aliments, l'oli verge d'oliva ha de ser analitzat sensorialment per un Panell per poder-lo classificar en les diferents categories comercials, d'acord amb una normativa perfectament definida.

El que fa que un grup de tastadors pugui ser considerat panell de tast oficial és el conjunt de mecanismes de control de la seva fiabilitat i de la independència de les seves valoracions.

03.02 Funcions del Panell

Les funcions del Panell són, principalment, classificar comercialment els olis verges d'oliva, elaborar perfils descriptius i oferir un criteri independent de valoració. Així, la missió del Panell de Tast Oficial és verificar les característiques organolèptiques dels olis verges d'oliva d'acord amb els requisits i les especificacions establertes a la normativa vigent.

Cal destacar també que el Panell és una eina de suport per al sector productor pel que fa al control de qualitat i la gestió d'almàsseres; per al sector de comercialització, al qual aporta criteris diferenciadors, i actua com a òrgan avaluador de la conformitat tant per a l'Administració (Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari i Agència Catalana del Consum) com per a entitats certificadores de les diferents DOP d'olis. També actua com un instrument de laboratori objectiu i fiable en el camp de la investigació, i, a més, sota la direcció del Servei de Protecció de la Qualitat, fomenta la divulgació i promoció de l'oli d'oliva i dóna suport a les DOP catalanes (DOP Les Garrigues, DOP Siurana, DOP Oli de la Terra Alta, DOP Oli de l'Empordà).

03.03 Composició del Panell i condicions per a ser tastador

El Panell de Catalunya és format per 23 tastadors oficials procedents de les diferents zones productores, una secretària tècnica, una cap de Panell i un director.

Contràriament del que la majoria de gent pot pensar, un tastador no solament ha de tenir unes habilitats fisiològiques desenvolupades per a identificar i discriminar els diferents aromes i gustos, sinó que, a més, ha de ser una persona amb una gran constància i una personalitat ferma que no es deixi influenciar, però que, a la vegada, sàpiga respectar els altres criteris; una

persona tolerant i amb capacitat d'encaixar de manera harmoniosa dins del grup. Actualment el departament de psicologia de la URV col·labora amb el panell per a definir protocols objectius de selecció de nous aspirants a tastador, en la millora dels procediments d'entrenament i lideratge del panell.

Perquè les valoracions dels diferents tipus d'oli siguin fiables, els tastadors estan sotmesos a un rigorós programa d'entrenament i a un procés d'avaluació contínua setmanal, assessorat per l'IRTA. Aquest entrenament permet la formació en l'aplicació de noves tècniques d'anàlisi sensorial, i també el seguiment individual de la fiabilitat de cada tastador.

03.04 Analítiques que duu a terme el Panell

El Panell de Catalunya ofereix tres modalitats bàsiques de tast, cada una de les quals aporta informació diferent:

Tast de certificació: acredita la categoria de la mostra comercial de l'oli. Aquest tast inclou les repeticions necessàries per validar estadísticament els resultats i adjunta un informe amb el perfil descriptiu de l'oli.

Tast de descripció: aporta el perfil descriptiu de l'oli sense donar-ne la catalogació comercial. Aquesta informació és de gran utilitat en la gestió de cellers i en la comercialització del producte.

Tast ràpid de classificació – desclassificació: pensat per a decidir de manera ràpida si un oli té o no defectes; és de gran utilitat en el procés de fabricació.

Altres tipus de tast molt més específics, però força utilitzats, són el Tast descriptiu ampliat d'olis Extra, demanat per centres de recerca, i el Tast per a concurs adaptat a les bases concretes de cada convocatòria.

En definitiva, el servei d'anàlisi sensorial d'olis verges que ofereix el Panell de Catalunya és força complet i divers per adaptar-se a les diferents necessitats del sector.

03.05 Clients del Panell

Podríem dir que el client del Panell és el sector de l'oli en totes les seves etapes, des del sector productor, envasador, distribuïdor i comercialitzador fins al consumidor, l'Administració i la recerca pública i privada.



Figura 4. Panell de Tast. Sala de cabines de tast. Autor: F. Xavier Vicens Burgués.

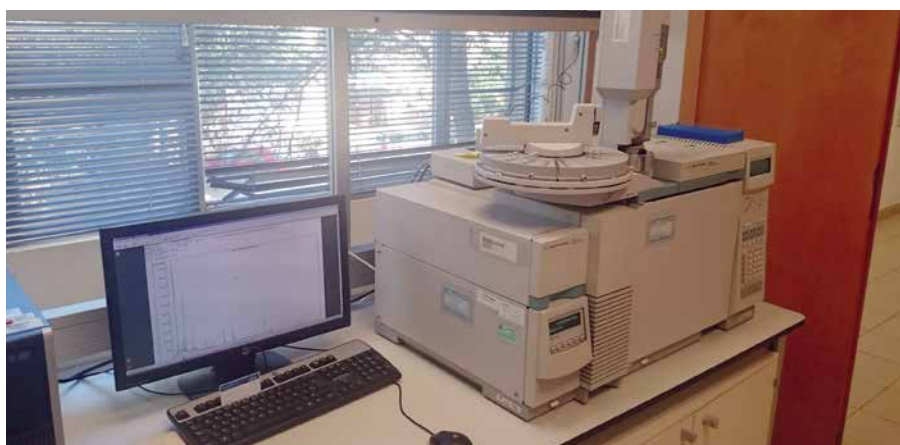


Figura 5. Laboratori d'olis. Cromatògraf de gasos. Autor: F. Xavier Vicens Burgués.

El Panell continua treballant al servei del sector oleícola català, a tots els nivells, perquè segueixi evolucionant i continuï a l'avantguarda de la qualitat.

04 Autores



M. Àngels Calvo Fandos
Cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.
acalvo@gencat.cat



Pilar Rodríguez Martínez
Cap del Laboratori Agroalimentari
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca i Alimentació
prodriguezmartinez@gencat.cat



Figura 6. Estació enològica. Autor: F. Xavier Vicens Burgués.

RECUPERACIÓ I CONSERVACIÓ DE VARIETATS AUTÒCTONES D'OLIVERA



Figura 1. Plantació tradicional d'oliveres. Autora: Antònia Ninot.

01 Introducció

L'estructura varietal de l'oliverar català, amb més de 50 varietats descrites, es caracteritza per una elevada diversitat genètica (Fig. 2) i per la seva escassa dispersió geogràfica, excepte 'Arbequina' que representa prop del 50% de la superfície conreada. A banda d'Arbequina, la producció a Catalunya està basada fonamentalment en tres altres varietats autòctones: 'Morrut', 'Empeltre' i 'Sevillenca'. S'estima que més del 85% de la producció catalana es concentra en aquestes quatre varietats. Això representa agronòmicament un alt risc d'erosió genètica i comercialment una tendència a la producció d'olis bastant uniformes, a causa sobretot de l'elaboració d'oli de la varietat 'Arbequina'.

A la Fig. 3 es mostra la distribució del cultiu de l'olivera a Catalunya. La principal comarca catalana oliverera és el Baix Ebre amb 22.383 ha, seguida de Les Garrigues (21.462 ha), el Montsià (14.932 ha) i el Segrià (12.891 ha). En moltes comarques l'olivera és un paisatge cultural que forma part de les tradicions i de la cultura. A Catalunya hi ha cinc DOP, que representen el 40% de la superfície catalana d'olivar, i prop d'un centenar d'empreses elaboradores sota aquestes cinc denominacions amb una comercialització amb logotip de 7.500 t d'oli (any 2013).

L'origen de l'olivera conreada és l'ullastre (Breton *et al.*, 2006). La tradició popular situa el centre d'origen de la domesticació de l'olivera a l'est de la Mediterrània, amb una dispersió de l'est cap a l'oest. Estudis recents demostren que l'origen de la domesticació de l'olivera és més complex havent-hi com a mínim dos centres de

domesticació de l'olivera, a banda i banda de la Mediterrània, però els intercanvis i la difusió de la cultura oleícola va ser sens dubte des del Pròxim Orient cap a Europa i el Magreb (Kaniewski *et al.*, 2012). A l'època romana l'expansió de l'olivera es desenvolupà plenament coincidint amb l'aparició d'estructures per a l'extracció de l'oli. L'oli, que formà part de la tríada mediterrània (juntament amb la vinya i el blat), va ser un

dels productes comercials més importants i generà un comerç de gran abast al llarg de l'àrea costanera catalana (Buxó, 2005). Malgrat això, l'expansió més important del conreu de l'olivera a la costa catalana és molt posterior i data de finals del segle VIII, quan els cristians van reconquerir els territoris als musulmans (Riera-Mora i Esteban-Amat, 1994).

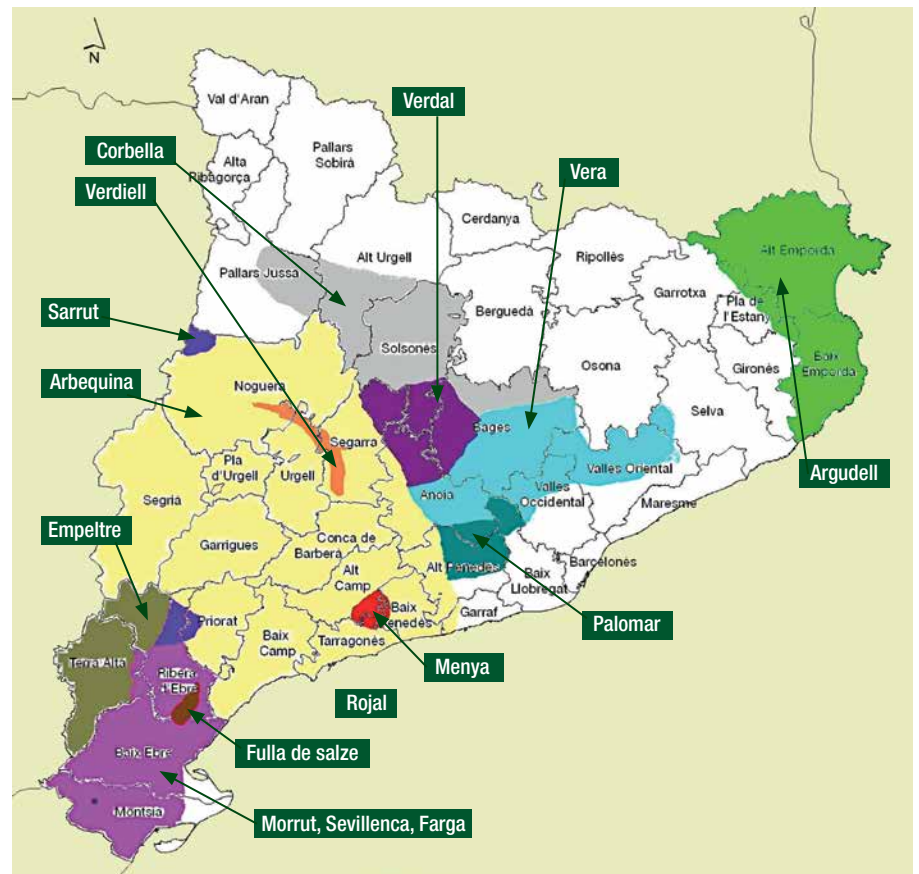


Figura 2. Estructura varietal de l'oliverar català.

02 Recuperació de varietats

La importància del conreu de l'olivera a Catalunya i l'elevat risc de pèrdua de recursos genètics autòctons per la uniformització i intensificació del conreu va portar, l'any 1984, l'IRTA a iniciar treballs de prospecció de varietats seguint un esquema de caracterització pomològica. El treball va permetre identificar 4 varietats principals i fins a 33 varietats locals (Tous i Romero-Aroca, 1993). La xifra de varietats locals s'ha anat incrementat posteriorment amb l'estudi de materials a noves zones productores. Algunes d'aquestes varietats sembla que s'han conreat a Catalunya durant centenars d'anys, com és el cas de la varietat 'Farga' o la 'Negret'.

L'IRTA va iniciar el Banc de varietats catalanes d'olivera l'any 1988 i, actualment, ocupa una superfície de 0,6 ha. El Banc està localitzat al Centre Mas de Bover, Constantí (Tarragonès). Els objectius del Banc són els d'introduir i conservar *ex situ* els recursos genètics de l'olivar català i, alhora, estudiar i avaluar en les mateixes condicions de cultiu la variabilitat genètica i els caràcters d'interès agronòmic i tecnològic (oli) de les varietats autòctones, a més de la seva caracterització morfològica. La col·lecció custodia tres arbres per varietat a un marc de plantació de 7 x 5 m. Actualment inclou un total de 50 genotips d'origen català, procedents de les prospeccions realitzades a Catalunya (Taula 1).

D'ençà un temps, l'interès per les varietats locals d'olivera és elevat. Una part del sector oleícola ha mostrat interès per la recuperació i el conreu de varietats locals. El sector ha apostat per l'estratègia de qualitat diferencial, argumentant tipicitat, pertinença i distinció. Actualment, hi ha al mercat olis monovarietals que recullen el concepte de tradició; entre altres, podem trobar olis de les varietats locals següents: 'Arbosana', 'Argudell', 'Corbella', 'Farga', 'Fulla de Salze', 'Marfil', 'Menya', 'Morrut', 'Palomar', 'Sarrut', 'Sevillanca' o 'Vera'.

03 Característiques de les varietats locals

Les varietats d'olivera catalanes presenten toleràncies a determinades plagues i malalties

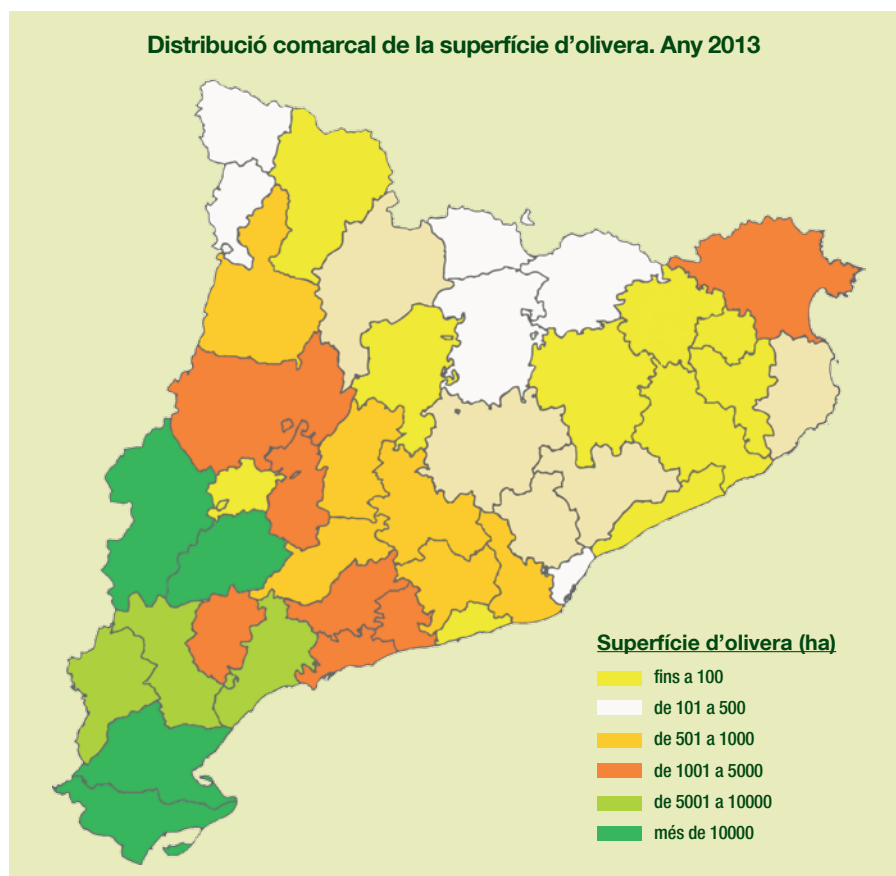


Figura 3. Distribució comarcal de la superfície d'olivera. Any 2013.



Figura 4. Plantació tradicional d'oliveres. Autora: Antònia Ninot.

que poden tenir una importància cabdal en el futur. La sensibilitat varietal a la mosca de l'olivera (*Bactrocera oleae*) n'és un clar exemple. Dins l'olivar català disposem d'un gran ventall de diferent sensibilitat a la mosca, des de varietats poc sensibles com 'Canetera' i 'Marfil' a d'altres altament sensibles com 'Grossal Vimbodí'. Malalties com la verticilosi (*Verticillium dahliae*) o sabonosa (*Colletotrichum gloeosporioides*) també tenen una resposta diferent segons la varietat cultivada.

A nivell sensorial, les varietats catalanes abasten tot un ventall de possibilitats. Així, es poden elaborar olis picants i amargs (monovarietal 'Marfil'), olis dolços i suaus (monovarietal 'Sevillença'), olis verds (monovarietal 'Morrut'), amb connotacions a herba (monovarietal 'Arbosana'), a menta (monovarietal 'Vera'), com també olis fruitats verds i madurs.

L'estabilitat oxidativa d'un oli, com a referent de vida útil, mesura la capacitat que té un oli en front a l'oxidació. L'estabilitat d'un oli depèn bàsicament de dos factors: el perfil d'àcids grassos, que indica com de fràgil és el substrat en front a les oxidacions, i els antioxidants que conté l'oli, que són els polifenols. La composició en àcids grassos és una característica dependent de la varietat però modulada per l'ambient. L'àcid gras monoinsaturat majoritari en l'oli d'oliva és l'oleic (C18:1). Les varietats catalanes 'Arbosana', 'Farga' i 'Vera del Vallès' tenen un alt contingut en aquest àcid gras (>73%), mentre que la varietat 'Argudell' en presenta poca quantitat (63%).

El contingut en polifenols també depèn del factor varietat, i és molt variable. A més els polifenols disminueixen en la maduració. La tendència actual d'elaborar oli cada vegada més aviat fa que el contingut en polifenols sigui més elevat, sinònim de saludable. Destaca la varietat 'Marfil' (803 mg/kg), amb un contingut en polifenols que triplica la quantitat de polifenols que té l'oli elaborat amb la varietat 'Arbequina' (228 mg/kg). A més de 'Marfil', destaca l'oli elaborat a partir d'olives de les varietats 'Argudell' (301 mg/kg), 'Menya' (449 mg/kg), 'Morrut' (348 mg/kg) i 'Vera del Vallès' (322 mg/kg). D'altra banda, l'elevat contingut en polifenols, que són uns potents antioxidants, indueix una amargor considerable als olis.

Taula 1. Relació de varietats i superfície registrada oficialment i la seva distribució

Varietat	Superfície declarada (ha)	Major presència
Arbequina	51.783	Molt difosa. Base de les DOP Siurana i Garrigues
Argudell	1.370	Alt i Baix Empordà
Arracada d'Aldover	--	Zona d'Aldover (Baix Ebre)
Becarut	22	Baix Llobregat, Alt Penedès i Vallès Occidental
Blanqueta	38	Dispersa per tot Catalunya
Corbella	61	Bages i Segarra
Curivell	5	Alt Empordà
Dolça	3	Ribera d'Ebre
Empeltre	4.105	Base de la DOP Terra Alta
Farga	3.430	Base de la DOP Baix Ebre-Montsià
Fulla de Salze	263	Ribera d'Ebre
Gravell	20	Noguera
Grossal	69	Denominació genèrica d'oliva grossa
Joanenca	1	Alt Penedès
Llei Valero	--	Ribera d'Ebre
Llei de Cadaquès	25	Alt Empordà
Llumeta	43	Montsià
Manzanenca	90	Denominació genèrica d'oliva rodona
Marfil	--	Montsià
Marons	4	Montsià
Mas de Bot	--	Montsià, Baix Ebre i Ribera d'Ebre
Menya	172	Alt Camp
Mollassa	--	Empordà
Morquera	55	Baix Ebre i Montsià
Morruda	15.702	Base de la DOP Baix Ebre-Montsià
Morrut de la Faldeta	--	Ribera d'Ebre i Priorat
Negral	23	Dispersa, especialment al Pallars Jussà
Negret	1	Priorat i Conca de Barberà
Palomar	53	Baix Llobregat
Rogeta	--	Noguera i Pallars Jussà
Rojal	340	Ribera d'Ebre i Terra Alta
Sarruda	25	Noguera
Sevillença	4.793	Base de la DOP Baix Ebre-Montsià
Tinenta	--	Vallès Occidental i Oriental
Vera	155	Vallès Occidental i Oriental, Anoia, Baix Llobregat i Selva
Verdal de Manresa	56	Bages i Vallès
Verdiell	538	Dispersa, especialment Noguera, Segarra i Urgell

VARIETAT 'Corbella'

Sinonímies: 'Montserratina', 'Corbell', 'Curbiella'

Conreada en el Centre-Nord de Catalunya, comarques del Bages, el Solsonès, la Segarra i l'Urgell.

Varietat vigorosa, productiva i poc alternant. Maduració entre primerenca i mitjana, però molt homogènia dins el mateix arbre. Tolerant a l'ull de gall i susceptible a la mosca.

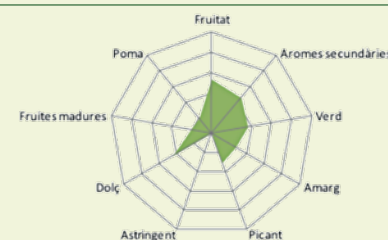


Arbre

Arbre		Fruit	
Vigor	Fort	Pes fruit (g)	2,31
Port	Obert	Relació polpalpinyol	3,67
Densitat de capçada	Compacta	Contingut en oli (% sms)	48,34
Entrada en producció	Mitjana		
Potencial productiu	Mitjanament alt		
Maduració	Primerenca -mitjana i agrupada		

Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	13,22	AAGG saturats	15,72
C16:1	1,71	AAGG insaturats	84,28
C18:0	2,06	AAGG moninsaturats	69,80
C18:1	67,76	AAGG poliinsaturats	14,48
C18:2	13,68		
C18:3	0,80		
	Polifenols totals	202,0 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,205	
	Estabilitat (Rancimat)	5,0 (h a 120°C)	



Perfil sensorial

Oli verge molt aromàtic, amb connotacions diverses de fruites madures, pomes i herbes. En boca és molt dolç i suau, poc amarg, amb un picant lleuger i sense astringència.

Oli adequat per a mercats de Nadal i proximitat. També és interessant per a suavitzar olis més amargs, aportant complexitat cromàtica. La seva baixa estabilitat fa recomanable vigilar molt les condicions d'emmagatzematge i envasament.

VARIETAT 'Fulla de Salze'

Sinonímies: 'Salzenya', 'Salzenca'

Originària de la localitat de Ginestar (Ribera d'Ebre). Es cultiva a les comarques tarraconines de la Ribera d'Ebre i Baix Ebre.

Varietat productiva, regular i de ràpida entrada en producció. Maduració primerenca i agrupada. Els fruits presenten una baixa resistència al despreniment. Varietat androestèril. Sensible a la mosca.

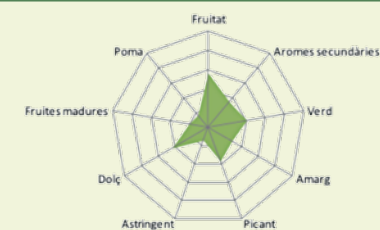


Arbre

Arbre		Fruit	
Vigor	Fort	Pes fruit (g)	2,20
Port	Obert	Relació polpalpinyol	4,85
Densitat de capçada	Mitjana	Contingut en oli (% sms)	45,62
Entrada en producció	Precoc		
Potencial productiu	Alt		
Maduració	Primerenca		

Composició química

Paràmetre	Contingut mig (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	14,38	AAGG saturats	12,25
C16:1	2,24	AAGG insaturats	87,75
C18:0	1,36	AAGG moninsaturats	69,17
C18:1	66,35	AAGG poliinsaturats	18,58
C18:2	17,52		
C18:3	1,06		
	Polifenols totals	232,4 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,212	
	Estabilitat (Rancimat)	5,3 (h a 120°C)	



Perfil sensorial

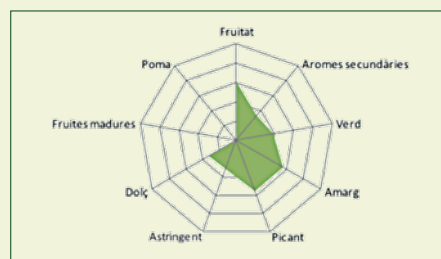
Oli verge de fruitat intens, amb connotacions verdes i madures. Aromes secundàries que recorden l'herba tallada, poma i diverses fruites madures i verdes, com el plàtan. En boca domina el dolç, amb un picant i amarg lleugers i una astringència final perceptible, però que no altera el perfil. El conjunt és un oli complex i equilibrat, molt adequat per a mercats de Nadal i d'alta gamma, tot i que la baixa estabilitat fa necessari vigilar les condicions d'emmagatzematge i envasament.

VARIETAT 'Vera del Vallès'

Sinonímies: 'Verdal de Manresa', 'Salar d'Arbúcies'

Es conrea principalment a les comarques barcelonines de l'Anoia, el Bages, el Baix Llobregat, el Vallès Occidental i el Vallès Oriental. Hi ha exemplars dispersos a la comarca de la Selva.

Varietat productiva i poc alternant. La maduració dels fruits és tardana. Varietat androestèril. Sensible a tuberculosi. Els danys per la mosca no són severos, però, un cop iniciat l'atac, les postes es realitzen de forma explosiva.



Arbre		Fruit	
Vigor	Fort	Pes fruit (g)	2,92
Port	Erecte	Relació polpalpinyol	3,30
Densitat de capçada	Compacta	Contingut en oli (% sms)	50,82
Entrada en producció	Precoç		
Potencial productiu	Mig i poc alternat		
Maduració	Mitjana i agrupada		

Composició química

Paràmetre	Contingut mig (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	11,70	AAGG saturats	15,35
C16:1	1,10	AAGG insaturats	84,65
C18:0	3,00	AAGG moninsaturats	76,75
C18:1	75,25	AAGG poliinsaturats	7,90
C18:2	7,15		
C18:3	0,75		
	Polifenols totals	322,0 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	-	
	Estabilitat (Rancimat)	13,7 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

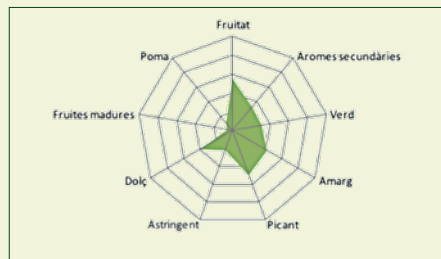
Oli verge de fruitat verd intens i ric en aromes secundàries. En boca és picant i amarg, tot i que presenta un nivell de dolçor suficient per a millorar la seva acceptabilitat. Astringència final força evident. Connotacions secundàries de tipus vegetal (principalment fulles o plantes d'horta). Oli molt adequat per a mercats de primavera i estiu, així com per a xarxes de distribució tipus gourmet.

VARIETAT 'Palomar'

Sinonímies: 'Olesana'

Es cultiva a las comarques del Baix Llobregat i l'Anoia. Originària d'Olesa de Montserrat (Baix Llobregat).

Varietat de ràpida entrada en producció, amb una productivitat mitjana i alternant. Maduració primerenca i els fruits presenten molt baixa resistència al despreniment, la qual cosa facilita la recol·lecció. Varietat androestèril. Considerada poc rústica. Sensible a l'ull de gall i a la mosca (atac primerenc). Tant el contingut en oli dels seus fruits, com la composició química, varien significativament segons la zona de plantació.



Arbre		Fruit	
Vigor	Dèbil	Pes fruit (g)	2,96
Port	Erecte	Relació polpalpinyol	5,21
Densitat de capçada	Compacta	Contingut en oli (% sms)	45,31
Entrada en producció	Precoç		
Potencial productiu	Mig i alternat		
Maduració	Primerenca		

Composició química

Paràmetre	Contingut mig (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	14,39	AAGG saturats	16,20
C16:1	2,20	AAGG insaturats	83,80
C18:0	1,69	AAGG moninsaturats	69,01
C18:1	66,43	AAGG poliinsaturats	14,79
C18:2	13,71		
C18:3	1,08		
	Polifenols totals	219,3 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,242	
	Estabilitat (Rancimat)	5,8 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

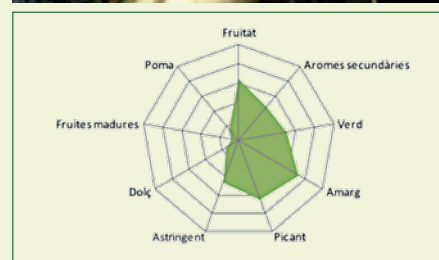
Oli verge de fruitat mitjà, amb notes verdes i madures. Aromes secundàries de tipus retronasal, amb record d'herba i fruites madures i verdes, com el plàtan i sensacions d'hortalisses. Sensació dolça en boca, amb un cert caràcter picant i amarg de progressió lenta. El conjunt resulta equilibrat i especialment interessant en boca, on es complementen aromes i sabors. Oli adequat per a mercats de Nadal i de proximitat. La seva baixa estabilitat fa necessari vigilar les condicions d'emmagatzematge i envasament.

VARIETAT 'Marfil'

Sinonímies: 'Blanca'

Cultivada a la comarca del Montsià com a arbres aïllats.

Varietat poc productiva i poc alternant. Maduració tardana, els fruits presenten una baixa resistència al despreniment. Tolerant a la mosca. Fruits de pell molt sensible que es taquen amb els tractaments fitosanitaris i amb el maneig.



Perfil sensorial

Oli verge de fruitat verd intens, amb un excés d'amarg, picant i astringent, que li donen un caràcter marcadament "fatigant". Pràcticament no té dolçor, el que li treu atractiu per a molts mercats. Oli amb aromes secundàries molt marcades, de tipus vegetal (fulles i plantes d'horta) que acompanyen al fruitat i s'equilibren, en part, amb les fortes sensacions de boca. Perfil potent però molt desequilibrat, que només té sentit si es vincula a la seva singularitat de color i raresa dins el mercat.

Arbre		Fruit	
Vigor	Dèbil	Pes fruit (g)	2,06
Port	Obert	Relació polpalpinyol	4,13
Densitat de capçada	Mitjana-clara	Contingut en oli (% sms)	39,41
Entrada en producció	Tardana		
Potencial productiu	Baix i poc alternant		
Maduració	Tardana		

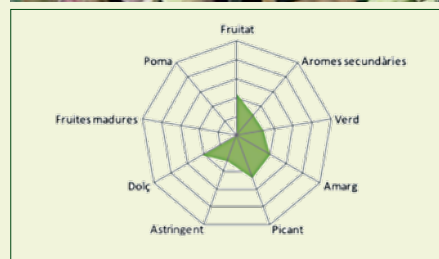
Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	12,15	AAGG saturats	13,85
C16:1	1,27	AAGG insaturats	86,15
C18:0	1,43	AAGG moninsaturats	73,82
C18:1	71,97	AAGG poliinsaturats	12,33
C18:2	11,15		
C18:3	1,18		
	Polifenols totals	803,6 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,685	
	Estabilitat (Rancimat)	13,7 (h a 120°C)	

VARIETAT 'Menya'

Es cultiva principalment a les comarques de l'Alt Camp i el Baix Penedès.

Varietat molt vigorosa, rústica, productiva i poc alternant. Maduració de primerenca a mitjana, els fruits presenten una elevada resistència al despreniment.



Perfil sensorial

Oli verge de fruitat verd d'intensitat mitjana. Atributs de boca més intensos que els aromàtics. En boca és picant, amarg i astringent, tot i que conserva un bon nivell de dolç. Aromes secundàries de tipus vegetal (carxofa o nous verdes i herba tallada). El conjunt resulta intens en boca amb un bon equilibri entre astringència i sensacions vegetals.

Arbre		Fruit	
Vigor	Molt fort	Pes fruit (g)	1,65
Port	Erecte	Relació polpalpinyol	3,13
Densitat de capçada	Compacta	Contingut en oli (% sms)	46,09
Entrada en producció	Mitjana		
Potencial productiu	Alt i regular		
Maduració	Primerenca - mitjana		

Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	14,55	AAGG saturats	16,88
C16:1	1,69	AAGG insaturats	83,12
C18:0	1,97	AAGG moninsaturats	74,80
C18:1	72,47	AAGG poliinsaturats	8,32
C18:2	7,76		
C18:3	0,56		
	Polifenols totals	449,3 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,373	
	Estabilitat (Rancimat)	14,3 (h a 120°C)	

VARIETAT 'Arbosana'

Sinonímies: 'Arboçana'

Originària del municipi de L'Arboç (Baix Penedès), més endavant s'ha estès per tot el món per a la seva bona adaptació al sistema de plantació superintensiu.

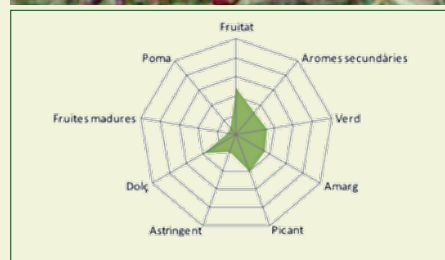
Varietat de precoç entrada en producció i d'elevada productivitat. L'escàs vigor està molt ben adaptat a plantacions d'alta densitat. Sensible al fred, de fruit petit, amb maduració tardana. Baixa sensibilitat a la mosca. Els raïms de fruits tendeixen a quedar units a les brostes, la qual cosa dificulta la neteja a l'entrada del molí. Resistent a l'ull de gall.



Arbre		Fruit	
Vigor	Molt dèbil	Pes fruit (g)	1,37
Port	Obert	Relació polpalpinyol	4,46
Densitat de capçada	Compacta	Contingut en oli (% sms)	47,58
Entrada en producció	Precoç		
Potencial productiu	Molt alt i regular		
Maduració	Molt tardana i poc agrupada		

Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	13,51	AAGG saturats	15,77
C16:1	1,64	AAGG insaturats	84,23
C18:0	1,86	AAGG moninsaturats	75,43
C18:1	73,15	AAGG poliinsaturats	8,80
C18:2	7,92		
C18:3	0,87		
	Polifenols totals	263,2 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,228	
	Estabilitat (Rancimat)	10,5 (h a 120°C)	



Perfil sensorial

Oli verge de fruitat verd intens, amb connotacions de fulles i hortalisses. Normalment presenta aromes secundàries que recorden tant a fruites madures, com a flors i mel.

En boca, és molt complex i presenta un bon equilibri entre les sensacions de dolç, picor i amargor. Amb una clara astringència final, que potencia la percepció de les notes retronasals de tipus verd.

VARIETAT 'Argudell'

Sinonímies: 'del País', 'Mollasa', 'Saladora'

Varietat principal de la DOP "Oli de l'Empordà".

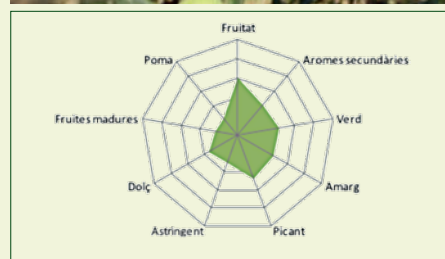
Varietat de vigor mitjà, poc productiva i alternant. Maduració entre mitjana i tardana. Els fruits madurs presenten baixa resistència al despreniment, cosa que permet la recol·lecció mecanitzada. Se la considera rústica i adaptable a diferents condicions edàfiques. Tot i ser sensible a la mosca, la maduració tardana fa que els danys no siguin severos.



Arbre		Fruit	
Vigor	Mitjà	Pes fruit (g)	2,23
Port	Erecte	Relació polpalpinyol	5,56
Densitat de capçada	Clara	Contingut en oli (% sms)	46,47
Entrada en producció	Mitjana		
Potencial productiu	Baix i alternat		
Maduració	Mitjana-tardana		

Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	16,87	AAGG saturats	18,93
C16:1	1,81	AAGG insaturats	81,07
C18:0	1,80	AAGG moninsaturats	66,09
C18:1	63,67	AAGG poliinsaturats	17,97
C18:2	13,64		
C18:3	1,33		
	Polifenols totals	301,0 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,312	
	Estabilitat (Rancimat)	9,1 (h a 120°C)	



Perfil sensorial

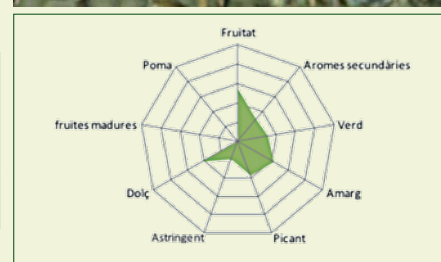
Oli verge de fruitat verd intens. En boca és picant i amarg, amb un dolç només lleuger, tapat per l'astringència. Oli ric en aromes secundàries de tipus vegetal, principalment herba tallada i sensacions de tomaquera i ametlló, amb notes de nous verdes, fonoll o carxofa, i connotacions de fulla de figuera o menta. El conjunt resulta potent i complex.

VARIETAT 'Rojal'

Sinonímies: 'Comú'

Es cultiva principalment a les comarques de la Ribera d'Ebre i el Priorat.

Varietat productiva i molt alternant. Maduració mitjana, els fruits presenten baixa resistència al despreniment, la qual cosa en facilita la recol·lecció. Se la considera rústica i poc sensible a la sequera. Tolerant al fred. Sensible a la mosca.



Perfil sensorial

Oli verge de fruitat verd intens d'intensitat mitjana. En boca sol dominar la percepció d'amargor, que es pot incrementar per una astringència final força clara.

Aromes secundàries de tipus retronasal que recorden les fulles i flors del roser.

Arbre		Fruit	
Vigor	Dèbil	Pes fruit (g)	1,93
Port	Obert	Relació polpalpinyol	4,59
Densitat de capçada	Mitjana	Contingut en oli (% sms)	52,90
Entrada en producció	Tardana		
Potencial productiu	Alt i molt alternant		
Maduració	mitjana		

Composició química

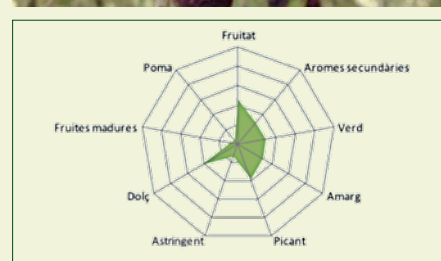
Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	14,21	AAGG saturats	17,19
C16:1	1,36	AAGG insaturats	82,60
C18:0	2,37	AAGG moninsaturats	67,00
C18:1	65,11	AAGG poliinsaturats	15,59
C18:2	14,82		
C18:3	0,77		
	Polifenols totals	290,0 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,227	
	Estabilitat (Rancimat)	5,9 (h a 120°C)	

VARIETAT 'Farga'

Sinonímies: 'Comú', 'Farg'

Es cultiva a les comarques tarragonines del Baix Ebre i el Montsià i al Baix Maestrat (Castelló).

Varietat molt antiga i molt vigorosa. La producció és baixa i alternant. L'entrada en producció és tardana. Maduració primerenca i agrupada. Varietat androestèril. Els fruits presenten una elevada força de retenció, que en fa difícil la recol·lecció mecanitzada. Sensible a la mosca.



Perfil sensorial

Oli verge de fruitat mitjà-alt amb connotacions clarament verdes (gespa tallada i tocs de plàtan verd o nous verdes, tomaquera i carxofa), amb tendència a donar olis amb un gran equilibri entre dolç, amarg i picant, amb una astringència final lleugera. És un oli força interessant ja sigui com a varietal o per a cupatges i de bona conservació, sobretot quan se'n fa una recol·lecció primerenca.

Arbre		Fruit	
Vigor	Molt fort	Pes fruit (g)	1,63
Port	Molt obert	Relació polpalpinyol	3,80
Densitat de capçada	Compacta	Contingut en oli (% sms)	50,20
Entrada en producció	Tardana		
Potencial productiu	Baix i alternant		
Maduració	Primerenca i agrupada		

Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	10,92	AAGG saturats	12,75
C16:1	0,65	AAGG insaturats	87,25
C18:0	1,65	AAGG moninsaturats	79,23
C18:1	78,37	AAGG poliinsaturats	8,02
C18:2	7,54		
C18:3	0,48		
	Polifenols totals	201,70 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,147	
	Estabilitat (Rancimat)	17,45 (h a 120°C)	

VARIETAT 'Sevillena'

Sinonímies: 'Sevillenc', 'Solivenc', 'Sevillana', 'Serrana', 'Serrana de Espadán', 'Falguera', 'Mas del Bot', 'Morrundel'

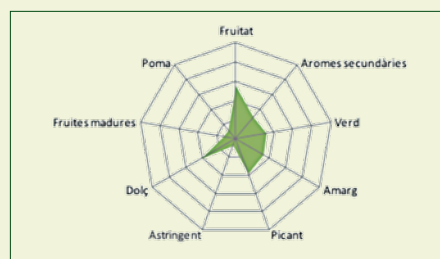
Es cultiva principalment a les comarques del Baix Ebre i el Montsià i a Castelló. La precocitat d'entrada en producció és mitjana, amb una productivitat mitjana i un poc alternant. Varietat poc rústica. Sensible a la sequera i una resistència mitjana a les gelades. Sensible a la mosca que fa postes de manera explosiva i causa danys severos.



Arbre		Fruit	
Vigor	Dèbil	Pes fruit (g)	2,88
Port	Erecte	Relació polpalpinyol	4,63
Densitat de capçada	Mitjana	Contingut en oli (% sms)	49,00
Entrada en producció	Mitjana		
Potencial productiu	Mig i poc alternant		
Maduració	Primerenca		

Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	13,07	AAGG saturats	15,38
C16:1	0,72	AAGG insaturats	84,62
C18:0	1,99	AAGG moninsaturats	65,64
C18:1	64,24	AAGG poliinsaturats	18,98
C18:2	18,12		
C18:3	0,86		
	Polifenols totals	182,4 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,158	
	Estabilitat (Rancimat)	4,5 (h a 120°C)	



Perfil sensorial

Oli verge de fruitat mitjà de tipus verd i de gran complexitat aromàtica, amb notes madures (poma, plàtan i maduixa) i vegetals (fonoll, anís, ametlló, gespa tallada). Dolç i ametllat en boca, és un oli base excel·lent per a cupatges. També és molt interessant per a mercats de Nadal. La seva baixa estabilitat limita la comercialització en mercats llunyans i fa necessari extreure les condicions d'emmagatzematge. Oli molt adequat per a cuiners que busquen olis de perfil "poc dominant".

VARIETAT 'Empeltre'

Sinonímies: 'Aragonesa', 'Comú', 'De Aceite', 'Fina', 'Injerito', 'Macho', 'Navarro', 'Negral', 'Salsenya', 'Terra Alta', 'Zaragozana', 'Farga', 'Llei'

Varietat principal de las DOP "Oli de Terra Alta" i "Bajo Aragón". Conreada a tota la vall de l'Ebre, així com a Castelló i les Balears.

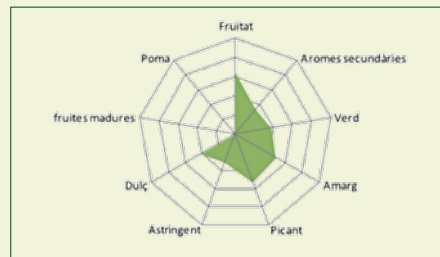
Varietat productiva i alternant. L'entrada en producció és tardana. Maduració primerenca i molt compacta. Els fruits presenten una baixa resistència al despeniment, la qual cosa en facilita la recol·lecció mecanitzada. Varietat rústica que s'adapta bé a terrenys de baixa qualitat i a la sequera. Sensible a la mosca. Fruit molt valorat per a taula.



Arbre		Fruit	
Vigor	Fort	Pes fruit (g)	3,14
Port	Erecte	Relació polpalpinyol	5,46
Densitat de capçada	Compacta	Contingut en oli (% sms)	52,70
Entrada en producció	Tardana		
Potencial productiu	Alt i alternant		
Maduració	Primerenca i agrupada		

Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	14,23	AAGG saturats	16,26
C16:1	1,57	AAGG insaturats	83,80
C18:0	1,51	AAGG moninsaturats	69,10
C18:1	66,91	AAGG poliinsaturats	14,70
C18:2	13,75		
C18:3	0,95		
	Polifenols totals	338,6 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,399	
	Estabilitat (Rancimat)	10,3 (h a 120°C)	



Perfil sensorial

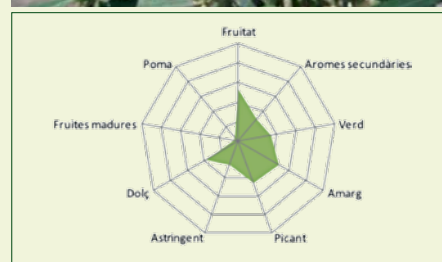
Oli verge de fruitat intens amb notes verdes i madures que es complementen. En boca és amarg i picant amb una astringència final que en potencia les percepcions amargues. Tot i així, sol presentar una clara dolçor que equilibra el perfil. Aromes secundàries de baixa complexitat però que recorden clarament la fruita seca (nou). Es tracta d'un perfil molt particular i que sol ser ben acceptat per a cuina, perquè no és dominant a nivell aromàtic. El perfil sensorial de l'oli elaborat amb olives sobremadures s'esdevé molt dolç, pla i clarament de fruitat madur.

VARIETAT 'Morrut'

Sinonímies: 'Regués', 'Morrut de Regués', 'Roja', 'Roig', 'Morrut del Perelló'

Es cultiva a les comarques del Baix Ebre i el Montsià i a Castelló. Originària de la localitat d'Els Reguers (Tortosa).

Varietat productiva, alternant i de lenta entrada en producció. Maduració molt tardana als anys de càrrega. Poc rústica, poc resistent a la sequera i sensible al fred. Moderadament resistent a l'ull de gall. L'atac de la mosca sol endarrerir-se, però la seva progressió pot ser molt ràpida.



Arbre		Fruit	
Vigor	Fort	Pes fruit (g)	2,98
Port	Obert	Relació polpalpinyol	3,71
Densitat de capçada	Mitjana	Contingut en oli (% sms)	45,48
Entrada en producció	Molt tardana		
Potencial productiu	Mitjà i alternant		
Maduració	Tardana		

Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	10,83	AAGG saturats	14,11
C16:1	0,56	AAGG insaturats	85,89
C18:0	2,72	AAGG moninsaturats	69,93
C18:1	68,94	AAGG poliinsaturats	15,96
C18:2	15,14		
C18:3	0,82		
	Polifenols totals	348,0 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,251	
	Estabilitat (Rancimat)	6,7 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

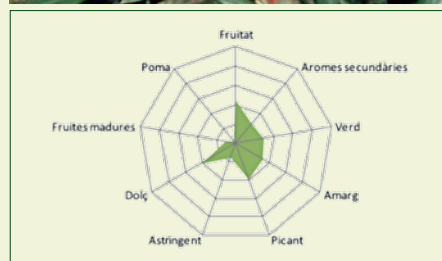
Oli verge de tipus fruitat verd amb una certa complexitat aromàtica, amb connotacions secundàries d'herba i tocs de carxofa o verdures. En boca és picant (sense ser desagradable), alhora que amarg i astringent, fet que pot tapar la dolçor i potenciar una certa sensació de desequilibri, tot i que la sensació final és bastant "fresca" per les connotacions vegetals.

VARIETAT 'Arbequina'

Sinonímies: 'Arbequí', 'Arbequín'

Originària del municipi d'Arbeca (Garrigues). És la varietat més estesa a Catalunya. Constitueix la base de les DOP "Siurana" a Tarragona i "Garrigues" a Lleida, i està àmpliament disseminada a l'Aragó. Recentment les plantacions superintensives l'han expandida per tot el món.

Varietat molt productiva, de precoç entrada en producció i poc alternant. Rústica, resistent a gelades i adaptable a diferents condicions de clima i sòl, encara que les característiques de l'oli varien significativament segons el lloc de conreu.



Arbre		Fruit	
Vigor	Dèbil	Pes fruit (g)	1,20
Port	Semierecte	Relació polpalpinyol	3,35
Densitat de capçada	Compacta	Contingut en oli (% sms)	49,48
Entrada en producció	Precoç		
Potencial productiu	Molt alt i regular		
Maduració	Mitjana i poc agrupada		

Composició química

Paràmetre	Contingut mitjà (%)	Paràmetre	(%)
C16:0	15,38	AAGG saturats	17,41
C16:1	2,11	AAGG insaturats	82,59
C18:0	1,59	AAGG moninsaturats	69,16
C18:1	66,50	AAGG poliinsaturats	13,43
C18:2	12,69		
C18:3	0,74		
	Polifenols totals	228,0 mg/kg àcid cafeic	
	Índex d'amargor K225	0,185	
	Estabilitat (Rancimat)	7,2 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

Oli verge d'arfruitat mitjà, on destaca l'atribut dolç, encara que també es percep notes molt lleugeres de picant i amarg, que denoten la presència de polifenols.

Presenta aromes secundàries, que recorden l'herba tallada recent, l'ametlla verda, així com algunes notes de fruites madures. Molt adequat per a mercats de Nadal i ben valorat per cuiners que busquen olis "poc dominants". Oli àmpliament utilitzat en cupatges, on no interfereix el perfil cromàtic i aporta suavitat en boca.



La varietat arbequina és la més estesa a Catalunya i és la base de les denominacions d'origen "Garrigues" i "Siurana".

04 Per saber-ne més

BRETON, C.; MEDAIL, F.; PINATEL, C.; BERVILLE, A. (2006). "From olive tree to oleaster: Origin and domestication of *Olea europaea* L. in the Mediterranean basin". *Cahiers Agricoltes* 15:329-336.

BOATELLA, J.; CONTRERAS, J. (2008). *Els olis de Catalunya*. Barcelona: Edicions 62, SA.

BUXÓ, R. (2005). "L'agricultura d'època romana: estudis arqueobotànics i evolució dels cultius a Catalunya". *Cota Zero* 20:108-120.

KANIEWSKI, D.; VAN CAMPO, E., BOIY, T.; TERRAL, J.-F.; KHADARI, B., BESNARD, G. (2012). "Primary domestication and early uses of the emblematic olive tree: palaeobotanical, historical and molecular evidence from the Middle East". *Biological reviews of the Cambridge Philosophical Society* 87:885-899.

RIERA-MORA, S.; ESTEBAN-AMAT, A. (1994). "Vegetation history and human activity during the last 6000 years on the central Catalan coast (Northeastern Iberian Peninsula)". *Veget Hist Archaeobot* 3(1):7-23.

TOUS, J.; ROMERO-AROCA, A. (1993). *Varietats del olivo*. Barcelona: Fundació "La Caixa" / AEDOS.

05 Autors



Antònia Ninot Cort
IRTA - Mas de Bover
antonia.ninot@irta.cat



J. Francisco Hermoso Leon
IRTA - Mas de Bover
jfrancisco.hermoso@irta.cat



Esteve Martí Perello
IRTA - Mas de Bover
esteve.marti@irta.cat



Merce Rovira Cambra
IRTA - Mas de Bover
merce.rovira@irta.cat



Ignasi Batlle Caravaca
IRTA - Mas de Bover
ignasi.batlle@irta.cat



Agusti Romero Aroca
IRTA - Mas de Bover
agusti.romero@irta.cat

OLI D'OLIVA, DIETA MEDITERRÀNIA I MALALTIA CARDIOVASCULAR



Figura 1. L'oli d'oliva és un dels aliments claus de la dieta mediterrània. Fotografia cedida per la "Interprofesional del Aceite de Oliva", Madrid.

01 Introducció

És ben conegut que el seguiment d'hàbits de vida poc saludables (tabaquisme, inactivitat física, abstinència o excés d'alcohol, dietes no saludables i/o mantenir un pes corporal excessivament baix u alt) explica en un 80% del risc de patir una malaltia cardiovascular en un futur proper o llunyà (1-4). En conseqüència, canviar cap a uns hàbits de vida més saludables hauria de ser el primer objectiu de totes les estratègies dirigides a prevenir les malalties cardiovasculars, que continuen sent la principal causa de mort en el món. De fet, aquestes són les recomanacions de les últimes guies Europees (5) i Americanes (6) que inclouen els hàbits saludables com a base de la prevenció i reducció del risc vascular.

Així, doncs, la nutrició es considera un dels pilars fonamentals en les estratègies dirigides a la prevenció de les malalties cardiovasculars i la diabetis (7-9). En l'anàlisi dels efectes de l'alimentació i la nutrició sobre la malaltia cardiovascular, els patrons alimentaris són els que millor expliquen aquesta relació, molt més que els aliments o els nutrients, ja que

el patrons dietètics inclouen els sinergismes i antagonismes entre els aliments i els nutrients (10-11). L'anàlisi dels patrons alimentaris també permet estudiar molts altres aspectes, com, per exemple, la freqüència de la ingesta alimentària (12), els efectes de la nutrició sobre la longititud dels telòmers dels nostres gens (fet que és relaciona amb l'envelliment)(13), la influència de la dieta en la microbiota intestinal (14) i les interaccions entre gens i l'ambient en la modulació de l'expressió dels nostres gens que fan que cadascun de nosaltres tinguem un fenotip determinat (15).

Tenint en compte aquestes premisses, les dades aportades pels estudis epidemiològics sobre nutrició i malaltia cardiovascular assenyalen que la dieta mediterrània és el patró d'alimentació més saludable i més eficaç en la prevenció de les malalties cròniques més prevalents com són les malalties cardiovasculars i el càncer (16). Aquest patró d'alimentació propi dels pobles que viuen al voltant de la Mar Mediterrània es basa en el consum d'oli d'oliva com a principal font de greix, un consum freqüent de fruita, verdures, llegums, fruita seca, cereals integrals, un

consum moderat de productes làctics (principalment iogurts i formatges frescos), ous, peix i vi (sempre amb els àpats), un consum ocasional de carn, principalment blanca, i encara menys freqüentment el consum de pastissos, dolços i productes industrials, en general. La freqüència del consum d'aquest aliments s'explica millor en la piràmide de la Fundació de la dieta mediterrània detallada a la figura 2. No obstant això, les recomanacions dietètiques sempre s'haurien de basar en estudis de la màxima qualitat científica i aquesta només s'aconsegueix amb estudis aleatoris d'intervenció nutricional. Fins ara només dos estudis han avaluat amb aquests criteris els efectes de la dietamediterrània en la prevenció primària (Estudi PREDIMED) i secundària (*Lyon Diet Heart Study*) de la malaltia cardiovascular.

02 L'oli d'oliva com a base de la dieta mediterrània

Com ja s'ha assenyalat, l'oli d'oliva és la principal font de greix a la dieta mediterrània. En un principi, els efectes saludables de l'oli d'oliva es van atribuir al seu contingut en àcids

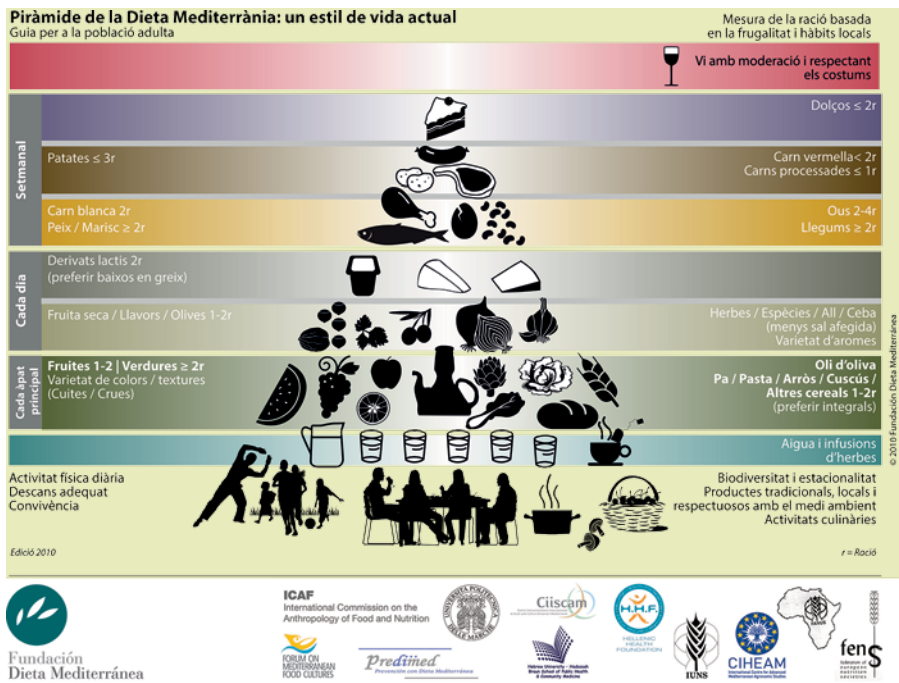


Figura 2. Piràmide de la dieta mediterrània. Fundació de la dieta mediterrània. Barcelona, 2010.

grassos monoinsaturats (MUFA). Aquest fet va ser la base de l'al·legació de salut que la *Food and Drug Administration* (FDA) americana va donar a l'oli d'oliva l'any 2004 (17). No obstant això, cada cop s'acumulen més dades a favor de que els efectes beneficiosos de l'oli d'oliva es deuen als seus "components minoritaris", que són altament bioactius. Aquests components minoritaris es classifiquen en dos tipus, insaponificables no polars i solubles (polars), que inclouen els seus components

fenòlics. Aquests compostos fenòlics són biodisponibles en els humans i en estudis experimentals s'ha observat que tenen un ampli espectre de propietats bioactives, que inclouen efectes antiinflamatoris, antioxidants, antiaritmics i vasodilatadors (18).

Després del consum d'oli d'oliva verge extra, que té un contingut en components minoritaris molt superior al que té l'oli d'oliva comú o el refinat, s'ha observat que la concentració

de triglicèrids en les lipoproteïnes riques en triglicèrids (LRT) era més alta i el número de partícules LRT més baixa que després de prendre oli d'oliva refinat (19). A més a més, el consum d'oli de gira-sol enriquit amb àcid oleic augmenta més la concentració de triglicèrids postprandial que el consum d'oli d'oliva verge o verge extra (20). Així mateix, la fracció insoluble de l'oli d'oliva verge inhibeix l'expressió i la activitat de les lipoproteïnes de baixa densitat (colesterol LDL o colesterol "dolent") (21).

Per altra banda, en l'estudi EUROLIVE (22), s'ha comprovat que els compostos fenòlics de l'oli d'oliva verge redueixen els factors de risc cardiovascular en augmentar la concentració plasmàtica del colesterol HDL o colesterol protector. Així mateix, en aquest estudi es va veure que el consum d'oli ric en polifenols reduïa els paràmetres relacionats amb l'estrés oxidatiu, com la concentració urinària de 8-oxodeoxiguanosina (23).

En aquests últims anys, s'ha investigat molt sobre les propietats antiinflamatòries de l'oli d'oliva, sabent que la majoria de malalties cròniques (incloses les cardiovasculars) són en realitat malalties inflamatòries. Així, s'ha reportat que el consum d'oli d'oliva verge redueix la concentració de biomarcadors inflamatoris relacionats amb l'arteriosclerosi com les citoquines i molècules d'adhesió tant de les cèl·lules endotelials com de les cèl·lules sanguínies (limfòcits i monòcits) (24-25).

En relació amb els factors de la coagulació, alguns estudis han comprovat que el consum d'oli d'oliva verge canvia el perfil trombòtic cap a un estat menys trombogènic, de manera que redueix el risc de patir una trombosis coronària o cerebral (26).

03 Estudis clínics d'intervenció nutricional

Dos estudis han avaluat els efectes d'una dieta mediterrània en la prevenció de la malaltia cardiovascular (veure abans), però només l'estudi PREDIMED (PREvenció amb dieta mediterrània) ha analitzat l'efecte d'una dieta mediterrània enriquida amb oli d'oliva verge extra en la prevenció de les malalties cardiovasculars. En aquest estudi es varen incloure 7.447 participants amb alt risc vascular, ja que o eren diabètics o reunien tres

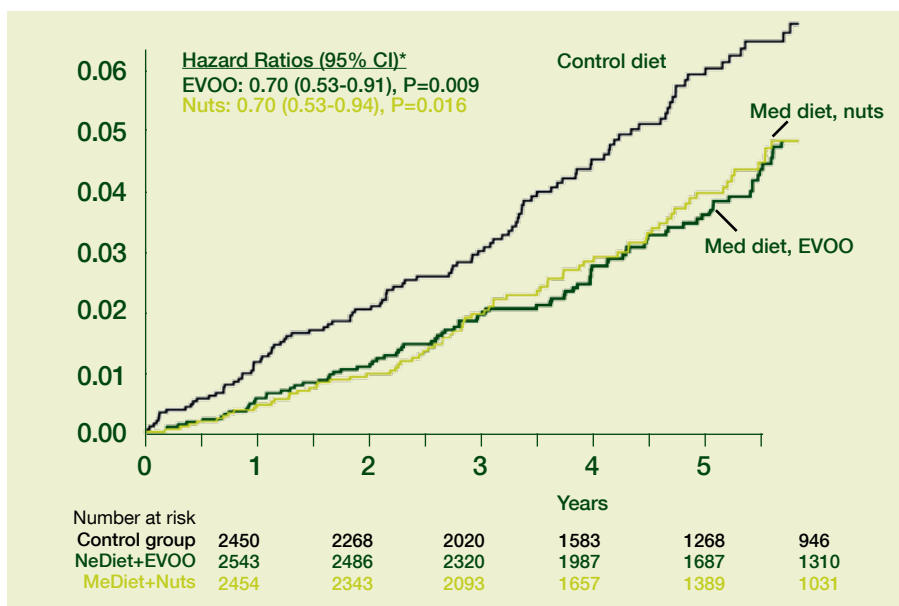


Figura 3. Incidència de complicacions cardiovasculars a llarg de l'estudi PREDIMED en els tres grups d'intervenció. Grup baix en greix: Control diet. Grup de dieta mediterrània complementat amb oli d'oliva verge extra: Med diet, EVOO. Grup de dieta Mediterrània complementat amb fruita seca: Med diet, Nuts. Observeu les diferències entre el grup control i els dos grups de dieta mediterrània. Modificat de la ref. 27.

o més factors de risc vascular. Un terç dels participants varen seguir una dieta mediterrània enriquida en oli d'oliva verge extra, l'altre terç una dieta mediterrània complementada amb fruita seca (nous, avellanes i ametlles) i l'altre terç una dieta baixa en greix (grup de control). Després d'un seguiment de quasi 5 anys es va comprovar que els dos grups que varen seguir la dieta mediterrània varen presentar un 30% menys de complicacions cardiovasculars (infart de miocardi, accident vascular cerebral o mort d'origen cardiovascular) (Figura 3) (27). A més a més, aquells participants amb un consum més alt d'oli d'oliva verge extra varen presentar una major reducció en la mortalitat global i també en la incidència de complicacions cardiovasculars majors (28). De fet, es va calcular una reducció d'un 10% en el risc cardiovascular per cada increment de 10 g d'oli d'oliva verge extra al dia. En canvi, no es va trobar cap efecte del consum d'oli d'oliva comú.

També es va trobar una menor incidència de nous casos de diabetis mellitus en el grup que va seguir una dieta mediterrània complementada amb oli d'oliva verge extra (29), una menor incidència de arítmies (fibril·lació auricular) (30) i d'arteriopatia perifèrica (31), comparat amb el grup control (dieta baixa en tot tipus de greix). Tots aquets efectes es varen acompanyar d'un millor control de la pressió arterial, un perfil lipídic més favorable, una reducció dels paràmetres relacionats amb l'estrés oxidatiu i una disminució dels paràmetres inflamatoris cel·lulars i sèrics relacionats amb l'arteriosclerosi (32).

04 Conclusions

L'estudi PREDIMED ha demostrat amb el màxim nivell d'evidència científica que la dieta mediterrània complementada amb oli d'oliva verge extra protegeix de l'aparició de complicacions cardiovasculars (malaltia cardiovascular) i de la diabetis al millorar tant els factors de risc cardiovascular clàssics com els emergents. Aquest estudi ha demostrat que el seguiment d'una alimentació rica en greix vegetal és millor que el seguiment d'una dieta baixa en tot tipus de greix. A més a més, també hem comprovat que mai és tard per canviar els nostres hàbits cap a un patró d'alimentació més saludable com és la dieta mediterrània

tradicional. De fet, els efectes beneficiosos sobre els marcadors de risc vascular com la pressió arterial, el metabolisme del sucre i el perfil lipídic ja es veuen als tres mesos del canvi (32). També es tracta d'un efecte pràcticament universal, ja que s'han vist efectes positius en homes i dones, persones de més o menys de 70 anys, amb i sense diabetis, amb i sense hipertensió, amb i sense trastorns dels lípids, i amb sobrepès u obesitat. Finalment, és important remarcar que la reducció en un 30% del risc de patir complicacions cardiovasculars en les persones que varen seguir la dieta mediterrània complementada amb oli d'oliva verge extra o fruita seca és similar a la que s'observa amb tractaments amb certs fàrmacs com les estatines, però amb l'avantatge que la dieta mediterrània ha estat "provada" durant molts anys i no presenta "efectes secundaris" com produeixen molts fàrmacs.

05 Per saber-ne més

1. STAMFER M.J., HU F.B., MANSON J.E., RIMM E.B., WILLETT W.C. (2000) "Primary prevention of coronary heart disease in women through diet and lifestyle". *N Engl J Med.* 343(1), pàgines 16–22.

2. YUSUF S., HAWKEN S., ÔUNPUU S., *et al.* (2004) "Effect of potentially modifiable risk factors associated with myocardial infarction in 52 countries (the Interheart study): case-control study". *Lancet*, 364(9438), pàgines 937-952.

3. CHIUVE S.E., REXRODE K.M., SPIEGELMAN D., LOGROSCINO G., MANSON J.E., RIMM E.B. (2008). "Primary prevention of stroke by healthy lifestyle". *Circulation.* 118(9), pàgines: 947-954.

4. AKESSON A., LARSSON S.C., DISCACIATI A., WOLK A. (2014). "Low-risk diet and lifestyle habits in the primary prevention of myocardial infarction in men: a population-based prospective cohort study." *J Am Coll Cardiol.* 64(13), pàgines 1299-1306.

5. PERK J., DE BACKER G., GOHLKE H., *et al.* (2012) "Joint European Societies' guidelines on cardiovascular disease prevention in clinical practice (version 2012)". *Eur Heart J.* 33(13), pàgines 1635-701.

6. ECKEL R.H., JAKICIC J.M., ARD J.D., *et al.* (2014). "2013 AHA/ACC guideline on lifestyle management to reduce cardiovascular risk: a

report of the American College of Cardiology/American Heart Association task force on practice guidelines". *J Am Coll Cardiol.* 63(25 Pt B) pàgines 2960–84.

7. LICHTENSTEIN A.H., APPELL L.J., BRANDS M., *et al.* (2006). "Diet and lifestyle recommendations revision 2006: a scientific statement from the American Heart Association Nutrition Committee". *Circulation.* 114(1), pàgines 82–96.

8. MOZAFARIAN D., APPELL L.J., VAN HORN L. (2011). "Components of a cardioprotective diet: new insights". *Circulation*, 123(24), pàgines 2870–91.

9. SALAS-SALVADÓ J., MARTÍNEZ-GONZÁLEZ M.A., BULLÓ M., ROS E. (2011) "The role of diet in the prevention of type 2 diabetes". *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 21 Suppl 2, B-32–48.

10. HU F.B. (2002). "Dietary pattern analysis: a new direction in nutritional epidemiology". *Curr Opin Lipidol.* 13(1) pàgines 3–9.

11. JACOBS JR. D.R., GROSS M.D., TAPSELL C. (2009). "Food synergy: an operational concept for understanding nutrition". *Am J Clin Nutr.* 89(5), pàgines 1543S–8.

12. CAHILL L.E., CHIUVE S.E., MEKARY R.A., JENSEN M.K., FLINT A.J., HU F.B. (2013). "Prospective study of breakfast eating and incident coronary heart disease in a cohort of male US health professionals". *Circulation.* 128(4), pàgines 337–43.

13. PAUL L. (2011). "Diet, nutrition and telomere length". *J Nutr Biochem.* 22(10), pàgines 895–901.

14. POWER S.E., O'TOOLE P.W., STANTON C., ROSS R.P., FITZGERALD G.F. (2014). "Intestinal microbiota, diet and Health". *Br J Nutr.* 111(3), pàgines 387–402.

15. CORELLA D., ORDOVAS J.M. (2009). "Nutrigenomics in cardiovascular medicine". *Circ Cardiovasc Genet.* 2(6) pàgines 637–51.

16. SOFI F., ABBATE R., GENGINI G.F., CASINI A. (2010). "Accruing evidence on benefits of adherence to the Mediterranean diet on health: an updated systematic review and meta-analysis". *Am J Clin Nutr.* Novembre, 92(5) pàgines 1189-96.

17. LÓPEZ-MIRANDA J., PÉREZ-JIMÉNEZ F., ROS E., DE CATERINA R., BADIMÓN L., COVAS M.I., ESTRICH R., *ET AL.* (2008). "Olive oil and health: Summary of the II international conference on olive oil and health consensus report Jaén and Cordoba (Spain)". *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 20, pàgines 284-94.

18. COVAS M.I. R-GV, DE LA TORRE R., KAFATOS A., LAMUELA-RAVENTÓS R.M., OSADA J. (2006). "Minor components of olive oil: evidence to date of health benefits in humans". *Nutr Rev* 64(Suppl.1), pàgines 20-30.

19. CABELLO-MORUNO R., PERONA J.S., RUÍZ-GUTIÉRREZ V. (2007). "Influence of minor components of olive oils on the composition and size of TRLs and on macrophage receptors involved in foam cell formation". *Biochem Soc Trans* 35, pàgines 470e1.

20. PERONA J.S., MARTÍNEZ-GONZÁLEZ J., SÁNCHEZ-DOMÍNGUEZ J.M., BADIMÓN L., RUIZ-GUTIÉRREZ V. (2004). "The

unsaponifiable fraction of virgin olive oil in chylomicrons from men improves the balance between vasoprotective and prothrombotic factors released by endothelial cells". *J Nutr* 134, pàgines 3284e9.

21. PERONA J.S., AVELLA M., BOTHAM K.M., UIZ-GUTIÉRREZ V. (2006). "Uptake of triacylglycerol-rich lipoproteins of differing triacylglycerol molecular species and unsaponifiable content by liver cells". *Br J Nutr* 95 pàgines 889e97.

22. COVAS M.I., NYSSONEN K., POULSEN H.E., KAIKKONEN J., ZUNFT H.J., KIESEWETTER H., *ET AL.* (2006). "The effect of polyphenols in olive oil on heart disease risk factors: a randomized trial". *Ann Intern Med* 145, pàgines 333e41.

23. MACHOWETZ A., POULSEN H.E., GRUENDEL S., WEIMANN A., FITÓ M., MARRUGAT J., *ET AL.* (2007). "Effect of olive oils on biomarkers of oxidative DNA stress in Northern and Southern Europeans". *Faseb J* 21, pàgines 45e52.

24. FITO M., CLADELLAS M., DE LA TORRE R., MARTÍ J., MUÑOZ D., SCHOEDER H., *ET AL.* (2008). "Anti-inflammatory effect of virgin olive oil in stable coronary disease patients: a randomized, crossover controlled trial". *Eur J Clin Nutr* 62 pàgines 570e4.

25. PACHECO Y.M., BERMÚDEZ B., LÓPEZ S., ABIA R., VILLAR J., MURIANA F.J. (2007). "Minor compounds of olive oil have postprandial anti-inflammatory effects". *Br J Nutr*, pàgines 1e4.

26. RUANO J., LÓPEZ-MIRANDA J., DE LA TORRE R., DELGADO-LISTA J., FERNANDEZ J., CABALLERO J., *ET AL.* (2007). "Intake of phenol-rich virgin olive oil improves the postprandial prothrombotic profile in hypercholesterolemic patients". *Am J Clin Nutr* 86, pàgines 341e6.

27. ESTRUCH R., ROS E., SALAS-SALVADÓ J., COVAS M.I., CORELLA D., ARÓS F., *ET AL.* (2013). "Primary prevention of cardiovascular disease with a Mediterranean diet". *N Engl J Med.* Abril, 4;368(14), pàgines 1279-90.

28. GUASCH-FERRÉ M., HU F.B., ARTÍNEZ-GONZÁLEZ M.A., FITÓ M., BULLÓ M., ESTRUCH R., *et al.* (2014). "Olive oil

intake and risk of cardiovascular disease and mortality in the PREDIMED Study". *BMC Med.* Maig 13, pàgines 12-78.

29. SALAS-SALVADÓ J., BULLÓ M., ESTRUCH R., ROS E., COVAS M.I., IBARROLA-JURADO N., *et al.* (2014). "Prevention of diabetes with Mediterranean diets: a subgroup analysis of a randomized trial". *Ann Intern Med.* gener 7, 160(1), pàgines 1-10.

30. MARTÍNEZ-GONZÁLEZ M.A., TOLEDO E., ARÓS F., FIOL M., CORELLA D., SALAS-SALVADÓ J., *et al.* (2014). "Extravirgin olive oil consumption reduces risk of atrial fibrillation: the PREDIMED (Prevención con Dieta Mediterránea) trial". *Circulation.* juliol 1;130(1), pàgines 18-26.

31. RUIZ-CANELA M., ESTRUCH R., CORELLA D., SALAS-SALVADÓ J., MARTÍNEZ-GONZÁLEZ M.A. (2014). "Association of Mediterranean diet with peripheral artery disease: the PREDIMED randomized trial". *JAMA.* Gener 22-29;311(4), pàgines 415-7.

32. ESTRUCH R., MARTÍNEZ-GONZÁLEZ M.A., CORELLA D., SALAS-SALVADÓ J., RUÍZ-GUTIÉRREZ V., COVAS M.I., *et al.* (2006). "Effects of a Mediterranean-style diet on cardiovascular risk factors: a randomized trial". *Ann Intern Med.* juliol 4;145(1), pàgines 1-11.

06 Autor



Ramon Estruch Ribà

Servei de Medicina Interna, Hospital Clínic, Barcelona
Facultat de Medicina, Universitat de Barcelona
CIBER Obesidad y Nutrición, Instituto de Salud Carlos III, Madrid
Fundació Dieta Mediterrània, Barcelona
restruch@clinic.ub.es



La dieta mediterrània complementada amb oli d'oliva verge extra protegeix de l'aparició de complicacions cardiovasculars (malaltia cardiovascular) i de la diabetis.



El seguiment d'una alimentació rica en greix vegetal és millor que el seguiment d'una dieta baixa en tot tipus de greix.

OLEOTURISME: OPORTUNITATS I REPTES



Figura 1. Catalunya ha estat designada Regió Europea de la Gastronomia de l'any 2016.



Figura 2. La dieta mediterrània va ser declarada Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat per la UNESCO el 16 de novembre de 2010.

01 El context turístic

Catalunya ha estat designada Regió Europea de la Gastronomia el proper any 2016. Aquest reconeixement és un indicador més de l'interès creixent per tot allò que té a veure amb les produccions agroalimentàries, els seus paisatges i la seva gent i de com tot això es converteix en un actiu experiencial a través de la gastronomia.

Una de les línies de treball del projecte és precisament el turisme com a instrument per posar en valor productes i productors i com a instrument per apropar i difondre el valor d'una alimentació saludable que, en el cas de Catalunya, es recolza amb la dieta mediterrània declarada Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO.

Paral·lelament, el turisme s'ha convertit en una activitat estratègica per al desenvolupament econòmic dels països i els territoris. L'Organització Mundial del Turisme preveu un creixement sostingut de l'activitat a nivell mundial fins als 1.500 milions de turistes al món per l'any 2020. Catalunya, que és una destinació turística de primer nivell, també preveu un creixement sostingut del nombre de visitants i té com a objectiu superar els 20 milions de turistes en aquest mateix període.

Evidentment, el creixement del turisme no serà a tot arreu igual, però també és cert que els nous turistes no es conformen només amb els llocs clàssics i tradicionalment

turístics, sinó que busquen noves activitats, noves experiències i nous territoris per visitar.

Un mercat potencial en creixement és la primera gran oportunitat per a l'oleoturisme, però, com deia Norman Bourlaug, premi Nobel de la Pau del 1970 i un dels pares de la Revolució Verda, del potencial no es menja.

Als darrers anys, hem vist com el turisme del vi ha passat de ser una activitat testimonial a ser una activitat important per als territoris i per a molts dels cellers productors. L'increment de l'interès per la cultura del vi fa que cada cop hi hagi més cellers visitables i que es multipliquin les activitats i els negocis en entorns rurals on la diversificació de l'economia és un element clau per fixar població, generar llocs de treball i mantenir el paisatge agrari.

El turisme del vi associat a una forma de turisme cultural ha tingut uns efectes col·laterals molt importants, com la dignificació de la feina del pagès. Per tant, no és d'estranyar que uns entorns dedicats a la producció d'oli mirin amb esperança els canvis en el món del turisme on cada cop hi ha més persones que s'interessen pels paisatges, les seves produccions i les formes de vida, és a dir, les persones que els fan possibles.

02 L'oleoturisme

Ara bé, potser cal començar per definir que és l'oleoturisme. Posar nom a les coses és el pri-

mer pas per dir que existeixen o, com afirma el lingüista Jesús Tusón, és el que ens permet ordenar i identificar la realitat.

Definim l'oleoturisme com el conjunt d'activitats d'oci de caràcter temàtic que fan els turistes quan es desplacen fora del seu àmbit habitual que tenen a veure amb la cultura de l'oli, en qualsevol de les seves manifestacions. Inclou aquelles activitats directament relacionades amb la cultura de l'oli i també aquelles que sense formar-ne part completen l'experiència turística.

De la definició es desprenen diverses qüestions que cal tenir en compte. En primer lloc, que l'oleoturisme és una activitat d'oci, recreativa que es materialitza a través del producte turístic; per tant, cal considerar que és un negoci diferent a la producció d'oli i com que es tracta d'una activitat distinta requereix d'unes condicions particulars.



El creixement del turisme és una oportunitat per a les persones i per als territoris productors d'oli.



Figura 3. El que converteix els llocs en turístics és la presència de turistes. Font: Web de jamonturismo.



Figura 4. Imatge de capçalera del Centre de Cultura de l'Oli de Catalunya en una xarxa social.



Tot producte turístic ha de respondre a tres tipus d'utilitats: les funcionals, les vivencials i les simbòliques, que són el valor social i psicològic de l'activitat.



Quan la participació activa del turista aconsegueix la vinculació emocional amb el producte, es produeix un increment de les vendes.

Tot producte turístic ha de respondre a tres tipus d'utilitats: les funcionals, que permeten el desenvolupament de l'activitat; les vivencials, que inclouen les activitats que faran els visitants; i les simbòliques que tenen a veure amb el valor social i psicològic que s'atorga a l'activitat. Aquestes darreres són fonamentals i estan vinculades al valor d'existència i no és únicament un factor de comunicació i de promoció, ja que la construeixen els propis turistes amb els seus comentaris, les fotografies que comparteixen i els escrits i reportatges que es generen.

Les utilitats funcionals són bàsiques i no sempre estan ateses. Ja sigui per la seva obvietat, ja sigui per la dificultat d'adaptació o pels costos d'inversió que comporten, poden ser crítiques a l'hora de plantejar la inclusió del centre productor a l'activitat. Alguns elements que responen a les utilitats funcionals són com s'arriba a l'indret, on es deixen els vehicles, quin nombre de visitants es poden atendre, quina tipologia de visitant s'espera, com s'atendran les seves necessitats fisiològiques, quins elements de seguretat s'han de tenir en compte en quins horaris d'atenció.

De fet, l'atractiu d'aquesta mena de productes turístics rau en el seu grau d'autenticitat, però les activitats es desenvolupen sobre un espai que no està fet ni pensat per a l'activitat turística, la qual cosa obliga a una certa transformació. Aquestes actuacions es realitzen sobre un espai compartit amb l'espai de producció que alhora és l'espai de vida i cultura de la població local. Això en cap cas s'ha d'interpretar com un impediment, tot al contrari, és un valor que permet acotar el grau d'intervenció en l'adequació de l'activitat. No només això, sinó que molts cops el turisme ha permès recuperar espais patrimonials en desús.

En tot cas, els requeriments dels turistes són diferents als dels altres usuaris tradicionals, tant pel que fa als horaris com per les formes d'ús. El turisme, en últim terme, és un instrument que ha de contribuir a la millora de la qualitat de vida de la població receptora i no és una finalitat en si mateix. En conseqüència, els territoris i les empreses s'han de plantejar, primer que res, per què volen desenvolupar-lo. El turisme, tot i que cada cop ocupa més territoris i més activitats, en cap cas és obligatori i fins i tot hi pot haver llocs en què no sigui ni tan sols recomanable.

Prèviament al seu desenvolupament cal tenir molt clar quina ha de ser la funció de l'oleoturisme en el benentès que no serà ni ha de ser la mateixa per a cada territori ni per a cada empresa o cooperativa productora.

Què es vol aconseguir? Fidelitzar clients, crear nous consumidors, llençar nous productes, diversificar les activitats, incrementar la venda al detall, millorar la imatge de marca, millorar la imatge territorial... Cadascun d'aquests objectius requereix d'unes actuacions distintes i cal tenir-los ben definits per administrar de manera racional els recursos financers, materials i humans que es destinaran a l'activitat.

03 Les utilitats vivencials

Les utilitats vivencials estan relacionades amb les emocions i vivències que experimentarà el visitant en el desenvolupament de l'activitat. Sovint assimilem aquestes utilitats a la proposta recreativa. La base per atendre aquestes utilitats són els recursos de què es disposa, el molí, el paisatge, els elements de cultura associats a l'oli, la seva història, les tradicions i els personatges, entre altres. Tot i això la presència de recursos no fa turístics els llocs, dependrà sobretot de la

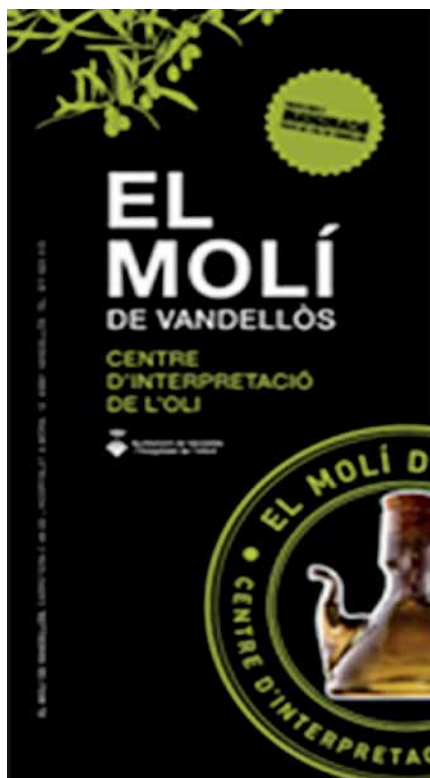


Figura 5. Arreu del territori sorgeixen nodes al voltant del turisme de l'oli.

capacitat que es tingui per dotar aquests recursos d'un fil argumental que els compacti en una proposta recreativa reconeguda pel consumidor.

Les noves propostes recreatives s'inclinen per la participació activa del turista convertint la proposta d'oci en una experiència personal. Quan això s'aconsegueix, la vinculació emocional amb el producte és enorme i es tradueix en un increment de les vendes, un dels objectius essencials per als quals es promou el turisme de l'oli. Si fa uns anys el turista era un espectador passiu d'una oferta feta a mida, després va passar a reclamar participar activament en el propi producte i ara demana ser-ne el protagonista. És la conversió del producte en una experiència. En aquest àmbit el turisme de l'oli encara té molt de recorregut.

Un dels reptes de l'activitat és la diferenciació. Tenim la sort de disposar en el nostre país de diverses denominacions d'origen que ja ens anticipen que hi ha paisatges, varietats i formes de producció prou diverses però, tot i això, el turista actual demana experiències úniques. En un tema general com el del turisme de l'oli cal trobar aquells elements de diferenciació que fan particular cada indret, cada paisatge, cada molí o cada productor. Una tasca de creativitat que parteix de posar en valor els trets més particulars de cada indret.

La litúrgia turística és essencial per transmetre el significat profund de les coses, per donar-los valor, per vehicular el missatge associat a la qualitat o a les qualitats de l'oli. Aquesta litúrgia, en el cas de l'oleoturisme, està per fer.

Tot i que culturalment l'oli és present al nostre entorn, el desconeixement del producte és molt gran en una societat cada cop més urbana. L'oleoturisme és una oportunitat per formar informalment sobre la cultura de l'oli en tots els seus aspectes, la producció, les varietats, la transformació, la salut, la cultura, les tradicions, però ha de tenir en compte un aspecte fonamental: es tracta d'una activitat recreativa on l'objectiu del turista és el passar una bona estona.

04 Les utilitats simbòliques

El valor simbòlic és el que genera expectatives al turista i dota els territoris de capacitat d'atracció i ús turístic. No es viatja a llocs que no val la pena viatjar. "Allà on es viatja, allò que es consumeix, els equipaments que es freqüenten indiquen coses –significats– sobre els usuaris i consumidors. Aquesta és una consideració rellevant des del punt de vista del desenvolupament d'activitats turístiques i recreatives com a instrument de dinamització productiva a nivell local" (Antón, Fernández & González, 2008).

Dean McCannell (2003) explica com l'experiència turística és un ritual encaminat a reconèixer allò sobre el que s'ha generat expectatives per la seva càrrega simbòlica. Per tant, els turistes es mouen sempre a la recerca de fites "sights" (materials o immaterials) que tenen valor per allò que representen. Aquest valor es construeix i té a veure amb la cultura, les expectatives i el coneixement que cada individu atorga a un determinat tema o espai.

Segons Salvador Anton, els valors simbòlics s'incorporen a l'imaginari turístic estructurant la capacitat d'atracció dels territoris a través de tres components bàsics: els nodes, els significants i els senyals.

Els nodes són els llocs de visita, centres d'interpretació, museus, cooperatives, itineraris, centres de degustació i de compra que destaquen en el paisatge cultural de les destinacions en funció d'unes jerarquies socialment construïdes.

Els significants permeten el turista reconèixer la identitat esperada del lloc i el vincula més o

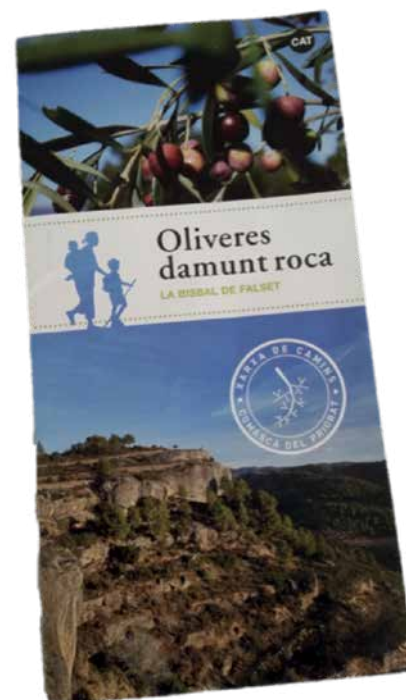


Figura 6. Una proposta de descobriment del paisatge de les oliveres.

menys amb la producció d'oli. Generen una atmosfera adequada al tema a partir d'elements com els colors de les façanes, les construccions, la tipografia dels cartells o la gastronomia local.

Els senyals són fragments de la realitat que vinculen territori i turisme a través del tema en qüestió, com són les postals, les guies, els llibres o la senyalització, que posen de manifest l'interès turístic del lloc.

McCannell assimila el poder d'atracció dels indrets als significats generats a partir de les narratives particulars. Per això afirma que el valor simbòlic dels llocs es construeix a partir de tres elements: la vista, els marcadors i els turistes.

Per aquest autor, la vista és l'objecte de visita. Serien els recursos turístics, els elements que



El turista està en la part central de la reflexió com el llibre no té sentit sense el lector ni l'oli sense el consumidor final.



Figura 7. A Catalunya existeix una àmplia oferta formativa en turisme.

formaran part de la proposta recreativa. Però la seva existència, l'existència de recursos, no és suficient.

Des del punt de vista turístic la vista només agafa significació quan és objecte de la mirada del turista, de la mateixa manera que un signe només té significat quan representa alguna cosa per algú. Per això el turista està en la part central de la reflexió ja que l'objecte tampoc té sentit sense el turista, com el llibre no té sentit sense el lector ni l'oli sense el consumidor final.

Però com que de turistes n'hi ha molts, el que acaba definint la relació entre l'un i l'altre, el que li dona significació és el marcador. El marcador és el conjunt d'informació que es disposa sobre la vista, la representa i en crea una imatge mental.

Des del punt de vista turístic, el primer contacte que té el turista amb la vista és el marcador, la informació que hi ha sobre el lloc, la senyalització, les guies de viatge, els llibres, els blocs, les denominacions d'origen, els premis, les distincions... Són marcadors que no es limiten a comunicar coses sobre els llocs, sinó que en construeixen el valor simbòlic. Per això es diu que el marcador és anterior a la vista i per això és tan important en la comunicació.

La relació entre la vista i el turista, entre el signe i la persona, són relacions bidireccionals i a cops personals. La funció del signe, en aquest cas el turisme de l'oli, és tenir un significat àmpliament reconegut; en canvi, la del marcador, la informació, està orientada a un grup social determinat, a uns individus concrets, que poden ser molts o pocs, però que són els destinataris finals de la proposta turística i que han de ser els que permetin la rendibilitat econòmica, social i/o territorial del turisme de l'oli. Del marcador i en conseqüència del valor simbòlic que el turista doni a l'activitat turística i al pro-

ducte, en dependrà l'estratègia de preu i les possibilitats econòmiques de l'activitat.

05 Els reptes per al desenvolupament de l'oleoturisme

A tall de resum, podem assenyalar un conjunt de reptes que es presenten al desenvolupament de l'oleoturisme. Seguint l'ordre d'aquest escrit el primer repte és aprofitar les oportunitats. El turisme és una activitat creixent, però això no vol dir que sigui un camí senzill, de la mateixa manera que les oportunitats creixen també creix la competència entre territoris i entre activitats.

El segon repte és considerar que l'enoturisme és una activitat diferent a la de la producció d'oli, per la qual cosa té uns requeriments diferents. El producte turístic no és un bé material, és un servei. Vol dir que no es pot emmagatzemar: una visita que no es fa s'ha perdut per sempre, i per això és molt important la intermediació.

En un servei turístic la producció i el consum són simultanis, no hi ha temps a rectificar un mal servei i, davant l'heterogeneïtat dels clients i la diversitat de factors que poden afectar-lo, cal tenir molt ben estructurat i pautades les característiques dels serveis.

L'experiència turística es conforma de molts factors, alguns que depenen dels agents responsables de l'activitat i altres que depenen d'agents externs. L'oleoturisme és una activitat que implica el descobriment d'un territori on intervenen molts agents, públics i privats, amb els quals cal cooperar.

Aquesta cooperació és essencial per incrementar l'atractivitat territorial i contribuir a la generació de valor simbòlic de l'activitat.

Finalment, de la mateixa manera que per al manteniment dels camps d'oliveres i la producció d'oli cal disposar de formació específica, per al desenvolupament de l'activitat turística cal adquirir també capacitats molt concretes. El domini de les llengües, el control de les xarxes socials i els nous sistemes de comercialització, l'atenció en els canvis en les modalitats turístiques, el coneixement de la demanda, la capacitat d'innovació en nous productes, en són capacitats necessàries. Per sort, actualment disposem de molts centres on es poden

adquirir aquestes capacitats per tot el territori, i a més sovintegen els cursos que des de diferents organismes oficials i privats han de contribuir a l'assumpció d'aquestes capacitats.

Malgrat tot el que queda per fer i amb la certesa que l'oleoturisme a casa nostra és una activitat molt incipient, ja tenim bons exemples del desenvolupament del turisme de l'oli a Catalunya. A les terres del sud estan desenvolupant un conjunt d'activitats turístiques que tenen com a base el treball del valor simbòlic de les oliveres mil·lenàries que es converteixen en un factor de diferenciació i de distinció. També a les Garrigues, terra d'oliveres per excel·lència, s'incrementen les propostes turístiques que tenen un caràcter molt d'identificació territorial. En altres llocs l'atractiu principal passa per altres arguments i esdevenen una proposta complementària però molt singular. Del Priorat a l'Empordà les propostes s'estenen com a taca d'oli amb la intenció de contribuir al manteniment d'una activitat, uns paisatges, uns productors i un producte que ens vincula al mar Mediterrani, bressol de la nostra cultura i que sense l'oli no tindria sentit.

06 Per saber-ne més:

<http://www.turismeuldecona.com/oliveres-mil-lenaries/>

<http://www.culturadeloli.cat/>

<http://www.latevaruta.com/controlerrutes.php?a=oleoturismeariudecanyes>

ANTON, S.; GONZÁLEZ, F. (1984). *De la turismofobia a la construcció social del espai turístic. A propósito del turismo. La construcción social del espacio turístico*. Barcelona: UOC.

DONAIRE, J. A. (2008). *Turisme Cultural. Entre l'experiència i el ritual*. Girona: Edicions Vitel-la.

MACCANNELL, D. (2003). *El turista, una nueva teoría de la clase ociosa*. Barcelona: Melusina.

URBAIN, J.D. (1993). *El Idiota que viaja, Relatos de turistas*. Madrid: Endymon.

07 Autor



Jaume Salvat Salvat

Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci de Catalunya
jaume.salvat@urv.cat

LES DENOMINACIONS D'ORIGEN PROTEGIDES DELS OLIS CATALANS



Figura 1. Logo de denominació d'origen protegida.

01 Introducció

Una denominació d'origen protegida (DOP) és un dels règims de qualitat dels productes agroalimentaris regulats a la Unió Europea. Designa el nom que identifica un producte originari d'un lloc determinat, una regió o excepcionalment un país, la qualitat del qual o les seves característiques es deuen fonamentalment o exclusivament a un medi geogràfic particular, amb els factors naturals i humans que li són inherents i del qual les fases de producció, transformació i elaboració es facin totalment en la zona geogràfica definida.

Probablement aquesta definició és desconeguda fora dels àmbits administratiu, legal i acadèmic; tanmateix, el concepte de "denominació d'origen" és àmpliament conegut per tot hom i s'estén molt més enllà del món dels vins,

referent indiscutible i habitual quan es parla de denominacions d'origen. De fet, a data d'avui, la Unió Europea ha reconegut 594 DOP no vinyes, el 18% de les quals emparen olis d'oliva.

Les denominacions d'origen protegides són garantia de qualitat, de tradició i de productes lligats al territori on s'elaboren i es produeixen. És així perquè tots els productes comercialitzats emparats per una DOP han d'estar certificats per una entitat de certificació que garanteix el compliment d'un plec de condicions que recull tots els requisits i especificitats de la denominació. A més, el nom de la DOP (del qual s'ha d'haver demostrat documentalment la seva reputació i tradició d'ús) queda protegit i n'està prohibida la seva utilització en qualsevol altre producte que no sigui el registrat i certificat.

Disposar d'una DOP ha esdevingut especialment rellevant en el cas dels olis perquè la norma de comercialització dels olis d'oliva (Reglament d'execució (UE) n. 29/2012 de la Comissió, de 13 de gener de 2012, sobre les normes de comercialització de l'oli d'oliva) restringeix la designació de l'origen en els olis d'oliva a 3 supòsits: UE o no UE, l'estat membre o el nom d'una Denominació d'Origen Protegida o Indicació Geogràfica Protegida registrada. Per tant, d'acord amb la normativa europea, l'única manera de poder comercialitzar un oli català indicant-ne el seu origen és que aquest estigui emparat per una DOP.

02 DOP d'olis d'oliva a Europa

Els olis d'oliva de qualitat, olis d'oliva verge i verge extra són olis obtinguts directament de les olives per procediments mecànics, són suc de fruita que conserven les propietats nutricionals¹ i organolèptiques del fruit. La diversitat de varietats d'olives permet que els olis que s'obtenen siguin també diversos i presentin caràcters diferencials, ben definits i amb un elevat valor gastronòmic.

La Unió Europea ha reconegut 104 olis d'oliva verge com a DOP (pràcticament tots són de categoria verge extra), que representen el 18% del total de denominacions existents. Com és d'esperar, donat el caràcter mediterrani del conreu de l'olivera, la producció europea dels olis d'oliva està molt concentrada geogràficament. De fet, 3 estats de la Conca Mediterrània (Itàlia, Espanya i Grècia) produeixen el 86% dels olis amb DOP (Taula 1).

Si la proporció de les DOP d'oli d'oliva ja és prou important a nivell de tota la UE (17,5%), evidentment ho és molt més si ens centrem únicament en les zones productores. En aquestes zones, el 27% de les DOP corresponen als olis d'oliva (Taula 2).

Taula 1. Nombre i percentatge de DOP d'oli per països

	Nombre d'olis amb DOP	% DOP olis
Itàlia	42	40
Espanya	29	28
Grècia	18	17
França	7	7
Portugal	6	6
Croàcia	1	1
Eslovènia	1	1

Taula 2. Proporció de les DOP d'olis respecte al total de DOP totals

	Percentatge
Itàlia	40%
Espanya	28%
Grècia	17%

¹ Són nombrosos els estudis científics en aquest camp. Part d'aquest coneixement es veu reflectit en la llista de declaracions autoritzades de propietats saludables dels aliments aprovada pel R(UE) n. 432/2012 i les seves modificacions, que inclou diverses declaracions aplicables als olis d'oliva.

03 DOP d'olis d'oliva a Catalunya

La producció catalana d'oli és molt reduïda en el context de les grans zones productores (≈3% de la producció total de l'Estat espanyol); probablement per aquest motiu, a finals dels anys 70 ja es va apostar per la producció d'olis de qualitat i es van crear les primeres denominacions d'origen no vinyíques de tot l'Estat ("Borjas Blancas", que s'ha convertit en l'actual "Les Garrigues", i "Siurana").

La DOP Les Garrigues i la DOP Siurana van ser les pioneres i són les principals productores d'oli català certificat amb DOP, però no són les úniques. Reflex de la diversitat i la riquesa dels olis catalans, i del fet que els olis d'oliva verge s'adapten molt bé al sistema de qualitat diferenciada, Catalunya compta amb 5 denominacions d'origen protegides que cobreixen pràcticament tot el territori del seu olivar (figura 1). Les 5 DOP d'olis catalans representen el 45% de les DOP de productes agroalimentaris no vinyícs catalans, el 17% de les de l'Estat espanyol i el 5% del total europeu. Aquestes són, per ordre cronològic de creació, les següents:

- Les Garrigues
- Siurana
- Oli de Terra Alta
- Oli del Baix Ebre-Montsià
- Oli de l'Empordà

Les xifres del conjunt de les DOP serveixen per valorar la gran dimensió territorial i la importància socioeconòmica que tenen (Taula 3).

Taula 3: Resum del conjunt de les 5 DOP catalanes en xifres (Any 2013)

Productors	16.000
Elaboradors (almàsseres+envasadores)	95
Comarques	16
Municipis	326
Producció anual certificada (tones)	7.500
Valor de la producció (M€)	31

A continuació s'exposen amb detall les zones de producció, les varietats utilitzades i les característiques organolèptiques de cadascuna d'elles, d'acord amb els plecs de condicions registrats per la Comissió Europea.

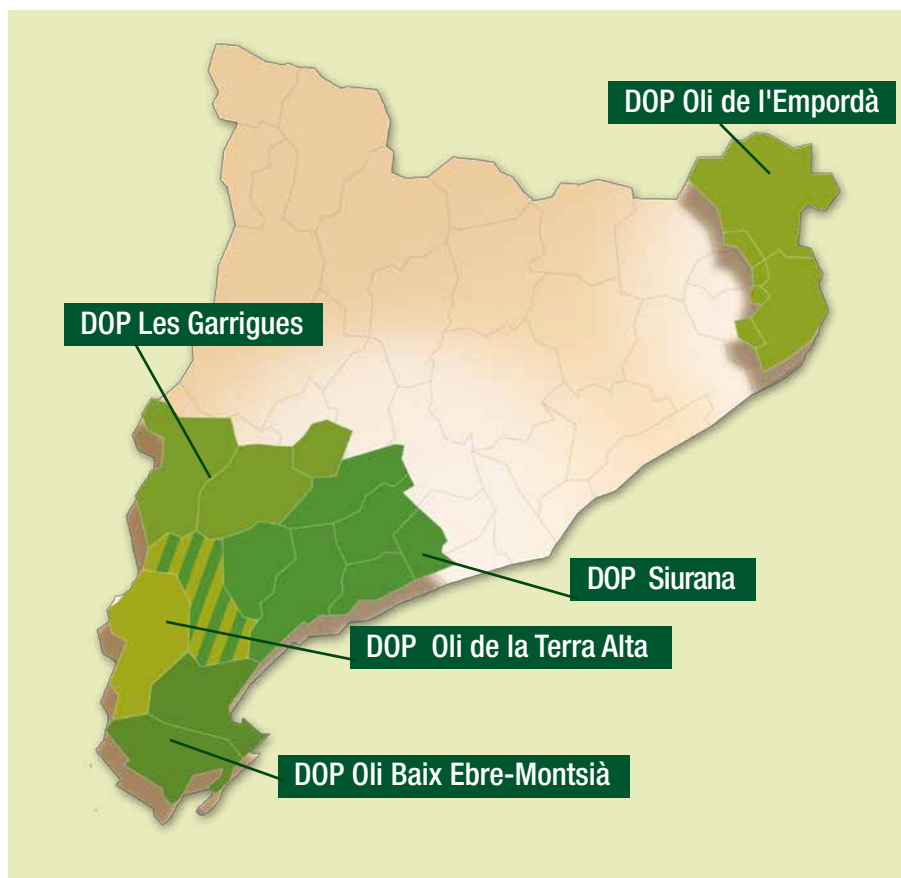


Figura 2. Denominacions d'origen a Catalunya.

04 Per a saber-ne més

<http://agricultura.gencat.cat/alimentacio>
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm
www.olidoplesgarrigues.com
www.acobem.com
www.oliemporda.cat
www.dopoliterraalta.com
www.siurana.info

05 Autora



Sonia Francioli Gazol
 Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària
 Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
sfrancioli@gencat.cat

DOP Les Garrigues

Zona geogràfica 48 municipis.
3 comarques: Garrigues, Segrià i Urgell.

Varietats **Arbequina*** (≥90%) i verdiell.

Descripció organolèptica Es diferencien dos tipus d'oli segons el moment de la collita:

- Afruitat: procedent de la recol·lecció més primerenca, de color verdós, més "cos" i sabor ametllat amarg.
- Dolç: procedent de la recol·lecció més tardana, de color groc, més "fluid" i de sabor dolç.

*En negreta s'indica la varietat principal que dona la personalitat a l'oli.

**DOP Oli del Baix Ebre-Montsià**

Zona geogràfica 26 municipis.
2 comarques: Baix Ebre i Montsià.

Varietats Morruda (o morrut), sevillana i farga.

Descripció organolèptica Oils de color des del groc-verdós al groc-daurat segons l'època de collita i de la situació geogràfica dins de la zona de producció.
Oils gustosos (picants, astringents mitjanament amargs) i molt aromàtics (rics en aromes secundàries, de tipus verd), sabor afruitat al principi de la campanya i lleugerament dolç a mesura que aquesta avança.

**DOP Oli de l'Empordà**

Zona geogràfica 115 municipis.
4 comarques: Alt Empordà, Baix Empordà, Pla de l'Estany i Gironès.

Varietats **Argudell** (≥51%), **arbequina**, curivell i llei de Cadaqués.

Descripció organolèptica Color de groc palla a verd més o menys intens.
Oils equilibrats de fruitat verd d'intensitat mitjana. En boca, presenten un amarg i picant de tipus mitjà.
El perfil sensorial considerant altres descriptors secundaris és el següent: oils amb aromes que normalment recorden a l'herba acabada de tallar i/o a nous; també poden aparèixer aromes de fruites exòtiques, fruites verdes o carxofa, així com presentar una sensació final d'ametlla en boca.

*En negreta s'indiquen les varietats principals (suma de les dues ≥ 95%). La varietat argudell és la que dona la personalitat a l'oli.

**DOP Oli de Terra Alta**

Zona geogràfica 15 municipis.
2 comarques: Terra Alta i Ribera d'Ebre.

Varietats **Empeltre**, morruda, farga i arbequina.

Descripció organolèptica Color groc amb matisos que van del groc pàlid al groc "or vell".
De bon sabor, gust afruitat al principi de la campanya i lleugerament dolç a mesura que avança. Amb connotacions aromàtiques que recorden l'ametlla i/o la nou.

*En negreta s'indica la varietat principal que dona la personalitat a l'oli.

**DOP Siurana**

Zona geogràfica 123 municipis.
6 comarques: Alt Camp, Baix Camp, Baix Penedès, Priorat, Ribera d'Ebre i Tarragonès.

Varietats **Arbequina** (≥90%), rojal i morruda.

Descripció organolèptica Es diferencien dos tipus d'oli segons el moment de la collita:

- Afruitat: procedent de la recol·lecció més primerenca, de color verdós, més "cos" i sabor ametllat amarg.
- Dolç: procedent de la recol·lecció més tardana, de color groc, més "fluid".

*En negreta s'indica la varietat principal que dona la personalitat a l'oli.





L'ENTREVISTA

Jeroni Castell

Empresari i restaurador.
Ulldecona (Montsià)

"EN L'ALTA GASTRONOMIA L'OLI D'OLIVA, EN TOTES LES SEVES FORMES I TEXTURES, HA AGAFAT VOLADA I JA TÉ MOLTA RELLEVÀNCIA"

Extracte de l'entrevista publicada a www.ruralcat.net

→

Jeroni Castell és xef i propietari del restaurant Les Moles (Ulldecona) que llueix una estrella Michelin (2014), un Sol de la Guia Repsol (2010) i el diploma d'honor al mèrit turístic de la Generalitat de Catalunya (2013), entre d'altres mèrits. La relació entre Castell i la cuina comença tard i per casualitat.

Al obrir Les Moles, ell era responsable de sala però la necessitat de cobrir una baixa per malaltia del cuiner li va servir per adonar-se'n de la seva veritable vocació: la cuina. Des d'aquell moment Jeroni va compatibilitzar el seu horari de treball i l'aprenentatge d'una professió que l'apassionava. Així és va començar a formar a les classes de cuina per a mestresses de casa que impartia M^a Cinta Bayerri. Després d'un seguit de llibres, algun curs monogràfic i l'assistència a diferents congressos, unes curtes estades a Can Bosch, Via Veneto i Arzak li van servir per fer-se una idea de la cuina moderna. La suma de tots aquests esdeveniments ha estat la que ha fet que la cuina de Les Moles, en els inicis clàssica, passés a ser cuina d'autor juganera i creativa.

En aquesta entrevista Jeroni Castell, xef del restaurant Les Moles (Ulldecona), ens dona la seva opinió sobre l'oli d'oliva català i les seves qualitats organolèptiques i gastronòmiques. Ens deixa clar que encara es pot treure molt més profit d'aquest producte de qualitat.

Què aporta l'oli d'oliva verge extra a la nostra gastronomia?

L'equilibri entre l'alta gastronomia i una dieta saludable.

Quines són les principals aplicacions de l'oli d'oliva verge extra en la cuina actual?

Fa uns anys l'oli només s'utilitzava per a fregir o condimentar amanides. Avui dia, l'avenç de la tècnica i la investigació culinària ens ha donat la possibilitat de donar-li altres textures. Ara també es pot aplicar en estat sòlit o com a escuma, entre d'altres versions. Hem ampliat les maneres de tastar-lo, fet que augmenta la seva valorització gastronòmica.

A Catalunya tenim cinc Denominacions d'Origen d'Oli que produeixen uns olis molt diversos i de molt alta qualitat. Quina opinió li mereixen?

Les denominacions d'origen catalanes han arribat a un grau de qualitat molt elevat. Els darrers anys s'ha dut a terme un gran esforç per fer destacar la qualitat per sobre de la quantitat. Aquest ha estat un pas important a les terres del sud, d'on sóc, on potser s'havien quedat una mica endarrerits en aquest aspecte.

"Cal remarcar que no tots els olis són iguals i que no tot el que s'etiqueta com a "oli d'oliva" és de qualitat".

Creu que les característiques de l'oli d'oliva són prou conegudes pels professionals de la restauració al nostre país?

En l'àmbit de l'alta gastronomia tenim un nivell molt alt però en d'altres, tot i que s'ha avançat força, encara queda molt per fer. L'oli d'oliva cada cop està més present en les cuines i taules dels nostres restaurants però cal remarcar que no tots els olis són iguals i que no tot el que s'etiqueta com a "oli d'oliva" és de qualitat. Crec que val la pena pagar la diferència de preu que hi ha entre un oli de

bona qualitat i un que no ho és, i que s'hauria d'apostar més pels verges i verges extra de les nostres denominacions d'origen.

"Crec que val la pena pagar la diferència de preu que hi ha entre un oli de bona qualitat i un que no ho és, i que s'hauria d'apostar més pels verges i verges extra de les nostres denominacions d'origen".

Quins avantatges té l'oli d'oliva verge extra respecte a altres olis que s'utilitzen per cuinar?

L'oli d'oliva verge extra aporta avantatges tant pel que fa al sabor com per a la salut. Avui dia la dieta mediterrània està molt ben valorada a nivell gastronòmic i també s'associa amb un estil de vida saludable. L'oli d'oliva és un dels seus màxims exponents i se'n pot beneficiar.

Quin podria ser, en un futur pròxim, el paper de l'oli d'oliva verge extra en la gastronomia?

En l'alta gastronomia l'oli d'oliva, en totes les seves formes i textures, ha agafat volada i ja té molta rellevància. Estic segur que aquesta tendència ascendent continuarà en un futur i que l'oli d'oliva verge extra tindrà un paper encara més destacat en la gastronomia mundial.

"En un futur l'oli d'oliva verge extra tindrà un paper encara més destacat en la gastronomia mundial".

