

“L’oli de la DOP Empordà és diferent al de la resta del món.”

Un cicle de conferències dona a conèixer més bé la DOP Oli de l’Empordà.



En els dies a cavall entre el mes de novembre i desembre es van dur a terme les primeres Jornades de Qualitat de l’Oli d’Oliva a les Comarques Gironines. Les sessions han servit per donar a conèixer la Denominació d’Origen Protegida (DOP) Oli de l’Empordà, explicar el procés que ha permès obtenir la distinció i les qualitats que atresora. En el trajecte que han fet els productors per assolir els seus objectius de qualitat i modernització han estat assessorats per investigadors de la Universitat de Girona.

L’oli d’oliva de la Denominació d’Origen Protegida Empordà és diferent al de la resta del món. Ho diuen els doctors Jesús Francés i Núria Mancebo, investigadors de la UdG, i Simó Casanovas, president de la DOP Oli de l’Empordà. Ho justifiquen per les varietats d’olives que el componen, (la corivell, l’argudell i la llei de Cadaqués), i per les característiques en què viuen les oliveres empordaneses, que els confereixen un caràcter únic. Els investigadors de la Universitat han viscut, al costat dels productors d’oli, tot el procés que ha permès transformar un sector oliverer atomitzat en un conglomerat modern i tecnificat, però que ha sabut conservar una acusada identitat.

Catorze anys de col·laboració amb els trulls de les comarques gironines

Fa catorze anys que Jesús Francés es dedica a la docència i a la recerca en oliveres, olis i greixos a l’Escola Politècnica Superior de la UdG. Coneix en profunditat la problemàtica dels olivars gironins, i el que també és important, ha treballat conjuntament amb els productors d’oli. Com a resultat, s’han dut a terme una vintena de projectes de col·laboració entre el grup de recerca INTEA, el CIDSAV, que dirigeix el doctor Emili Montesinos, i les empreses del ram. També mitja dotzena de projectes de final de

carrera (PFC) i un bon nombre de pràcticums, destinats a donar als estudiants una sòlida formació que els capaciti professionalment per exercir en la indústria de l’oli. Tot aquest bagatge va fer créixer la idea d’organitzar un cicle de jornades sobre la qualitat de l’oli d’oliva a les comarques gironines. El cicle, que comptava amb el suport del Consell Social de la UdG, va ser interpretat, per la trentena d’entitats participants, com una oportunitat de difusió transversal i integradora al voltant de l’oli. Els actes van reunir persones procedents dels diversos àmbits de la indústria, la recerca i la medicina. Les ponències presentades van versar sobre tres aspectes fonamentals: la qualitat de l’oli d’oliva de les comarques gironines, les noves tecnologies de producció i elaboració i els efectes de l’oli d’oliva sobre la salut dels qui en consumeixen. És per això, també, que es van dur a terme en tres escenaris diferents, com són la Universitat de Girona, l’oficina comarcal del Departament d’Agricultura, Alimentació i Acció Rural de l’Alt Empordà i l’Hospital Josep Trueta de Girona.

La qualitat abans que la quantitat

El perfil de les empreses que s’han afegit a la denominació d’origen és el de la petita explotació familiar o cooperativa. Núria Mancebo, investigadora del Grup de Recerca en Innovació Tecnològica al Sistema Productiu (GITASP), ha col·laborat en diferents estudis que mesuren l’impacte de les denominacions d’origen protegides. Mancebo assegura que sovint es tracta d’explotacions que s’enfronten des de diverses estratègies a les limitacions que els imposa la mida, per introduir-se en un mercat que és cada cop més gran i competitiu. En aquest cas, la participació de la investigadora de la UdG ha anat en la direcció de proposar determinades vies d’actuació pel que fa a la comercialització i valoració del producte, “acompanyant els productors però deixant que siguin ells els que prenguin les seves pròpies decisions”, aclareix. Cal tenir present que els canvis que s’han introduït no persegueixen un augment significatiu de la producció, ni convertir les plantacions actuals en una agricultura intensiva, com sí que han fet altres zones olivereres peninsulars. Per tant,



les estratègies de producció i comercialització han tingut en compte distingir el producte, i els processos inherents a la seva producció, per la seva qualitat i la seva relativa escassetat més que no pas per una gran disponibilitat al mercat.

El camí que han fet els trulls

Un dels requisits principals per obtenir la denominació d'origen protegida ha estat la modernització dels trulls. A la fi del procés, tots excepte un, han entrat en un estadi de tecnificació òptima, la qual cosa els permet produir oli d'excel·lent qualitat en unes condicions higièniques i de seguretat immillorables. L'excepció del trull que no s'ha modernitzat exemplifica, però, l'amenaça principal que té el sector, que no és res més que l'envelliment dels qui s'hi dediquen i la incertesa davant el relleu generacional. L'aposta que s'ha fet, però, envia un missatge clar: la modernització com a ocasió, com a focus d'atracció de nous productors i també de joves que vegin en l'estudi de tot allò que està relacionat amb l'oli una oportunitat. L'olivera és, juntament amb la vinya, una de les marques distintives del paisatge mediterrani. La relació entre el manteniment del cultiu de les oliveres i la preservació del paisatge està, doncs, servida. La valoració de l'oli com a producte de qualitat fa que es recuperin les tradicionals feixes i que, fins i tot, alguns trulls esdevinguin ecomuseus que tenen per finalitat potenciar una oferta turística renovada. La confecció d'una ruta de l'oli, lligada a la del vi, ha d'acabar de donar forma a un sistema en què convisquin de manera equilibrada les diverses facetes d'una societat moderna.

Entrevista a Simó Casanovas, president de la DOP Oli de l'Empordà

- Què aporta als productors la DOP Oli de l'Empordà?

L'oli de l'Empordà, per les singularitats que l'envolten, té uns costos de producció més elevats que els olis comercials que habitualment es poden trobar al mercat. És per això que calia distingir-lo dels altres olis. La DOP ens proporciona aquesta possibilitat, perquè garanteix la qualitat en el seu procés de fabricació.

- On podem trobar l'oli DOP Empordà?

El podreu trobar a les botigues, a restaurants i en alguns supermercats de Girona. Aviat es començarà a comercialitzar a Barcelona i la resta de l'Estat.

- Com definiríeu el vostre oli?

És un oli equilibrat, que manté els gustos en un mateix nivell d'intensitat. El seu sabor recorda el d'algunes verdures de l'hort, com les carxofes o la tomata. És intensament afruitat. A més, és ric en polifenols, la qual cosa li fa tenir una bona capacitat de conservació.

- Com valoreu la relació amb els investigadors de la UdG?

Ha estat una relació molt positiva que, tant de bo, tingui continuïtat i que ens ha permès treballar amb la Universitat de Girona, la qual cosa era nova per a nosaltres i no hi estàvem avesats.



Els trulls s'han modernitzat incorporant les darreres tecnologies

