

Història de l'Oli de Mallorca



Des de sempre els olivars han format part del paisatge a tota la Mediterrània. Sembla que els fenicis i els grecs varen introduir el cultiu de l'olivera a les Balears. Tot i que en el temps dels romans ja es produïa molt d'oli a les Balears, no va ser fins al segle XVI que es va incrementar el volum d'oli produït a Mallorca.

Durant molt de temps la producció d'oli va ser la principal riquesa de les finques de la serra de Tramuntana (moltes tenien tafona pròpia). L'oli va ser el producte més exportat fins al segle XIX. Després, l'arribada del turisme desplaçà la mà d'obra del camp a les àrees turístiques i es va encarir molt l'elaboració d'oli.



L'olivera i les varietats d'oliva



L'olivera té les fulles de color verd apagat al dors i gairebé blanc al revers; el tronc és de color grisenc i la seva forma es torna tortuosa i recargolada amb els anys. Les varietats d'olives més comunes a Mallorca són:

- Empeltre o mallorquina: la més característica a Mallorca; aporta a l'oli suavitat, dolçor i sabor d'ametlla madura.
- Arbequina: dona a l'oli un sabor de fruita verda.
- Picual: aporta a l'oli un atribut picant i amarg.

Tipus d'oli d'oliva

L'oli d'oliva verge és el suc de l'oliva; no pot estar mesclat amb cap altre producte, ni contenir cap additiu. Segons les característiques de l'oli, trobam diferents categories:

- Oli d'oliva verge extra: gust impecable i atribut afruitat; acidesa no superior al 0,8%.
- Oli d'oliva verge: gust impecable sense defectes destacables; acidesa no superior al 2%.
- Oli d'oliva refinat: oli d'oliva amb algun defecte; se sotmet a un procés químic en què es perden nutrients propis de l'oli, així com el color, el gust i l'aroma.
- Oli d'oliva: mescla d'olis d'oliva refinats amb olis d'oliva verges; acidesa menor a l'1%.

La denominació d'origen Oli de Mallorca

La denominació d'origen és un nom que fa referència a l'origen geogràfic del producte, a la seva qualitat i al compliment del Reglament. En el cas de la denominació d'origen (DO) Oli de Mallorca, és un reconeixement oficial d'un oli d'oliva verge extra de qualitat. La zona de producció i el lloc d'elaboració és exclusivament l'illa de Mallorca, a partir d'olives de les varietats empeltre o mallorquina, arbequina i picual.

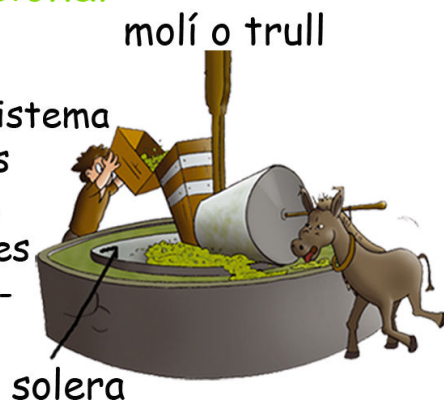


Nutrició i salut

L'oli d'oliva verge ens manté sans: regula l'aparell digestiu i circulatori i ens ajuda a lluitar contra l'envelliment.

Procés d'elaboració tradicional

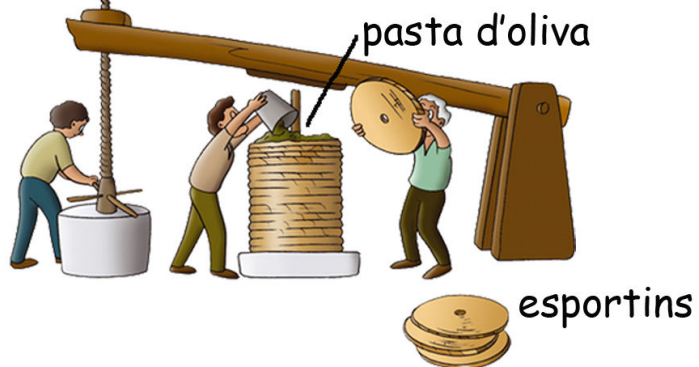
L'elaboració d'oli mitjançant el sistema tradicional consisteix a posar les olives a la solera del molí o trull, on són capolades per l'acció d'unes moles o rutlons de forma tronco-cònica mogudes per un animal.



La pasta que s'obté es col·loca entre una mena d'estores d'espert anomenades *esportins*, que es posen una damunt l'altra.

La pila d'esportins es duu a una premsa i se sotmet a una forta pressió, per obtenir-ne un líquid format per aigua i oli, que, reposat, se separa en dues capes: la capa superior és d'oli i la capa inferior, de l'aigua pròpia de l'oliva, anomenada *molinada*.

El residu que queda en els esportins és el que es coneix com a *pinjolada*.



Procés d'elaboració a l'actualitat

1. Collita i recepció: la collita s'ha de fer en el moment òptim de maduresa del fruit. L'oliva es transporta a la tafona. Les caixes es buiden en una tremuja que recull les olives i, amb una cinta transportadora, es dipositen a la màquina de neteja. Per obtenir un bon oli és fonamental que el temps entre la collita i l'entrada de l'oliva a la tafona sigui breu.

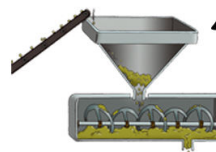


2. Neteja i rentada: les fulles i les branques se separen de l'oliva amb impulsió d'aire; després, les olives se renten amb aigua.

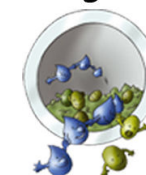
3. Pesada i classificació: les olives es pesen i se'n du una mostra al laboratori per saber el grau d'acidesa i el rendiment.



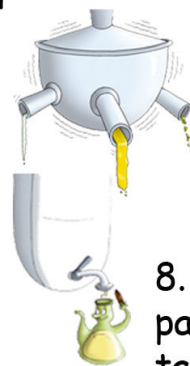
4. Mòlta: les olives es trituren fins que formen una massa de pinyols, moll d'oliva, oli i aigua del fruit.



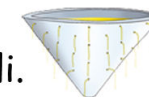
5. Batuda: amb aquesta operació, a 27 °C se separa l'oli de l'aigua.



6. Extracció: el centrifugat separa la pinjolada, la molinada i l'oli.



7. Decantació: neteja de l'oli.



8. Emmagatzematge i envasament: l'oli net se separa en dipòsits d'acer inoxidable segons la qualitat. Després s'envasa en botelles per vendre'l.