



GOVERN
DE LES ILLES BALEARS

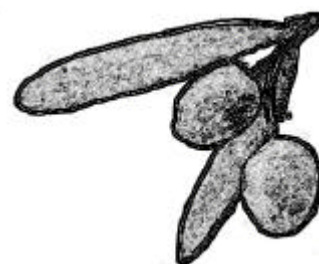
Conselleria d'Agricultura i Pesca
Direcció General d'Agricultura

IQUA

Institut
de Qualitat
Agroalimentària

Els aliments de les Illes Balears

L'Oli de Mallorca



Febrer 2003

L'OLI DE MALLORCA

Els **olivars** a l'entorn de la Mediterrània han format des de temps ancestrals part del paisatge. L'olivera és un arbre típicament mediterrani, adaptat molt bé a la singularitat del nostre clima, sobretot de la **serra de Tramuntana i de les serres de Llevant**. La poca superfície de les fulles, la seva cutícula i les arrels molt profundes són adaptacions a la baixa pluviositat i a l'alta insolació de l'estiu, per altra banda necessàries per obtenir un oli de qualitat.



L'oliva guarda un tresor natural, l'**oli**, un líquid daurat que es pot consumir sense cap transformació posterior, cosa que no ocorre amb altres productes com és el cas del vi. És lògic que els nostres avantpassats no tardassin a conèixer, acceptar i gaudir l'oli d'oliva i, amb el temps, es convertí en un eix important del comerç i l'intercanvi, com ho demostren les àmfores trobades amb restes d'oli.

Sembla que foren els **grecs i els fenicis** qui introduïren l'olivera i que en temps dels **romans** predominava l'anomenada trilogia mediterrània: cereals, vinya i olivera. En aquell temps ja es produïen quantitats importants d'un oli molt apreciat. Però fou a partir del segle XVI quan es va produir un gran avanç en el cultiu de l'olivar i la producció d'oli, sobretot a la serra de Tramuntana.

Durant molt de temps la producció d'oli fou la principal riquesa de les finques d'aquesta Serra, moltes de les quals tenien la seva pròpia **tafona** i, en termes econòmics, fou el producte més exportat fins a mitjan segle XIX. Malgrat el descens de les exportacions que llavors es produí, l'oli continuà essent una important font de béns durant un segle més, fins a l'arribada del turisme que derivà la mà d'obra, i la va encarrir.



*Què és una **tafona**? N'has vista alguna? On?*

A hores d'ara s'ha iniciat una nova etapa, amb una forta implicació de tots els afectats, per tal d'aconseguir una revitalització del sector, optant per un producte amb característiques pròpies, ben definides sota l'empara de la recentment creada **DO Oli de Mallorca** que, sens dubte, contribuirà a la millora, reconeixement i el prestigi del

nostre oli. La zona de producció i el lloc d'elaboració serà exclusivament l'illa de Mallorca, a partir d'oliva de les varietats **Empeltre o Mallorquina, Arbequina i Picual**.

ELABORACIÓ DE L'OLI

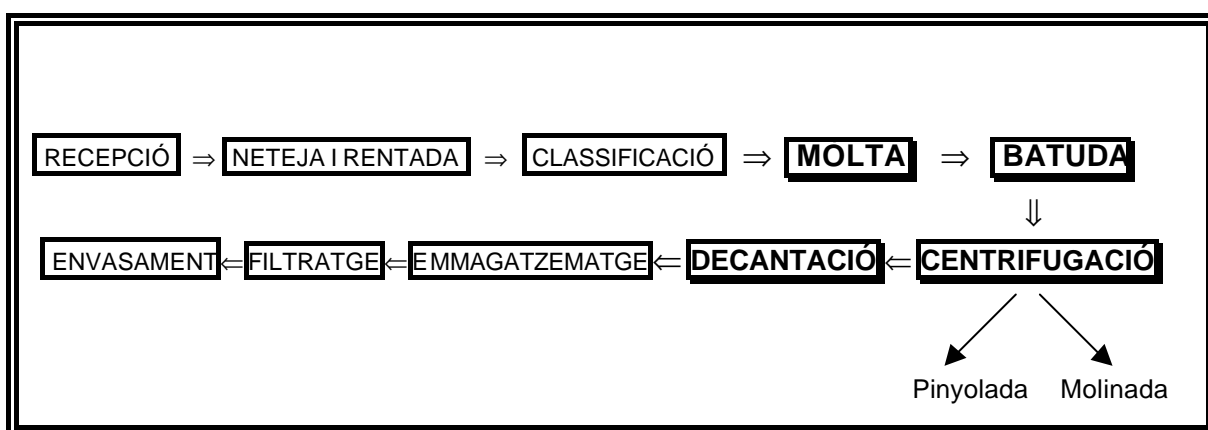
La collita de l'oliva s'ha de fer en el moment òptim de maduresa que és quan l'oliva té el color roig morat. L'oliva de color negre dóna més oli però aquest té el desavantatge de ser més àcid. Després de la recollida, l'oliva es transporta a la **tafona** on es realitza el procés d'elaboració de l'oli.

En el mètode tradicional es posa l'oliva a la solera del **molí** (trull) on es capola per l'acció d'unes moles (rutlles) de forma troncocònica mogudes per un mecanisme que en principi era de tracció animal i després fou substituït per un motor.



La pasta que s'obté es col·loca entre una mena d'estores d'espert, conegudes com a **esportins**, que es posen un damunt l'altre. La pila d'esportins es duu a una premsa i mitjançant una forta pressió s'obté un líquid format per aigua i oli que, reposat, se separa en dues capes: la superior és l'oli i la inferior és l'aigua pròpia de l'oliva anomenada **molinada**. El residu que queda en els esportins el denominam **pinyol o pinyolada** (en castellà, *orujo*). A Mallorca encara hi ha tafones que fabriquen l'oli amb aquest mètode.

S'han instaurat nous mètodes d'extracció que es basen en una automatització del procés i en una línia contínua d'extracció. Interessa que el procés es faci en fred, perquè d'aquesta manera l'oli no perd principis nutritius ni propietats organolèptiques.



Si la qualitat de l'oli obtingut no és suficient per a la comercialització directa, pot ser sotmès a diferents tractaments correctors però llavors ja no podria comercialitzar-se com un **oli verge**.

QUÈ ÉS UN OLI VERGE D'OLIVA?

És l'**oli** obtingut per procediments físics que no impliquin la seva alteració. No pot estar mesclat amb cap altre producte, ni tenir cap additiu.

Podríem dir que és el **suc de l'oliva**.



Se'n poden trobar diferents categories i qualitats:

- ✓ **Extra:** d'un gust absolutament irreprotxable, sense cap defecte perceptible, amb un grau d'acidesa no superior a l'1%.
- ✓ **Verge:** de gust irreprotxable, sense defectes perceptibles i amb un grau d'acidesa no superior al 2%.
- ✓ **Corrent:** de bon gust i amb un grau d'acidesa no superior al 3,3%.

ALTRES OLIS D'OLIVA

Els olis d'oliva que presenten algun defecte (elevat grau d'acidesa, olor o sabor desagradable) són tractats químicament i s'obté un **oli d'oliva refinat** sense defectes, però, a la vegada, sense unes característiques pròpies d'aroma i sabor que queden molt empobrides. Es comercialitza amb una acidesa no superior al 0,5%.

També es troben al mercat els denominats **oli d'oliva** que s'obtenen per una mescla d'olis d'oliva verges i oli d'oliva refinat, amb una acidesa no superior a l'1,5%.



Identifica el tipus d'oli d'oliva que es comercialitzen segons les seves característiques.

*Acidesa no superior a l'1%
No sotmès a tractament químic*

*Mescla d'oli verge i
oli refinat*

*Acidesa no superior al 0,5%
Sotmès a tractament químic
per eliminar defectes*

*Acidesa no superior a 2%
No sotmès a tractament químic*

L'OLI I LA NUTRICIÓ

Els lípids o greixos són necessaris per a la vida i tenen les següents funcions:

- ✓ **Font d'energia:** fan una aportació energètica elevada (9 Kcal/g) superior a les aportacions de carbohidrats i proteïnes (4 kcal/g). En una dieta equilibrada es recomana que els greixos aportin un 30-35% de l'energia total ingerida.
- ✓ Aporten **vitamines liposolubles** (A,D,E i K), esterols i àcids grassos essencials.
- ✓ Tenen **funció plàstica** en formar algun del seus components part de les estructures cel·lulars.

S'ha observat que un dels components del material greixós que es diposita a les parets de les artèries produint arteriosclerosi és el colesterol. Aquest es troba en quantitats importants, per exemple, en els greixos animals, el marisc o l'ou, però no en els olis vegetals. El fet de no contenir colesterol, juntament amb l'estructura insaturada dels seus àcids grassos fan que l'oli d'oliva no sols no augmenti el contingut de colesterol sinó que contribueixi al seu control.



Per què creus que és millor cuinar amb oli i no amb mantega o amb saïm?

ANÀLISI SENSORIAL

Els olis verges d'oliva tenen unes propietats sensorials característiques que els diferencia l'uns dels altres i si aquestes són adients, els fa molt apreciats i valorats.

Es tenen en compte per fer l'anàlisi tant les virtuts com els defectes:

Virtuts	Defectes
✓ <i>Sabor afruitat</i>	✓ <i>Agre</i>
✓ <i>Amarg</i>	✓ <i>Ranci</i>
✓ <i>Picant</i>	✓ <i>Fermentat</i>
✓ <i>Dolç</i>	

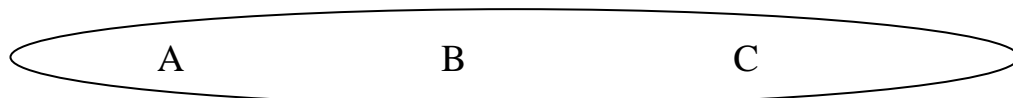
L'oli verge que es produeix i comercialitza a Mallorca té uns atributs que el diferencien d'altres olis verges. N'existeixen dos tipus sensorialment diferenciats:

- ✓ **Dolç**, de color daurat i sabor suau
- ✓ **Afruitat**, de color groc verdós, aroma afruitat i un lleuger toc amarg i picant.

Quina de les mostres és diferent?



De les tres mostres, n'hi ha una que és diferent a les altres; la pots identificar? Analitza'n atentament el color, l'olor i el sabor.



Esbrina quines dues mostres són iguals i elimine'n una.

➤ *Anota les mostres que ara et queden* _____

Compara-les i contesta:

➤ *Quina té el color més intens?* _____

➤ *Quina és més aromàtica?* _____

➤ *Quina té un sabor més fort?* _____

➤ *Quina t'agrada més?* _____

CONSUM

L'oli verge d'oliva té uns atributs sensorials compatibles amb una àmplia gamma de productes alimentaris. L'oli d'oliva verge potencia els sabors i fa que els aliments i els plats que el contenen resultin exquisits.



- Pa pagès fregat amb tomàtiga de ramellet, amb oli d'oliva verge, acompanyat d'unes olives trencades, unes taperes i un bon tros de formatge illenc és la senzillesa feta plaer.
- Allioli, maionesa.
- Per amanir ensalades, verdures, trempó, peix torrat i bullit, carn torrada...

Si l'oli d'oliva s'empra per fregir dona molt bon resultat i resisteix successives fregitel·les (fins a cinc), però s'ha de tenir cura d'evitar sobreescalfaments i mescles

de sabors. Per cuinar (sofregits, estofats, rostits) dona també molt bons resultats, essent preferible utilitzar olis de sabor més intensos.

OLI DE MALLORCA

PER TREBALLAR DESPRÉS

<p>Assenyala alguns productes vegetals dels quals es fa oli.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ 	<p>Assenyala distints plats o aliments que necessitin oli per a la seva elaboració i subratlla els que has provat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 	<p>Què és l'oli d'oliva verge?</p>
<p>Creus que tots els olis tenen el mateix gust? T'ha agradat l'oli verge?</p>	<p>Vertader o fals? 10 g d'oli d'oliva aporten més energia que 1 kg de lletuga.</p>	<p>Coneixes el nom d'algunes vitamines característiques de l'oli?</p>
<p>Cita alguns aliments propis de la dieta mediterrània.</p>		<p>Com es diu el lloc on s'elabora l'oli?</p>

Activitat d'ampliació en petit grup

- Esbrina quines són les funcions de dues de les vitamines que conté l'oli d'oliva
- Investiga quins problemes pot dur associats l'arteriosclerosi.

Activitat en gran grup: Visitar una **tafona**.

