

## Entre els plecs de la memòria | Oli de Menorca



**Adolf Sintès**  
Membre de  
l'IME



**A** bans d'encarar la història de l'escola de Sant Joan de Missa, deixeu-me fer una darrera incursió en la campanya olivarera per centrar-me en l'olivó. L'ullastre és percebut com el parent pobre de l'olivera, però ens pot deparar moltes sorpreses. La qüestió ha vingut induïda per una extracció d'olivó pur i del tast de l'oli resultant.

#### ● L'ULLASTRE

Tradicionalment s'ha considerat l'olivera (*Olea europaea*) una subespècie del procés de selecció sobre l'ullastre (*Olea europaea oleaster*), tanmateix els estudis demostren poca distància entre ullastre i olivera, com afirma el botànic Pere Fraga "és tot un continu, sense diferència genètica". El que sí es demostra és la major resistència de l'ullastre a les inclemències meteorològiques i les malalties.

Menorca ocupa una posició geogràfica centrada a la conca mediterrània occidental, també és en aquesta àrea que es dona la màxima diversitat d'ullastres. Si hi afegim que és a Menorca on l'ullastre forma autèntics boscos, podem col·legir que ens trobam al paradís dels ullastres, tot i que en abandonar-se terres de cultiu prengui característiques de planta invasora.

#### ● ESTUDIS PREVIS

Com he apuntat en altres ocasions, a Menorca ens falten estudis científics sobre les varietats d'oliveres pròpies o autòctones. Igualment ens manca un coneixement precís de les varietats d'ullastre, ja que encara que a simple vista tots semblin iguals, els seus fruits -més redons o més allargats- en denoten la diversitat. Conèixer les seves característiques permetria als productors menorquins d'oli d'aprofitar millor els rendiments i qualitats organolèptiques d'uns o altres ullastres.

El seu estudi tampoc no és gaire estès a altres indrets, molt més interessats en el coneixement de l'olivera, però alguns sí que n'existeixen. A Sardenya se'n va fer un el 1997 que podria ser interessant de conèixer en detall pel fet que els ullastres menorquins estan més emparentats amb els de l'illa italiana que amb els de la península

## OLI D'OLIVÓ, L'AFRUITAT MÉS ANTIOXIDANT I MEDITERRANI

### Un tast "redó"

► Amb l'oli d'olivó pur hem duit a terme un tast amb Ignacio Sánchez, president de l'ONG Gloria Olivae i expert en olis d'oliva verge extra, amb les conclusions que provaré de sintetitzar.

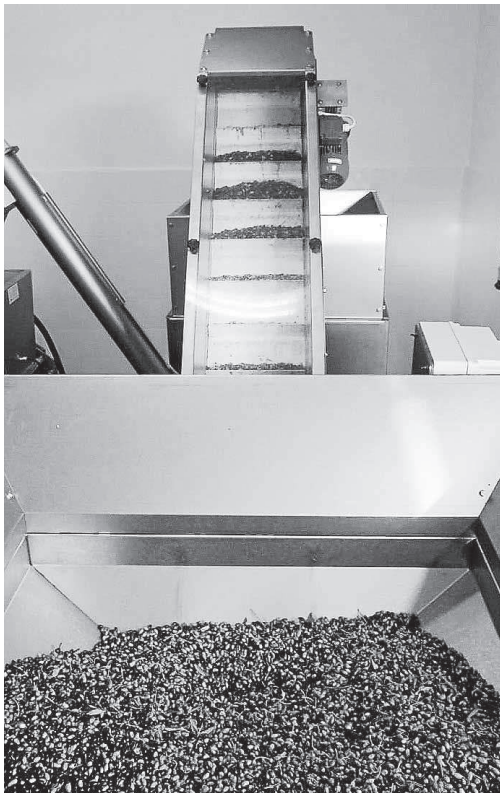
Pel que fa a l'aroma és molt

agradable, amb un primer impacte d'un verd d'intensitat mitjana i un toc de poma suau i dolç. Secundàriament d'ametlla.

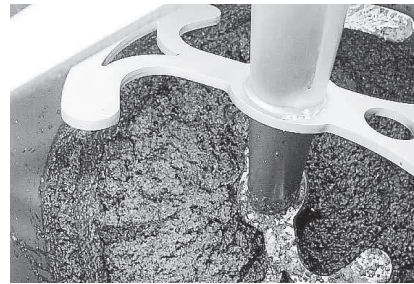
El seu gust en boca destaca per tenir "un sabor redó", lleugerament picant però sense cap excés, amb uns nivells molt equilibrats entre l'amarg, el dolç i l'astrigent, amb un lleuger picant per via retronasal sense

una seqüència de permanència molt llarga. En resum, no es noten tons massa alts i té prou personalitat com per no necessitar cap afegit per realçar-lo ni neutralitzar-lo.

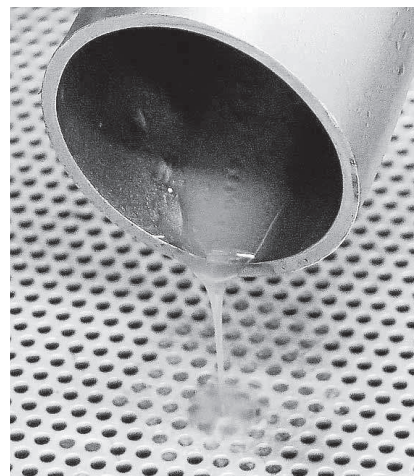
Preguntat pels defectes en l'anàlisi sensorial, Sánchez no n'ha trobat cap. I en una valoració global de l'1 al 10, afirma sense embuts "un 11".



L'olivó puja de la tremuja cap a la rentadora. ● FOTOS A. SINTÈS



La pasta d'olivó dins la batedora.



El primer oli pur d'olivó surt de la centrifugadora.

tament accessibles.

#### ● OLI D'OLIVÓ

A Menorca ja s'havia experimentat l'extracció d'oli d'olivó, i aquesta mateixa temporada s'ha elaborat conjuntament oli d'oliva arbequina i olivo. Ara Sam Moll ha recollit una quantitat significativa d'olivó (100 quilos) per fer una "premsada" exclusiva d'olivó a la tafona des Pont Modorro.

De la mà del mestre de tafona Manuel Bazán s'ha fet el procés a una temperatura màxima de 25 graus. Un cop decantada la fulla, l'olivó ha passat per la rentadora i tot seguit al molí del que n'ha sortit la pasta d'un cridaner color morat que passa a omplir mitja batedora. Analitzada aquesta massa dona un greix del 5.02%, humitat del 64.03%, acidesa del 0.33% (molt baixa) i un rendiment teòric del 2.02%.

Davant la nostra impaciència, de la centrifugadora brolla el primer raig d'oli d'olivó pur, del que no ens resistim a fer un primer tast amb el dit, de tacte en boca suau, aroma intens i agradable, i la terbolesa pròpia d'un oli natural, sense filtrar ni posar els baixos. En dipositam una mostra dins un got transparent que, comparat amb un oli d'oliva arbequina, presenta un to verd més pujat de clorofil·la. El seu rendiment no ha arribat al pronosticat per l'anàlisi, però de cara a la propera temporada els productors confien de ampliar-lo per la combinació amb el sistema de premsats dins els esportins.

●●●  
**L'oli d'olivó tot sol, en cupatge amb el d'oliva, gastronomia, oliteràpia o dermoestètica té un gran futur per esbrinar**

Ibèrica. També podria ser una base d'inici un estudi fet, aquest sí, a Menorca per la Universitat de Sevilla, el resultat del qual desconec personalment.

Finalment, destacar la tesi doctoral "Estudio analítico comparado entre el aceite de acebuchina y el aceite de oliva virgen", presentada el 2005 a la

Universitat de Sevilla per Jesús Espejo Maqueda, del que passem a exposar i comentar algunes conclusions:

"Els rendiments grassos (oli per pressió) de l'oli d'oliva balla entre 1.20% i el 16.6%, amb un valor mitjà de 6.24%, mentre que el valor mitjà de l'oli d'oliva és d'un 25%". No podem passar per alt que els rendiments s'han obtingut en laboratori -no a una tafona- i amb mostres molt petites (de 3 a 5 kg).

"Els olis d'oliva podrien presentar viabilitat comercial pel seu alt contingut en antioxidants (tocoferols), de manera

que es podrien utilitzar des del punt de vista nutricional, medicinal o com a base de cosmètics". Confirma que la quantitat d'antioxidants (vitamina E) present a l'oli d'oliva triplica el contingut per l'oli d'oliva verge extra.

"Respecte de la viabilitat econòmica, destaca negativament que els ullastres es troben en zones de difícil accés en dificulten la recol·lecció". Circumstància pròpia dels indrets estudiats que no es dona necessàriament a Menorca, on trobam gran quantitat d'ullastres en zones planeres i perfec-

