

L'OLI D'OLIVA

L'olivera, el seu fruit, l'oliva, i el suc natural, l'oli, han tengut, des de la més remota antiguetat, una ampla difusió pels cinc continents. Aquesta projecció mundial obliga, de forma exigent, a esmerar el cultiu, la recol·lecció i la presentació. Es tracta d'un important llegat que és necessari conservar, millorar i transmetre a les futures generacions en benefici de la seva alimentació, salut i vida.

La dietètica moderna ha reconegut l'oli verge d'oliva, col·locant-lo en el lloc que mereix, tant per les seves virtuts culinàries com per les preventives. I és que, a més a més, l'oli verge d'oliva ens protegeix de malalties tan freqüents com el colesterol, l'arteriosclerosi, la diabetis, la hipertensió, així com de diferents tipus de càncer.

COMPOSICIÓ

Els greixos (o lípids) són nutrients indispensables per a l'organisme. La seva funció és fonamentalment energètica. A més de fer que els menjars siguin més apetitosos, tenen un evident valor biològic ja que els teixits necessiten dels lípids per desenvolupar la seva activitat. Així mateix garanteixen l'aportació de certs àcids grassos que ens són essencial per al nostre cos. Per altra banda, el fet que algunes vitamines (A, D, E, K) sols siguin solubles en els greixos, explica la dependència amb els lípids per poder ser absorbides pel cos humà.

Els lípids estan constituïts principalment per àcids grassos que pertanyen a dos grans grups:

- els **àcids grassos saturats** majoritaris en els greixos d'origen animal (carn, formatge, mantega, nata, xocolata) i en alguns olis vegetals com el de coco.
- Els **àcids grassos insaturats** presents en els olis vegetals i en els peixos. Dintre d'aquest grup hi podem trobar els monoinsaturats i els poliinsaturats.

Dintre dels àcids grassos presents en els olis vegetals, n'hi ha dos fonamentals per a la vida humana:

- l'àcid oleic (monoinsaturat), que constitueix entre el 65 i el 80% dels components de l'oli d'oliva, i
- l'àcid linoleic (poliinsaturat), també present a l'oli d'oliva, és un dels àcids grassos essencial per a l'organisme.

Els àcids grassos poliinsaturats són els que presenten menys estabilitat. Aquest fet afavoreix l'inici del procés de formació de radicals lliures i per tant de l'oxidació de l'oli. Aquest procés és la causa de que els olis es tornin rancis, donant-los mal sabor i olor com a conseqüència dels composts volàtils que es generen. L'àcid oleic, pel seu caràcter de monoinsaturat, és menys propens a l'oxidació.

En el cas de l'oli d'oliva, els àcids grassos representen entre el 98,5 i el 99,5% de l'oli. A més de l'àcid oleic, l'àcid palmític (saturat) i l'àcid linoleic el segueixen en ordre d'importància. La presència d'altres àcids grassos minoritaris com són el palmitoleic, l'esteàric, el linolènic i l'araquidic és comú a la major part de varietats d'oliva.

La composició d'àcids grassos depèn fonamentalment de la varietat d'oliva emprada per a la producció de l'oli. Malgrat això, factors com: el moment de recollida del fruit (grau de maduresa), la procedència i l'estat de conservació de les olives, com també el procés tecnològic d'elaboració, poden tenir una notable influència en la composició final de l'oli.

Composició d'àcids grassos en olis d'oliva verge procedents de diferents varietats d'oliva

Varietat	Palmitic	Palmitol eic	Estearic	Oleic	Linoleic	Linolèni c	Araquíd ic	Ins/Sat
Arbequina	13,5	1,5	1,9	70,2	11,4	0,8	0,3	5,3
Blanqueta	14,5	1,5	1,5	67,4	14,2	0,6	-	5,2
Changlot Real	10,9	0,6	1,3	80,0	6,1	0,6	-	7,1
Cornicabr a	8,5	0,6	3,9	80,3	5,6	0,7	0,4	6,8
Empeltre	12,1	1,2	1,4	74,6	9,4	1,0	-	6,4
Hojiblanca	8,6	0,7	4,1	74,3	10,0	1,4	0,4	6,5
Lechin	12,3	1,1	1,7	69,2	13,5	1,4	0,2	5,9
Picual	9,9	0,6	3,6	79,7	4,8	0,8	0,3	6,2
Picudo	13,5	1,4	2,2	65,6	15,6	1,4	0,3	5,2
Verdial	10,8	0,9	2,6	81,1	3,1	0,7	0,4	6,1
Zorzaleño	11,2	1,0	1,2	75,5	9,3	0,7	-	6,9

*Referits al percentatge d'àcid gras individual respecte al total d'àcids grassos.

A l'oli d'oliva verge, a més dels àcids grassos, es troba un grup de components minoritaris que es coneix com a fracció insaponificable (denominada així, ja que, a diferència dels àcids grassos, aquests composts no tenen la capacitat d'esterificar-se o saponificar-se). Els principals components que integren aquesta fracció són: tocoferols, polifenols, esterols, hidrocarburs, pigments, així com diferents productes volàtils (alcohols, ésters i cetones) que poden influir en l'aroma de l'oli.

Des d'un punt de vista fisiològic, probablement el compost minoritari més rellevant de l'oli d'oliva sigui l'α-tocoferol (vitamina E). Els tocoferols són antioxidants naturals que protegeixen els olis del procés d'enranciment, oxidant-se ells abans i així evitant per tant que l'oxigen arribi a reaccionar amb els àcids grassos. L'α-tocoferol representa entre el 90-95% dels tocoferols totals presents a l'oli d'oliva. En el procés d'elaboració de l'oli, cal tenir en compte que les temperatures superiors als 35°C descomponen la vitamina E, privant a l'oli d'un dels seus antioxidants naturals més important.

Pel que fa a l'activitat antioxidant, la forta resistència front a l'enranciment que es pot observar a l'oli d'oliva, no es deu només a l'α-tocoferol sinó també als polifenols. Dintre d'aquest grup

destaca l'hidroxitirosol, compost present en els olis d'oliva de qualitat, que procedeix de la transformació del glucòsid «oleuropeina», component característic de l'oliva. Els polifenols s'oxiden ràpidament fins a desaparèixer, per tant el contingut total de polifenols de l'oli d'oliva és un indicatiu de la estabilitat de l'oli i de la frescor dels fruits utilitzats. Cal assenyalar, que el contingut en polifenols depèn en gran mesura de la varietat d'oliva, el qual explica la diferent estabilitat observada en els olis en funció de la seva procedència varietal.

Presència de polifenols en oli d'oliva
verge de diferents varietats d'oliva

Varietat	Polifenols
	µg/g d'oli
Cornicabra	593
Changlot Real	488
Picual	475
Lechin	438
Picudo	419
Empeltre	376
Morrut	304
Blanqueta	302
Hojiblanca	271
Sevillenca	234
Arbequina	218

Altres components minoritaris però importants presents a l'oli d'oliva són els hidrocarburs, principalment l'escualè, emprat en cosmètica, i el β -caroté, precursor de la vitamina A; i els pigments, en particular, la clorofil·la, que és el pigment més abundant en els olis. La menor o major presència de clorofil·la influeix en la gamma cromàtica dels olis, que oscil·la dels tons daurats als groc verdosos, color característic dels olis produïts a partir d'olives relativament verdes, època en la qual s'hi troba una major presència d'aquest pigment.

QUALITAT I TIPUS D'OLIS

La qualitat d'un oli d'oliva es pot definir com el conjunt de propietats o atributs propis del oli, els quals determinen el grau d'acceptació per part del consumidor respecte a un determinat ús.

Els criteris de qualitat que s'apliquen a l'oli d'oliva vénen definits per **determinacions químiques** com: el grau d'acidesa, l'estat d'oxidació, la detecció de components anòmals; i pels resultats de l'**anàlisi sensorial** de les característiques organolèptiques definides per un pannel de tastadors experts, a partir d'una degustació a un laboratori de tast, quantificant la absència-presència de defectes i qualificant els seus atributs positius, principalment el fruitat amb les seves variants.

Les determinacions químiques més importants són:

- **El grau d'acidesa:** expressa el percentatge d'àcids grassos lliures presents a l'oli. El seu valor ve determinat en percentatge d'àcid oleic o, el que és el mateix, en graus. La matèria biològicament sintetitzada és neutra, per tant l'existència d'àcids grassos lliures és una anomalia o desordre molecular producte d'un mal estat de conservació dels fruits, d'un procés incorrecte d'elaboració o d'una mala conservació. Malgrat la seva importància, aquest valor aïllat no es pot considerar com un paràmetre determinant de la qualitat de l'oli. El grau d'acidesa no condiciona el sabor de l'oli, i només es detecta mitjançant una anàlisi química.
- **L'índex de peròxids:** és un dels índexs més utilitzats en la química dels olis, i ens ofereix informació sobre l'estat primari d'oxidació dels àcids grassos. Els olis verges de qualitat presenten valors per aquest índex inferiors a 20 meq O₂/kg.
- **La prova espectrofotomètrica a l'ultraviolat (índexs K₂₃₂ i K₂₇₀):** aquests índexs proporcionen diferents indicacions sobre la qualitat de l'oli, el seu estat de conservació i les possibles modificacions causades per els processos tecnològics als quals es sotmet. També permeten detectar una possible contaminació o adulteració.

La Unió Europea ha establert una normativa molt detallada, la qual estableix els valors màxims tolerats per a la caracterització química i sensorial que han de complir els olis d'oliva permetent, així, la seva caracterització i classificació en diferent tipus, entre els que cal destacar:

Oli d'oliva verge

L'oli d'oliva verge és el suc obtingut de l'oliva mitjançant procediments mecànics o per altres mitjans físics en condicions, especialment tèrmiques, que no impliquin l'alteració de l'oli.

L'oli d'oliva verge no es troba mesclat amb altres tipus d'olis i compleix unes normes de qualitat molt exigents tant en les propietats químiques com en les característiques organolèptiques. Dintre d'aquest tipus d'oli, els criteris de qualitat establerts permeten la classificació en quatre categories diferents:

- **«Oli d'oliva verge extra»:** de sabor i olor absolutament irreprotxables; a la seva valoració organolèptica destaca l'atribut fruitat i l'absència de defectes. El seu grau d'acidesa és menor o igual a 1°
- **«Oli d'oliva verge»:** de sabor i olor irreprotxables; a la seva valoració també destaca l'atribut fruitat, encara que hi poden aparèixer alguns lleugers defectes. El seu grau d'acidesa és menor o igual a 2°
- **«Oli d'oliva verge corrent»:** a la seva valoració organolèptica es pot detectar algun atribut negatiu amb certa intensitat i el seu grau d'acidesa és menor o igual a 3,3°
- **«Oli d'oliva verge combustible»:** a la seva valoració organolèptica es detecten atributs negatius amb intensitat elevada i el seu grau d'acidesa és superior a 3,3°

L'oli d'oliva verge extra es considera el millor dels olis d'oliva, donat que manté en les seves característiques sensorials els olors i sabors propis del fruit del que s'extreu i conserva íntegrament tots els valors nutricionals.

Els olis d'oliva verge extra, verge i corrent són aptes per al consum directe en boca, en canvi el combustible (denominat així ja que en l'antiguetat es destinava a la il·luminació amb els llums d'oli), només és apte pel consum humà després de ser sotmès a un procés de refinament.

Oli d'oliva refinat

La major part dels olis d'oliva combustibles pel fet de tenir una acidesa massa elevada, una puntuació organolèptica on destaquen amb intensitat els atributs negatius o un índex analític d'oxidació que supera els límits establerts, es sotmet a un procés de refinat (neutralització, decoloració, desodoració, etc.). Així es poden eliminar característiques indesitjables de l'oli de partida, però es perden també la major part dels nutrients naturals propis de l'oli. El resultat d'aquest procés és l'oli que es comercialitza sota la denominació «oli d'oliva refinat». El seu grau d'acidesa, després del procés de refinació, ha de ser com a màxim de 0,5°.

Oli d'oliva

El procés de refinat elimina quasi totalment el sabor, olor i color del olis. Per tal d'enriquir-los es mesclen amb olis d'oliva verges o extra verges recuperant així, parcialment, els atributs de fruitat i els sabors. Aquesta mescla és el que es denomina comercialment com a «oli d'oliva». El grau d'acidesa depèn de l'oli verge emprat, però en cap cas pot superar els 1,5°. Aquesta categoria és probablement la que més es consumeix en l'actualitat.

Oli de pinyolada d'oliva

Els residus sòlids resultants de la primera extracció de l'oli, coneguts com a pinyolada, són encara relativament rics en matèria oliosa i es tracten amb dissolvents per poder-ne extreure l'oli que contenen. Aquest oli no és apte pel consum humà i es coneix com a «oli de pinyolada d'oliva cru».

Si aquest oli es sotmet a un procés de refinat semblant als dels olis combustibles, eliminant el seus sabors, olors i color s'obté l'«oli de pinyolada d'oliva refinat», amb una acidesa que no pot ser superior a 0,5°. Finalment, si aquest darrer tipus es mescla amb oli d'oliva verge dona com a resultat el que comercialment s'anomena com a «oli de pinyolada d'oliva» i que ha de tenir un grau d'acidesa inferior a 1,5°.

Valors límits tolerats per la Unió Europea per a l'oli d'oliva verge i oli d'oliva extra verge

	Grau d'acidesa	Índex de peròxids	K ₂₃₂	K ₂₇₀	Valoració organolèptica
Verge	= 2,0	= 20,0	= 2,60	= 0,25	> 5,5
Extra Verge	= 1,0	= 20,0	= 2,50	= 0,20	> 6,5

VALORACIÓ SENSORIAL DE L'OLI D'OLIVA

La valoració dels atributs organolèptics dels olis verges d'oliva es regeix per un mètode científic elaborat pel Consell Oleícola Internacional (COI). El mètode té com a objectiu establir els criteris necessaris per valorar les característiques del flavor (conjunt de percepcions d'estímuls olfacto-gustatius, tàctils, quimiosintètics que permeten identificar un aliment) de l'oli verge d'oliva i desenvolupar la sistematització necessària.

Els tastadors experts d'olis no disposen d'un patró concret de qualitats que permeti catalogar els olis verges en les diferents categories, ja que és quasi impossible trobar dos olis verges amb característiques sensorials exactament idèntiques. Això és conseqüència dels canvis naturals que s'aprecien en el flavor atribuïbles a la gran varietat d'oliva, al seu estat de maduresa, al microclima, als sòls, als factors biològics i ecològics, i als sistemes de producció, que incideixen sobre el producte final que és l'oli verge.

El pannell de tastadors avalua si les qualitats sensorials pròpies, l'olor i el sabor, d'un oli produït a partir d'olives sanes i en un punt de maduració adient, romanen intactes a la mostra d'oli d'oliva verge que es vol tastar, o si per altra banda ha sofert alguna alteració al llarg del procés d'obtenció de l'oli. El pannell informa sobre si es presenten defectes o no, es mesura la intensitat dels mateixos en cas de ser detectats, i es valoren els **atributs positius**, entre els quals cal destacar:

- fruitat: conjunt de sensacions olfactives, depenent de la varietat d'oliva i característiques de l'oli procedent de fruits sans i frescs, verds o madurs, percebuts per via directa o retronassal
- amarg: gust característic de l'oli obtingut a partir d'olives verdes o "en envero"
- picant: sensació tàctil de picor, característica dels olis produïts a l'inici de la campanya, principalment d'olives encara verdes

Alguns dels **atributs negatius** que es poden detectar als olis són:

- trullat: flavor característic d'olives que han sofert un procés de fermentació anaeròbia durant el període d'emmagatzematge
- fong/humit: flavor característic de l'oli obtingut a partir d'olives en les quals s'han desenvolupat fongs i llevats per haver estat emmagatzemades durant dies amb humitat
- ranci: flavor característic dels olis que han sofert un procés d'oxidació
- borres: flavor característic de l'oli que ha estat en contacte amb el sediment dels dipòsits
- avinagrat: flavor que recorda al vinagre, causat per la fermentació amb producció d'àcid acètic

Malgrat el color no és un atribut valorat pel pannell de tast (de fet els tastadors utilitzen un tassó de vidre obscur per no deixar-se influir) l'oli presenta un ample espectre de tonalitats que van des del color verd, passant pel groc pàl·lid, fins arribar al groc daurat intens. El color de l'oli és un reflex de la fase de maduresa del fruit i té una important incidència en les seves característiques. Així, al principi de la campanya s'obtenen olis amb matisos sensorials més acusats, fonamentalment els atributs de fruitat i amarg, i tons verdosos o groc-verdosos degut a una major presència de clorofil·la. A mesura que la maduració del fruit avança, s'obtenen tons més groguencs i els atributs sensorials d'amarg i picant es difuminen.

VALORS NUTRICIONALS

La dieta dels països mediterranis es considera protectora per a la salut de la població. Aquest fet es deu, principalment, al baix consum d'àcids grassos saturats (greixos animals) i al costum generalitzat de consumir oli d'oliva. El prestigi adquirit per la **dieta mediterrània** es fonamenta, entre altres factors, en l'efecte beneficiós que té sobre les malalties cardiovasculars.

Els principals efectes beneficiosos de l'oli d'oliva per a la salut es poden resumir de la següent forma:

Efectes sobre l'aparell circulatori

L'oli d'oliva ajuda a prevenir l'arteriosclerosi i els seus riscos, la hipertensió arterial, l'infart de miocardi, la insuficiència cardíaca, la insuficiència renal i les hemorràgies cerebrals.

El risc de cardiopatia coronari s'associa a nivells elevats de triglicèrids i de colesterol LDL (és el que vulgarment es coneix com a «colesterol dolent», ja que es deposita a les artèries reduint la seva amplària). La substitució de greixos d'origen animal de la dieta per oli d'oliva redueix la quantitat de triglicèrids a la sang i, també, el nivell de colesterol LDL. Al mateix temps, el nivell en plasma de

colesterol HDL («colesterol bo») augmenta. Això suposa un factor afegit de protecció contra l'infart de miocardi, ja que aquest transporta el colesterol LDL fins al fetge, on es metabolitza. Tot això fa que l'acció de l'oli d'oliva sigui doblement beneficiosa.

Efectes sobre el creixement i l'envelliment

Les influències beneficioses de l'oli d'oliva sobre la salut són molt nombroses a totes les edats. A la primera infància, el nin necessita una aportació adequada d'àcids grassos essencials en la dieta ja que en cas contrari s'origina un retard en el creixement entre altres alteracions. L'oli d'oliva proporciona una relació d'àcids grassos semblant al greix de la llet de la mare, i mitjançant l'àcid oleic exerceix una acció beneficiosa sobre el creixement, la mineralització i el desenvolupament dels ossos.

Respecte a les persones majors, es recomana l'oli d'oliva pels antioxidants que té, ja que aquests exerceixen un control sobre els factors de l'envelliment. La dieta amb oli d'oliva proporciona els àcids grassos essencials que permeten una bona mineralització dels ossos, pel qual resulta necessari, no sols durant el creixement sinó també durant l'edat adulta, limitant la pèrdua de calci que es produeix com a conseqüència de l'envelliment.

Efectes sobre l'aparell digestiu

A edats molt avançades és freqüent la reducció de la capacitat digestiva i la mala absorció de determinats nutrients, en particular vitamines i sals minerals. En aquests casos l'oli d'oliva resulta un aliment privilegiat donades les seves característiques de digeribilitat i absorció. A més el seu suau poder com a laxant ajuda a combatre l'estrenyiment, també freqüent en aquesta fase de la vida.

Els àcids grassos redueixen l'acidesa de l'estómac, a causa d'una certa inhibició de la secreció gàstrica i de l'efecte protector sobre la mucositat gàstrica; aquestes accions ajuden la prevenció de les úlceres. Es coneix també que estimula la contracció de la vesícula biliar i influeix en la formació d'una bilis amb menor capacitat de formació de càlculs (reduint la litiasi biliar).

Efecte preventiu sobre la diabetis

La dieta mediterrània, rica en oli d'oliva, s'ha convertit en una de les millors opcions per a la prevenció i control de la diabetis. Estudis recents han demostrat que el consum continuat d'oli d'oliva per part de persones sanes redueix els nivells de glucosa a la sang fins a un 12%.

Factor preventiu front a diferents tipus de càncer

Estudis científics recents indiquen la possibilitat d'utilitzar l'oli d'oliva com a mesura de prevenció del risc de patir cert tipus de càncer com els de mama, pròstata o colorrectal. Els àcids grassos en alguns casos i components menors com l'escualè o els polifenols, en altres, s'han relacionat amb les propietats beneficioses mostrades per l'oli d'oliva front als tipus de càncer assenyalats.

Radioactivitat

Per si un cas, malgrat tot el que s'ha explicat algú no es convençut dels beneficis que ens aporta el consum de l'oli d'oliva, cal saber que recentment s'ha introduït l'oli d'oliva a la dieta dels astronautes davant el descobriment que aquest els augmenta la protecció front a la radioactivitat.

Tradicionalment, l'oli d'oliva elaborat a Mallorca ha estat reconegut i apreciat tant pels propis illencs com pels habitants d'altres zones amb les quals s'han mantingut relacions comercials, en especial el sud de França.

L'oli d'oliva és un producte fortament arrelat a la nostra terra. Ell ha estat el causant d'haver fet milers de metres de marges dins la muntanya, d'haver robat terreny al bosc, a la garriga i pertot on es pogués sembrar o empeltar un ullastre. Tenir oli representà, durant moltes generacions, tenir el poder econòmic i social. La petita oliva no és conscient de la manera com ha condicionat la gent de la Serra de Tramuntana i l'economia dels seus pobles.

Aquestes arrels, juntament amb el notable increment, en els darrers anys, de la qualitat de l'oli d'oliva elaborat a Mallorca, han donat lloc a un producte amb característiques pròpies que es pot diferenciar d'olis semblants procedents d'altres zones de producció. Tot junt ha fet possible l'obtenció, a l'any 2002, d'un distintiu de màxima qualitat com és la Denominació d'Origen «Oli de Mallorca».

La Denominació d'Origen és el reconeixement mitjançant un nom geogràfic de l'origen i les característiques dels productes alimentaris, que possibilita la diferenciació d'uns productes respecte als altres. En el cas de l'oli de Mallorca, aquest fet du implícit un reconeixement oficial d'un oli d'oliva de qualitat, produït i elaborat a l'illa de Mallorca.

HISTÒRIA

Sembla que foren els fenicis i els grecs qui introduïren l'olivera a la península Ibèrica. El comerç de l'oli ajudà a desenvolupar l'economia mediterrània. Des d'antic, es va convertir en el greix fonamental d'aquesta cuina, i les àmfores de la Hispània romana, d'excel·lent qualitat, portaven segells identificant la seva procedència.

Les referències històriques indiquen que fou al principi del segle XVI quan es produí l'inici de l'expansió del conreu de l'olivera i la producció oleícola a Mallorca. L'expansió es desenvolupà especialment en les zones septentrionals i meridionals de la Serra de Tramuntana. Sóller es convertí en el principal productor de les Illes, seguit de Bunyola, Valldemossa i Selva. L'avanç de l'olivera comportà també canvis en l'estructura comercial de l'illa. En aquest segle, Andalusia i Mallorca exportaren importants quantitats d'oli. La posició preeminent del sector de l'oli es mantingué fins a la primera meitat del segle XIX. Això provocà importants canvis a la Serra de Tramuntana, la producció s'organitzà en grans explotacions agrícoles que intercalaven oliveres i cereals guanyant terreny al bosc d'alzina i de pinar. La construcció de marjades per defensar-se de l'erosió i el pendent eren els treballs més rellevants a la major part de les finques de muntanya. Durant aquesta època, l'oli d'oliva de Mallorca representà entre el 65 i el 80% del total de les exportacions mallorquines, mesurades en unitats monetàries.

Segons l'Arxiduc Lluís Salvador d'Àustria a «Mallorca Agrícola» (1897), a la segona meitat del segle XIX, Mallorca segueix exportant quantitats considerables d'oli. El mateix Arxiduc, en un dels documents que millor reflexen els costums i vida de l'illa de Mallorca, «Die Balaren in wort und bild geschildert» (1897), elogia la qualitat de l'oli verge d'oliva fet a Mallorca com a ingredient bàsic d'amanides i, de forma especial, del «pa amb oli», segons l'Arxiduc, un dels plats més apreciats de l'illa.

Fou a la segona meitat del segle XIX quan el reconeixement de la qualitat de l'oli de Mallorca a nivell exterior es posà de manifest. A l'Exposició Universal de Barcelona de 1888, un jurat internacional concedí la medalla d'argent d'un concurs de qualitat d'olis a un oli de Mallorca.

A finals del segle XIX a les Illes Balears, així com a la resta d'Espanya, és va començar a perdre la batalla de l'oli en el mercat internacional. Malgrat el descens en les exportacions oleícoles durant el segle XIX i principis del segle XX, la producció d'oli fou la principal font de riquesa de les finques de la Serra de Tramuntana amb tafona pròpia.

Fins l'any 1960, les activitats agràries, i dintre d'aquestes, el sector de l'oli amb un paper molt destacat, constituïen la base de l'economia de les Illes malgrat el desenvolupament industrial que havia experimentat, sobre tot, l'illa de Mallorca. A partir d'aquest any, l'arribada del turisme de masses pren la major part dels actius agraris i atreu els que s'integren per primera vegada al mercat del treball, aquest fet provoca la pèrdua d'una de les bases del sistema agrari tradicional: la ma d'obra barata i abundant. A més, l'increment dels salaris i l'orientació de la capacitat empresarial i dels capitals cap a inversions turístiques d'alta rendibilitat agreugen la situació del sector agrari.

A més, el desenvolupament tecnològic que fou tan beneficiós a altres branques de l'agricultura no s'aconseguí en el cultiu de l'olivera i, com a conseqüència, l'oli d'oliva es convertí quasi en un producte de luxe.

Els darrers anys de la dècada dels 80 i principis dels 90, marquen un punt d'inflexió important en la història de l'oli a Mallorca. Apareixen noves plantacions d'oliveres, principalment a la zona del pla, la qual cosa facilita el procés de recol·lecció respecte al de les velles oliveres de la Serra, s'introdueix el mètode d'elaboració d'oli en continu i el sector de l'oli en general experimenta un auge important. I així ho prova el fet que es concedís el Premi Nacional al millor oli d'oliva verge de la collita 1998-1999 a un oli elaborat a Sóller, a partir d'olives recol·lectades a la zona de Manacor.

Però el vertader reconeixement de l'oli de Mallorca l'hi ha atorgat el distintiu de qualitat d'àmbit internacional Denominació d'Origen Protegida «Oli de Mallorca».

CULTIU, PRODUCCIÓ I VARIETATS D'OLIVERES A L'ILLA DE MALLORCA

En l'actualitat, la superfície d'olivera a Mallorca, representa aproximadament un 8% del total de la superfície cultivada, amb una distribució geogràfica molt irregular, ja que la major part es concentra a la zona de la Serra de Tramuntana. En el cens elaborat per la Conselleria d'Agricultura i Pesca (any 2000) es declara una superfície d'olivar de 11.150 ha, en la qual s'hi troben unes 753.000 oliveres.

El sector oliverer i productor d'oli d'oliva a Mallorca ha experimentat en els darrers anys una revitalització important. La producció mitjana d'oliva dels darrers anys a Mallorca es troba al voltant d'un 500 tonelades per any, mentre la quantitat mitjana d'oli d'oliva verge produït a Mallorca és d'un 120 tonelades anuals. Això suposa un valor mitjà d'uns 290.000 _ anuals.

Les perspectives de la producció d'oli de Mallorca són molt positives. Malgrat l'oli que ofereix el sector de Mallorca no pot competir amb les quantitats produïdes a altres zones en les quals el cultiu de l'olivera ocupa grans extensions de terreny, l'oportunitat de mercat de l'oli d'oliva de Mallorca es fonamenta en la competència en termes de qualitat, com a producte diferenciat i tradicional de l'illa de Mallorca.

L'activitat oleícola de Mallorca constitueix la principal activitat agrícola en determinades zones, com és el cas de la Serra de Tramuntana. Aquesta activitat ha permès el manteniment i la preservació del medi, evitant la desertització i l'erosió del terreny, i a la vegada ha determinat la configuració d'un dels paisatges més emblemàtics de l'illa de Mallorca.

Un estudi realitzat per Jara i Rubert (1993) ens indica la preeminència quasi absoluta de la varietat «empeltre» o «mallorquina», a l'illa de Mallorca. Malgrat tot, l'esmentat cens reflexa la implantació de noves varietats que s'han introduït darrerament a l'illa, entre aquestes cal destacar les varietats «arbequina» i «picual». De fet, les darreres dades indiquen que les varietats «empeltre», «arbequina» i «picual» representen el 99,5% de les explotacions d'oliveres a Mallorca. Aquestes tres varietats han estat incloses dintre de la Denominació d'Origen «Oli de Mallorca».

Altres varietats que també es cultiven de forma minoritària són les varietats «hojiblanca», «picudo», «cornicabra» o «villalonga», malgrat això, el cultiu d'aquestes varietats representa menys del 0,5% del total.

ELABORACIÓ DE L'OLI

A Mallorca hi trobam la coexistència de dos sistemes d'elaboració: el sistema tradicional i l'anomenat sistema d'elaboració en continu. La tendència actual entre els elaboradors d'oli a Mallorca és avançar cap a la producció en continu, aprofitant les millores i els avantatges que aquest sistema ofereix front a l'elaboració clàssica tradicional.

Sistema d'elaboració tradicional

La producció de l'oli mitjançant el sistema tradicional consisteix en la deposició de les olives a la solera del molí o trull on son capolades per l'acció d'uniques moles o rutlons de forma troncocònica, mogudes per un mecanisme que en un 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'espart, anomenades esportins, les quals es posen una damunt l'altra. 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, es 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 és el que es coneix com a pinyol o pinyolada.

Sistema d'elaboració en continu

El sistema anomenat continu (sense interrupció entre les etapes del procés) s'ha imposat al sistema clàssic. Les tafones industrials modernes tenen una línia contínua d'extracció d'oli en la qual tot el procés és automàtic: s'introdueixen les olives al començament de la línia d'extracció i al final surt l'oli. Un avantatge del procés d'extracció en continu, és que aquest es pot realitzar en fred, evitant, així, la pèrdua de principis tant nutritius com de caràcter organolèptic.

Les operacions fonamentals en què es basa el procés d'elaboració de l'oli d'oliva pel sistema continu són les següents:

- **Collita i recepció:** La collita de l'oliva s'ha de fer en el moment òptim de maduresa del fruit. Després de recollir-la, l'oliva es transporta a la tafona on es realitza el procés d'elaboració de l'oli. Un aspecte fonamental per a l'obtenció d'un oli de qualitat és la reducció del temps entre la collita i l'entrada de l'oliva a la tafona. Les caixes o sacs es buiden en una tremuja que recull les olives i mitjançant una cinta transportadora es depositen a la màquina de neteja.
- **Neteja i rentada:** La màquina de netejar mitjançant un sistema d'impulsió d'aire separa els materials més lleugers (fulles, branquetes, etc.) de la remesa d'oliva que arriba a la tafona. A continuació, les olives són rentades amb aigua eliminant les impureses solubles i també les més pesades que l'oliva.
- **Pesada i classificació:** Les olives, ja rentades, es pesen en una tremuja que fa el paper de bàscula automàtica. Es pren una mostra de les olives i es dur al laboratori. L'anàlisi química

proporciona el rendiment d'oli i el grau d'acidesa, la qual cosa s'utilitza per a una primera classificació de les remeses d'oliva segons la qualitat de l'oli que produiran.

- **Molta:** Aquesta operació té l'objectiu de rompre l'estructura de les parets cel·lulars de l'oliva alliberant l'oli contingut en els vacúols de les cèl·lules de l'oliva. La molta es realitza en un molí amb unes trituradores d'un aliatge metàl·lic resistent a l'abradió, amb la finalitat de no produir contaminació per metalls. Així s'obté una massa formada per trossos de pinyol, de molla d'oliva (mesocarp), oli lliure i aigua del fruit. Aquesta pasta passa directament a una batidora.
- **Batuda:** La batuda completa l'alliberament de l'oli i evita que es formi l'emulsió amb l'aigua. Això s'aconsegueix mitjançant agitació contínua i és afavorit per l'acció de la temperatura. Aquesta no ha de passar dels 30°C per obtenir un oli de qualitat. La duració de la batuda és diferent en funció de les varietats d'oliva. La varietat «picual» requereix un temps de batuda major, d'entre 60 i 90 minuts; per a les varietats «arbequina» i «mallorquina» la batuda té una durada aproximada d'uns 60 minuts. Així mateix, les olives recol·lectades en un estat de maduració més avançat requereixen menys temps de batuda que les més verdes.
- **Extracció:** Aquesta etapa es realitza per centrifugació. Per l'acció de la força centrífuga s'aconsegueix una ràpida i completa separació sòlid-líquid. La pasta de la batidora és impulsada a una centrífuga horitzontal i abans d'entrar en el rotor es mescla amb aigua per millorar el tractament. En el rotor de la centrífuga se separa la massa en tres fases: l'externa, que conté la pinyolada, la fase intermitja, que és la molinada, i la fase interna, que és l'oli. És important que els processos de molta, batuda i extracció es realitzin en fred, ja que d'aquesta manera l'oli no perd els seus principis nutritius ni les seves característiques organolèptiques.
- **Separació de les fases líquides:** S'utilitzen dues centrifugues més; una per a la purificació o neteja de l'oli i l'altra per completar l'extracció de l'oli de la mescla aigua-oli, per aconseguir un rendiment òptim de l'extracció d'oli.
- **Emmagatzematge:** L'oli es va posant en dipòsits segons la seva qualitat. El material d'aquests dipòsits ha de ser inert, impermeable i fàcil de netejar. S'empren com a materials l'acer inoxidable, la fibra de vidre-poliéster, recobriments vitrificats, etc.
- **Filtrat i envasat:** Quan s'ha de comercialitzar, l'oli es treu del dipòsit, es passa per un filtre, generalment de terra de diatomees, i s'impulsa cap a l'envasadora, on es va dosificant en els recipients que pertoqui.

La progressiva millora de la tecnologia i de les condicions d'higiene han conduït a l'obtenció d'olis d'oliva verges de gran qualitat. Actualment, s'està instal·lant un nou procés per a l'elaboració de l'oli basat en l'extracció en continu de dues fases. Mitjançant aquest sistema s'obtenen per centrifugació dues fases, una primera composta per l'oli verge d'oliva i una segona fase formada per l'aigua de vegetació mesclada amb el residu sòlid.

Aquest sistema permet la separació de l'oli sense necessitat d'addicionar aigua i, per tant, amb una producció força reduïda de les aigües residuals generades a la tafona. A més a més, l'utilització d'aquesta tecnologia suposa un considerable estalvi hídric i energètic.

La qualitat de l'oli que s'obté en el sistema de dues fases és superior al de tres fases, ja que s'aconsegueix una millor preservació dels polifenols. També cal destacar que un mateix oli produït mitjançant el sistema de dues fases té els atributs organolèptics de fruitat, amarg i picant més accentuats que quan l'oli es produeix amb el sistema de tres fases.

Aquesta tecnologia s'està implantant a l'estat espanyol i, de fet, ja hi ha una tafona en funcionament a l'illa de Mallorca basada en aquest tipus d'elaboració d'oli.

DESCRIPCIÓ QUÍMICA I SENSORIAL DE L'OLI DE MALLORCA

És una apreciació general entre els tastadors experts en olis verges d'oliva que la situació geogràfica i les condicions climàtiques no incideixen molt en la composició analítica de l'oli verge, però sí en les característiques organolèptiques.

Encara que en les diferents normatives sobre qualitat primen les característiques analítiques sobre les organolèptiques, són aquestes les que defineixen millor la qualitat de l'oli i determinen el grau d'acceptació per part del tastador que el classifica i, en darrer terme, del consumidor.

Les diferències entre la composició de l'oli d'oliva d'una mateixa varietat corresponent a regions o llocs de producció diferents, posa de manifest les característiques diferencials que la zona de producció pot aportar a la mostra. De fet, l'illa de Mallorca, donat el seu component insular és un clar exemple de zona geogràfica perfectament definida amb unes característiques edafoclimàtiques, socials i culturals prou diferenciades, que deixen la seva marca en els cultius agrícoles, i en particular en l'oliva produïda a Mallorca.

A la Denominació d'Origen «Oli de Mallorca», es diferencien dos tipus d'olis en funció, principalment, del moment de recolecció de l'oliva, factor que determina les característiques físico-químiques i organolèptiques diferenciades entre ambdós tipus d'olis.

- Un primer tipus denominat «fruitat», que s'obté a partir d'olives verdes i sanes i que es caracteritza per un aroma que reflexa aquesta situació. En el seu perfil sensorial hi apareixen els atributs amarg i picant. A més també es pot apreciar lleugerament el gust a ametlla i poma verda.
- El segon tipus d'oli es denomina «dolç», s'obté majoritàriament a partir d'olives «en envero». La seva característica més rellevant és la seva dolçor o suavitat, essent els atributs amarg i picant pràcticament inapreciables.

El color de l'oli de Mallorca depèn de diferents paràmetres com poden ser: l'època de recol·lecció, la varietat o la situació geogràfica dintre de l'illa de Mallorca. En general els olis amb tons groc-daurats corresponen a olis dolços, fets amb olives madures, mentre la tonalitat verdosa amb tons obscurs és característica d'olis fruitats i un poc amargs procedents d'olives que encara no han acabat el procés de maduració.

El perfil sensorial de l'oli de Mallorca té unes característiques prou diferenciades d'olis d'altres procedències. Així, a l'oli denominat «fruitat» predominen els paràmetres sensorials d'ametllat, dolç i fruitat d'oliva. La presència dels paràmetres picant i amarg són moderats, mentre que la astringència és absent. A l'oli «dolç», l'atribut més destacat, és, evidentment, el dolç. Els atributs picants i amarg són mínims, mentre que els paràmetres fruitats (ametllat, fruitat d'oliva, fruitat d'altres fruits, poma verda o madura) pràcticament no es poden apreciar.

Les característiques químiques dels olis amparats sota la denominació d'Origen «Oli de Mallorca» compliran els següents requisits:

- Grau d'acidesa: no superior als 0,8°
- Índex de peròxids: no superior als 18 meq O₂/kg
- Índex K₂₇₀: no superior a 0,20
- Humitat: no superior al 0,1%
- Impureses: no superior al 0,1 %

OLI D'EIVISSA I FORMENTERA

A l'illa d'**Eivissa**, si bé a menor escala que a l'illa de Mallorca, també s'està produint una revitalització del sector de l'oli. Per una banda, s'estan sembrant una quantitat important d'oliveres de la varietat arbequina, la major part procedents d'un clon conegut com a I18, el qual es cultiva a certes zones de Catalunya i destaca per el seu elevat rendiment de producció d'oliva. Per altra banda s'està planejant una propera comercialització de l'oli produït, ja que a hores d'ara sols es produeix per a consum propi i familiar.

A l'illa de **Formentera** també es produeix oli per a consum familiar. Les oliveres que es troben a l'illa són de dues varietats prou diferenciades, una varietat que els formenterencs denominen com a "olivera pagesa" de fruit allargat i gros, i una segona varietat coneguda a l'illa com a "olivera forastera", d'oliva més arrodonida i grossa, la qual destaca per tenir un rendiment d'oli significativament inferior que la varietat pagesa. Si bé és difícil de quantificar, la producció anual mitjana dels darrers anys a Formentera fou d'uns 2000-3000 l d'oli d'oliva.

CONSELLS PEL CONSUM I LA CONSERVACIÓ

Des del punt de vista gastronòmic, l'oli d'oliva no és només un ingredient, sinó un aliment amb diversitat i entitat pròpia. És una vareta màgica a l'abast de tot cuiner, i cada tipus d'oli té el seu secret. L'oli d'oliva és una matèria primera indispensable a la cuina perquè dóna color, sabor i olor als aliments, els integra i els modifica la textura, a més de personalitzar un plat.

Un primer pas necessari per a una correcta utilització gastronòmica de l'oli és aprendre a apreciar els valors de tast dels olis verges. L'oli d'oliva verge combina amb tots els sabors, i es pot utilitzar cru o bé per fregir o rostir. Cru conserva totes les propietats. Quan s'utilitza per cuinar i sotmetre els aliments a temperatures properes als 100°C, conserva totes les propietats dietètiques i gustatives, però perd bona part dels seus aromes i virtuts. Per evitar-ho, quan el menja es cuinat es pot afegir un poc d'oli verge.

En termes generals es poden fer les següents recomanacions:

- En cru, per amanir ensalades, verdures i peix blanc bullit són recomanats els olis verges dolços, poc astringents i gens picants. Un referent per aquest ús podria ser l'oli de Mallorca del tipus dolç.
- Per fregir, fer sofregits i com a base d'estofats, són preferibles els olis molt fruitats, un poc amargs i picants, perquè potencien els sabors dels aliments. L'oli del tipus fruitat podria ser perfectament l'emprat per aquest ús.

A l'hora de consumir-lo per fregir, cal tenir en compte les següents recomanacions:

- Quan s'empra per fregir s'ha de tenir en compte que per a cada tipus d'aliment l'oli necessita una temperatura òptima i s'ha d'intentar no sobrepassar la temperatura de 180°C, perquè fins aquesta temperatura l'oli d'oliva no manifesta canvis substancials en la seva estructura i conserva millor que els altres olis les propietats dietètiques. En canvi, l'excés de calor provoca una alteració en la seva composició química i es forma una substància tòxica, anomenada acroleïna.
- Convé utilitzar un recipient ample, de fons gruixat, i omplir-lo d'oli fins a la meitat. L'escalfor ha de quedar ben repartida. S'ha d'esperar que l'oli estigui ben calent però sense fum, i introduir els aliments en petites quantitats per evitar que davalli la temperatura, ja que amb oli fred els aliments es xopen.
- Encara que l'oli d'oliva no perd les qualitats quan s'utilitza per fer diferents fregits, idealment, no s'hauria de fer servir el mateix oli per fregir varies vegades.

Els olis verges tenen tendència a tornar-se rancis a causa del seu alt contingut en àcids grassos insaturats. La vitamina E els protegeix de l'oxidació. Però com que les vitamines són molt sensibles a la llum, per aconseguir una bona conservació i per evitar l'enranciment i la pèrdua de les qualitats, l'oli s'ha de conservar en recipients de vidre obscur o d'acer inoxidable i a un lloc fresc, protegint-lo de la humitat i la calor. L'envasament ha de ser impermeable als greixos i als gasos. Així es mantenen en bon estat entre 8 i 12 mesos.

L'oli d'oliva és un dels ingredients essencials per preparar una de les més clàssiques i antigues salses de les Illes Balears, Catalunya i el País Valencià, com és l'**alloli** (*alhòli*, en occità, *aïoli*, en francès), que serveix per acompanyar els aliments i també per cuinar. Es diu que el seu origen és molt antic: tant egipci com romans, segurament, coneixien alguna salsa similar. Com diu Pla, *l'alloli és una salsa antiquíssima, popular, marinera i pagesa, típicament mediterrània*. Els components bàsics del alloli, són l'oli d'oliva i l'all, juntament en unes gotes de llimona i sal. El seu procés d'elaboració és molt simple: en un morter (a ser possible el clàssic de pisa de color groc amb vetes verdes) es piquen les dents d'all i s'afegeix l'oli sense deixar de remoure. Es tiren algunes gotes de llimona i finalment s'assaona amb sal.

I no es podria acabar aquest capítol dedicat a l'oli sense fer referència a un aliment tant nostre com és el **pa amb oli**. Probablement requeriria molt d'espai parlar i aconsellar sobre aquest menjar, però ho deixarem amb paraules del mallorquí Tomàs Graves:

«el pa amb oli resumeix tot el millor de nosaltres mateixos, com a illencs i com a mediterranis. Per una part hi ha la senzillesa, la frugalitat, la honestat i el respecte per la tradició; per una altra, l'adaptació i l'obertura cap a fora, sempre sense perdre la identitat pròpia. Un pa amb oli pot ser un ritual solitari que complementi la introspecció i el recolliment, però també pot convidar a la participació, la comunicació i la bauxa».