

Ja he begut oli

Presentació

Un dia més, em desperto, obro els ulls i diviso els escassos raigs de sol que aconseguen passar per les petites esclatxes dels porticons i, finalment, travessar la fina persiana negra que penja de la finestra de la meva habitació.

M'aixeco mig adormit del llit i em dirigeixo, com cada matí, cap a l'indret d'on prové la tènue radiació. En obrir la finestra, allí el veig: quiet i immòbil, combatent les fortes onades de calor a l'estiu i resistint les extremes gelades que tant caracteritzen l'hivern de les terres de ponent.

Com sempre, es manté immutable davant qualsevol adversitat que se li presenta: ni les plagues ni el mal temps han aconseguit acabar amb ell de moment. De fet, tot el contrari, ja que les seves arrels cada vegada han anat guanyant més poder fins a arribar al punt de quasi ocupar tot el jardí.

Així doncs, la seva agradable i, al mateix temps, estranya presència em va fer reflexionar: Què tenim en comú els dos?

Moltes preguntes em volten pel cap: Quina és la situació de l'olivera a la nostra província? És tanta la diferència entre un oli convencional i un d'ecològic? Què és realment l'oli? Quines són les propietats que en determinen la seva qualitat?



Laboratori químic de
Olis Borges.



Portada del Ja he begut oli.



Tanmateix, aquests només són una petita part de tots els meus dubtes que he intentat resoldre amb aquest treball de recerca.

Malgrat tot, no m'he marcat en cap moment un objectiu concret pel qual començar a investigar, sinó que he preferit entrar en el món oleic i deixar-me portar, de forma que he anat perfilant el meu estudi a mesura que m'endinsava en ell.

Metodologia

Per tal d'avançar en el meu treball, vaig creure que el millor seria posar-me en contacte amb persones expertes amb el tema.

Seguint aquest esquema, vaig trobar-me amb Carme Gomà, la cap del laboratori químic d'Olis Borges, qui em va proporcionar diversos llibres i altres fonts d'informació molt útils per resoldre els dubtes que em rondaven pel cap. A més, també em va mostrar detalladament el procés de qualificació de l'oli, és a dir, el tast, les propietats químiques...

A part, posteriorment, vaig reunir-me amb Josep M. Escribà, un dels socis de l'empresa d'oli ecològic Camins de Verdor, situada a Belianes. Em va ser de gran ajuda per poder entendre i interpretar el món oleic des del punt de vista ecològic.

També vaig visitar el molí d'oli convencional d'Olis Franquesa de Tàrraga on vaig

Finca d'olivers ecològics de
Camins de Verdor.



aprendre tots els passos que s'havien de dur a terme per obtenir el valuós rajolí daurat a partir de les olives.

Finalment, vaig aprofitar les finques d'oli convencional que posseeix mon pare, Josep Fernández, per tal de fer un seguiment precís per poder-lo comparar amb l'anterior. A partir d'aquí, jo mateix, amb l'ajuda de la meva tutora, vaig anar modelant el treball fins a obtenir «Ja he begut oli».

Cos del treball

En les primeres pàgines em centro en la situació actual de l'olivera a la nostra província lleidatana. Veiem com cada vegada va adquirint més força sobretot a les comarques situades al sud a causa del clima favorable que hi predomina: Garrigues, Segrià, Urgell, Segarra...

En aquesta franja hi ha la denominació d'origen protegida de Les Garrigues, la qual és molt útil per a tots els agricultors i productors que en formen part ja que la societat actual cada cop és més rigorosa en les seves demandes i, d'aquesta manera, la gent es fixa molt en els certificats que demostren l'origen del producte i el compliment de tots els controls establerts en el seu seguiment a l'hora de comprar.

Més endavant, faig referència a les varietats d'olivers més comunes en el nostre territori entre les quals hi ha l'arbequina, la farga, el verdiell... És en aquest moment quan explico les seves característiques més significatives i les qualitats més destacades de cadascuna.

Després, m'endinsó en les plagues i les malalties més corrents en els nostres olivers de ponent. En aquest apartat, es mostren els símptomes, les causes i les conseqüències que poden provocar. A més, esmento solucions, tant ecològiques com convencionals, per tal de poder eradicar-les.

Un cop arribats en aquest punt, s'explica la composició dels olis d'oliva i com es poden qualificar mitjançant el tast.

A partir d'aquí vaig fer un seguiment i una comparativa d'un cultiu d'olivers ecològics (Camins de Verdor) amb un de convencional, des de la preparació de les terres i la poda dels arbres fins a la mòlta de les olives i l'envasat de l'oli. També hi ha l'anàlisi dels olis (Olis Borges) on es veuen plasmades totes les diferències en la composició química, en la presència de pesticides i en les propietats organolèptiques dels dos olis.

Finalment, hi ha una llarga llista de tots els productors d'oli lleidatans acompanyada d'una breu explicació dels respectius olis produïts.

Conclusions

Olivera a la nostra província

L'olivera és un dels principals conreus de la província lleidatana, ocupa el 9,4% de les superfícies conreades. Malgrat tot, veiem com tenen més importància altres cultius i encara queda lluny dels cereals (44,7%), els farratges (13,5%) o bé la fruita dolça (10,3%). En aquest moment, encara surt molt més rendible conrear una finca de cereals que no pas la mateixa superfície d'olivers. Per començar, des que es planta un oliver fins que comença a produir olives passen uns quants anys en els quals no hi ha cap benefici, en canvi el cereal proporciona beneficis anualment.

Crec que el que fa que el conreu de cereal sigui tan superior al de la olivera és el poc benefici que s'obté de les olives en comparació amb la feina que porten. S'han de podar els arbres, aplicar-hi herbicides, insecticides, llaurar... A més, s'han de recollir les olives manualment, fet que provoca una gran inversió de temps i, també, un gran esgotament.

Varietats d'olivers a la província

La varietat arbequina és la més conreada i la més recomanada de cultivar en les nostres terres. Això és a causa de la gran adaptació que té al terreny pobre i la seva gran resistència al fred. A més, és molt productiva i, un cop és plantada, necessita poc temps per entrar en producció.

Així doncs, si es busca obtenir un oli de molta qualitat hi ha varietats que són més adequades com ara la farga. Però si el que es busca és obtenir un equilibri entre quantitat i qualitat, l'arbecuina és la més indicada per a les nostres terres.

Plagues i malalties

Les oliveres lleidatanes també es poden veure afectades per algunes plagues i/o malalties. Malgrat tot, cal dir que aquestes ja estan molt ben adaptades a les nostres terres i difícilment es veuen perjudicades per aquestes plagues i malalties (com a molt, algun any puntual). Normalment són les onades de fred i calor les que provoquen la dificultat per viure a aquestes plagues.

Amb els pesticides l'únic que s'aconsegueix, a part de frenar el dany a les olives, és perjudicar greument tot l'ecosistema, ja que els insectes enverinats per aquests productes són ingerits pels ocells i, consegüentment, també són afectats pels pesticides. Per tant, és una cadena que no s'acaba mai.

A més, s'intenta evitar l'ús dels pesticides ja que, en els últims anys, la seva concentració en el sòl ha augmentat tant que fins i tot hi ha algun cas en què l'aigua dels pous s'ha vist contaminada i, per tant, ha quedat inutilitzada.

En canvi, amb tractaments com ara les trampes o plaques amb atraients sexuals s'aconsegueix reduir el dany a les olives influint explícitament només sobre la població invasora i, la majoria de les vegades, d'una manera més econòmica i casolana.

Oli d'oliva

A la hora de determinar la qualitat d'un oli és molt important mirar la seva composició química.

Malgrat tot, el que realment és difícil és trobar un oli que ens satisfaci, és a dir, que ens n'agradi el seu gust, el seu aroma, el seu color... Per això, crec que els humans ens guiem més per les qualitats organolèptiques que no pas per la composició química a la hora d'escollir un oli.

Aquest fet em fa adonar de la nostra ignorància davant dels productes que consumim; per tant, crec que seria convenient ensenyar a les escoles com interpretar les etiquetes dels productes, ja que moltes vegades no som gens conscients del que ingerim.

El tast

També he vist com és impossible diferenciar un oli ecològic i un de convencional només amb el tast. Pot ser que dos olis semblin idèntics davant de l'anàlisi organolèptica, però que realment es tracti de dos de diferents. Per tant, podem afirmar que els pesticides no influeixen en cap de les propietats qualitatives del tast. Així doncs, un oli ecològic no té sempre perquè ser més gustós i saborós que un de convencional. L'únic que s'hi pot determinar mitjançant el tast són defectes i errors que s'han

produït durant el procés de l'obtenció del oli. D'aquesta manera, es pot rectificar i intentar evitar l'error de cara a l'any següent. Per exemple, si surt un gust metàl·lic al panel de tast s'ha d'intentar no emmagatzemar durant un període prolongat les olives en superfícies metàl·liques l'any vinent.

Al camp

He vist com l'agricultura convencional i l'ecològica realment fan el mateix. L'única diferència entre els dos és que en el conreu ecològic no s'hi poden utilitzar pesticides i que hi ha un seguiment molt més estricte i controlat per tal de poder ser certificat com a tal.

Tanmateix, el procés d'elaboració de l'oli, és a dir, des que es recol·lecten les olives fins a obtenir-ne oli, és el mateix en els dos casos. Per tant, la diferència es troba a les finques. A més, és possible fins i tot que a vegades un oli obtingut a partir d'olives convencionals no tingui cap pesticida. Tot i això, no es pot classificar com a ecològic ja que no hi ha cap certificat que s'hagi complert el seguiment necessari. Així doncs, més d'una vegada pot ser que estiguem consumint un oli que és tractat de no ecològic quan realment es podria dir que sí que ho és.

Anàlisi dels olis

Després d'haver analitzat el meu oli convencional i d'haver-lo comparat amb l'ecològic he vist com les diferències eren mínimes.

El que més m'ha sobtat, després de fer una anàlisi també dels pesticides presents en el meu oli, és veure com només un dels pesticides estava per sobre del límit estipulat per ser ecològic.

Basant-me en la comparativa dels pesticides presents en l'oli ecològic i en el meu (convencional), he arribat a la conclusió que quan observem un oli ecològic no hem de pensar en la seva pròpia composició química (si conté pesticides o no), sinó que hem de pensar en el bon tracte dirigit al medi/ecosistema en no utilitzar pesticides en les oliveres.

En altres paraules, crec que ens hauríem de mentalitzar que la paraula 'ecològic' fa referència al fet que les terres d'on prové el producte no han estat gens contaminades ni influenciades per cap compost.

Productors d'oli lleidatans

La nostra província és de les més importants quan es parla de producció d'oli. Hi ha una gran quantitat de cooperatives i almàsseres en comparació al territori que engloba. Si ens poséssim a avaluar, hi hauria més de quatre productors d'oli per cada comarca que forma la província.

Bibliografia

Webs: – <<http://www.aceitedeoliva.com/aceite-de-oliva/historia/>> – <http://www.mondoliva.com/el_aceite_de_oliva-el_origen_del_olivo.htm> – <http://es.wikipedia.org/wiki/Historia_del_aceite_de_oliva> – <<http://www.esenciadeolivo.es/cultura-del-olivo/historia-del-olivo/>> – <http://www.igc.cat/web/ca/igc_catalleg.html#geotrebball1> – <<http://www.meteo.cat/servmet/atles/ACC/index.html>> – <<http://www.caminsdeverdor.com/>> – <<http://www.tv3.cat/videos/3808090>> – <<http://www20.gencat.cat/docs/DAR/Documents/Arxius/Publicacions/99anesag.pdf>> – <http://www.opennatur.com/es_bactrocera_oleae_dacus.html> – <http://www.infoagro.com/olivo/plagas_enfermedades_olivo.htm> – <<http://articulos.infojardin.com/Frutales/enfermedades-olivo-enfermedad-olivo.htm>> – <<http://www.sabor-artesano.com/enfermedades-olivo.htm>>http://es.123rf.com/photo_25357277_molecula-insecticida-organofosforado-fosmet-los-atomos-se-representan-como-esferas-con-codificacion.html> – <<http://pmep.cce.cornell.edu/profiles/extoxnet/metiram-propoxur/phosmet-ext.html>> – <<http://extoxnet.orst.edu/pips/phosmet.htm>> – <http://www.enac.es/web/enac/Panel_cata_aceite> – <<http://www.sabormediterraneo.com/aceites/cata.htm>> – <http://pae.gencat.cat/web/content/al_alimentacio/al01_pae/05_publicacions_material_referencia/fitxers_estatics/fitxa02.pdf> – <<http://www.biogard.it/index.php/it/difesa/insettici/60-ecotrapp>> – <<http://www.olidoplesgarrigues.com/esp/fram-coop-pro.html>> – <<http://www.aguilardigital.es/?p=4424>> – <http://www.juntadeandalucia.es/opencms/opencms/system/bodies/contenidos/publicaciones/pubcap/2009/pubcap_2993/xLa_Cata_de_Aceites_baja.pdf> – <<http://www.chem.agilent.com/en-US/products-services/Instruments-Systems/Gas-Chromatography/7890B-GC/Pages/default.aspx>> – <http://ca.wikipedia.org/wiki/Llum_monocrom%C3%A0tica> – <<http://ca.wikipedia.org/wiki/Espectrofot%C3%B2metre>> – <<https://www.applichem.com/en/shop/product-detail/as/acidimetrischer-likoer-bewertet-rv/>> – <<http://es.wikipedia.org/wiki/Cromatograf%C3%ADa>> – <http://ca.wikipedia.org/wiki/Cromatografia_de_gasos> – <<http://snri.ucmerced.edu/environmental-analytical-laboratory/gc-ms>> – <<http://spanish.oilfilterseparator.com/sale-201253-tricanter-horizontal-decanter-centrifuge-decanter-used-water-solid-oil-separation.html>>. Llibres: – TOUS MARTÍ, J.; ROMERO AROCA, A. *Varietades del Olivo*. – *Guia Mercadei de los Aceites de Oliva Virgen Extra de España*. – RODRÍGUEZ POZA, A.; RODRÍGUEZ GASÉN, A. *Alimentació per a la salut*. – *Prevenió de la Contaminació en la Producció d'Oli d'Oliva*. Departament de Medi Ambient de la Generalitat de Catalunya. – ALBA, J.; IZQUIERDO, J. R.; GUTIÉRREZ, F. *Aceite de Oliva Virgen, Análisis Sensorial*. – MARCH, L.; RIOS, A. *Aceite y aceituna*. – *El olivar ecológico*. Ministerio Andaluz de Agricultura, Pesca y Alimentación. – CAPEL, J. C. *Aceite de Oliva Alimentos de zEspaña*.
