

# AMPARO SALVADOR MOYA

## TASTADORA D'OLI

per Ester Pinter

**A**MPARO SALVADOR MOYA VA NÀIXER A CONCA EL 1959 PERÒ, ALS TRETZE ANYS, SE'N VA VENIR AMB ELS SEUS PARES I GERMANS A VIURE A VALÈNCIA. ES VA LLICENCIAR EN CIÈNCIES QUÍMIQUES, EN L'ESPECIALITAT DE QUÍMICA ORGÀNICA, A LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA, I VA CONTINUAR DESENVOLUPANT EL SEU TREBALL D'INVESTIGACIÓ A L'INSTITUT D'AGROQUÍMICA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS (IATA, CSIC) D'AQUESTA CIUTAT. COM ELLA EXPLICA, DAVANT LA DIFICULTAT D'ACONSEGUIR UNA PLAÇA A VALÈNCIA, EL 1989 ES VA TRASLLADAR A LA UNIVERSITAT DE CASTELLA - LA MANXA, ACABADA DE CREAR, PER DONAR CLASSES A LA FACULTAT DE QUÍMIQUES, I EL 1993 VA ACONSEGUIR LA TITULARITAT. LA SEUA AUTÈNTICA ESPECIALITAT, I DEBILITAT, ÉS L'OLI D'OLIVA, DEL QUAL ÉS UNA DE LES VEUS MÉS AUTORITZADES A L'ESTAT ESPANYOL. A MÉS D'INVESTIGAR-LO, D'OLORAR-LO I BEURE-SE'L PER ANALITZAR-LO I VALORAR-LO, CONFESSA QUE TAMBÉ L'USA COM A HIDRANT CORPORAL. EN UNA DE LES SEUES VISITES HABITUALS A VALÈNCIA PER TROBAR-SE AMB LA FAMÍLIA, AMPARO SALVADOR, AMB VERTADERA PREOCUPACIÓ, VA INSISTIR A ADVERTIR-NOS QUE L'AUTÈNTIC OLI D'OLIVA ÉS EL QUE DU COGNOMS, «EXTRA VERGE», I QUE NO ENS HEM DE DEIXAR ENGANYAR NOMÉS PEL NOM.

**«PER UNA QÜESTIÓ DE DESINFORMACIÓ,  
A ESPANYA NOMÉS EL 30% DE L'OLI D'OLIVA  
QUE ES CONSUMEIX ÉS DE MÀXIMA QUALITAT»**



Els tastadors d'oli estan tan ben considerats com els de vi?

No, i això que són els millor qualificats. L'oli d'oliva és l'únic producte al qual la reglamentació actual exigeix passar anàlisis organolèptiques per establir la categoria comercial i, per tant, els tastadors que els realitzen han d'estar molt ben qualificats. Tot i això, són molt desconeguts per al gran públic.

En què consisteix un tast d'oli?

Cal saber, primer, que es fa amb unes copes de color blau obscur perquè el color de l'oli no condicione la degustació. Exclusivament es valora l'olfacte i el gust. Primer s'olora per veure si es detecta la presència o absència de defectes en l'oli i, en funció del defecte, anirà baixant de categoria. La màxima categoria comercial, el que es diu oli d'oliva extra verge, s'aconsegueix quan no hi ha defectes i, aleshores, dins d'aquesta categoria, el tastador es fixa en el gust afruitat i, també, en les notes i els matisos de la varietat. Això passa al nas però, després, a la boca, s'avaluen dos paràmetres, l'amarg i el picant. Així, els atributs que determinen un oli són el tast afruitat, l'amarg i el picant.

Aleshores, no és suficient que a l'etiqueta diga oli d'oliva per saber que tenim a les mans un producte de primera qualitat?

No. Realment, ací hi ha un problema greu d'informació. El consumidor espanyol és un consumidor poc informat respecte a l'oli d'oliva verge extra. De fet, dels països de la conca mediterrània, Espanya és el que consumeix menys oli d'oliva verge extra, enfront de països com Itàlia, Grècia o Tunísia. A Espanya es consumeix més el que es denomina oli d'oliva. Aquesta denominació comercial correspon a oli d'oliva refinat més oli d'oliva verge extra en les proporcions que cada industrial estableix. Per tant, és una mescla, mentre que l'extra verge és un producte elaborat exclusivament per procediments mecànics, com agafar una oliva i espremer-la. Aquesta gran diferència és la que el gran públic desconeix.

Però tampoc no hi ha tanta diferència de preu entre l'un i l'altre.

No, i jo crec que és això el que confon el consumidor. L'avantatge dels consumidors espanyols és que tenim un oli d'oliva verge extra a preu assequible perquè té al darrere un fort suport de subvencions, però el problema és que si el consumidor no el reconeix com a millor, en el moment que puge, cosa que acabarà passant, ens trobarem amb dificultats, perquè no estarem disposats a pagar el preu que realment val.

I per què creu que no s'informa d'aquesta diferència als consumidors?

Perquè no interessa a la potent indústria que hi ha a Espanya del que s'anomena oli d'oliva.

Quins beneficis té per a la salut l'extra verge enfront de l'oli d'oliva?

Com que hi ha un control rigorós de la temperatura durant el processament de l'oliva –un

**«DELS PAÏSOS DE LA CONCA MEDITERRÀNIA, ESPANYA ÉS EL QUE TÉ UN MENOR CONSUM D'OLI D'OLIVA EXTRA VERGE»**



límit de 30 °C– al final tots els components naturals de l'oliva passen a l'oli. La part organolèptica i els antioxidants naturals que té l'oliva es mantenen. En el cas de la mescla, en canvi, l'oliva ha estat sotmesa a un procés de refinament, o siga, n'hem extret de l'oliva o de la pinyola el que li quedava d'oli mitjançant un dissolvent orgànic que, després, haurem de destil·lar, però en un procés en què ja no es podrà vigilar la temperatura. Per tant, en l'oli d'oliva no podem tenir ni la mateixa riquesa de components aromàtics ni dels de naturalesa antioxidant. L'oli d'oliva és sa, però no és de màxima qualitat com l'altre.

Quines són les peculiaritats dels olis monovarietals?

En els olis monovarietals tenim un món com el que podem tenir en el cas dels vins. El mateix nom de varietal ens indica que cadascuna d'aquestes olives té una fesomia i un perfil organolèptic completament distint. Obtenim olis que corresponen a

**«EL BON OLI ÉS EL QUE  
ESTÀ EQUILIBRAT EN  
ELS TRES ATRIBUTS  
DE QUALITAT: L'AFRUITAT,  
L'AMARG I EL PICANT»**

un perfil afruitat, amarg i picant completament distint en funció de la varietat. La varietat reina a Espanya és la *picual*, la que s'elabora a Andalusia; és de la que més producció n'hi ha. És un oli amb uns continguts d'antioxidants naturals molt majors als que podem trobar en els olis d'arbequina i, per tant, no és tan amarg ni tan picant. Pel que fa a l'afruitat, en els olis d'arbequina, per exemple, ens podem trobar unes notes d'ametlla verda; en els de *picual*, les olors a la branca de tomaca; en els d'oliva de fulla blanca –o *hojiblanca*– podem trobar notes com d'herbes aromàtiques; mentre que els olis de cornicabra, que és la varietat de Castella - la Manxa, recorden la poma.

Aquestes quatre són les principals varietats?

Sí, però n'hi ha moltíssimes més. Per producció, a la *picual* li segueix la cornicabra, i després, dins les varietats d'Andalusia, va la de fulla blanca i després l'arbequina, que és la de Catalunya. Després n'hi ha altres també molt ben considera-

des com la *pedrapicudo*, d'Andalusia, o la mançanena de Càceres.

Al País Valencià quina prima?

La varietat farga i, cap a la zona d'Alacant, la blanqueta. Però parlem de produccions quantitativament petites i, per tant, és complicat que olis monovarietals d'aquestes varietats arriben al gran públic. Sí que és cert que s'estan recuperant varietats a quasi totes les zones. D'altra banda, és important que varietats com la *picual* i la cornicabra, que són bastant amargues i picants, es puguin mesclar amb varietats dolces, com l'arbequina, per tal d'adequar l'oli al gust del mercat.

Fins a quin punt el terreny és important per a l'oliva?

El terreny i les condicions climatològiques són definitives, igual com per al raïm. El que passa és que l'olivera és un arbre molt resistent. Ara es fan molts estudis sobre l'efecte que té l'aplicació del regadiu en l'olivera. Aquest ha estat un cultiu que, pràcticament, no s'ha regat mai, però s'ha comprovat que el reg proporciona major producció i que, en les varietats que són molt amargues o molt picants, d'alguna manera es rebaixen aquests trets.

A quin oli o varietat li posaria vostè més nota?

Jo li pose la millor nota al que és verge extra. Passar a l'excel·lent ja depèn del gust de cadascú. Tot i això, és



cert que el bon oli és el que està equilibrat en els tres atributs de qualitat: l'afruïtat, l'amarg i el picant. Totes les denominacions d'origen que hi ha ara a Espanya ens proporcionen un monovarietal excel·lent.

És veritat que s'embotella oli espanyol a Itàlia com si fóra d'allà?

Sí, Espanya i Itàlia són els dos grans productors, pràcticament copen el mercat internacional. En la campanya 2004-2005, la producció mundial d'oli d'oliva va ser d'uns 3.000.000 de tones, de les quals el 41% eren espanyoles, el 38% italianes i el 18% gregues. El problema que hi ha a Espanya és la distribució i comercialització, que és un aspecte que s'ha descuidat un poc, a diferència d'Itàlia. Com que ells han tingut una cadena de distribució i comercialització del producte molt major, si un any tenen menys producció, compren oli bo espanyol i l'etiqueten com a italià.

Al contrari no passa?

No, perquè el consum a Espanya de l'oli d'oliva extra verge és només d'un 30%, al contrari d'Itàlia, on el consum de verge extra és d'un 70% i el de l'oli d'oliva d'un 30%. Per tant, ells estan més preocupats per donar resposta a aquest mercat més gran.

Itàlia rep d'Europa les mateixes subvencions que l'estat espanyol pel que fa a l'oli d'oliva?

Sí, i Grècia també.

Com se sap el moment més oportú per collir les olives?

El criteri que ha prevalgut fins ara és el de collir-la quan té el màxim contingut d'oli. O siga, en funció de la riquesa de greix. Hi ha un problema en el fruit. L'oliva dona poc oli, d'un 15 a un 25%. Té més aigua que oli, encara que aquest percentatge depèn de les varietats. Com més s'allarga el període de maduració aconseguim que hi haja més oli a l'oliva però, és clar, això tampoc no és infinit. Arriba un moment que la riquesa grassa ja no augmenta. El que sí que evoluciona molt en l'arbre són els matisos de l'afruïtat i les substàncies responsables de l'aroma: d'un afruïtat verd no són les mateixes que d'un de madur. Per tant, s'han de conjugar les dues coses, traure el màxim d'oli però amb el perfil aromàtic que es vol. Avui dia es presta menys importància al contingut gras i més al perfil que es vol tenir com a resultat, a costa de perdre un poc d'oli, sobretot en el cas d'olis monovarietals. Lògicament parlem sempre d'una oliva sana: no es pot pensar que es pugui tenir un producte final de qualitat d'una matèria primera que siga defectuosa, és a dir, una oliva



**«EN LA CAMPANYA 2004-2005, LA PRODUCCIÓ MUNDIAL D'OLI D'OLIVA VA SER D'UNS 3.000.000 DE TONES, DE LES QUALS EL 41% EREN ESPANYOLES»**

gelada o florida. Com va passar amb les gelades de la campanya anterior. Al final mana la climatologia.

És obligatori podar l'olivera tots els anys?

Per aconseguir una millor producció sí que va bé la poda, però no és definitori. Si es colliren les olives munyint les branques o sacsejant el tronc no es danya-

## VOCABULARI D'ATRIBUTS SENSORIALS MÉS O MENYS AGRADABLES QUE EVOCA L'OLI D'OLIVA (VERGE)

**Afruitat.** Aroma que recorda l'olor i el gust del fruit sa, fresc i recollit en el punt òptim de maduració.

**Afruitat madur.** Aroma de l'oli d'oliva obtingut de fruits madurs, generalment d'olor apagada i sabor dolç.

**Afruitat verd.** Aroma de l'oli d'oliva extret de fruits encara verds.

**Amarg.** Sabor característic de l'oli d'oliva obtingut d'olives verdes o verolades.

**Apagat o pla.** Aroma de l'oli d'oliva amb característiques organolèptiques molt tènues per pèrdua de components aromàtics.

**Aspre.** Sensació astringent.

**Ametlat.** Aquesta aroma es pot donar en dos variants, el típic de l'ametla fresca o el propi de l'ametla seca i sana, que es pot confondre amb un sabor ranci incipient.

**Dolç.** Sabor en què, sense ser precisament ensucrat, no hi predominen els atributs amarg, astringent o picant.

**Fenc.** Aroma que recorda l'herba més o menys seca.

**Fulles verdes (amarg).** Aroma de l'oli d'oliva obtingut d'olives excessivament verdes o que s'han molt mesclades amb fulles i tiges.

**Herba.** Aroma que recorda l'herba acabada de tallar.

**Picant.** Sensació gustativa de picor, característica dels olis d'oliva obtinguts a començament de la campanya, principalment d'olives encara verdes.

**Poma.** Aroma de l'oli d'oliva que recorda aquest fruit.

ria tant l'olivera com quan es fa amb vares i es fan malbé els brots de l'any següent. La producció de l'olivera va com les dents de serra: un any n'hi ha molta i un altre poca. Quan la collida és acurada aquestes dents de serra són menys acusades. I aquí també ajuda el reg. Fins ara l'olivar sí que ha estat una producció molt esglaonada, però l'atenció és molt important. Som país pioner en el conreu de raïm i d'oliveres però, en canvi, no som sempre els que tenim major producció perquè no traiem tot el rendiment que tocaria per hectàrea.

Quin és el grau d'acidesa acceptable en un oli?

Per a la màxima categoria, l'acidesa s'ha fixat en el 0,8 per cent. Fins ara, a l'etiqueta només es posava

aquest índex químic i, per tant, el consumidor hi està familiaritzat però, en canvi, desconeix els altres índexs que són tan importants com l'acidesa i que, ara, la reglamentació també obliga a detallar en la màxima categoria: els peròxids i les ceres. En el cas de l'acidesa, quan és elevada ens indica que la primera matèria està alterada, generalment una oliva defec-tuosa. Tot i això, no es notarà a la boca, ja que és una acidesa química, no sensorial. En el cas dels peròxids, relacionats amb els antioxidants, el límit està en 20 i, en el de les ceres, en 250 mil·ligrams per quilo. Quan l'índex de les ceres està per damunt d'aquest valor és que se li pot estar posant a l'oli una mescla. Pot existir la picaresca de tornar a centrifugar l'oliva perquè en la primera centrifugació se li ha tret poc d'oli. Amb tot, el consumidor pot estar tranquil, perquè avui dia totes les instal·lacions estan a l'última i s'hi treballa amb un rigor extrem. A Espanya s'està invertint molt en la modernització de les instal·lacions des dels anys noranta.

Què pensa sobre el costum de reutilitzar l'oli a la cuina?

Depèn del producte que s'haja fregit. Les creïlles tenen molta aigua i no tenen greix i, per tant, deixaran molt poques restes. Una altra cosa és si mesclem, per exemple, patates, peix, mandonguilles o un altre tipus de carn. Ja tenim, aleshores, una barreja de components més complexa i, per tant, no recomanable. En tot cas, el color i l'olor de l'oli o si fumeja massa és el que ens dirà si podem reutilitzar-lo o no. Un color anormal, tirant cap a terrós, i que haja perdut el to groc o el verdós que pot tenir en cru ens indica que s'ha deteriorat. En tot cas, la lògica de la cuina ja diu quan s'ha de canviar l'oli. Una altra de les màximes seria no mesclar mai olis diferents.

Quines altres utilitats fora de la cuina troba a l'oli d'oliva?

En cosmètica es fa servir cada vegada més. Llets corporals, xampús, sabons. Tradicionalment, també ha estat molt usat per a guarir ferides o alteracions de la pell. Hi ha qui diu que el millor hidratant és l'oli d'oliva.

I vostè ho subscriu per experiència?

Sí, reconec que l'utilitze com a hidratant corporal, ja que fa bon olor, sap molt bé i, si se t'escapa una mica, el pots llepar. ☺

**Ester Pinter.** Periodista (*Avui*).

