
PROJECTE SOCIAL PER A LA RECUPERACIÓ DE L'OLIVERA DE LA VARIETAT SALAR D'ARBÚCIES

Ramon Espígol-Llorà

Administrador mancomunat d'Oli de la Vall d'Arbúcies, SL

REBUT: 25 d'abril de 2018 - ACCEPTAT: 18 de juny de 2018

RESUM

La vall d'Arbúcies ha apostat per la recuperació de la varietat local d'olivera d'oliva de salar, basada en la qualitat del seu oli i fonamentada en tres projectes de recerca subvencionats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (DARP) i pel Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (FEADER).

El projecte de recuperació de l'olivera de salar d'Arbúcies identifica el territori a partir d'un producte singular i d'alt valor que permet recuperar les terres afeixades de la vall, cosa que el converteix en un projecte social i, alhora, entrellaça i augmenta l'oferta agroalimentària local a l'entorn del Parc Natural del Montseny, Reserva de la Biosfera.

I perquè el projecte avanci, ens plantegem el repte d'aportar-hi valor a partir de la descripció i del coneixement dels paràmetres de qualitat dels olis d'oliva verge extra de gamma alta. A partir de desenvolupar la normativa del Consell Oleícola Internacional (COI), amb l'aportació i la descripció dels *sommeliers* per tal de transformar el llenguatge normatiu en llenguatge emocional, es justifica el preu de l'oli d'oliva verge extra de gamma alta mentre s'associa amb el plaer i la salut.

Els trets distintius de l'oli d'oliva de la varietat salar d'Arbúcies es validen mitjançant un segell que en certifica els valors.

PARAULES CLAU: projecte social, varietat salar d'Arbúcies, oli d'oliva verge extra de gamma alta, llenguatge equivalent, cost de l'oli d'oliva, aspectes saludables de l'oli d'oliva.

PROYECTO SOCIAL PARA LA RECUPERACIÓN DEL OLIVO DE LA VARIEDAD SALAR DE ARBÚCIÉS

RESUMEN

La Vall d'Arbúcies ha apostado por la recuperación de su variedad local de olivo de la aceituna de salar, basada en la calidad de su aceite y fundamentada en tres proyectos de investigación subvencionados por el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (DARP) y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

El proyecto de recuperación del olivo de salar de Arbúcies identifica el territorio a partir de un producto singular y de alto valor que permite recuperar las tierras de bancales del valle, convirtiéndolo en un proyecto social que entrelaza y aumenta la oferta agroalimentaria al entorno del Parque Natural del Montseny, Reserva de la Biosfera.

Para que el proyecto avance, nos planteamos el reto de aportarle valor a partir de la descripción y del conocimiento de los parámetros de calidad de los aceites de oliva virgen extra de gama alta. Desarrollando la normativa del Consejo Oleícola Internacional (COI), con la aportación y descripción de los *sommeliers* para transformar el lenguaje normativo en lenguaje emocional, se justifica el precio del aceite de oliva virgen extra de gama alta mientras se asocia con el placer y la salud.

Los rasgos distintivos del aceite de oliva de la variedad salar de Arbúcies se validan a partir de un sello que certifica sus valores.

PALABRAS CLAVE: proyecto social, variedad salar de Arbúcies, aceite de oliva virgen extra de gama alta, lenguaje equivalente, coste del aceite de oliva, aspectos saludables del aceite de oliva.

SOCIAL PROJECT FOR THE RECOVERY OF OLIVE TREES OF THE SALAR D'ARBÚCIÉS VARIETY

ABSTRACT

The Arbúcies valley is committed to the recovery of its local olive tree variety called Salar d'Arbúcies, which provides high-quality olive oil. This endeavour is based on three research projects subsidized by the Department of Agriculture, Livestock, Fisheries and Food of the Government of Catalonia (DARP) and the European Agricultural Fund for Rural Development (EAFRD).

The olive tree recovery project of Salar d'Arbúcies identifies the territory on the basis of this unique high-value product that allows recovery of the

Projecte social per a la recuperació de l'olivera de la varietat salar d'Arbúcies

land of the valley, making it a social project that ties in with and increases the local agri-food supply in the area around Montseny Natural Park, a biosphere reserve environment.

To promote the project, we must consider the challenge of providing value by fostering the description and knowledge of the parameters of quality of high-end extra virgin olive oil. Developing the International Olive Council (IOC) regulations with the contribution and description of the someliers in order to transform the normative language into emotional language, the price of high-quality extra virgin olive oil is justified and this oil is associated with pleasure and health.

This distinctive features of Salar d'Arbúcies olive oil are supported by a mark certifying their values.

KEYWORDS: social project, Salar d'Arbúcies variety, high-quality extra virgin olive oil, equivalent language, cost of olive oil, healthy aspects of olive oil.

1. INTRODUCCIÓ

L'any 2012, a la vall d'Arbúcies, es va començar un estudi de les varietats locals antigues d'horta i de fruiters, amb el resultat, l'any 2013, de 332 varietats inventariades.¹ L'estudi el va encarregar l'Ajuntament d'Arbúcies per obtenir un registre documentat de les varietats antigues conreades amb l'objectiu de poder-ne recuperar alguna que s'identifiqués amb la vall. El seguiment i el control van estar a càrrec de l'alcalde, el senyor Pere Garriga, i l'execució la va fer Micofora, SL, un viver de multiplicació de plantes d'Arbúcies amb experiència en investigació i recerca.

A les acaballes de l'inventari, es va treballar en la identificació de l'olivera, cosa que va representar un esforç afegit perquè no constava en el registre de varietats del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (DARP) i va obligar, en un primer moment, a fer un estudi dels pinyols de les oliveres velles que va servir de base per a complementar l'estudi genètic. Els resultats van confirmar que a la vall es cultivaven dues varietats anomenades *oliveres d'oli* i *oliveres de salar* (figura 1), que, com el seus noms indiquen, les primeres eren per a fer oli i les segones eren per a fer olives de taula.

En el dendrograma resultant de l'estudi d'onze caràcters morfològics dels pinyols (figura 2), s'observa que les oliveres A, C, D, E, F, I, J, K, L, M, Q, R i V pertanyen al mateix patró, i formen el primer grup. La H és propera al grup anterior, però se n'allunya una mica i forma el segon grup. Les oliveres B, N, O i T presenten el tercer grup. Les G i S, amb caràcters semblants al

1. Per a més informació, vegeu <http://valldarbucies.blogspot.com.es/2013/01/olivera-de-salar.html>.

FIGURA 1. Foto d'olives madures de la varietat salar d'Arbúcies, any 2013



FONT: Arxiu fotogràfic d'Oli de la Vall d'Arbúcies, SL.

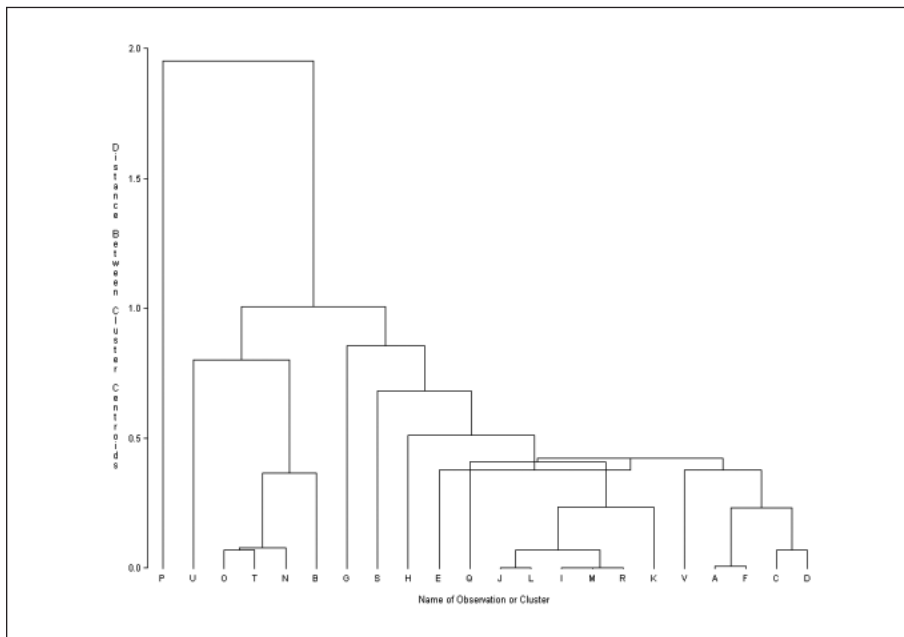
tercer grup però diferents entre elles, formen el quart i el cinquè grup. La U pertany al sisè grup. La P pertany al setè grup. D'aquests set grups inicials se'n van seleccionar set mostres per a fer les anàlisis genètiques.

L'estudi monogràfic sobre l'olivera antiga va confirmar que el seu cultiu representava una activitat amb vuit molins d'oli només feia seixanta anys i que havia desaparegut de la memòria de la gent. Però l'escenari va canviar del tot, cosa que va suposar un daltabaix, quan els resultats dels estudis genètics fets sobre l'olivera d'Arbúcies van concloure que era autòctona de la vall i, encara més, quan els estudis químics i organolèptics fets sobre l'oli el van catalogar de gamma alta.

El cultiu de l'olivera a Catalunya es remunta al segle VI aC quan els grecs arriben a Empúries i porten l'oleïcultura, que els romans estenen per tota la península Ibèrica, seleccionant aquelles oliveres silvestres més productives per a fer oli destinat, majoritàriament, a les llànties i a ungir en els rituals religiosos i celebracions socials. La varietat d'Arbúcies podria provenir d'aquesta antiga selecció grecoromana, ja que el cultiu de les terres de la vall d'Arbúcies es remunta a una antiguitat superior als dos mil anys. Ho testimonien els assentaments íbers localitzats a la vall d'entre els segles V i I aC, on s'han trobat restes d'àmfores itàliques que donen testimoni del con-

Projecte social per a la recuperació de l'olivera de la varietat salar d'Arbúcies

FIGURA 2. Dendrograma de similitud efectuat a partir d'onze caràcters morfològics dels pinyols de les oliveres velles de la vall d'Arbúcies



FONT: Arxiu d'Oli de la Vall d'Arbúcies, SL.

tacte dels habitants de la vall amb la romanització i de l'explotació dels fruits provinents de l'activitat associada al vi i a l'oli.

De l'antiguitat del conreu, també en són testimonis els documents de compravenda i lloguer del segle xv dipositats al Museu Etnològic del Montseny, així com les gerres olieres provinents de les excavacions arqueològiques fetes al Castell de Montsoriu, datades del voltant de l'any 1500.

La identificació i la descripció de les varietats locals d'olivera provinents de la selecció duta a terme al llarg del temps de les antigues oliveres silvestres és un objectiu de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), el qual s'ha traduït en un inventari de més de cent varietats a Catalunya, conservades en el banc de germoplasma del DARP.

2. LA RECUPERACIÓ DE L'OLIVERA DE SALAR DE LA VALL D'ARBÚCIES, UN PROJECTE SOCIAL

El projecte s'inicia el 2012 i el 8 de març del 2014 es presenta l'oli de la varietat salar d'Arbúcies als veïns de la població en una jornada del Pla

Ramon Espígol-Llorà

Anual de Transferència Tecnològica (PATT), guiada pel Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, i que, segons els organitzadors, va ser la més multitudinària de les comarques gironines. En aquesta jornada es va presentar l'oli de les oliveres d'Arbúcies a uns assistents que no donaven crèdit al que estaven a punt de fer: tastar l'oli amb un got i sense pa. Estaven a punt d'olorar i tastar l'oli antic de les oliveres de salar d'Arbúcies en un escenari tan nou que va convertir la jornada en una experiència difícil d'oblidar (figura 3), sobretot quan, seguint les indicacions de la cap del Panell de Tast, van treure el vidre de rellotge que tapava la copa i, en acostar-se-la al nas, va aparèixer el gran afruitat, el sabor afruitat de l'oliva de salar d'Arbúcies, l'afruitat de la vall concentrat en aquell instant. I en aquell moment, apareix l'emoció de voler recuperar la nostra olivera.

Aquesta emoció es va materialitzar en la creació de la societat Oli de la Vall d'Arbúcies, SL, el mateix any 2014, amb vint-i-quatre socis fundadors que alhora són veïns i propietaris de les antigues vinyes d'Arbúcies. Vinyes perquè el cultiu de l'olivera s'havia associat tradicionalment al cultiu de la vinya; el vi, l'oli i l'horta de secà donaven forma als turons afeixats de la vall d'Arbúcies.

A partir d'aquest moment, Oli de la Vall d'Arbúcies, SL, actua com a coordinadora del projecte, basant els estudis de l'olivera d'Arbúcies en tres projectes de recerca subvencionats pel DARP i pel Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (FEADER) que han permès estudiar l'olivera des d'un punt de vista genètic, agronòmic i mediambiental. Aquests tres projectes, executats els anys 2013, 2014 i 2015, respectivament, van ser:

— Projecte per a la recuperació de les varietats antigues d'olivera de la vall de la riera d'Arbúcies.

— Estudi sobre la petjada ecològica i la composició en polifenols de l'olivera de la vall d'Arbúcies.

— Estudi cuticular de la fulla per a l'optimització de tractaments fitosanitaris i estudi per a determinar la composició dels antioxidants de la pinyolada de la varietat d'olivera de salar d'Arbúcies.

Gràcies a la recerca, es va seleccionar un clon propi que es va anomenar *salar d'Arbúcies*. El seu conreu està autoritzat exclusivament als socis de la societat i està encarat a obtenir un oli d'alta qualitat destinat al mercat prèmium.

La recuperació de la varietat és un projecte que inicia l'Ajuntament, i al qual dona suport. Es reconeix com un projecte social perquè promou la vall a partir d'un producte autòcton, en què els beneficiaris són els veïns d'Arbúcies, no només els socis de la societat, sinó també els comerços i el sector turístic. Els interessats s'han agrupat en una societat mercantil amb ànima de cooperativa en benefici del territori, han recuperat les antigues vinyes situades en unes feixes oblidades des de mitjan segle xx per la industrialització i l'abandonament del camp i n'obtenen un producte (figura 4),

Projecte social per a la recuperació de l'olivera de la varietat salar d'Arbúcies

FIGURA 3. *Arbúcies, 8 de març del 2014. Presentació guiada per la cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya*



FONT: Arxiu fotogràfic d'Oli de la Vall d'Arbúcies, SL.

que enllaça amb l'oferta comercial i turística del Parc Natural del Montseny, Reserva de la Biosfera.

Una societat mercantil amb ànima de cooperativa pot semblar una contradicció, però ha estat la fórmula per aconseguir que tots els veïns que ho desitgin hi puguin participar. Formar una cooperativa era complicat, perquè només uns quants dels vint-i-quatre socis fundadors podien justificar l'activitat relacionada amb l'agricultura. Es va optar per una societat mercantil amb estatuts de règim intern de cooperativa, en què els beneficiaris són els socis en funció de la producció d'olives aportada i en què les participacions només serveixen per a prendre decisions en l'assemblea general. Hi és permeable l'entrada de socis nous, a partir d'una ampliació de capital anual, que tinguin terres apropiades per al cultiu de l'olivera. L'àmbit d'actuació va des del cultiu i la producció d'oli fins a la comercialització.

FIGURA 4. Mostra de les ampolles d'oli de la campanya 2016-2017



FONT: Arxiu fotogràfic d'Oli de la Vall d'Arbúcies, SL.

3. DIFUSIÓ DE LA VARIETAT SALAR D'ARBÚCIES

El nom *salar d'Arbúcies* fa referència al fet que les olives estaven destinades, antigament, a olives de taula després de passar per una curació amb aigua i sal.

Però la descoberta, l'estudi, la selecció del clon i el cultiu de la varietat *salar d'Arbúcies* només han estat el començament; per a consolidar el projecte fa falta donar-lo a conèixer i posar en valor l'oli, és a dir, cal donar a conèixer els paràmetres de qualitat de l'oli d'oliva verge extra al client i aprendre a explicar-los des d'un punt de vista comercial, dietètic i emocional. Cal adaptar els canals emprats en el món del vi per a definir els paràmetres de qualitat de l'oli d'oliva verge extra a través, especialment, de la formació de *sommeliers*. Aquesta formació es du a terme en col·laboració amb l'IRTA Mas Bové, l'Associació Catalana de Sommeliers i l'Escola Joviat de Manresa, d'on sortiran els futurs prescriptors dels olis d'oliva verge extra de qualitat gurmè (figura 5).

Es fa indispensable explicar al client que l'etiqueta *verge extra* correspon a una categoria d'oli d'oliva regulada per la norma del Consell Oleícola Internacional (COI), provinent del suc de les olives acabades d'aixafar, afruitat, sense defectes i una composició descrita per la normativa que li confereix un valor nutricional elevat, ric en vitamines i antioxidants. Però l'oli d'oliva verge extra

Projecte social per a la recuperació de l'olivera de la varietat salar d'Arbúcies

FIGURA 5. Curs 2017 de formació per a sommeliers amb la col·laboració de l'Associació Catalana de Sommeliers i de Vins & Co (botiga de vins catalans de petites produccions)



FONT: Arxiu fotogràfic d'Oli de la Vall d'Arbúcies, SL.














no és un producte homogeni, manifesta gran diversitat de composicions i d'aromes associades a la varietat d'olivera, al cultiu, a l'extracció (molí) i a la conservació. D'aquesta manera, per a cada varietat, tindrem olis verds i olis madurs, amb característiques químiques i organolèptiques diferents, que poden variar encara en funció del cultiu, intensiu o superintensiu (semblant a la vinya), ecològic o convencional. La combinació òptima d'aquests paràmetres fa que només una petita part de la producció es pugui considerar de gamma alta amb preus per sobre dels 30 €/L, però ens resistim a considerar-lo un producte de luxe, perquè el preu repercutit en cada plat és molt petit, més si es tenen en compte els beneficis que aporta per a la salut.

4. PARÀMETRES QUE PERMETEN QUALIFICAR UN OLI COM DE GAMMA ALTA

El que determina la qualitat dels olis d'oliva és semblant al que determina la qualitat del vins i que es resumeix en la idea que *agraden*. I els verge extra que agraden són olis aromàtics, afruitats i equilibrats que desperten el

FIGURA 6. Document Llenguatge equivalent per a establir equivalències entre els atributs de l'oli d'oliva i el vi

LLENGUATGE EQUIVALENT

PANELL DE TAST	SOMMELIERS		DESCRIPCIÓ SOMMELIERS
FRUITAT D'OLIVA	OLIVES I FULLES ●●●		Aromes lligats a la varietat d'oliva i a les fulles verdes de l'olivera.
POMA	VARIETATS DE POMA ●●●		Dóna diferents notes perfumades i àcides lligades a la varietat amb sensació sucosa.
	POMA AL FORN, CRIANÇA ●●●		Notes lligades al sucre calent amb sensació propera a la canyella i certa acidesa metàl·lica. L'aroma de poma al forn ens dona sensació semblant a l'olor de bodega i de criança lligada als vins. Ens aporta informació sobre l'inici d'oxidació.
VERD	VERD HERBA ●●●		El verd herba encapçala la seqüència d'aromes verds i correspon a l'aroma d'herba tallada associada a la frescor del matí que pot presentar notes d'ametlló i nou verda.
	VERD FULLA TOMAQUERA ●●●		Tot seguit apareix la fulla de tomaquera que té notes picants i àcides.
	FRESC EN BOCA / BALSÀMIC ●●●		Aromes frescos de menta, fonoll... S'expressa en la part posterior del paladar com una transició entre l'olor d'herba tallada fins a les notes mentolades i fresques en boca amb calidesa final.
	PINYOL / TÀNNIC ●●●		Al final de la seqüència apareix la sensació tànnica del pinyol de l'oliva.
PICANT	PICANT ●●		Sensació tàctil a l'inici i al final de la boca que ens recorda al bitxo. Quan el picant es nota a la gola és per la presència d'oleocanthal que el converteix en un descriptor saludable.
	PEBRE ●●		Sensació picant lligada a notes fumades.
	GINGEBRE ●●		Sensació picant lligada a notes mentolades.
	PICANT EN NAS ●●		Pebre blanc, julivert, coriandre. Són notes picants i refrescants amb sensació final de calidesa que notem en el pit.
	FRESC ●●●		Aromes nets, frescos i agradables; lleugers i lliures de defectes. Notes lligades als aromes d'herba fresca i verdures.
	FRESC AMB MINERALITAT ●●●		Ens dona sensació de rierol amb notes fresques de pedra humida.

● Notes positives ● Notes positives en transició a l'envelliment o defectes ● Notes negatives :.....

Projecte social per a la recuperació de l'olivera de la varietat sallar d'Arbúcies

FIGURA 6. Document Llenguatge equivalent per a establir equivalències entre els atributs de l'oli d'oliva i el vi (Continuació)

PANEL·L DE TAST		SOMMELIERS		CARACTERÍSTIQUES	OBSERVACIÓ VISUAL
				OLI JOVE	Verd · Daurat Lluminós · Capa de Color transparent · Rivet de copa ben definit
				OLI DE QUALITAT	Rivet de copa net sense fissures ni estries
				OLI DE RAIG	Acabat de fer presenta impureses però manté la lluminositat
				IMPURESES/HUMITAT	Augmenta l'opacitat en el temps
				ENVELLIMENT	Rivet de copa difuminat · Capa de color amb tons grocs
				DEFECTES	Rivet de copa trencat i/o amb estries
PANEL·L DE TAST	SOMMELIERS	DESCRIPCIÓ SOMMELIERS			
ASTRINGENT	ASTRINGENT		Sensació tàctil de sequedat semblant a la pell de plàtan. Olfactivament es pot associar al perfum de fusta seca provinent del pinyol i que correspon al final de la seqüència dels aromes verds.		
AMARG	AMARG		El gust amarg acompanyat de la textura oleica ens perllonga el sabor i fa que augmenti la complexitat aromàtica. L'amarg és un descriptor saludable.		
	CRUIXENT		Sensació d'emplenar la boca que ens porta a l'acció de mossegar quan l'oli toca el paladar. Va associat a notes salades i picants, a l'amarg, a l'astringent i al fresc. Es considera un descriptor de qualitat.		
DOLÇ	DOLÇ		Gust que es nota, bàsicament, a la punta de la llengua i en els llavis.		
	DOLÇ BARRICA		Textura i olor de camamilla. Dolçor lligada als aromes del Xarel·lo fermentat en barrica de castanyer.		
FRUITA MADURA	GOMINOLA		Aromes lligats a les gominoles vermelles.		
ANISAT	ANISAT		Aromes anisats donats per sobremaduracions o prefermentacions.		
PALLÓS	PALLÓS		Sensació de vell, cansat. En l'observació visual es veu que perd la lluminositat i apareix una ombra pallosa.		
HUMITAT	HUMITAT		Aromes de fongs, floridures, bolets, fulles mortes que ens recorda als aromes dels vins vells de la zona de la Rioja.		
METÀL·LIC	FERRO SANGUINI		Olors amb sensació de fred, com la olor dels congeladors. La sensació sanguínia s'expressa com una textura metàl·lica entre les genives i els queixals.		
	COGOMBRE / METÀL·LIC OXIDATIU		Notes de cogombre propi d'una mala conservació.		
RANCÍ	RANCÍ		Notes de fruits secs que porten cap a la oxidació.		
VINAGRE	ACÈTIC		Sensació volàtil de mostassa i rave que ens pot portar a notes properes a l'acetona.		

AMB LA COL·LABORACIÓ: Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Unió Europea
Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural
Europa investint en les zones rurals

ARBÚCIES
2014

IRTA
INSTITUT DE RECERCA I TÈCNIQUES
AGROALIMENTÀRIES I DEL MEDI RURAL

info@salarardarbucies.com
www.salarardarbucies.com
Oli de la Vall d'Arbúcies S.L.

FONT: Arxiu Oli de la Vall d'Arbúcies, SL.

plaer gràcies a la combinació dels atributs afruitat, amarg, picant i astringent amb sensació de fresc i net, lliures de defectes. Aquests paràmetres objectius i mesurables es complementen amb la capacitat que hem adquirit al llarg de l'evolució per a detectar els bons aliments de tal manera que amb un aprenentatge senzill tothom pot identificar els olis de gamma alta.

L'aprenentatge sobre els criteris de qualitat dels olis d'oliva és l'escenari que estem encetant juntament amb el Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, la Fundació Àlicia i l'Associació Catalana de Sommeliers per a formar els futurs prescriptors dels olis de gamma alta. Aquesta iniciativa que posa en equivalència el llenguatge normatiu del COI i el llenguatge emocional dels sommeliers ha permès crear el document *Llenguatge equivalent* (figura 6), que vol convertir la norma en comunicació emocional i arribar al consumidor final. El document *Llenguatge equivalent* s'ha elaborat gràcies a la col·laboració de l'IRTA Mas Bové i el Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, i al finançament provinent de la subvenció Cadenes Curtes i Mercats Locals del DARP de l'any 2016.

Cal tenir present que aconseguir un oli d'oliva verge extra de gamma alta no és fàcil i sempre prové d'un procés acurat que comença en la recerca i continua amb les pràctiques de cultiu, collita, extracció, conservació i distribució per tal de mantenir la qualitat a totes les fases. L'oli d'oliva verge extra és un producte delicat que inicia el procés d'envelliment en el mateix instant que es fa la premsada. La seva conservació es converteix en una lluita contra l'oxidació, que, de manera natural, fa que els atributs verds evolucionin mentre se suavitzen els amargs i astringents per a convertir-se en atributs dolços i de fruita madura.

5. EL PREU DE L'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Sovint es pensa que la categoria verge extra és la màxima qualificació d'un oli d'oliva, però això només és veritat en part, i aquest n'és l'origen del preu.

En el vi, un gran reserva es refereix al procediment d'elaboració que no sempre va lligat a la qualitat màxima; de manera semblant, en oleïcultura la categoria verge extra es refereix a la màxima expressió d'un oli, lliure de defectes organolèptics, però no tots els olis verges extra tenen la mateixa acollida per part del consumidor i només una petita part assoleix la qualificació de gamma alta. La resta de categories d'olis d'oliva (oli d'oliva verge, oli d'oliva refinat, oli d'oliva i oli de sansa) mai podran assolir la qualificació de gamma alta.

El cost de producció de l'oli d'oliva verge extra varia segons el sistema de cultiu: mentre que l'ecològic està per sobre dels 3,8 €/L,² el cultiu inten-

2. Preu mitjà provinent de diferents productors amb certificació del Consell Català de Producció Agrícola Ecològica (CCPAE) i sense.

Projecte social per a la recuperació de l'olivera de la varietat salar d'Arbúcies

TAULA I. *Costos comparatius de producció de l'oli d'oliva*

Sistema de cultiu	Costos de cada etapa productiva ¹ (€/kg oli)								
	Poda	Fertilització	Fitosanitaris	Sòl	Reg	Recol·lecció ²	Molta ³	Total	Amortització ⁴
Tradicional de seca 10 × 10 m (100 oliveres/ha)	0,28	0,19	0,38	0,69	0,00	1,58	0,47	3,57	0,38
Tradicional de reg 10 × 10 m (100 oliveres/ha)	0,21	0,10	0,20	0,38	0,54	0,91	0,22	2,56	0,50
Intensiu 7 × 5 m (271 oliveres/ha)	0,18	0,06	0,13	0,21	0,34	0,41	0,16	1,48	0,32
Alta densitat 7 × 2,5 m (543 oliveres/ha)	0,17	0,06	0,13	0,12	0,26	0,34	0,13	1,21	0,29
Superintensiu 4 × 1,5 m (1.583 oliveres/ha)	0,24	0,06	0,16	0,13	0,30	0,26	0,11	1,27	0,38

NOTES:

1. Els costos estan calculats a partir de les produccions mitjanes i un rendiment industrial del 20 %.
2. Els costos de recol·lecció inclouen les despeses de personal, assegurances socials, maquinària i ports a l'almàssera.
3. Els costos de la molta inclouen les despeses de personal, energia i gestió de residus (no inclouen manteniment ni assegurances).
4. Els costos d'amortització es calculen linealment durant quinze anys, i inclouen les despeses de plantació i la instal·lació de reg, així com la maquinària i les instal·lacions de l'almàssera (no inclouen terrenys ni obra civil).

FONT: Elaboració pròpia a partir de la conferència de Francisco Hermoso «Anàlisi tecnicoeconòmica dels nous models oleícoles», a la jornada PATT *Poda de formació en oliveres joves* (Arbúcies, 31 de març de 2014).

siu (tradicional) està per sobre d'1,36 €/L (1,48 €/kg) i el superintensiu per sobre d'1,17 €/L (1,27 €/kg) (taula i); en aquests dos últims casos, la càrrega de fitosanitaris pot augmentar en funció de la densitat de les oliveres.

Però les qualitats superiors dels verge extra només es poden aconseguir augmentant la inversió en coneixement i recerca i aplicant mètodes de conreu encarats a optimitzar el producte, a millorar-ne la qualitat organolèptica i dietètica, inversament proporcionals sempre al rendiment.

6. ALTRES VALORS QUE CAL TENIR EN COMPTE

El component saludable de l'oli verge extra va associat a la composició natural del suc de les olives, que transcendeix la seva funció alimentària per

a convertir-se en un pilar de la dieta mediterrània. Cal destacar el contingut d'àcids grassos insaturats com l'àcid oleic, d'àcids grassos essencials com l'àcid linoleic i l'àcid linolènic, d'antioxidants, de vitamines i també l'absència de pesticides. La composició de l'oli varia, a més de fer-ho amb la varietat, amb el tipus de conreu (regadiu o secà), el grau de maduresa, el mètode d'extracció (temperatura i temps de batuda) i la conservació. De manera que només la inversió en recerca ens permetrà obtenir un oli de la nostra varietat estable pel que fa a la categoria.

Els antioxidants de l'oli d'oliva verge extra pertanyen a una família de molècules orgàniques, els polifenols, que són els responsables dels atributs amargs, picants i astringents de l'oli descrits com a atributs positius. D'aquest extens grup de molècules, l'hidroxitirosol i l'oleocantal actualment són objecte d'estudi en l'alimentació i la salut. L'hidroxitirosol és un component de l'oli d'oliva que té un potencial antioxidant deu vegades superior a la vitamina C, i actua sobre els radicals lliures³ causants de malalties degeneratives (Ferran, 2015). L'oleocantal és una molècula que trobem en alguns olis d'oliva verge extra, com la varietat salar d'Arbúcies, de la qual s'està demostrant que té poder anticancerigen (LeGendre *et al.*, 2015). És remarcable, doncs, que els amargs i picants en l'oli d'oliva són dos atributs positius presents en la categoria verge extra, que, acompanyats de la vitamina E i de greixos insaturats, el converteixen en un producte altament saludable.

Els estudis Predimed,⁴ elaborats per la Universitat de Navarra i la Universitat Rovira i Virgili, constaten que una dieta mediterrània fonamentada en l'oli d'oliva verge extra redueix un 30 % el risc de patir episodis cardiovasculars més greus (ictus, infart de miocardi o mort cardiovascular) i en un 68 % el risc de càncer de mama (Toledo *et al.*, 2015).

7. CARACTERITZACIÓ DE L'OLI DE LA VARIETAT SALAR D'ARBÚCIES

Vegem les peculiaritats que converteixen l'oli de salar d'Arbúcies en un *gran oli* dins del grup d'olis de categoria superior. Seguint la metodologia del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, el primer que fem és olorar-lo, i sentim el plaer que aporta la frescor balsàmica de l'oli. Tot seguit el podem descriure pel grau d'afruïtat, d'amarg, de picant, de dolç, d'astringent i d'aromes d'herba tallada, carxofa, tomaquera, menta, fonoll, hortalisses, ametlla, nou verda i una mica de poma.

3. Un radical lliure és una molècula orgànica que presenta un extrem inestable i és altament oxidatiu.

4. Per a més informació, vegeu <http://predimed-es.weebly.com/introduccioacuten.html>.

Projecte social per a la recuperació de l'olivera de la varietat salar d'Arbúcies

FIGURA 7. Informe de l'anàlisi organolèptica de l'oli de la varietat salar d'Arbúcies feta pel Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya l'any 2014



Generalitat de Catalunya.
Departament d'Agricultura, Ramaderia
Pesca, Alimentació i Medi Natural
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries.**
Laboratori Agroalimentari

Informe descriptiu d'una mostra d'oli d'oliva verge Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

Núm. Registre: PT13_00981D

Dades generals

Referència de la mostra: IRTA Arbucies-H de 3-12-13

Mostra núm.: 0

Acta: 0

Presentació

Data de recepció

Data de tast

Pot de vidre de 300 ml, ple.

00/01/1900

13/01/2014

Tapat i precintat amb tap twist.

Dades del client

IRTA

Ctra.de Reus El Morell Km 4,5 43120-CONSTANTÍ

Mètode utilitzat

PNT AOR0001

Normativa aplicada

Nombre d'integrants del panell de tast

Nombre de sessions

1r tast: 8

2n tast: 0

1

3r tast: 0

Resultats

Atributs positius	Intensitat ⁽¹⁾	DTS ⁽²⁾	Defectes	Intensitat ⁽¹⁾	DTS ⁽²⁾
Fruïtat d'oliva	6,8 ±	0,2	Amuntegades/Baixos	0,0	±
Poma	0,0 ±	0,6			
Altres fruites madures ⁽⁴⁾	0,0 ±	0,0	Fongs/humitat	0,0	±
Verd fulla	4,4 ±	0,2	Avinat/agre/avinagrat	0,0	±
Amarg	6,3 ±	0,3	Metàl·lic	0,0	±
Picant	5,8 ±	0,4	Ranci	0,0	±
Dolç	3,2 ±	0,4	Altres defectes (3)	0,0	±
Astringent	3,7 ±	0,4			
Altres atributs tolerables ⁽⁴⁾	3,5 ±	0,2	Atenció oli amb un amarg superior a 5,0		
<i>tomaquera ametlló carxofa</i>			Atenció oli amb un picant superior a 5,0		

(1) Mediana de les observacions (2) Desviació Típica Sòlida (3) Només es detallen els indicats per més del 50% de tastadors

(4) Només es detallen els indicats per més del 33% de tastadors

Observacions

PUNTUACIÓ EQUIVALENT ue2568/91 = 7,23162708

Reus, 21/01/2014

Taxes: 51,80 €

*Panell reconegut pel "Consejo Oleícola Internacional"
(COI) per a la campanya 2012-2013*

M.Àngels Calvo Fandos
Cap del Panell

*Panell autoritzat pel "Ministerio de Agricultura, Alimentación
y Medio Ambiente per a la campanya 2012-2013*

Nota: L'anàlisi només dona fe de la mostra rebuda. Aquest informe no pot ser reproduït parcialment sense l'aprovació per escrit del Panell. La incertesa dels resultats analítics quantitius és a disposició dels clients que la sol·licitin.

Passeig Sunyer, 4-6, 2n 2a
43202 Reus
Telèfon 977 326 336
Fax 977 330 880
http://www.gencat.es/darp

FCADR0011C00
Pàgina 1 de 1

FONT: Arxiu d'Oli de la Vall d'Arbúcies, SL.

Pel que fa als paràmetres que el fan excel·lent, tal com indica l'anàlisi organolèptica realitzada pel Panell de Tast l'any 2014, l'oli de la varietat salar d'Arbúcies és un oli altament afruitat amb una nota de 6,8, que el posa dins del grup d'olis d'*afruitat intens*. L'afruitat és un atribut positiu descrit per la norma, que es pot simplificar dient que fa olor d'oli, una sensació que produeix més plaer com més gran n'és la intensitat. L'olor d'oli és fàcilment detectable per tothom. El paràmetre següent és la *frescor*, una frescor neta que provoca desig de tastar-lo. Tenim, doncs, un oli d'afruitat intens i fresc, però si fem una aspiració profunda serem capaços de detectar-hi un tercer element que ens eixampla la respiració, el component *balsàmic*. L'afruitat intens, el fresc i el balsàmic són els tres elements principals i diferenciadors de l'oli de salar d'Arbúcies.

Seguint la metodologia del Panell de Tast, tastem l'oli. Observem abans que, en l'anàlisi organolèptica de la figura 7, l'amarg té una nota de 6,3 i que una llegenda alerta dels olis que tenen notes d'amarg superiors a 5, perquè són olis que no agraden. Aquest factor, junt amb el picant i l'astringent, és la base del segon tret diferencial que fa especial l'oli de salar d'Arbúcies. Recordem que els atributs amargs, astringents i picants els aporten els polifenols, molècules amb característiques antioxidants que n'augmenten el valor saludable, però uns valors elevats d'aquests compostos provoquen rebuig en el consumidor, com alerten les anotacions de l'anàlisi de tast.

Cal preguntar-se per què l'oli de salar d'Arbúcies, tot i presentar valors superiors a 5 d'amarg i picant, alhora, agrada. La resposta és l'*equilibri*. Salar d'Arbúcies dona un oli que presenta un bon equilibri entre afruitat, amarg, picant, astringent i la seva matriu d'àcids grassos, formada en un 77,3 % per àcid oleic (taula II). L'àcid oleic és un àcid monoinsaturat que dona estabilitat al verge extra i que majoritàriament es troba en concentracions properes al 65 % (Romero, 2012). Però salar d'Arbúcies presenta una concentració superior al 75 %, un valor reservat només a un petit grup d'olis d'oliva, que li dona la densitat que equilibra l'amarg. Aquesta matriu d'àcids grassos combinada amb el contingut de polifenols (taula II) el fan un oli estable davant l'oxidació. Té una estabilitat oxidativa d'entre 18,62 hores i 30,52 hores (mètode Rancimat), depenent del grau de maduresa, mentre que l'oli d'arbequina presenta una mitjana de 6,5 hores. L'estudi dels polifenols determina peculiaritats en la composició que equilibren els amargs i la presència d'oleocantal en estat madur, responsable de la sensació picant al coll que fa tossir. Tenim, doncs, l'afruitat intens, amb un amarg alt equilibrat amb el picant, l'astringent i la densitat elevada d'àcid oleic, tot plegat provoca la necessitat de mossegar l'oli quan mulla el paladar i emplena la boca d'aroma i frescor. Aquesta sensació els *sommeliers* la descriuen com a *cruixent*. I l'oli de salar d'Arbúcies queda descrit com un oli afruitat d'amarg fresc i cruixent.

Projecte social per a la recuperació de l'olivera de la varietat salar d'Arbúcies

TAULA II. Nivells de les principals característiques elaiicotèniques d'una mostra d'oli procedent de l'olivera H¹

Components		Data	
		16/11/2012	05/12/2012
Índex de maduresa		1,00	3,36
Polpa/pinyol		2,66	3,30
Contingut gras (% sms)		46,1	50,8
Contingut total de pigments (mg/kg)	Clorofil·les	73,74	15,23
	Carotenoides	26,48	12,35
Color	L*	55,08	85,82
	a*	-28,61	-11,85
	b*	87,29	118,89
Contingut en àcids grassos (%)	Palmític (C16:0)	11,5	11,7
	Oleic (C18:1)	77,3	75,2
	Linoleic (C18:2)	5,3	7,1
	Linolènic (C18:3)	0,7	0,7
Susceptibilitat oxidativa ²		387	466
Contingut en polifenols (mg/kg) ³		740	322
Estabilitat oxidativa (h a 120 °C)		30,52	18,62
Ceres (mg/kg)		< 50	< 50

1. Olivera que va ser escollida al final del projecte de recuperació de les varietats i que es va anomenar *salar d'Arbúcies*. Vegeu la figura 2.

2. Valor entre 300 i 1.300.

3. Expressat com a àcid gàllic: mgGAE/kg.

L*: lluminositat; a*: gamma espectral del vermell (valor positiu) al verd (valor negatiu); b*: gamma espectral del groc (valor positiu) al blau (valor negatiu).

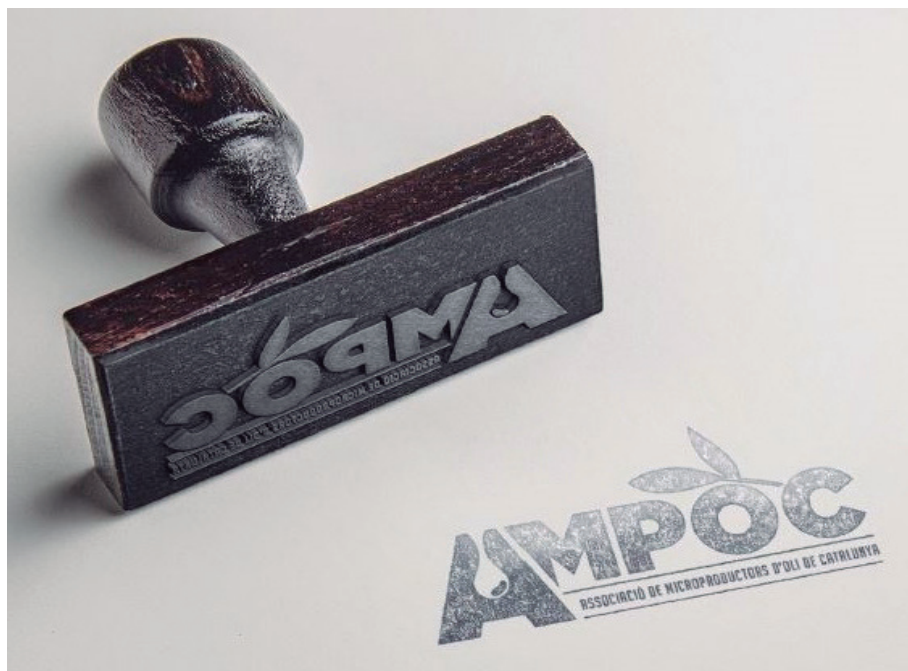
FONT: Informe IRTA V2999 del 29/04/2013, elaborat dins del projecte de recuperació de les varietats antigues d'olivera de la vall de la riera d'Arbúcies.

8. SEGELL DE QUALITAT DE L'ASSOCIACIÓ DE MICROPRODUCTORS D'OLI DE CATALUNYA (AMPOC)

Com s'ha comentat, només una part dels olis verges extra són de gamma alta. El segell de qualitat de l'Associació de Microproductors d'Oli de Catalunya (AMPOC, entitat en constitució) respon a la necessitat d'identificar aquells

Ramon Espígol-Llorà

FIGURA 8. Segell d'AMPOC



FONT: Arxiu fotogràfic d'Oli de la Vall d'Arbúcies, SL.

olis de varietats menors i/o locals amb un registre divers de perfils i d'aromes, que siguin dins la categoria d'olis de gran qualitat.

El segell AMPOC (figura 8) vol certificar la categoria prèmium, i preservar i evidenciar la marca del productor. Aquesta certificació vol assegurar que l'oli és verge extra de gamma alta en el moment d'envasar-lo i que ho continua sent quan arriba al consumidor, ja que la conservació i la distribució són elements indispensables que cal controlar per a mantenir les característiques de l'oli.

BIBLIOGRAFIA

- FERRAN, M. D. (2015). «Hidroxitirosol, el mejor antioxidante natural y el más desconocido. Estudio comparativo con otros antioxidantes». Treball final del màster de Nutrició i Salut. Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya.
- HERMOSO, M.; UCEDA, M.; GARCÍA, A.; MORALES, J.; FRÍAS, L.; FERNÁNDEZ, A. (1991). «Elaboración de aceites de oliva de calidad». Sevilla: Consejería de Agricultura. Junta de Andalucía.

Projecte social per a la recuperació de l'olivera de la varietat salar d'Arbúcies

- LEGENDRE, O.; BRESLIN, P. A. S.; FOSTER, D. A. (2015). «(-)-Oleocanthal rapidly and selectively induces cancer cell death via lysosomal membrane permeabilization (LMP)». *Molecular & Cellular Oncology*, vol. 2 (4). També disponible en línia a: <<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/23723556.2015.1006077>>. DOI: 10.1080/23723556.2015.1006077. [Consulta: maig 2018].
- RALLO, L.; BARRANCO, D.; CABALLERO, J. M.; RÍO, C. del; MARTÍN, A.; TOUS, J.; TRUJILLO, I. (2004). *Variedades de olivo en España*. Madrid: Junta de Andalucía: MAPA: Mundi-prensa. 478 p.
- ROMERO, A. (2012). «L'olivera Corbella: cultiu i oli». A: *Jornada tècnica PATT* (Manresa, febrer de 2012).
- TOLEDO, E.; SALAS-SALVADÓ, J.; DONAT-VARGAS, C. [et al.] (2015). «Mediterranean diet and invasive breast cancer risk among women at high cardiovascular risk in the PREDIMED trial. A randomized clinical trial». *JAMA Internal Medicine*, vol. 175 (11), p. 1752-1760. També disponible en línia a: <<https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/fullarticle/2434738?resultClick=1>>. DOI: 10.1001/jamainternmed.2015.4838. [Consulta: maig 2018].
- TOUS, J.; ROMERO, A. (1993). *Variedades del olivo: con especial referencia a Cataluña*. Barcelona: Fundació la Caixa: Aedos. 172 p.