



MÒDUL 4

Els tipus d'oli d'oliva

ÍNDEX

1. L'OLIVERA I LES VARIETATS D'OLIVA
2. ELS TIPUS D'OLI D'OLIVA
3. ACTIVITAT PRÀCTICA

1. L'OLIVERA I LES VARIETATS D'OLIVA

L'olivera (*Olea europea L.*) és un arbre de llarga vida que pot produir fruits durant centenars d'anys. Depenent de la seva varietat, produirà un tipus d'oliva o un altre, cadascuns amb unes característiques i propietats concretes.

De la mateixa manera que passa amb moltes fruites i verdures, també existeixen diferents varietats d'oliva. A Espanya, s'han arribat a catalogar fins a 250 varietats d'oliveres cultivables diferents des de que es començaren a conrear a la península ibèrica segles enrere. Actualment, però, tan sols es cultiven de manera habitual una vintena d'aquestes varietats. D'entre elles, només quatre abracen el 60% de l'olivicultura i una sola -la varietat Picual- produeix la meitat de l'oli de l'estat espanyol.

Amb tota aquesta varietat, es poden produir olis monovarietals (a partir d'una única varietat d'oliva, com per exemple oli d'oliva verge extra d'oliva Picual), o olis que combinen dues o més varietats d'oliva.

A Mallorca i a les illes Balears, les varietats d'olivera i oliva més comunes són les següents:

- **Mallorquina:** És la més característica de Mallorca. D'aquesta varietat s'obtenen olis amb aroma i sabor afruitat intens, amarg i picant. L'olivera és de grans dimensions i el fruit de mida mitjana i asimètric.



L'olivera i l'oliva de varietat mallorquina (Imatge: variedadesdelolivo.com)

- **Arbequina:** Produeix olis afruitats, entre verdosos i grogosos, amb aromes que recorden a la poma o a l'ametlla i un sabor suau i dolç. L'olivera no és de gran envergadura, amb branques llargues i poc ramificades. El fruit és petit, ovalat i quasi simètric.



L'olivera i l'oliva de varietat arbequina (Imatge: variedadesdelolivo.com)

- **Empeltre:** Amb aquesta varietat s'elaboren olis de color groc palla i or brut, amb aromes de fruites i un sabor suau i dolç. Són arbres de gran envergadura i dimensions i els fruits són asimètrics i allargats.



L'olivera i l'oliva de varietat empeltre (Imatge: variedadesdelolivo.com)

- **Picual:** El seu oli té una gran estabilitat i personalitat i és molt fort. El sabor és amarg i intens, una mica picant. Els arbres són grans amb copes molt frondoses i els fruits presenten forma d'el·lipse.



L'olivera i l'oliva de varietat picual (Imatge: variedadesdelolivo.com)

	Mallorquina	Empeltre	Arbequina	Picual
OLIVERA	- De grans dimensions. - És la més característica de Mallorca.	- De gran envergadura - El seu nom deriva de la paraula "empelt".	- Grandària mitjana. - Comença la seva producció molt jove.	- Robust. - Adaptable a climes diferents. - Alta productivitat.
OLIVA	Asimètrica.	- Allargada i asimètrica. - Maduració primerenca (novembre-desembre).	- Ovalada, simètrica i molt petita. - Maduració tardana (desembre-gener).	- Punxeguda. - Maduració primerenca (novembre-desembre).
OLI	Afruitat intens, amarg i picant.	Afruitat suau, delicat i dolç.	Suau i poc amarg.	Afruitat, amarg, amb un toc picant i amb cos.

2. ELS TIPUS D'OLI D'OLIVA

L'oli d'oliva és el concepte que s'empra per fer referència al suc de l'oliva, que s'obté mitjançant diferents procediments físics que no impliquen l'alteració de les seves qualitats. L'oli d'oliva, per tant, no pot estar mesclat amb cap altre producte ni contenir cap additiu que en modifiqui el gust o la composició.

Existeixen tantes varietats d'oli d'oliva com varietats d'oliveres i olives hi ha al món. Hi ha olis d'oliva de múltiples varietats i qualitats: Dues espècies d'olivera diferents produiran dos olis de característiques diferents, que podran ser o no de la mateixa qualitat. De la mateixa manera, una mateixa varietat d'oliva pot donar olis diferents, depenent del lloc on s'hagi cultivat.

El que fa diferents els olis i les seves característiques (que tinguin un gust o una olor més forts o més suaus, per exemple) és principalment la matèria primera que s'utilitza per a la seva elaboració, és a dir, la varietat d'oliva emprada. Tot i així, un altre factor que influeix molt és el grau de maduració de l'oliva al moment de fabricar l'oli.

Amb una mateixa varietat d'oliva, els olis produïts a principi de temporada -és a dir, amb olives menys madures- seran més picants i amargs que els olis obtinguts a final de temporada amb olives més madures.

En conseqüència, els olis d'oliva es poden classificar segons diferents criteris: La varietat de l'oliva, la qualitat, el grau d'acidesa, el mètode d'extracció emprat en la fabricació, les seves característiques sensorials (sabor, olor, color), etc.

Un apunt:

L'acidesa de què parlem quan ens referim a l'oli no és detectable en el gust, ni tampoc a nivell digestiu. En realitat, té relació amb la quantitat d'àcids grassos lliures que té, com per exemple l'Omega 9, molt beneficiós per al nostre organisme. Quant menor sigui l'acidesa de l'oli, menys haurà "sofert" durant la seva elaboració i, per tant, millors seran les seves qualitats.

La classificació popularment més acceptada és la feta des del punt de vista de la comercialització de l'oli. Els tipus d'oli que trobam al lloc de compra habitual són els següents:

Oli d'oliva verge: L'obtingut mitjançant processos físics i mecànics que no impliquen cap alteració de l'oli.

→ **Verge extra:** És l'oli de categoria superior i màxima qualitat, al que no se li ha afegit cap tipus de substància i que és, per tant, un producte totalment natural, que conserva totes les seves característiques sensorials i propietats per a la salut, sense cap defecte.

→ **Verge:** Sense la paraula "extra", fa referència a un oli d'oliva sense additius ni conservants, però que presenta alguns defectes sensorials (sabor, olor o aroma).

Oli d'oliva: L'oli d'oliva que ja no té consideració de “verge” és un oli de menor qualitat, ja que és el resultat de la mescla d'olis refinats i olis verges. La part d'oli refinat elimina olors i regula el grau d'acidesa, mentre que la d'oli verge aporta aroma i sabor.

Oli d'oliva refinat: Es tracta d'oli d'oliva sotmès a processos físics o químics, que fan que perdi els nutrients propis de l'oli, a banda del color, gust i aroma original.

Per tant, l'únic oli que podem denominar producte natural és l'oli d'oliva verge extra. És el millor oli per preparar tot tipus de plats, ja que potencia els sabor dels aliments i té grans beneficis per a la nostra salut.

3. ACTIVITAT PRÀCTICA: LA LLISTA DE LA COMPRA

L'activitat planteja la possibilitat de conèixer la història de l'oli i les oliveres a través de la mirada dels altres.

Què necessitaràs

- Aquesta fitxa (enllaç a la fitxa pdf)
- Una càmera fotogràfica
- Bolígraf

Què farem

L'objectiu d'aquesta activitat és fer un informe dels olis d'oliva que tenim a l'abast, tant al supermercat com al rebost de casa. Per a això, ens aproparem a la botiga més propera i, a la secció d'olis, apuntarem i/o fotografiarem els diferents tipus d'oli que s'hi venen, emprant la fitxa adjunta.

Després, farem el mateix al rebost de casa.

Quines conclusions en treus, de la teva investigació?