

oleo

butlletí aemo

Número 19 / Hivern 2015



Diputació Tarragona



AJUNTAMENT DE REUS



CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI

Les claus del tast

AEMO crea una eina que ensenya a distingir les característiques dels olis d'oliva verges extra



Fruitat d'oliva, dolç, picant o amarg són sabors i sensacions que pot contenir l'oli d'oliva verge extra. Poma, ametlló, carxofa o fonoll, només algunes possibilitats d'aromes secundàries. Uns matisos de gust, color i aroma que poden passar desapercebuts per a gran part de les persones consumidores i que deriven de les característiques d'excel·lent qualitat dels olis verges extra, aquells que han estat obtinguts a partir d'olives sanes i no malmeses, utilitzant exclusivament mitjans mecànics i amb una molturació a temperatures baixes (entre 27 i 30°C).

Detectar aquestes qualitats requereix d'una metodologia estandaritzada que s'utilitza en el procés de tast professional per valorar les característiques

organolèptiques de l'oli. Amb l'objectiu de promoure la cultura de l'oli entre els consumidors espanyols, l'Associació Espanyola de Municipis de l'Olivera (AEMO) ha dissenyat un 'kit de tast' que es pot posar en pràctica fàcilment i a casa. En una hora, qui estigui interessat a aprofundir en les possibilitats per assaborir i olorar l'oli d'oliva verge pot obtenir amb aquesta eina les nocions elementals per identificar els principals defectes i virtuts dels olis d'oliva i conèixer les diferents categories comercials.

El joc de tast conté quatre ampolles de 50 cl d'oli, concretament, una d'oli d'oliva i tres d'olis verges extra de gran qualitat de les varietats picual, hojiblanca i arbequí, i inclou quatre flascons de 2 ml amb

essències que mostren quatre possibles defectes de l'oli que poden ser olorats (no tastats) i que estan presents als olis llampants: ranci, avinat, amuntegades i terra. També proporciona una copa normalitzada de tast; un llibre explicatiu sobre les característiques i els defectes dels olis, i un DVD amb un vídeo tutorial que explica com utilitzar el joc.

La iniciativa s'ha portat a terme amb el suport econòmic del projecte ENPI i, en una primera fase pilot, ha llançat 300 unitats del 'kit de tast'. Ara, AEMO està cercant el finançament necessari entre els diferents actors del sector oleícola per desenvolupar el projecte amb la distribució de milers d'unitats a l'Estat espanyol.

Oleoturisme

La descoberta dels valors naturals i patrimonials del territori

La importància del turisme com a activitat econòmica no ha deixat de créixer en les últimes dècades. I el perfil del turista s'ha anat transformant i diversificant, de manera que actualment moltes de les persones que viatgen ho fan cercant, fonamentalment, vivències i emocions genuïnes. Es tracta d'un tipus de turista més informat, més exigent, que fuig de l'estandardització i la banalització, prefereix les experiències reals i està preocupat per la cultura i pel mediambient.

Així, han anat proliferant les ofertes d'un nou turisme vinculat a la descoberta dels valors geogràfics, històrics

i gastronòmics del país, que obren la possibilitat de conèixer, degustar i comprar productes autòctons. L'Oleoturisme s'ha desenvolupat en aquest context com una modalitat temàtica per conèixer el territori, seguint l'experiència d'èxit del turisme del vi.

A diferència dels models de lleure passiu o contemplatiu, el turisme de l'oli proposa al visitant endinsar-se en la comprensió de les formes de vida de les nostres comarques i apropar-se al seu paisatge natural i humà amb una actitud respectuosa i activa. És un turisme de proximitat que revaloritza com a destí un univers proper moltes vegades ignorat o menys-

preat, i es centra en el reconeixement de les nostres arrels populars i agràries.

L'Oleoturisme està vinculat als paisatges d'oliverar i a la descoberta del seu alt valor estètic i ecològic, als cultius tradicionals del territori, als costums culinaris de la gastronomia catalana i a tot allò relacionat amb la cultura oleícola. Rutes, agrobotigues, museus i centres d'interpretació de l'oli donen forma a l'oferta existent per a les persones practicants d'aquest tipus de turisme rural, en què el producte tradicional lligat a l'origen és protagonista en el seu entorn.



Una oferta turística en augment

A Catalunya són molts els productors i ens locals que ja estan desenvolupant una oferta d'activitats lligada a l'Oleoturisme. La Cooperativa Agrícola de Cabacés, la Cooperativa Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume o el Molí Miró Cubells, a la comarca del Priorat, són alguns exemples d'empreses catalanes que ofereixen a les pàgines web visites guiades a les seves instal·lacions i passejades per les finques, amb tasts d'oli dins del molí o a l'aire lliure.

Les entitats promotores de les cinc Denominacions d'Origen Protegides de Catalunya (Garrigues, Terra Alta, Siurana, Baix Ebre-Montsià i Empordà) proposen rutes de l'oli per recórrer preferiblement en el temps de collita de l'oliva i d'obtenció de l'oli, que comença a la tardor, cap al novembre, i s'estén fins al febrer. En aquesta època es poden visitar les almàsseres en plena producció. Les cooperatives de les zones productores organitzen també durant els mesos de tardor festes i fires de l'oli on es pot degustar i comprar directament l'oli novell, que contribueixen a impulsar l'afluència de públic a aquests municipis.

Les rutes de l'oli sovint uneixen els municipis de les comarques productores recorrent camins d'arbres centenaris, on el visitant pot resseguir els vïndes del món oleícola al llarg dels pobles i del seu paisatge. És el cas de la Ruta de l'Oli i l'Olivera de la comarca del Mòtsià, que lliga cinc municipis vinculats al cultiu de l'olivera: Santa Bàrbara, La Galera, Godall, Ulldesona i La Sénia. El recorregut per l'itinerari d'oliveres històriques es complementa amb la visita a les cooperatives i als molins que participen en la ruta, que organitzen activitats de portes obertes per mostrar els detalls del procés d'elaboració de l'oli d'oliva verge extra. La iniciativa compta amb la col·laboració d'altres empreses de la zona, com ara forns de pa, botigues i restaurants, on es pot tastar l'oli d'oliva, sol o dins de variades opcions gastronòmiques.

Alguns municipis catalans, d'altra banda, han decidit promocionar l'Oleoturisme com una part específica i remarcable de la seva oferta turística local. Aquest és el cas de la vila de Riudecanyes, al Baix-Camp.

Entre els molts atractius que poden motivar l'arribada de visitants al poble, l'Ajuntament de Riudecanyes destaca la possibilitat de gaudir dels productes de la terra de qualitat i, particularment, l'oportunitat de conèixer tots els secrets de l'oli d'oliva verge extra. A més de mostrar el treball artesanal de la collita de l'oliva i de l'elaboració de l'oli verge extra, les activitats disponibles inclouen esmorzars entre oliveres, tallers de tast, classes de cuina o activitats esportives.

Entre els recursos existents, els centres d'interpretació i els museus de l'oli són importants espais de divulgació sobre la història de l'olivera i l'oli d'oliva, que presenten el producte en interacció amb els processos culturals que han tingut lloc al territori. El Museu de l'Oli d'Oliva Verge Extra de Riudecanyes, el Museu de l'Oli i del Món Rural de Castellans, a les Garrigues, o el Museu Natural Oliveres Mil·lenàries de l'Arión, a Ulldesona, són alguns dels equipaments a Catalunya dedicats a la cultura de l'oli, que en ocasions organitzen excursions guiades als arbres mil·lenaris de la zona.



Potencialitats i reptes per al futur de l'Oleoturisme

La Generalitat de Catalunya va fer públic l'any 2014 un estudi que analitza la realitat de l'Oleoturisme a Catalunya. L'informe, elaborat per la Direcció General de Turisme i l'Agència Catalana de Turisme, conclou que l'Oleoturisme és un producte amb un gran potencial de creixement que, a més, pot afavorir el desenvolupament econòmic de les comarques de l'interior tot constituint una oferta turística de qualitat, integrada al territori. L'estudi assenyala també que el desplegament d'aquesta nova oferta no pot portar-se a terme sense la implicació conjunta dels productors, el sector turístic i les administracions públiques, i requereix de la participació del sector privat.

Catalunya és una important productora d'oli d'extraordinària qualitat, però aquest producte mil·lenari i quotidià és encara molt desconegut per al gran públic pel que fa als seus processos d'elaboració. Les cooperatives i Denominacions d'Origen Protegides (DOP) catalanes tenen en el turisme de l'oli una remarcable oportunitat socioeconòmica, ja que són

les entitats que poden garantir l'origen, la traçabilitat i la proximitat de la producció de l'oli d'oliva. Un dels aspectes a considerar en relació al futur de l'Oleoturisme consistiria a reforçar la vinculació entre els productors oleícoles i altres recursos turístics del seu entorn, com ara hoteleria, restauració, transport i patrimoni cultural, per poder donar forma a una oferta articulada. En aquest sentit, les Rutes de l'Oli han de tenir un fil conductor i estar lligades a la resta de serveis turístics del territori, i no consistir únicament en un llistat de museus i cooperatives.

També seria interessant desestacionalitzar el producte oleoturístic i buscar opcions perquè els visitants es puguin apropar tot l'any, no només quan els molins estan en funcionament. Això suposaria tenir a punt camps i molins, que haurien de ser llocs de portes obertes on realitzar altres activitats com ara visites d'escoles, sopars o dinars, a més de conèixer el seu funcionament habitual.

La pràctica de l'Oleoturisme té nombroses possibilitats de desenvolupament dins del turisme rural i pot ser un bon complement per a altres recursos i atractius culturals i paisatgístics que formen part de l'oferta turística als pobles. Un ampli espectre de visitants que busquen noves experiències culturals poden degustar l'oli local quan s'apropen a menjar i, alhora, interessar-se per conèixer tot el que envolta la seva elaboració. L'Oleoturisme es pot convertir així en una tematització dins de les noves tendències del turisme rural, que dona un argument a les comarques productores i s'obre com un camí que es pot aprofitar envers la diferenciació i especialització dels productes de caire cultural i gastronòmic.

L'autenticitat i l'originalitat d'aquesta oferta turística, d'altra banda, es poden incorporar a les instal·lacions ja existents relacionades amb la salut i el benestar, com ara balnearis i cases rurals, potenciant el vinde entre oli verge extra i salut.



Turisme sostenible i de qualitat

L'activitat turística té efectes directes i indirectes en un territori i pot comportar tant avantatges com desavantatges. Entre els efectes positius, pot generar xarxes per als habitants del lloc on es produeix, crear llocs de treball i diversificar l'activitat econòmica a les àrees rurals. Però també pot tenir impactes negatius com la pèrdua d'identitat, el deteriorament ambiental i la pujada de preus a la zona.

El turisme no és la solució als problemes socioeconòmics quan no es troba una altra alternativa. Per garantir la sostenibilitat del model turístic cal atendre

als aspectes ambientals i socioculturals del territori i créixer en qualitat més que en quantitat. És necessari considerar la recuperació de l'entorn i del patrimoni, el coneixement dels costums i tradicions antigues, i la valoració de la nostra història i cultura.

L'Oleoturisme, en aquest sentit, no és un turisme de masses. Representa un alternativa que prioritza l'atenció propera, el bon servei i la qualitat, i és una opció extraordinària per a la transmissió de valors. És un turisme que permet incorporar a l'oferta turística autèntica, interès per la geografia

i els espais naturals, preocupació per la salut i aprenentatge mitjançant activitats de descoberta i aventura.

Un turisme amb voluntat de preservació i millora del nostre paisatge i patrimoni rural, que té la seva raó de ser en el reconeixement dels nostres referents culinaris, agraris i emocionals. I un nou motor econòmic per a les nostres comarques que potencia els productes naturals de proximitat, contribuint a fer dels paquets turístics una oferta respectuosa i integrada en el seu entorn.



BREUS

Estudiants de la Universitat de Califòrnia Davis inventen un sensor per detectar l'oli ranci

Un estudi realitzat pel Centre de l'Oli de la Universitat de Califòrnia a Davis (UC Davis) va mostrar que gairebé el 70 per cent de l'oli d'oliva verge extra que es ven als supermercats de Califòrnia és defectuós i no té els antioxidants, els àcids Omega 3 i el sabor propis de la categoria verge extra que fan de l'OOVE un producte tan beneficiós per a la salut.

Com podem garantir que el contingut de les ampolles d'oli és efectivament de qualitat extra verge i no s'ha deteriorat? Aquest interrogant va motivar un grup d'estudiants d'aquesta universitat a investigar les

possibilitats d'idear un dispositiu que permetés detectar la ranciessa, un defecte comú en l'oli d'oliva oxidat amb el pas del temps o que ha estat massa exposat a la llum o el calor. El resultat ha sigut un biosensor que avalua de forma ràpida i senzilla el perfil químic de l'oli d'oliva verge extra i proporciona així a productors, distribuïdors i consumidors una eina per garantir la qualitat del producte.

El biosensor electroquímic té forma de termòmetre i s'acompanya amb un hardware i un software que poden identificar els nivells de ranciessa en una gota d'oli. Segons la UC Davis, el dispositiu estarà disponible

properament per a industrials nord-americans i d'altres països a un preu d'uns 125 dòlars. Una possible aplicació futura seria incorporar el biosensor a les ampolles d'oli verge extra, de manera que els consumidors poguessin saber el grau de frescor de l'oli i veure si està començant a fer-se ranci.

Aquest invent ha resultat premiat a l'edició de 2014 d'un concurs científic anomenat iGEM (International Genetically Engineered Machines), en què investigadors de tot el món participen amb projectes de biotecnologia orientats a resoldre els problemes de la societat.



El cost d'un quilo d'oli d'oliva

El Consell Oleícola Internacional (COI), juntament amb l'Associació Espanyola de Municipis de l'Olivera (AEMO) i GEA Westfalia Separator Ibèrica han presentat al desembre de 2014 els resultats preliminars d'un estudi internacional que vol esbrinar el cost de producció d'un quilogram d'oli d'oliva verge en diferents sistemes de cultiu.

L'estudi ha calculat costos directes que inclouen fertilitzants, protecció de les plantes i el sòl, poda,

collita i reg, i costos indirectes d'amortització, transport i mòlta. Així s'han obtingut uns costos generals en euros de la producció d'oli a cada país, que actualment estan en procés de revisió abans de la seva publicació.

L'equip d'investigació ha proporcionat a partir dels resultats un seguit de recomanacions per millorar la competitivitat de les explotacions olivereres més desafavorides. Entre els suggeriments, proposen fomentar la formació i la transferència de coneixement

als països en què les tècniques de cultiu són poc rentables i potenciar estratègies de cooperació i integració entre pagesos de l'olivera i almàsseres.

Segons l'estudi, més de 30 milions de persones estan ocupades en el sector de l'oli d'oliva en 47 països productors dels cinc continents. L'oli d'oliva es consumeix en més de 160 països, però equival només a l'1,7 per cent dels greixos comestibles del planeta.

Animem als municipis amb importància oliverera a fer-se socis d'AEMO. Per a més informació, omplin la següent butlleta.

Entitat / Ajuntament.....

Adreça

Població CP.....

Telèfon Fax.....

Correu-e Contacte.....

Enviar a:

Passeig Sunyer, 4-6 43202 Reus (Tarragona) a l'atenció de Rosa Domènech o bé pot posar-se en contacte amb el Centre de Desenvolupament de l'Oli - Tel. 977 010 061 / Fax. 977 010 062
També a través de correu electrònic a: cdo@reus.cat