

OLI DE L'EMPORDA

Font: www.oliemporda.cat



UN ORIGEN CERTIFICAT

La Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà, creada el 2008, assegura la qualitat de l'oli d'oliva que es produeix a les dues comarques empordaneses i en alguns municipis del Pla de l'Estany i el Gironès. És una certificació impulsada pel departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya i avalada per l'esforç dels agricultors i les cooperatives.

DOS MIL ANYS D'HISTÒRIA

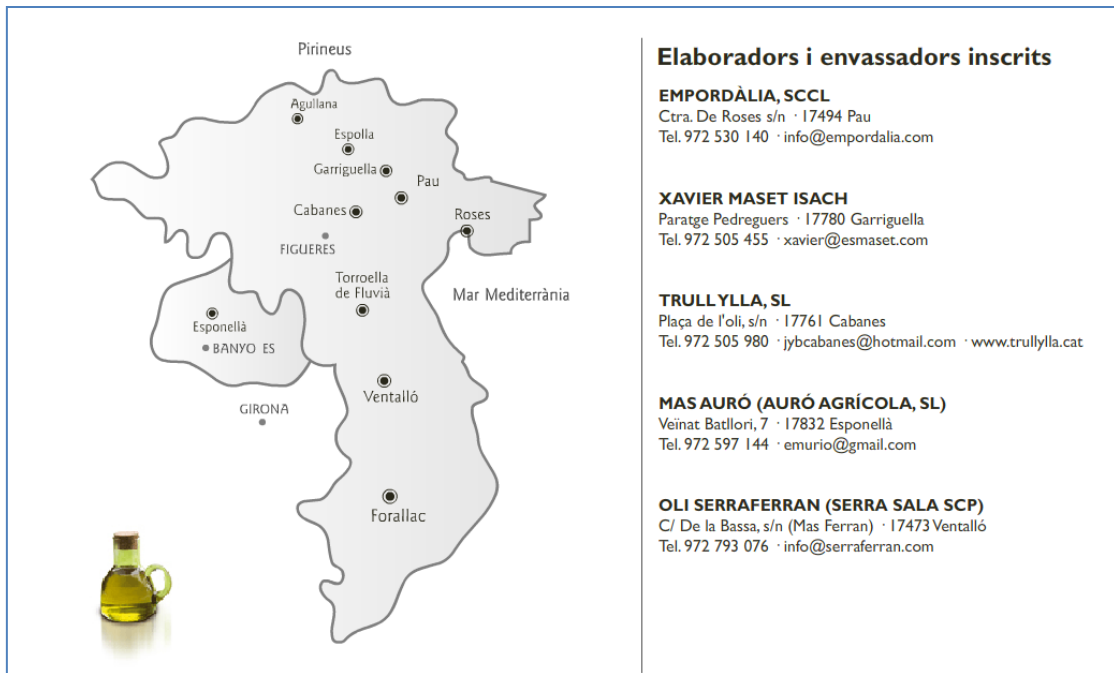
Les primeres mostres d'olivera que s'han trobat a l'Empordà daten del final de l'Edat del Bronze. Però el cultiu de l'olivera i la producció d'oli s'atribueixen als grecs, que van arribar per mar el segle VI a.C. i van fundar les colònies d'Empúries i Roses, que ben aviat esdevindrien dinàmics enclavaments comercials. Més tard els romans van mantenir els conreus i els monjos benedictins els van consolidar, fins arribar a la situació actual, amb una extensió de més de dues mil hectàrees d'oliveres i una producció d'olis d'elevada qualitat.

VORA ELS SERRATS I ARRAN DE MAR

La zona de cultiu es concentra en terrenys de sòls pobres: la serra de l'Albera i la serra de Rodes, al nord; el Montgrí i les Gavarres, al sud. Substrats muntanyosos que configuren una geologia característica, amb granits, pissarres i argiles. La privilegiada ubicació geogràfica empordanesa, a cavall entre la mar Mediterrània i els Pirineus, fa que el clima combini hiverns suaus, estius no massa calorosos i la inevitable tramuntana. Tot plegat ajuda a configurar el marcat caràcter de l'oli de l'Empordà.

VARIETATS SINGULARS

La qualitat i singularitat de l'oli de la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà vénen avalades per les varietats específiques de la zona: Argudell, Corivell i Verdall (Llei de Cadaqués); i a finals del segle XX es va introduir la varietat Arbequina. L'oli de l'Empordà té un aspecte clar, net i transparent. Presenta una complexitat notable, amb aromes que recorden al fonoll, a l'ametlla i als anissos. El gust i les sensacions que desprèn canvien segons quin és el fruit que l'ha produït. Les varietats Argudell i Corivell tenen un delicat equilibri entre dolç i amarg, mentre que la varietat Llei de Cadaqués dóna lloc a un oli afruitat, madur i amb un cert grau de picant.



Elaboradors i envasadors inscrits

EMPORDÀLIA, SCCL

Ctra. De Roses s/n · 17494 Pau
Tel. 972 530 140 · info@empordalia.com

XAVIER MASET ISACH

Paratge Pedreguers · 17780 Garriguella
Tel. 972 505 455 · xavier@esmaset.com

TRULLYLLA, SL

Plaça de l'oli, s/n · 17761 Cabanes
Tel. 972 505 980 · jycabanes@hotmail.com · www.trullylla.cat

MAS AURÓ (AURÓ AGRÍCOLA, SL)

Veinat Batllori, 7 · 17832 Esponellà
Tel. 972 597 144 · emurio@gmail.com

OLI SERRAFERRAN (SERRA SALA SCP)

C/ De la Bassa, s/n (Mas Ferran) · 17473 Ventalló
Tel. 972 793 076 · info@serraferran.com

(Font: www.oliemporda.cat)

OLI DE PAU

(Font: www.empordalia.com)

Oliveres centenàries

La cooperativa Empordàlia té actualment 138 productors d'oli, 35 dels quals també produeixen vi. Anualment entren a la cooperativa entre 700.000 i un milió de quilos d'olives, i a l'any es produeixen entre 140.000 i 200.000 quilos d'oli extra verge. Aquest oli és conegut com a **Oli de Pau**.

Un dels factors clau i imprescindible per aconseguir el sabor, cos i caràcter definidors de l'**Oli de Pau** és el procés d'elaboració, on combinem l'aspecte artesà, 40 anys d'experiència en aquest àmbit, i les últimes tecnologies que s'utilitzen dins el sector. Aquesta combinació fa que, cada vegada més, aquest producte es consolidi com un dels olis verges extrems d'alta qualitat més ben considerats dins el sector.

L'**Oli de Pau** s'obté exclusivament d'olives de la comarca de l'Empordà, on oliveres centenàries són la base de la seva producció. Aquestes oliveres són de dues varietats que només es troben a la comarca de l'Empordà, l'argudell i corivell, que, conjuntament amb el tret climàtic característic de la comarca, el fort vent del nord -la tramuntana-, que afecta els conreus, donen un caràcter diferenciat al producte.

Empordàlia és un dels trulls inscrits al Consell Regulador de la **Denominació d'Origen Protegida "Oli de l'Empordà"**. Tot l'oli d'oliva extra verge que surt de la cooperativa, sota la marca "Oli de Pau", compta amb el segell Oli de l'Empordà, un distintiu que en garanteix l'origen, la singularitat i la qualitat.

Procés d'elaboració de l'oli

L'Oli de Pau s'obté exclusivament d'olives de la comarca de l'Empordà, on oliveres centenàries són el fonament de la seva producció. Aquestes oliveres són de dues varietats que només es troben a la comarca de l'Empordà, l'argudell i corivell, que, conjuntament amb el tret climàtic característic de la comarca com és la tramuntana, el fort vent del nord, que afecta els conreus, donen un caràcter diferenciat al producte. Però també esdevé imprescindible per aconseguir el sabor, cos i caràcter específic de l'Oli de Pau el procés d'elaboració, on combinem l'aspecte artesà, 40 anys d'experiència en aquest àmbit, i les últimes tecnologies que s'utilitzen dins el sector. Aquesta combinació fa que, cada vegada més, aquest oli es consolidi com un dels olis verges extres d'alta qualitat més ben considerats.

Per obtenir un oli de qualitat, és fonamental recollir les olives en el moment més idoni de maduració. El mètode ideal de recol·lecció és a mà o amb rasquetes. El més important és no fer malbé l'oliva i transportar-la com més aviat millor al trull, i així evitar que el fruit es deteriori.

L'oliva s'ha de moldre el mateix dia de la seva recol·lecció, perquè en ser un fruit amb aigua vegetal que fermenta i oli que s'oxida, el temps d'emmagatzematge deteriora notablement la qualitat del producte final.

Quan les olives entren al trull es dipositen a les tolves d'estocatge, i segons les necessitats del molí es netegen i es classifiquen per qualitats o varietats per obtenir el millor oli.

Quan les olives s'han rentat s'han de moldre.

La trituració es du a terme mitjançant rodets o moles, fins a obtenir una pasta homogènia que se sotmet a un premsatge per mitjà de dispositius mecànics que hi apliquen pressió per esprèmer l'oli. El premsatge es realitza en fred, però hi ha productors que el fan en calent. El millor oli s'extreu de la pasta a la primera premsada en fred.

Un cop fet el premsatge, la pasta es passa per la separadora de pinyol d'oliva, d'on surt l'oli verge de primera premsada. Tots els tipus d'oli passen per les centrífugues i després van als dipòsits decantadors. D'allà passen al celler, on es guarden a una temperatura adequada fins que passen a l'envasadora, i allà es filtren i després s'envasen.

