GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Els olis de Catalunya proclamen la seva qualitat

La Selva | 13/07/2018 | 17:02

El document 'Llenguatge Equivalent' va ser presentat a la Fundació Alícia impulsat pels productors d'oli d'Arbúcies

La llarga història del cultiu de l'olivera a Catalunya ha portat fins a la situació actual, on s'ha fet indispensable la creació d'un document que estableixi els paràmetres que permetin ressaltar la qualitat i especificacions dels olis d'alta gama. 'Llenguatge Equivalent', nom d'aquest document promocionat i elaborat a partir de la varietat 'Salar d'Arbúcies', és el primer pas per convertir el llenguatge normatiu en emocional i descriure la qualitat de l'oli. L'objectiu és aconseguir que el mercat tingui més elements de valoració i justificació dels preus de l'oli d'alta gama.

La presentació d'aquest document es va fer a la Fundació Alícia del Món Sant Benet, amb la presència de David Mascort, Secretari General d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, d'Antoni Massanés, Director General de la Fundació Alícia, i de Pere Garriga, Alcalde d'Arbúcies. En la seva benvinguda tots ells van destacar la transcendència de l'acte que s'anava a realitzar. Pere Garriga va destacar també el treball que s'estava fent a Arbúcies per la recuperació dels productes històrics que s'havien cultivat al poble. "De la idea de crear una biblioteca verda de tots els productes que hi ha a la vall d'Arbúcies va renéixer l'interès per recuperar les dues varietats d'olivera autòctona, la que la gent del poble en deien de salar i la de fer oli. Jo mateix ajudava al pare a collir les olives i a la mare en el procés de salar-les".

Les ponències van se presentades per Agustí Romero, representant de l'IRTA, Ramon Espígol, Coordinador del projecte de recuperació de la varietat Salar d'Arbúcies, Ramon Lopo, Sommelier, i Xavier Ruzafa, que va explicar les seves experiències en la venda d'olis al detall. "El document que hem presentat ha de servir per posar en equivalència el llenguatge normatiu del Panell de Tast i el llenguatge emocional dels sommeliers", explica en Ramon Espígol. "Aquest serà el punt de partida de la formació reglada en els paràmetres de qualitat dels olis d'oliva de gamma alta, que estem engegant amb el DARP i Ensenyament, destinat a escoles de cuina i escoles agràries".

Per aconseguir aquest objectiu, s'ha estat treballant en la formació de sommeliers amb la pretensió de fer arribar tots els aspectes de l'oli de qualitat als hipotètics clients. Aquest es el treball que està desenvolupant el sommelier especialitzar Antonio Lopo. El cultiu d'oliveres a Catalunya porta més de 2000 anys, amb més de 100 varietats d'olivera. A Arbúcies, més concretament, fa 60 anys hi havia 8 molins d'oli i en l'actualitat no hi ha ni oliveres. Per la recuperació de l'olivera autòctona Salar d'Arbúcies s'ha fundat Oli de La Vall d'Arbúcies amb 29 socis que tenen plantades ja més de 6.000 oliveres (des de 20129 amb la intenció d'arribar a

15.000 al final de la primera fase.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/75165-els-olis-de-catalunya-proclamen-la-seva-qualitat.htm