



ELABORACIÓ DE L'OLI

L'olivera (*olea europaea europaea*), arbre emblemàtic del bioma mediterrani, és una varietat agronòmica de l'olivera silvestre o ullastre (*olea europaea sylvestris*), arbre propi de les màquies. El conreu de l'ullastre es va iniciar fa una 6.000 anys a les terres orientals de la conca mediterrània i els greixos vegetals, obtinguts dels fruits madurs de l'olivera, esdevingueren un dels pilars de l'alimentació d'aquelles cultures. Actualment, el conreu de l'olivera s'ha expandit per tota l'àrea mediterrànea i fins i tot la sobrepassa.

L'olivera és un arbre molt sensible a les glaçades tardanes i primerenques. Pot arribar a viure més de 1.000 anys i gràcies a la seva rusticitat pot suportar condicions d'aridesa molt marcades. Això també ha permès d'emprar-lo per a ocupar a conreus zones de sòls extremadament pobres i pedregosos. També cal destacar el gran desenvolupament que poden atènyer els arbres de la varietat conreada en el cas que no s'esporguin periòdicament, ja que poden arribar als 15-20 metres d'alçada i a presentar un tronc de fins a 2 metres de diàmetre.

Hi ha més de 100 varietats clarament diferenciades. La reproducció s'acostuma a fer per esqueix, tot i que en algunes varietats es fa per empelt sobre ullastre o sobre altres varietats conreades.

En termes generals es considera que després de la plantació de les oliveres hi ha un període improductiu de 1 a 10 anys, tot i que la floració i la producció de fruits s'inicia al quart o cinquè any de vida. Entre els 10 i els 35 anys la producció és creixent i entre els 35 i els 150 anys se situa en els nivells òptims. A partir dels 150-200 anys la producció disminueix gradualment a causa de l'envelliment de l'arbre.

Les plantacions d'oliveres tenen una densitat mitjana de 80 arbres per hectàrea. Les oliveres són sotmeses a esporgades periòdiques (cada 2 anys aproximadament) per a rejuvenir la capçada i estimular la producció de fruits. D'altra banda als olivars cal procedir a l'eliminació de la vegetació que creix entre els arbres.

LES PARTS DE L'OLIVERA

- **La pell:** part exterior del fruit.
- **La polpa:** part carnosa del fruit i la que conté més oli.
- **El pinyol:** és dur i de superfície rugosa i està envoltat per la polpa.
- **L'ametlló o llavor:** part destinada a la reproducció de l'arbre. Es troba en el pinyol.



ELABORACIÓ DE L'OLI

CARACTERÍSTIQUES

- L'olivera té les arrels fortes, ben ramificades i extenses. El tronc i les branques són forts i cilíndrics i l'escorça fosca, més o menys esquerdada.
- La fulla, persistent a l'hivern, és dura, coriàcia, allargada i una mica acanalada de les vores. Pel damunt és d'un color verd grisós i per sota blanquinosa. L'arbre de l'olivera renova les fulles cada 2 ó 3 anys i ho fa normalment a la primavera.
- La fusta de l'olivera és forta i atapaïda i s'utilitza per a fer escultures i mobles.
- Els fruits de l'olivera, les olives, maduren al final de la tardor i al principi de l'hivern.

LA COLLITA

La collita es realitza manualment, ja sigui munyint les branques per fer caure les olives encara verdes o bé copejant-les amb vares, en el cas que es cullin ja madures. Sota les oliveres s'extenen unes xarxes anomenades borrasses, que serveixen per a facilitar la recollida i amortir el cop de les olives en caure al terra. Un obrer pot recollir uns 80 kg. diaris d'olives, pes que correspon aproximadament a la producció de 8 arbres.

Annualment es produeixen uns 7'8 milions de tonelades d'olives, de les quals un 93% es destina a la producció d'oli i la resta, a l'obtenció d'oliva de taula.

TIPUS D'OLI

En termes generals podem parlar de tres tipus d'oli:

- **Oli verge:** és l'oli que prové de la primera premsada. Conserva totes les vitamines, aromes i sabors i té la personalitat de la contrada d'on prové. Depenent del seu grau d'acidesa rep els següents noms:
 - oli verge extra, fins a 1°.
 - oli verge fi, fins a 1'5°.
 - oli verge corrent, fins a 3°.
- **Oli pur:** és la barreja d'oli verge i oli refinat químicament, és el de la majoria de marques comercials i és més equilibrat dietèticament que els olis de llavors.
- **Oli de sansa:** és l'oli d'oliva que s'obté a partir de la pinyolada i que no surt per simple pressió, sino que s'extreu amb disolvents.



ELABORACIÓ DE L'OLI

Originàriament, el trull era on anava a parar l'oli després de la premsa. En l'actualitat s'anomena trull al lloc on s'elabora l'oli.

El procés d'elaboració de l'oli consta de diferents fases:

PESADA A LA BÀSCULA

Quan arriben les olives al trull, primer de tot es pesen en una bàscula, després s'abocuen a un recipient d'obra cònic, on hi ha instal·lat un tub amb un serpentí que les fa pujar fins a la trituradora.

En cas que les olives estiguin brutes o enfangades es renten. Això es fa tirant aigua pel tub que conté el serpentí i així arriben netes a la trituradora.

LA TRITURADORA

Aquesta màquina aixafa les olives trencant els teixits i fent que s'alliberi l'oli que hi ha dins la polpa. Abans, aquesta operació es realitzava amb unes cures o pedres instal·lades en un molí (a baix n'hi ha un que ja no s'usa).

Ara, però, les trituradores són metàl·liques i funcionen amb cribes amb les que es pot regular el grau de la molta. A baix, observeu com cauen les partícules trinxades i entren a la batedora.

LA BATEDORA

Les batedores són recipients, a les parets de les quals hi ha un circuit d'aigua calenta (50-60 °C) amb unes pales que es mouen lentament per batre la pasta. La seva funció és moure la pasta sense parar perquè aquesta agafi la textura, fluidesa i temperatura necessàries i les gotes d'oli es desprenguin més fàcilment.

Si les olives no són de massa qualitat la pasta esdevé seca i s'hi afegeix aigua a una temperatura similar a la del circuit tancat.

LA PREMSADA

Aquesta operació consisteix en premsar la pasta i separar la part líquida (oli i morques) de la part sòlida (pinyolada o sansa).



ELABORACIÓ DE L'OLI

Quan la pasta és a punt es posa als cofins. Els cofins són cabassos d'espart plans (ara n'hi ha de matèries sintètiques), on s'escampa regularment la pasta que convé que sigui fluida i que tingui textura similar a la del fang.

Aquests cofins es van aplilant un sobre l'altre formant una pila que s'anomena peu. Aquest es col·loca a la premsa que funciona amb una bomba hidràulica que, exercint una pressió màxima de 400 atmosferes, fa que surti tot el contingut líquid de la pasta (oli + morques). Aquesta operació dura al voltant de 1:15 min. en un dia complet de feina i treballant les dues premses alhora es poden premsar entre 6000 i 7000 kg. d'olives.

A part de la premsa també hi ha un altre sistema d'extracció que es realitza a temperatures molt altes (96o) aplicant una força centrífuga.

LA SEPARACIÓ DE LÍQUIDS

El líquid que surt de la premsa va a parar a uns dipòsits revestits de ceràmica anomenats trull. Aquí la separació de l'oli i les morques es fa per decantació, en virtut de la diferència de densitat que hi ha entre ambdós. Per aconseguir una bona separació i que l'oli quedi el més net possible cal que aquest vagi passant per una sèrie de bassetes. A més bassetes per on passi l'oli, menys impureses tindrà aquest. L'oli que obtenim és l'anomenat oli verge.

De cada kg. d'olives se'n treu, aproximadament un 20-22 % d'oli verge, en un any de bona collita, amb això volem dir que les olives siguin grosses i sanes.

De les morques encara se n'extreu una mica d'oli, que ja és de més baixa qualitat, a través d'un procés de centrifugació.

L'EMMAGATZEMATGE

Abans de dur l'oli al magatzem cal determinar-ne el grau d'acidesa, això es fa amb un aparell que en determina la densitat.

El millor tipus de dipòsit és el subterrani forrat de rajoles vidriades refractàries, però aquest resulta molt car. Els més utilitzats actualment són els d'hacer inoxidable.