

L'oli de Menorca, una nova oportunitat per al camp menorquí.

Sam Moll,

president de l'Associació de Productors d'Oli de Menorca.



L'oli d'oliva menorquí emulsiona collita i tast, per Adolf Sintes

Aquests dies som en plena temporada de collita de l'oliva i producció de l'**oli verge extra de Menorca**. La nova anyada, d'una producció mitjana, però diversa segons les explotacions, promet ser de molt alta qualitat.

UN SECTOR EN CREIXEMENT

Quan vaig publicar el llibre "**Trulls i tafones. La producció d'oli a Menorca**", encara no fa dos anys, vam comptabilitzar unes quinze o setze explotacions d'una certa entitat, algunes de les quals ja amplien les plantacions, com els Almagro de sa Punta Prima, Morvedre Vell o Talatí, que ha crescut en oliveres cap a Binifaell Nou.

De llavors ençà també s'han incorporat nous olivars. Tot plegat posa de manifest un efecte contagi molt beneficiós per a diversificació del sector primari i la recuperació de terrenys improductius, fet que també ens confirma l'enginyer agrònom Antoni Roca Martínez que n'ha dissenyat diferents projectes.

Destacarem la finca sa Dana, de Pere Pons, en el camí de la Torre d'en Galmés (Alaior), que es serví de la precisió de les últimes tecnologies per assolir una orientació que minimitzi l'ombra que es faran entre si i aprofitar al màxim l'aigua de pluja a la vegada que minimitzava l'erosió del terreny; actualment ja prepara una segona plantació. L'agroturisme Sant Joan de Binissaida (es Castell) té unes 300 oliveres. Eugenio Gómez (Ciutadella), de la finca veïna de na Mató, n'ha sembrat unes 500 de la varietat picual mentre experimenta amb esqueixos i empelts. La finca de l'hotel Torralbenc (Alaior) disposa d'unies 600 arbequines que enguany produeixen el primer oli, com a Formatell (Sant Climent). Un altre jove oliverar es troba a Sant Joan dels Horts (es Mercadal).

Pel que fa a nous projectes, a la zona de Llimpa n'hi ha un en gestació que pretén experimentar amb un sistema de plantació innovador pel que fa a la disposició de les oliveres; tanmateix el projecte més gran, que podria fer créixer de cop un 50% el sector, podria germinar en el terme de Ciutadella, però no en donem més detalls fins que sigui més madur.

DINÀMICA ASSOCIATIVA

Ja s'ha constituït l'**Associació de Productors d'Oli de Menorca**, que compta com a president amb Samuel Moll (na Mató), secretari Enric Picanyol (Morvedre Vell) i tresorer Manuel Bazán (Talatí). Pot contribuir a reforçar lligams, salvar la carrera d'obstacles de legalitzacions i certificacions administratives, i oferir una major garantia als consumidors. La passa següent és d'aconseguir de la Unió Europea el reconeixement d'IGP (indicació geogràfica protegida) per a l'oli d'oliva verge extra de Menorca, que opcionalment en podria incloure d'olivó. Confien comptar aviat amb un informe universitari que certificarà empíricament els factors exclusius de l'oli de Menorca. Comptem amb l'estaló de la majoria d'ajuntaments de Menorca –que seran tots de ben segur–, del Consell insular i diferents institucions d'àmbit cultural i econòmic. En aquest cas la delimitació geografia deixa poc espai al dubte.

LA GLÒRIA DE L'OLIVA

Qui sembla no tenir aturador, des que va arribar a Menorca l'any passat, és Ignacio Sánchez Fuentes que, al front de l'**ONG Gloria Olivae**, no es cansa de divulgar la bona nova de l'oli d'oliva verge extra i que, en la seva qualitat de metge naturòpata, ofereix xerrades sobre la dieta mediterrània i els beneficis per a la salut de l'autèntic oli d'oliva.

Entre setembre i octubre ha ofert a l'Ajuntament des Castell tres "Tallers de nutrició mediterrània" dirigits successivament a nutrició, infància i tercera edat, acompanyats indefectiblement d'un tast dels millors olis i una bona acceptació del públic assistent.

El proper mes de maig Ignacio Sánchez serà present, un any més, a la fira internacional Expoliva, de Jaén. Presentarà una ponència al Simpòsium Científicotècnic i s'ha ofert a portar-ne alguna sobre l'oli de Menorca o la salsa maonesa en col·laboració amb l'associació oliaire menorquina o Fra Roger.

OLI, SAL I MAONESA

Aquest dissabte, 1r de novembre, un centenar de persones, inclosos alumnes del grau superior de cuina de l'institut M. Àngels Cardona i altres participants el dia anterior al Fòrum de Turisme i Gastronomia, van poder gaudir del nostre oli d'oliva a la jornada "**tasta'M**" organitzada per l'associació gastronòmica-cultural **Fra Roger** a les Salines Noves o de **La Concepció (Fornells)**. En aquest paratge idíl·lic van coincidir factors gairebé irrepetibles: paisatge, meteorologia, gastronomia i tres productes essencials de la terra: **flor de sal, oli d'oliva verge extra i salsa maonesa**.

Després de les oportunes explicacions teòriques a l'antic magatzem salí, a càrrec d'Isabel Mayor per la sal, Pep Pelfort per la maonesa i de Samuel Moll i qui subscriu per l'oli, es va passar a la part experimental amb el tast dels tres ingredients, començant per la flor de sal de la reserva de La Concepció en tres varietats: verge, amb pebre i amb romaní.

Sobre llesquetes de pa de La Marcona, provarem l'oli S'Olivaret, elaborat a la finca na Mató per Sam Moll, inclòs l'oli novell, acabat de brollar de la tafona, molt gustós i una mica més pujat de color. És el que els italians en diuen olio velato (cobert per un vel), tots els olis extra verges són tèrbols originàriament degut a que surten amb minúsculs residus de polpa de l'oliva, però només és una qüestió d'estètica. En un parell de setmanes de repòs la fibra es sola i l'oli adquireix el color característic.

Els cuiners **Tomàs Cano, Sílvia Anglada, Oscar Torrens i Elisabeth Julianne** van batre la **salsa maonesa**, a cop de paciència i maça de morter, davant els comensals, amb vermell d'ou fresc, oli de Menorca, un polsim de sal de la casa i unes gotes de llimona. Segons Pep Pelfort, millor si les gotes són de l'abonyegat poncim o poncem que encara fructifica a alguns patis de les cases.

El resultat va ser una salsa maonesa d'una textura immillorable que, com van destacar cuiners i gastrònoms, reflectia al paladar la personalitat inconfusible de l'autèntic oli verge extra de Menorca. Tots els assistents ho podem corroborar.

*Els productors d'oli
menorquins ha iniciat el
"pentinat de les oliveres"
per recollir-ne els fruits*

Article publicat al blog de Fra Roger <http://gastronomiamenorquina.com>