

# L'oli de l'Empordà

**E**n el consum d'oli es produeix un fenomen paradoxal: els nadius més llepafils solen preferir l'oli de l'Empordà per damunt de qualsevol altre. Fins i tot, molts restaurants amb una oferta migrada de vins del país tenen el costum d'oferir oli de Pau i pa per entretenir la gana. La gent celebra l'oli de casa; què ho fa, no ho sé. Totes les conclusions també podrien ser vàlides per als vins. I els vins, tot i que n'avança el reconeixement, són lluny d'assolir el prestigi de l'oli; tanmateix, convé ressaltar que, en general, els olis per cuinar, no pas per amanir, vénen d'Andalusia, la principal regió oliverera del món.

El dia que els restaurants d'aquí van començar a desterrar la mantega de cortesia per entretenir la gana vam avançar com a país que presumeix de mediterrani. Els restaurants populars mai no han tingut problemes de mantegues, perquè mai no se'ls va acudir desterrar les sitrelleres de taula. Deu anys enrere, hi hauria volgut afegir que a un restaurant de París mai no se li hauria acudit donar oli en un entorn de muntanyes de mantega. Però, arran de la moda mediterrània, a París i a molts altres restaurants més septentrionals o atlàntics se'ls ha acudit oferir oli d'oliva verge extra de cortesia.

El segle xx va ser dolent per a l'olivera: l'abandonament dels olivets, propiciat pel creixement del turisme i de la indústria; la pressió urbanística i les glaçades. El conreu va tocar fons a partir dels anys 80. Per fi, a final de la dècada dels 90 va començar-ne la recuperació. Més endavant, molts cellers han tingut el conreu de l'olivera com un complement. El 2008, va néixer la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà.

Els olis emparats per la DOP Oli de l'Empordà s'han d'elaborar amb olives d'olivars inscrits, almenys en un 80% de les varietats argudell, corivell, verdal (Llei de Cadaqués) i arbequina, separatament o conjuntament, i en un màxim del 20% per altres varietats de la zona. L'argudell és la majoritària de les autòctones. L'Alcover-Moll la defineix com «la millor per a la producció d'oli, que dona en gran abundància (Empordà)». Aleshores, es fa estrany que també es permeti l'arbequina. És més fina, però té perills. Amenaça les altres varietats i la singularitat de l'oli. Amenaça perquè moltes plantacions noves s'han



DUJANS

fet exclusivament d'arbequines. I amenaça perquè mig món farà el mateix oli. D'Argentina, a Austràlia, Califòrnia i Andalusia, on ja tenen plantades 20.000 hectàrees d'arbequina; a Catalunya *només* n'hi ha cap a 75.000 hectàrees.

Per què aquesta expansió? Perquè a l'arbequina s'ha concentrat l'esforç de la recerca, juntament amb les varietats tradicionals andaluses, hojiblanca i picual. El fruit més important de les investigacions és el clon IRTA-i.18, el primer comercial amb certificació de garantia sanitària. Ha permès millorar els rendiments i avançar l'entrada en producció als 3 o 4 anys de plantar els arbres, en comptes dels 9 o 12 que s'ha d'esperar per a les varietats antigues. Per a l'argudell i corivell s'ha fet poca recerca. Fer arbequina no posa només en perill la genuïnitat de l'oli de l'Empordà, posa en perill la diversitat agrícola. La UdG té feina. una institució social suïssa que les ajudava a donar a llum, tot i que ben aviat mares i nados havien de retornar al camp, on sovint, i ateses les esgarrifores condicions, els petits no aconseguïen sobreviure. Es tracta d'un relat commovedor que Rosa Galindo sap transmetre amb efectivitat –extret d'una novel·la homònima d'Assumpta Montellà, de la qual Pablo Ley n'ha fet una encertada dramatúrgia– en què conflueixen el relat monologat, una evocadora ambientació musical i un bon suport audiovisual.