



Olives en diferents graus de maduració | IRTA

5' 

TOT Olis

Els olis madurs, els grans oblidats

Cuinar amb olis menys agressius en boca, de caràcter dolcenc i amb notes més suaus, pot suposar un canvi notable en el sabor de la nostra gastronomia futura



Agusti Romero (IRTA-Mas Bové); Ángel García-Pizarro (IRTA-URV); Montserrat Jiménez (IRTA-Mas Bové)

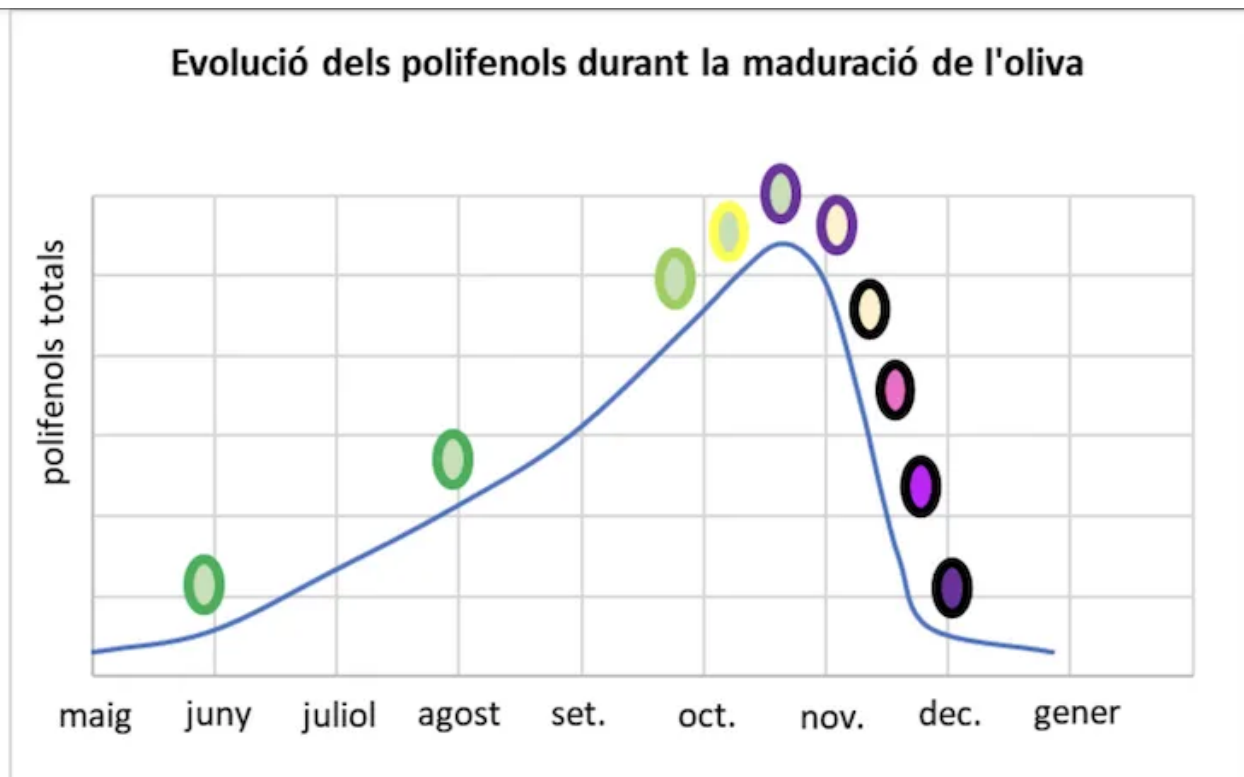
19/09/2023 07:58

Els olis verge extra es caracteritzen pels seus components volàtils -responsables de la seva olor-, així com pels seus components no volàtils, -responsables de les sensacions de boca (polifenols responsables de l'amarg, el picant i l'astringència) i del color (clorofil·les verdes i carotens grocs)-. **La tendència dels darrers anys ha consistit en elaborar olis rics en compostos no volàtils de tipus polifenòlic**, donat que són responsables de moltes de les propietats saludables d'aquest aliment.

Saber, per a cada varietat, zona de producció i any, el moment de màxima concentració de polifenols en els fruits i l'oli no és fàcil. Però sí que és sabut que **els polifenols disminueixen ràpidament un cop l'oliva es torna negra**, per efecte de la maduració. Aquest coneixement empíric ha motivat que cada cop s'avanci més la collita, com a fórmula per produir olis cada cop més rics en aquests compostos. La conseqüència ha estat que els olis cada cop siguin més verds de color i també més amargs, picants i astringents. No obstant això, no tot el caràcter verd o madur dels olis ve marcat per l'índex de maduresa amb què es recol·lecti, sinó que també està molt vinculat a determinades varietats, entre les quals hi ha la principal varietat de Catalunya, l'**Arbequina**. Donant per fet que els olis de màxima qualitat s'obtenen només de fruits d'alta qualitat, el sector comença a preguntar-se quins compostos volàtils estan darrere d'aquestes categories sensorials que s'han establert amb el pas del temps en l'anàlisi sensorial d'olis verges.



D'altra banda, **les tècniques de molineria cada cop s'han tornat més delicades amb l'oli**, per tal d'evitar l'oxidació d'aquests compostos polifenòlics durant el procés. Per obtenir aquest objectiu, els molins d'oli treballen cada cop a menys temperatura i de manera més ràpida. Aquest canvi en la manera de treballar als molins ha motivat que els compostos aromàtics, de naturalesa volàtil, s'evaporin menys durant el procés d'obtenció. Juntament amb l'increment d'intensitat de boca, els olis moderns són també molt més intensos en nas.



La conseqüència de tot això ha estat que **els olis moderns de més qualitat són de color verd**, fan olor a verd i solen ser molt robustos en boca. L'elevada concentració de compostos volàtils i no volàtils d'aquests olis fa que una part considerable passi als aliments cuinats amb ells, fet que no sempre és agradable per al consumidor.



Considerem que aquest és el concepte clau en el desenvolupament futur dels olis d'alta qualitat "agradables per al consumidor". Potser hem avançat massa les collites, potenciant en excés les notes verdes i la intensitat en boca. La nova pregunta és: Com són els olis d'alta qualitat provinents d'olives madures?, quina olor fan? Quin sabor i color tenen?

Sabem que quan les olives comencen a madurar i alguns fruits tenen ja la pell violeta o negra, una part dels polifenols es transformen en aquests pigments, de manera que la seva concentració va disminuint, però es tracta d'un procés gradual de manera que durant un cert temps els olis obtinguts encara tenen un contingut considerable de compostos polifenòlics que garanteixen l'efecte saludable, alhora que resulten menys robustos en boca. **A mida que la maduració avança, els olis es tornen menys amargs i més dolços.** Si el mestre moliner té la mateixa cura amb el procés que quan treballa olives verdes, la fracció volàtil es mantindrà i els olis seguiran essent aromàtics, tot i que els matisos d'olor canvien, es tornen menys herbacis i apareixen records de fruites.



Aquests olis madurs poden aportar petits matisos que siguin molt ben apreciats en aliments delicats com els carpaccios o en l'elaboració de productes de pastisseria. Per això, **els olis verge extra madurs poden ser el següent gran salt en aquest aliment ancestral**. Cuinar amb olis menys agressius en boca, de caràcter dolcenc i amb notes més suaus, pot suposar un canvi notable en el sabor de la nostra gastronomia futura, enriquint-la i fent-la més agradable per a més consumidors. El temps potser ens portarà a recuperar sabors d'abans, on l'oli es podia afegir en quantitat sense por a desequilibrar una recepta.



Nou comentari

Comentari *

Nom

