



Olis aromatitzats | Pixabay

4' 

TOT Olis

Olis aromatitzats: un aliment diferent que es regula segons una legislació diferent

És sorprenent el resultat d'amanir una bola de gelat de nata amb un rajolí d'agrumato de mandarina o un altre tipus de cítric



Agustí Romero i Montserrat Jiménez (IRTA-Mas Bové)

25/01/2024 07:30

Els olis aromatitzats es consideren un aliment diferent a un oli verge extra, ja que es poden elaborar amb qualsevol tipus d'oli vegetal. És cert que l'oli utilitzat podria ser verge extra en origen, però com el procés d'infusió en canvia la composició, la normativa el considera un nou aliment que s'ha d'adaptar als requeriments de la norma oficial de **condiments alimentaris**. Tanmateix, és usual trobar al mercat olis aromatitzats on clarament es declara que la base és un oli d'oliva verge extra i, en alguns casos, la qualitat sensorial del producte és realment notable.

L'oli aromatitzat aprofita una propietat que consisteix en dissoldre compostos liposolubles, com alguns aromes i pigments. Aquests compostos els aporten altres aliments que es posen en contacte amb l'oli durant un cert temps. En aquest cas, l'oli final canvia tant en la seva composició com en les seves propietats sensorials





Olis aromatitzats | Pixabay

Diferents mètodes

Hi ha diferents maneres d'aromatitzar un oli. L'aromatitzat **natural** consisteix en introduir durant un cert temps un altre aliment dins l'oli, com ara tòfona, all, romaní, llorer, etc. Al mercat podem trobar olis amb o sense l'aliment aromatitzant dins l'ampolla. El factor temps és important, ja que, si és excessiu, l'oli agafarà gran quantitat de substàncies i el seu sabor serà cada cop més marcat, però també perdrà els matisos subtils de l'oli verge extra; fins i tot, pot absorbir compostos que acabin per donar un gust estrany al producte final.

L'aromatitzat amb **essències** utilitza extractes aromàtics que s'afegeixen a l'oli en certa proporció; en aquest cas, el perfil final no canvia gaire amb el temps (sempre que l'oli no s'oxidi).



L'agrumato és un tipus d'oli aromatitzat on les olives i l'aliment aromatitzant (taronja, llimona, flors...) es processen conjuntament des de l'inici, al mateix molí. El resultat és molt particular, ja que no es tracta només de que part dels aromes passin a l'oli, sinó que es poden desenvolupar aromes nous durant el procés al molí. Els més usuals són els *agrumato* de cítrics (d'aquí el seu nom), però també es poden fer amb plantes aromàtiques, safrà i qualsevol altre condiment.



Oli picant | Pixabay

Consideracions finals



El més normal és que aromatitzem els olis directament a la cuina, en funció de cada necessitat, però també és possible trobar olis aromatitzats al mercat. Es tracta d'un producte molt usual en altres països que també es va introduint a casa nostra.

A diferència del que passa amb el verge extra, **no hi ha cap norma que reguli les propietats dels olis aromatitzats**. Això fa que la seva confecció sigui totalment empírica, basada en l'experiència prèvia de cada elaborador i, en conseqüència, l'única manera de saber si el producte ens agradarà o no és tastar-lo. Tanmateix, en alguns casos, l'experiència pot ser molt agradable, especialment quan encertem en el maridatge que farem. Per exemple, és sorprenent el resultat d'amanir una bola de gelat de nata amb un rajolí *d'agrumato* de mandarina o un altre tipus de cítric, podent ser fins i tot més espectacular que si només afegim un rajolí de verge extra.



Nou comentari

Comentari *

