



Una ampolla amb oli | Pxhere

4' 

TOT Olis

El millor envàs per guardar l'oli verge extra als restaurants

Les cuines dels restaurants consumeixen molt d'oli, però malauradament encara hi ha pocs professionals que només cuinin amb oli verge extra



Agustí Romero i Montserrat Jiménez (IRTA-Mas Bové)

12/04/2023 07:00

Com dèiem a l'**article anterior**, hi ha molts factors que són importants a l'hora de triar un envàs per guardar l'oli i **no existeix l'opció perfecta**.

Anteriorment, explicàvem el factor de la **llum** que ens accelera l'oxidació de l'oli. Per tant, els envasos han de protegir-lo de la llum, especialment el verge extra i més particularment dels olis de tonalitat verda que esdevenen marronosos per efecte de la llum.

La forma i dimensió de l'envàs és també important. A mida que es va consumint oli d'un envàs, va quedant una cavitat superior buida i plena **d'aire i oxigen**, que presenta un doble risc. D'una banda la gran quantitat d'oxigen disponible pot passar a l'oli i oxidar-lo; d'altra banda, aquest gran espai sobre l'oli permet els aromes evaporar-se i l'oli va perdent intensitat aromàtica.



Les **cuines dels restaurants** consumeixen molt d'oli, però malauradament encara hi ha pocs professionals que només cuinin amb oli verge extra. Sigui com sigui, una cuina professional presenta uns **requisits especials**. D'una banda, és important **minimitzar el rebuig** de materials d'envasat que no siguin imprescindibles. D'altra banda, en una cuina el temps val diners, de manera que si pretenem que el cuiner utilitzi el nostre envàs, és fonamental **que l'oli ragi fàcil**, que no gotegi per fora i es minimitzi el risc de ruptura per accident. Si no ens importa que el cuiner utilitzi els anomenats **biberons**, és important que el nostre envàs permeti reomplir un número exacte de *biberons*, sense que quedi cap romanent a l'envàs, que suposaria un rebuig innecessari; també en aquest cas, s'ha de facilitar el pas de l'envàs al *biberó*. Quan s'utilitzen dipòsits de gran volum, de fins a 25 litres, tot i que el preu és menor, la dificultat d'ús és clarament major; com evitar remenar constantment el dipòsit? Com evitar que una part d'oli es perdi la primera vegada? Per què ningú posa una aixeta a la part baixa del dipòsit? I si es fa així, com evitar la pèrdua d'oli que queda per sota el nivell de l'aixeta?





Biberó | IRTA

Si a la **sala dels restaurants** volem tenir oli a les taules pels comensals, haurem de buscar un format atractiu, que sigui fàcil de manipular i que l'etiqueta no es taqui d'oli. Tanmateix, aquells envasos que tinguin una informació complementària, fàcilment visible i convenient resumida, poden ser més interessants per al cap de sala i també per al consumidor.

Dit tot això, **és evident la dificultat de recomanar un envàs determinat als envasadors d'oli**. Però, val a dir, que la majoria d'envasadors catalans poden treballar amb diferents formats i només cal parlar amb ells. També els envasadors han de ser conscients de les diferents qualitats d'oli verge extra que tenen al magatzem i escollir el grup d'envasos més adequat en cada cas, si volen valoritzar l'esforç que suposar



un oli excepcional; el mateix val a dir pel que fa els responsables de compra d'aquest producte per al sector professional.

Per això, per poder saber com es manipula l'oli en les cuines dels restaurant i quines necessitats hi ha des de l'IRTA **s'han elaborat unes enquestes per tots els professionals del sector HORECA**. Us convidem a participar i a dir-hi la vostra!



| Nou comentari

Comentari *

