

## Un interessant maridatge d'olis DOP catalanes a la Fira Alimentaria

Les 5 DOP tenen perfils sensorials molt diferents



Montserrat Jiménez, Agustí Romero i Jordi Galofré (IRTA)  
25/03/2024 16:36

Amb motiu de ser Catalunya la Capital de la Gastronomia 2025, es van realitzar a Alimentaria una sèrie de ponències i degustacions parlant sobre tots els productes que tenim al nostre territori. Alimentaria és la fira internacional de Barcelona on es presenten les novetats en alimentació que podem trobar al món, des de cafès fins a olis d'oliva verge extra.

Per això, l'IRTA va realitzar diferents ponències d'innovació i també una ponència sobre les 5 DOP d'oli d'oliva verge extra (OOVE) catalanes. Un producte estrella que ha estat un dels motius perquè Catalunya esdevingui capital de la Gastronomia.

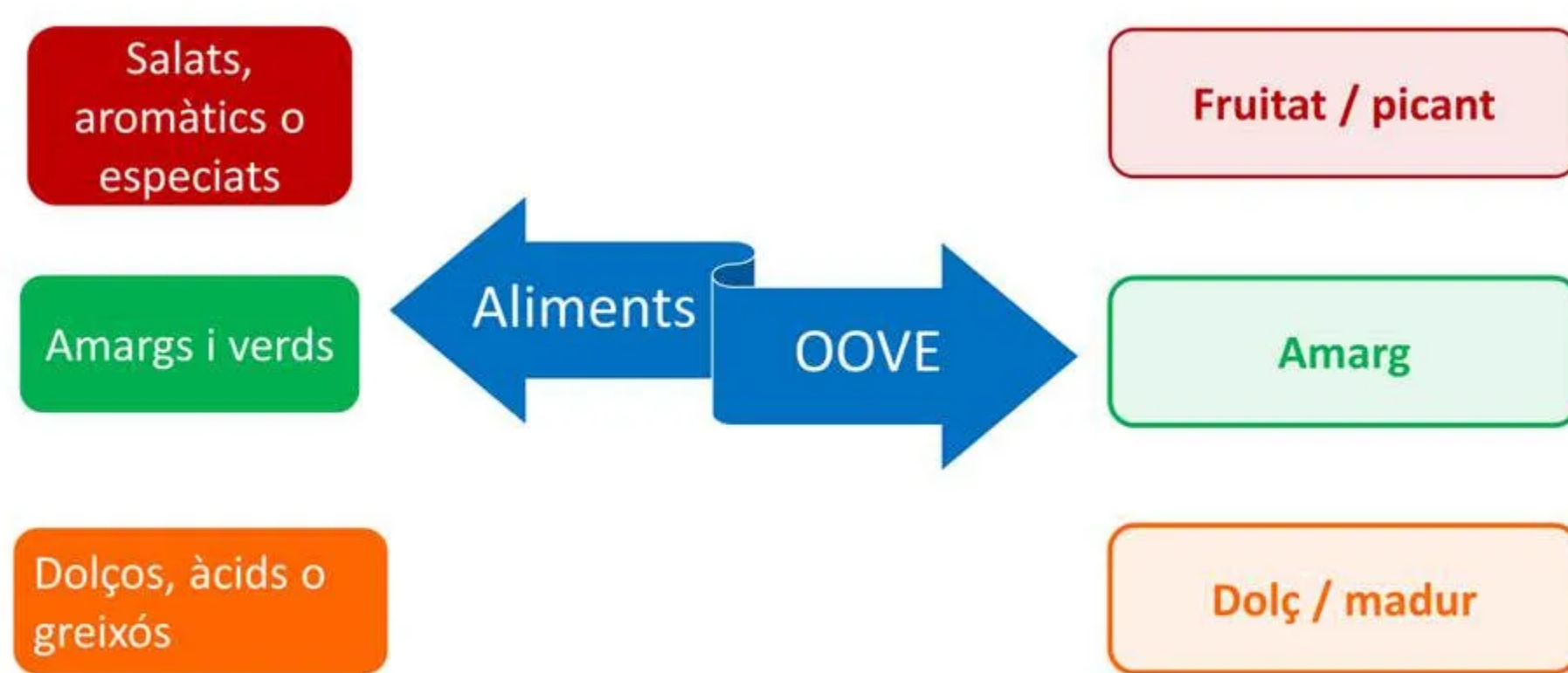


Les 5 DOP d'oli d'oliva verge extra catalanes | IRTA

Les 5 DOP tenen perfils sensorials diferents i aquest va ser el missatge que es va voler transmetre des de l'IRTA a través de la presentació d'una prova de combinacions d'aliments amb olis. Segons un estudi de la Universitat de Bolonya de l'any 2007, els OOVE es poden combinar amb diferents aliments en funció de com són aquests aliments. I per això, uns dels treballs que s'està realitzant a la cuina experimental d'olis de Mas Bové de l'IRTA és verificar les hipòtesis d'aquest grup de recerca italià amb els olis del nostre territori.

Entre d'altres, l'estudi proposa combinar olis fruitats i picants amb aliments amb molta potència aromàtica; els olis dolços o amb notes madures amb aliments no aromàtics però de sabor dolç o greixós, fins i tot àcids i olis amargs amb aliments amargs. Utilitzant aquestes idees i aprofitant els perfils sensorials dels olis aportats per les cinc DOP catalanes, es va fer una proposta de maridatge per a cada oli, amb la finalitat que els assistents opinessin sobre la seva validesa.

Així, l'oli del "Baix Ebre-Montsià" que era bàsicament amarg, es va maridar amb ruca que també és amarga. La mostra "Empordà", on l'amarg i picant eren d'igual intensitat i el fruitat evident, es va tastar amb una crema d'alvocat potenciada amb sal. L'oli de les "Garrigues" de fruitat intens i amb notes vegetals i picant marcat, es va combinar amb una anxova d'aroma molt potent. L'oli "Terra Alta" presentava un perfil similar a l'anterior, però amb matisos clars de fruits secs i es va combinar amb una làmina de xampinyó fresc i un cristall de sal. Finalment, l'oli de "Siurana", bàsicament dolç i suau en boca, es va maridar amb una mica de taronja amb codonyat.



Corretani, L., Biasini, G., Bosoli-Carboognin, M., & Bendini, A. (2007). HARMONY OF VIRGIN OLIVE OIL AND FOOD PAIRING: a METHODOLOGICAL PROPOSAL. *Journal Of Sensory Studies*, 22(4), 403-416. <https://doi.org/10.1111/j.1745-459x.2007.00115.x>

IRTA

Totes aquestes combinacions es van presentar en una safata individual i els assistents van poder posar l'oli a l'últim moment i comprovar en directe la validesa de cada proposta. Cal dir que tots aquests estudis són preliminars perquè hi ha molts factors que s'han de tenir en compte i és molt difícil que un OOVE només sigui amarg o un aliment només sigui salat; hi ha molts altres atributs que s'interrelacionen i que fan que un mateix oli pugui encaixar o maridar amb molts aliments diferents. No obstant, els estudis de l'IRTA també mostren combinacions aliment-oli que no mariden tan bé.

En resum: el missatge a transmetre és que **tenim una gran riquesa d'olis** i que és important poder aprofitar-la per enriquir els nostres plats i potser aquests estudis ens ajudaran a fer-ho.



## Nou comentari

Comentari \*

Nom

Envia un comentari