

L'Oleastrum, un oli cata

L'oli produït per les denominacions d'origen Siurana i les Garrigues sota una única marca anomenada Oleastrum està aconseguint mica en mica de penetrar en els mercats nacionals i estrangers més selectes gràcies a la seva altíssima qualitat d'elaboració i resultat.



L'Oleastrum és un oli extraverge d'arbequina de primera qualitat. És un ingredient deliciós per a la cuina i indiscutible font de bona salut.

El sopar de lliurament dels premis Nobel, celebrat el dia 10 de desembre a Estocolm, va tenir sabor català. Diversos plats van ser condimentats amb el nostre oli més internacional: l'Oleastrum, l'oli d'oliva extraverge elaborat per Olis de Catalunya, SA. Amb aquesta iniciativa, es consolida el prestigi d'aquest oli, produït per 58 cooperatives catalanes, que ja s'ha obert mercat a Suècia, Estats Units, Argentina, Suïssa, Àustria, França, Itàlia, Andorra, Alemanya i centre d'Europa.

El primer pas de la "carrera internacional" de l'Oleastrum va ser la seva presentació oficial, l'octubre del 1993, a la fira alimentària ANUGA 93 de Colònia (Alemanya). Al llarg del 1994, l'oli català ha concorregut a fires com Food and Hotel Asia (Singapur), SIO (Reus), Fine Food (Melbourne), Fancy Food (San Francisco) i Oleum (Florència). Es justament en aquesta darrera fira que l'Oleastrum va obtenir el títol de campió en la categoria d'oli extraverge d'oliva, atorgat pel Consell Oleícola Internacional, després d'aconseguir la puntuació més alta en un pannel de degustació i valoració organolèptica.

Amb fites com aquestes es compleixen les aspiracions d'un producte que va néixer amb l'objectiu prioritari de triomfar als mercats exteriors. El 22 de setembre de 1993, després de sis mesos d'intens treball, es va constituir la societat anònima Olis de Catalunya, encarregada de comercialitzar l'oli extraverge d'arbequina de primera qualitat, produït per les denominacions d'origen (DO) Siurana i les Garrigues, sota una única marca anomenada Oleastrum. Això va significar la realització del projecte iniciat pel conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, senyor Francesc Xavier Marimon, que va proposar als representants de les juntes rectores d'aquestes cooperatives la conveniència de crear una sola marca que aglutinés l'oli de qualitat produït per totes dues DO a fi de donar-li una valoració superior i situar-lo en una posició més competitiva als mercats exterior i interior.

Fins al moment de la creació de l'Oleastrum, l'oli d'arbequina produït per les cooperatives de Siurana i les Garrigues anava destinat bàsicament a l'exportació a l'engròs al mercat italià, on l'incorporaven a olis de producció pròpia per tal de millorar-los i refinar-los. En canvi, l'Oleastrum va ser concebut per exportar-lo a la menuda, embotellat i encapsat, cosa que li dona un valor afegit superior, el fa menys vulnerable a les condicions foranes i li permet de penetrar en uns mercats més selectes, fins ara inaccessi-

amb vocació universal

bles. No obstant això, una part de la producció de l'Oleastrum va al mercat interior, en el qual vol penetrar com un producte de qualitat extra i de preu elevat.

La qualitat d'Oleastrum ('ullastre' en llatí) és totalment garantida: a banda passar diversos controls amb uns barems d'exigència molt alts, la varietat d'oliva, l'arbequina, requereix una transformació en oli dia per dia, que fa que sigui un producte jove, fresc i molt afruitat.


Les 58 cooperatives que participen en l'elaboració de l'Oleastrum representen, amb gairebé 7 milions de quilos de producció mitjana d'oli d'arbequina, el 75% de la producció d'aquest tipus d'oli a Catalunya (més de 8 milions de quilos), i el 30% del total (entre 20 i 25 milions de quilos).

L'Oleastrum pren el nom d'una antiga via romana que formava part de la Via Augusta, la "carretera" que recorria la costa catalana fins a Roma. Catalunya, un país de clima mediterrani, reuneix les condicions perfectes per a la producció d'aquest oli: l'escalfor del sol i la brisa del mar. L'oli d'oliva extraverge és el resultat d'un procés de cultiu, selecció i d'elaboració natural molt acurat, sense additius, amb una tradició de més de 3.000 anys.

Aquesta llarga tradició forma part de l'anomenada dieta mediterrània, la dieta que, segons demostracions científiques, és la més sana i equilibrada. En aquesta dieta, l'oli d'oliva extraverge hi té un paper de gran importància per la seva doble condició d'ingredient deliciós per a la cuina i d'indiscutible font de bona salut: és beneficiós per al cor, el sistema circulatori i el cos sencer. El seu alt contingut en vitamines A, D, K i sobretot E, combinades amb la seva efectivitat a l'hora de reduir el nivell de colesterol, en fan un element indispensable en una dieta equilibrada.

Amb totes aquestes propietats, que fan de l'Oleastrum un símbol dels aliments mediterranis de qualitat, rics i equilibrats, frescos i exquisits, s'explica millor l'excel·lent acollida que aquest oli va obtenint a tot arreu, i la seva presència al sopar dels premis Nobel és un pas endavant més de la seva projecció internacional. L'èxit de l'Oleastrum és un reconeixement merescut a l'esforç de les cooperatives elaboradores i dels oleicultors que s'escarrassen a aconseguir una primera matèria -l'oliva- de la més alta qualitat.

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca



L'Oleastrum va ser concebut per exportar-lo a la menuda, embotellat i encapsat. No obstant, una part de la producció va al mercat interior.