

# Olis illencs de bon gust i sense acidesa

Negoci i oci, hi ha un 'boom' olier ● La Denominació d'Origen Oli de Mallorca va vendre prop de 100.000 litres durant el 2008

A.M.  
En Pep Oliver raja oli sobre una taronja xapada en talls rodons i casa els sabors i els colors i els sentits antics del que pot ser la cultura sense lletres. Són monuments de tota la Mediterrània. Oliver des de fa generacions les oliveres antigues que fruiten per fer oli i olives de guardar trencades o negres. La plantació de 364 arbres és espargida en el bancals de pedra seca conquerits als tombants que s'enfilen per la muntanya per damunt els núvols de Sóller.

El dia de Sant Josep esquita entre els tocs de plata que floten en les branques clares dels arbres torturats pel temps i ordenats pel xorrac que arrenen entre penyes i la terra vermella, call vermell de to ferruginós. L'espai és Can Juevert, la pàtria familiar de n'Oliver, president del Consell de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, que ha ordenat i fet bo el conreu i les anyades del suc daurat, primer des de la vella i persistent tafona de la Cooperativa de Sóller, des d'on el primer Oli Sóller es dignificà, i després amb el salt de la moderna comercialització del nou oli illenc.

Des de fa uns anys, amb noves i grans explotacions mecanitzades al pla i la recuperació de desenes de milers de velles oliveres de muntanya, els olis illencs són matèria de dignitat a la taula, sense acideses, gust fort i sabors que es trenquen per mor d'una collita

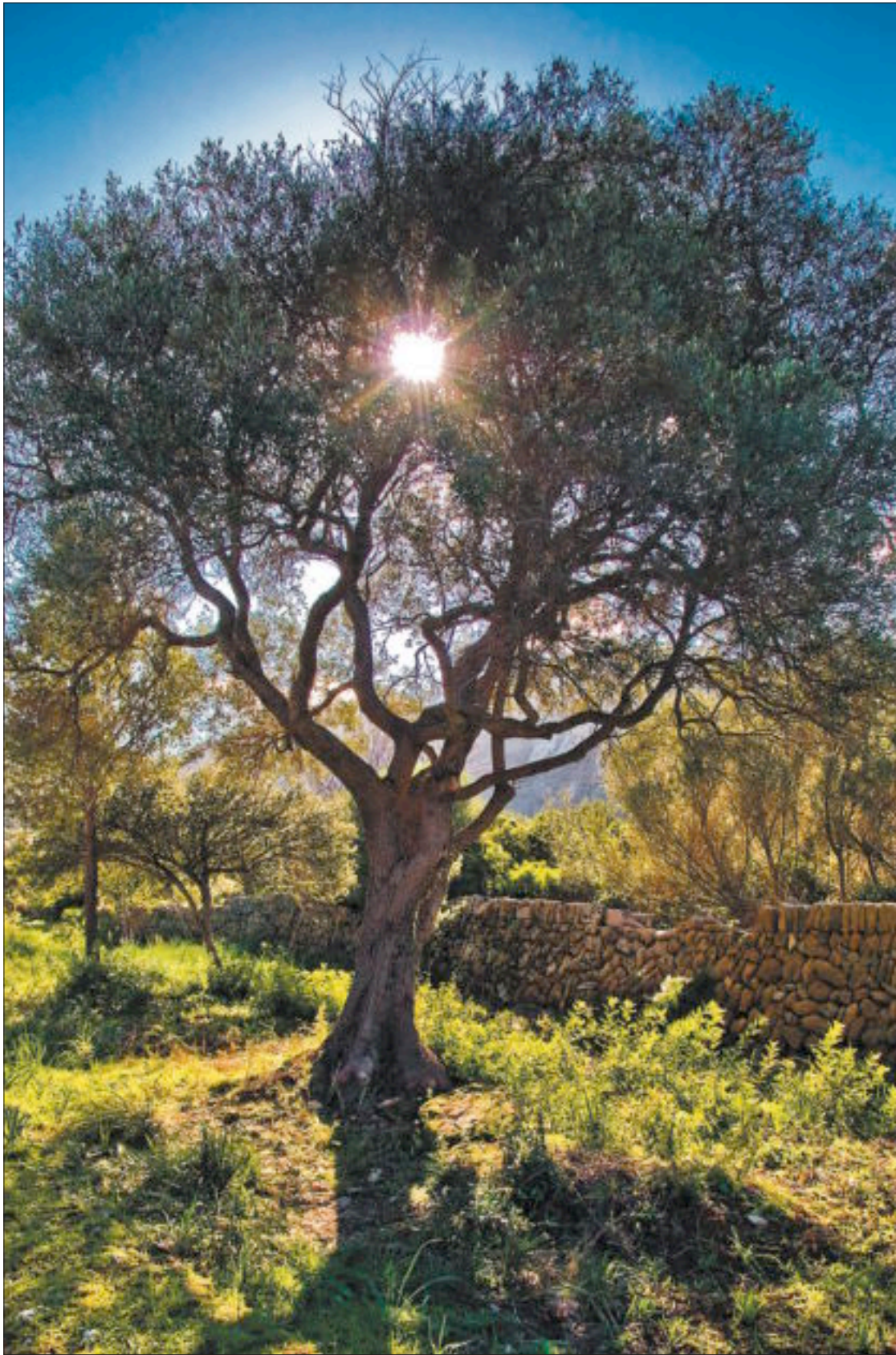
Des de fa uns anys, es recuperen les velles oliveres de muntanya

tardana, d'en terra com era costum secular.

Pep Oliver mostra com un paradís cert la finqueta on ell, son pare, els seus avis i besavis pujaven en somera i restaven dies d'anyada en la casetona improvisada. La petita finca és com un símbol de la pervivència d'una essència que casa agricultura, preservació de la muntanya, la petita indústria i la força del sabor altament dignificat al mercat i la taula.

Les oliveres centenàries —700 o 800 anys tenen les arcaiques— foren postal i matèria en fusta sacrificada per a *souvenirs* del turisme als 50-80. S'exterminaren paratges i la collita. Ara dura la moda de replantar en jardins privats i urbans oliveres velles. Encara en queden moltes als escalonats en marges i camins a les muntanyes de la tramuntana, oliverars que són de molt difícil explotació. Emperò hi ha nous magnats que han comprat finques senyorials i les arreglen, les rescaten.

Hi ha un cert boom olier. Del negoci i l'oci. Per explotar milers de botelletes o per servir als amics una ampolla d'oli propi. Al mapa rural de les Illes Balears, especialment a Mallorca, surten moltes noves plantacions. Fa més d'una dècada la multinacional catalana de la família Daurella comprà la finca d'Albocàsser a la frontera entre Manacor i Felanitx i sembrà una plantació



Les oliveres són part del paisatge. / TOLO RAMON

de milers d'oliveres arbequines com les de Dauro a l'Empordà. Triomfa a mig món amb un oli car. Els industrials de la família Mateu han transformat els conreus i la tafona antiga d'Olis Caimari i han treballat per marcar una línia de consum distingit del comú, vindicació dels productes locals, més enllà dels verges i de saborós suc, al temps que mostren el seu procés artesà.

Pep Solivellas té la pinta mostatxada d'un actor de *western* i és un mediterrani afable i expansiu quan parla dels oliverars moderns que té arran de mar a Alcúdia.

Ell és de Selva/Caimari, d'una família amb tradició, i ha donat nom a una marca que és selecta i singular, al pa i al plat i als santuaris gastronòmics. Ara fa una tafona pròpia i experimenta amb varietats gregues i italianes.

Ara fa poc, prop d'Inca, uns empresaris sabaters han obert una gran tafona centre comercial i han sembrat oliveres: és Son Ca-

tiu, oberta al públic, que vol passar per trull 1.000 tones d'olives i comercialitzar 40.000 litres d'oli. El formatger Piris fa oli al pla de Campos. El perfumer alemany Müeller, que té el golf de Canyamel, fa el seu oli a la seva Sa Tafona.

També tenen oferta de produc-

Hi ha nous magnats que han comprat finques senyorials i les arreglen, les rescaten

ció pròpia Roqueta de Maria, Cala Murta de Manacor, Es Verger d'Esporles, Son Fortuny, Sa Font d'Es Garrover de Mancor, Jorjets de Sencelles. En Toni Rei al pla de Montuiri fa oli ecològic d'alt nivell anomenat Muntuy i recerca amb oli d'olivó, del fruit de l'ullastre, la mare borda de

l'olivera. Entre els afeccionats que premen oli cal esmentar l'ecologista i exconseller Joan Mayol amb Es verderol del Pla de Son Ferriol, en Paco de Lucía a Campos, na Sybilla amb arbres vells de sa finca de Son Rul·lan de Deià. Oliveres peninsulars ja grans trasplantà en Luis Sánchez-Merlo devora Sencelles per fer el seu oli privat Brusqué. Devora fan el Brot el grup de *gourmets* Capellà-Fidalgo-Pons. A Menorca ha començat des de Ciutadella amb bon camí el *Tres or*, el primer nou oli de l'illa gestat per Biel Barceló, mentre que a Benimussa d'Eivissa en fa en Joan Benet.

La Denominació d'Origen (DO) Oli de Mallorca va vendre prop de 100.000 litres d'oli durant el 2008, un increment del 18,3%, sobre 2007. Enguany en pujarà més. Hi ha 372 productors que treballen 1.400 hectàrees, set tafones i onze embotelladors.

## Peix sec de Formentera

A.M.  
En un marc pesquer que reclama protecció dels recursos, ordenació del sector i distinció al peix local, una perla: una de les poques noves indústries, potser única, nada d'un producte primari a l'arxipèlag, ve de la mar, és menuda i ve de l'illa més petita de les Balears, Formentera. És un producte marí, una conserva simple, que dona cos a una de les mossegades més interessants de la Mediterrània, per saborosa, rara i atàvica. Parlem del peix sec de Formentera, les miques i fils secs de rajada, gató o mussola, que dona entitat a l'ensalada pagesa de pa eixut, crostes/bescuit, des de sempre, d'altres amb tomàtiga, ceba, patata, pebre, segons les versions.

Fa poc dos joves pescadors amb un llaüt de 7,5 metres pesquen i processen artesanalment la seva pesca i la



Peix sec. / VICENÇ MARI

posen a la venda en potets. Ells van a la mar, llancen les xarxes i trien les rajades i variants més grans, en fan trosos, consagren els bons bocins, els salen, els tenen congelats dos dies per aniquilar possibles paràsits *anisakis* i ho sequen bé a la intempèrie. Després, un cop de forn, un poc de torrat i tupat a cops amb maça per ajudar a filar el peix, que finalment l'empoten en oli bo d'oliva.

El producte té una imatge més que simbòlica sobre el perfil de l'illa de Formentera. Els talls de la rajada són posats en salmorra i després són deixats al sol clavats i penjats a les branques d'un cos nu d'una sivina a vorera de mar —on no hi ha mosques. L'escena d'aquest sacrifici ha estat motiu de curiositat fotogràfica a moltes postals i records de testimoni turístics.

Retrat enigmàtic, un arbre nu amb penjolls. Peixos al sol, tradició de la simplicitat. Sal de les salines i peix de la sorra, que és també marca de geogràfica identitat. La congruència de les coses. Potser és el mateix que feien els primers navegants que arribaren a les voreres de Formentera, aquelles factores marines que després abastien les àmfores i alfàbies que feien tràfic de mercaderia als diferents ports d'aquesta mar.

L'aventura vol ser de futur. Són els joves pescadors David Sánchez Colomar i Vicente Ferrer Mayans de Salazones Fersa, que confessen que no pretenen fer una gran producció. "Si pescàssim moltes rajades s'acabarien, no criarien... no n'hi hauria. S'han de pescar les justes", afirmen.

<http://www.peixsec.com/>  
<http://www.myspace.com/peixsec>