Magazine | | Actualitzat el 29/11/2022 a les 08:30

Joan Roca: ?Hi ha talent i exigència i la qualitat dels olis que s'elaboren a Catalunya és molt alta?

El xef del Celler de Can Roca és un dels guardonats a la sisena edició dels premis de les Denominacions d'Origen Catalanes d'Oli celebrada a Roses

Joan Roca. | Cordegat.

"És un reconeixement tant als productors com als cuiners compromesos amb l'excel·lència", diu el xef **Joan Roca** per agrair a les DO Catalanes d'Oli el premi que li han atorgat per defensar, valoritzar i visibilitzar aquest producte al **Celler de Can Roca**. "Hi ha una mirada cap a la proximitat molt nova, que no hauria de ser així perquè ve de molt lluny. Ara tots tenim més consciència sobre la temporalitat dels aliments, el quilòmetre zero, la qualitat del producte que consumim. Som un país amb una gran cultura gastronòmica, hi ha talent i exigència i la qualitat d'olis que s'elaboren a Catalunya és molt alta", afegeix. Roses acull el lliurament de la sisena edició dels premis i el que ressona a la Societat Recreativa La Unió Fraternal és que aquest ?superaliment' ja comença a tenir l'estima que fa temps busca entre el consumidor, com un bàsic de la dieta mediterrània. Els olis d'oliva verge extra viuen un moment dolç malgrat els reptes endèmics que arrossega la pagesia, des del relleu generacional al preu. Ara s'hi suma d'una manera inevitable l'emergència climàtica. Aquesta campanya n'ha estat l'evidència més clara, amb una reducció dràstica de la producció i la constatació que el perfil organolèptic de l'oli varia amb

les altes temperatures. Des de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries plantegen nous escenaris de cultiu i collita per seguir-ne mantenint l'alta qualitat.

Olis catalans. Foto: Cordegat.

"Al Celler de Can Roca resseguim tots aquells aliments que són bons i que s'elaboren a prop. Hi ha un fons de cuina de Girona però obrim la mirada i el ventall a tot Catalunya. Ens sorprenem quan descobrim productes i productors nous com la girella del Pallars, per posar un exemple. És important posar el focus a prop i és una responsabilitat més que tenim els cuiners la de fer lluir els olis, perquè són un luxe i un orgull", ressalta Joan Roca. El xef del Celler de Can Roca reconeix que n'empren de totes les denominacions d'origen catalanes -Les Garrigues, Terra Alta, Siurana, Baix Ebre-Montsià i Empordà- i els van canviant i rellevant, el que els permet comprovar que "tenim uns olis extraordinaris i això que ens n'arriben de tot arreu, de països que ni sabíem que eren productors". La tria d'un oli o d'una regió productora sempre va en funció de les elaboracions "segons si busquem puntes més afruitades, més picants, més amargues, més àcides, i segons el tipus de plat, fins i tot per a les postres", matisarà Roca. En aquest sentit, ressalta que "l'oli d'oliva verge extra és un fil conductor essencial a la nostra cuina i a la nostra dieta". El reconeixement els arriba en un moment dolç. Han consolidat la tercera Estrella Michelin i ell ha rebut el premi "Xef mentor" pel seu treball generós, docent i formatiu durant els últims 20 anys. "Tenim salut, feina i projectes. I molt viva la nostra passió. És cert que tenim relleu, els fills en Marc i en Martí s'hi volen dedicar però no volem carregar-los amb la pressió del Celler de Can Roca. Nosaltres encara hi som i ells han de fer el seu camí, que també pot ser als projectes paral·lels que tenim, com Casa Cacao, Mas Marroch, Rocambolesc? De moment, seguim pilotant nosaltres i ells han de fer lliurement el seu camí".

Guardonats. Foto: Cordegat.

Al costat de Joan Roca, les denominacions d'origen catalanes d'oli també premien el programa comarca a comarca de **Caprabo** que apropa els olis catalans al consumidor final en una aposta per fer visibles els productors i les cooperatives de cada territori, i a les doctores i investigadores **Elisa Llurba**, **Anna Maria Polo** i **Mònica Cruz** que han començat a investigar la relació entre els hàbits de vida saludable i la dieta mediterrània -on s'inclou el consum regular d'oli d'oliva verge extra- amb l'èxit dels tractaments de fecundació in vitro. Aquest és un projecte científic pioner que desenvolupen l'Institut de Recerca de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau conjuntament amb la Fundació Puigvert i que ha portat també al personal mèdic a descobrir la diversitat i riquesa d'olis catalans amb denominació d'origen. "Hem fet passos endavant molt importants, però encara ens queda treballar perquè el consumidor sigui conscient de l'esforç que hi ha al darrere d'un bon oli. Hem de treballar les cinc DOP's juntes per fer veure que del consum d'oli d'oliva verge extra, a banda de ser qualitat i salut, comporta la conservació del territori. Les taules, les cuines i els obradors s'han d'omplir d'olis d'oliva verge extra catalans, perquè no volem veure com es buiden els nostres pobles, sinó que el cultiu de l'olivera es mantingui i contribueixi a dignificar i dinamitzar la vida rural", explica **Simon Casanovas**, president de la DOP Oli de l'Empordà. "En els últims anys, l'oli de les DOP's catalanes ha anat guanyant valor. Hem fet molta feina, hem passat a comunicar-nos millor, però encara cal fer més pedagogia per vendre millor el producte i arribar al consumidor que té més consciència i que avui aposta per la proximitat", dirà. Davant l'auditori insisteix en la importància de mantenir el cultiu de l'olivera: "Tenim moltes cooperatives al país i hem de mirar de conservar ceps i oliveres, mantenir la superfície de conreu, perquè és un patrimoni valuós i hi ha lligades moltes famílies. Cal explorar noves fórmules, com lloguers o equips de persones que cuidin el paisatge agrari amb rigor i professionalitat, que no es perdin els cultius i que la qualitat segueixi sent alta".

Simon Casanovas. Foto: Cordegat.

Catalunya té més de 100.000 hectàrees d'olivera i moltes estan inscrites en zones de gran complexitat orogràfica. "El repte està a diferenciar-se millor i a crear relat", insisteix **Carmel Mòdol**, secretari d'Alimentació del Govern català. I afegeix: "L'oli d'oliva verge extra són pinzellades de felicitat, però el més important és que el productor es pugui guanyar millor la vida i pugui mantenir el territori ocupat". No només el fet d'augmentar-ne el consum és un repte, sinó també l'assegurar el cultiu en l'actual context d'emergència climàtica. En aquest sentit, l'IRTA adverteix que els fenòmens climàtics atípics de la primavera ha estat la principal causa de la davallada de producció aquesta campanya, que no arribarà al 50% d'una collita normal. "Per una banda, hi va haver dies molt calorosos en plena floració que van assecar moltes flors i per l'altra les gelades nocturnes que es van produir durant l'abril i que van malmetre moltes branques productives dels arbres. Sumat a això, la sequera dels últims anys no ha ajudat gens i els pics de la mosca de l'oliva que se'n menja la polpa, tampoc. Les zones de secà d'interior són les que han patit més la manca de pluja i les olives han madurat sense acumular prou oli", comenta **Agustí Romero**, investigador i coordinador de l'equip d'olivicultura i eleotècnia de l'institut. Aquest 2022 la collita ha estat més primerenca i malgrat que l'oli d'oliva verge extra manté els paràmetres de qualitat, especialistes com Romero ja parlen de les repercussions en l'aroma degut a les temperatures més altes de les olives que entren al molí: "Els olis tenen un color verd brillant espectacular i un bon equilibri en boca, cosa que no esperàvem perquè normalment l'oli d'oliva verge extra primerenc acostuma a ser amarg, picant i desequilibrat". Davant d'aquesta nova realitat, des de la **DOP Siurana** proposen refrigerar les olives abans del procés de trituració, com es fa amb el raïm en alguns cellers abans d'iniciar la vinificació. L'IRTA també aposta per aquesta acció i obre el debat a collir de nit, tot i que n'augmentaria els costos i no seria assumible per a tots els

productors. A més, és una pràctica que actualment no està permesa perquè pot afectar la fauna nocturna i per tant caldria revisar la normativa vigent. Conviure amb la incertesa ja ho té el fet de ser pagès, però ara la imprevisibilitat i la incertesa es redoblen. Mentre s'investiguen les millors pràctiques, el sector treu pit i alça la veu amb orgull i autocomplaença.