

Espolla és un dels municipis de l'Alt Empordà on es produeix més oli d'oliva

És també un dels pocs pobles que organitza la seva fira temàtica entorn del que anomenen «or líquid»

M. Arranz | ESPOLLA

La Fira de l'Oli i l'Olivera d'Espolla és una de les fires més consolidades de la comarca. La celebració aplega desenes de persones vingudes d'arreu, ja que també desperta l'interès dels ciutadans de la Catalunya Nord, tal com explica l'alcalde del municipi, Carles Lagresa. «El dia de la fira és com una festa perquè ve molta gent i s'omple el poble de visitants.» Aquesta fira temàtica es fa pels volts de gener, de fet, l'any passat va ser una de les poques fires que es va poder celebrar, i aquest 2021, a causa de la pandèmia de la covid-19 i les restriccions sanitàries, des de l'organització de la fira s'ha decidit no celebrar-la. L'alcalde explica que enguany la fira fa 25 anys, «i per no poder celebrar-ho com es mereix, hem decidit posposar la 25a edició pel gener del 2022.»

25È ANIVERSARI. La fira és un dia de tradició i producte, ja que la majoria de trulls de la comarca munten parada per oferir la seva producció d'oli als visitants. D'altra banda, la fira compagina l'exposició de productes locals amb la celebració d'actes culturals per a tota la família com ara especta-



Imatges de la Fira de l'Oli 2020, abans de declarar-se la pandèmia mundial de la covid-19



ÀNGEL REYNAL

cles de música, teatre, tallers temàtics, exposició de maquinària antiga o els tradicionals i populars concursos com ara el concurs de llançament de pinyol, entre altres. Una programació que es podrà reprendre, si tot va bé, l'any vinent. «La intenció és fer una programació especial per celebrar l'aniversari», destaca Lagresa.

L'OLI, A ESPOLLA. El municipi té un fort lligam amb l'oli, ja que disposa d'una de les poques cooperatives agrícoles de la comarca. El Celler Cooperatiu d'Espolla, «juntament amb Empordàlia, són els únics cellers que treballen com a cooperativa, ja que els altres trulls que hi ha a l'Empordà són privats», explica l'alcalde del poble.

LA VINT-I-CINQUENA EDICIÓ DE LA FIRA DE L'OLI I L'OLIVERA D'ESPOLLA ES CELEBRARÀ EL GENER DEL 2022

L'oli d'Espolla es caracteritza per les oliveres centenàries de la zona protegida de l'Albera, que és d'on surten els fruits de les varietats corivell i argudell. Aquestes olives fan que l'oli sigui més dolç que d'altres varietats catalanes.

Pel que fa al sector de l'oli, tot i que aquest és considerat l'or líquid de qualsevol dieta, l'ocupació que envolta el sector no és abundant. El batlle explica que «la mecanització a l'hora de recollir les olives i també a l'hora de fer l'oli fa que no es necessiti tanta mà d'obra com abans». La mecanització també ha fet que, a dia d'avui, el procés de recollida sigui molt més ràpid, «això fa que la temporada de recollida de les olives sigui més curta». Cal pensar que aquesta és una feina de temporada i molts dels jorna-

lers que treballen durant la verema, que acaba al setembre, al cap de poc comencen la temporada de les olives.

RUTES PER L'ALBERA. El poble d'Espolla s'estén des del vessant meridional de la serra de l'Albera, entre el puig dels Pastors (1173 m) i el pic de Sallafort (989 m) fins a la faixa del començament de la plana empordanesa. Aquest entorn fa que des del consistori es proposi al ciutadà o al visitant diferents rutes i itineraris per conèixer el Paratge Natural d'Interès Nacional de l'Albera. Algunes d'aquestes rutes són per descobrir els monuments megalítics, Requesens o Sant Quirze de Colera, entre molts d'altres, i es poden consultar a la seva web.

ON
PERDRE'S
ES UN
PLAER !!



Ajuntament d'Espolla
ALBERA

L'Oli Formentals del Celler Cooperatiu d'Espolla prové d'arbres centenaris de l'Albera

L'Oli Formentals es pot comprar a través del mateix celler i hi ha diferents formats d'ampolla

Redacció | ESPOLLA

Com hem dit en pàgines anteriors, a Espolla hi ha una de les cooperatives agrícoles més antigues de Catalunya, és per això que els seus olis i també els seus vins són coneguts arreu de la comarca. La història de la cooperativa comença el 1931 de la mà d'un grup de viticultors que volien millorar la qualitat dels seus productes i comercialitzar-los degudament. I de seguida, el 1934, es va posar en funcionament la Secció d'Oli del Celler Cooperatiu d'Espolla.

OLI FORMENTALS. Tal com el defineixen ells mateixos, l'oli d'oliva verge Formentals procedeix d'arbres centenaris de les varietats corivell i argudell, que són les característiques de la zona protegida de l'Albera. Una de les característiques del producte és que el procés d'extracció és exclusivament per mitjans mecànics, i això fa que l'oli conservi totes les seves extraordinàries qualitats gustatives i nutricionals. L'oli del celler d'Espolla és de color groc-verdós intens, amb aroma penetrant i afruitat. Pel que fa al seu gust, és suau i persistent, i es va afinant en



Oli Formentals d'Espolla

CCE

el procés de decantació natural i lenta maduració. A la mateixa cooperativa es pot comprar l'oli en diferents formats d'ampolla. El celler d'Espolla es diferencia d'altres cellers que tenen trulls perquè ofereixen les seves instal·lacions i serveis a privats que vulguin elaborar el seu propi oli.

VARIETAT AUTÒCTONA. La seralada de l'Albera és l'entorn natural que envolta Espolla, i les oliveres centenàries que alimenten la cooperativa són de la varietat corivell i argudell, tot i que també s'han plantat algunes oliveres d'altres varietats. Enguany es calcula que, de les varietats autòctones, s'han recollit a Espolla entre uns 700.000 i 800.000 quilos d'olives.

EL CELLER COOPERATIU D'ESPOLLA ELABORA EL SEU PROPÍ OLI DES DE 1934, A UN DELS TRULLS MÉS ANTICS DE LA COMARCA

CELLER COOPERATIU ESPOLLA. Aquest és un dels pocs cellers que funcionin a través de la cooperativitat a l'Alt Empordà. Com hem dit, la història es remunta al 1931, quan s'inaugurà l'edifici creat per l'arquitecte Pelai Martínez. Un projecte que tenia els seus orígens en el Sindicat Agrícola d'Espolla, constituït el 1906 pels seus viticultors. Un fet curiós de la construcció és que Pelai Martínez s'inspirà en les grans catedrals del vi de la província de Tarragona. Des de la cooperativa destaquen que la feina que encara es fa avui dia és fruit del trajecte al llarg dels més de cent anys d'història. És el retrat de la transformació d'un poble, Espolla, i d'una activitat, l'elaboració de vi i oli, que encara avui és senya d'identitat d'aquest racó

de l'Alt Empordà. Tota la informació relacionada amb els productes que ofereix el Celler Cooperatiu d'Espolla i també sobre les seves activitats d'entourisme, es pot consultar a la seva pàgina web: www.cellerespolla.com

CONEIX EL MÓN DE L'OLI. L'oli d'oliva s'obté directament de les olives a través de procediments mecànics, com ara la premsa. Aquesta és la diferència d'altres olis, que són refinats. Un envàs que sigui etiquetat com a oli d'oliva verge no pot contenir cap tipus d'oli refinat: això significa que hi ha hagut un procés d'elaboració amb químics, i per tant, són de menys qualitat. Cal saber que els olis verge es diferencien en dos tipologies. Oli d'oliva verge extra: aquest és considerat l'oli de més qualitat. A més a més de ser obtingut per procediments exclusivament mecànics, es garanteix que les olives que s'utilitzen per elaborar-lo siguin les de més qualitat i amb una acidesa per sota dels 0,4%, tot i que sovint no arriba als 0,2%. Són, tal com detallen, els olis ideals pel consum humà i els que contenen les qualitats gastronòmiques i saludables més notables. D'altra banda, cal destacar l'oli d'oliva verge: igual que l'oli d'oliva verge extra, és obtingut exclusivament per procediments mecànics (premsa), però a diferència de l'oli extra, no es garanteix que les olives siguin de la millor qualitat, o bé, de la mateixa qualitat que l'altre. Les acideses d'aquests olis sovint són una mica més altes que les dels olis verge extra.

CELLER COOPERATIU
ESPOLLA
Ctra. de Roses s/n, Espolla - 972 56 30 49

de l'Empordà, de la terra...

Des de 2008 existeix la Denominació d'Origen Protegida de l'Oli de l'Empordà



cooperativa agrícola
Garriguella

Agrícola de
Garriguella i Rabós, S.C.C.L.
Tel. 972 530 002
Fax 34 972 531 747
www.cooperativagarriguella.com
www.cellergerisena.com



Imatge d'arxiu de la presentació de l'oli nou de l'Empordà 2019

FB OLI EMPORDÀ



Oli de Pau
Nova collita

El podeu trobar a:

Les agrobotigues de Pau i Vilajuïga, al servei de televenda (trucant al 972 530 043 de 10h a 18 h) i a la botiga online:
www.empordalia.com

Redacció | FIGUERES

Què és un producte autòcton sense etiqueta DO? L'any 2008 es va crear, finalment, el segell de la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà, aquest distintiu assegura la qualitat de l'oli d'oliva que es produeix a les dues comarques empordaneses i en alguns municipis del Pla de l'Estany i també del Gironès.

LES VARIETATS. Tal com expliquen a la pàgina web de la DO Oli de l'Empordà, oliemporda.cat, «la qualitat i singularitat de l'oli de la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà vénen avalades per les varietats específiques de la zona: Argudell, Corivell i Verdal (Llei de Cadaqués); i a finals del segle XX es va introduir la varietat Arbequina». L'oli de la nostra comarca té un aspecte clar, net i transparent, així és com el defineixen, és per això que presenta una complexitat notable, amb aromes que recorden al fonoll, a l'ametlla i als anissos. En destaca també el gust i les sensacions que desprèn l'oli, ja que canvien segons quin és el fruit que l'ha produït. Les varietats Argudell i Corivell tenen un delicat equilibri entre dolç i amarg, mentre que la varietat Llei de Cadaqués permet un oli afruitat, madur i amb un cert grau de picant. La certificació DO d'aquestes varietats està impulsada pel departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya i avalada per l'esforç dels agricultors i les cooperatives que hi ha en la plana gironina i empordanesa.



Oli amb segell empordanès

FB OLI EMPORDÀ

EL SEGELL DO OLI DE L'EMPORDÀ ASSEGURA LA QUALITAT DE L'OLI D'OLIVA QUE ES PRODUEIX A LA COMARCA

hi ha diferents trulls que compten amb el segell DO Oli Empordà, per exemple, el celler Cooperatiu d'Espolla, Empordàlia, Mesetplana, Oli Serraferran, Oli de Ventalló S.L. i el Trull Ylla.

COOPERATIVA AGRÍCOLA GARRIGUELLA. A la seva pàgina web, defineixen que «l'oli de la Cooperativa de Garriguella prové exclusivament dels oliverars de les famílies dels nostres socis, terres que compten amb una llarga tradició oleícola a l'Empordà.»

EMPORDÀLIA, OLI DE PAU. D'aquest trull se'n destaca el procés d'elaboració de l'oli de Pau, ja que combina l'aspecte artesà, amb 50 anys d'experiència en aquest àmbit, i les últimes tecnologies que s'utilitzen dins el sector. Aquesta combinació fa que l'Oli de Pau es consolidi com un dels olis verges extra més ben considerats.

YLLA, DES DE 1873. És un dels trulls privats amb més tradició i està situat a Cabanes.



Oli de l'Empordà
YLLA

DES DE 1873

Trull Ylla, quan tradició i qualitat van de la mà
LOTS PERSONALITZATS, TE'LS PREPAREM

L'1 de desembre posarem a la venda l'oli nou

Pl. de l'Oli, s/n - CABANES - Tel. 972 50 59 80
www.trull-ylla.cat

«Aquest any hem cultivat i venut la meitat de calçots que altres anys»

La crisi de la pandèmia i el tancament de la restauració ha fet que enguany es produïssin menys calçots

Redacció | VILA-SACRA

La definició diu que: «els calçots o ceballots són una varietat de cebes tendres, cebes poc bulboses i més suaus que es calcen a mesura que creixen, i que es mengen escalivats.» Aquesta és la definició de diccionari, però, quan parlem de calçots o calçotades, la majoria pensa en les trobades entre amics i amigues, amb família o l'excusa per fer algun dinar de celebració. Les calçotades són això, converses llargues enfilant els calçots per posar-los al foc. Cal recordar que el calçot necessita foc, no brasa. Les calçotades també són paciència per girar-los amb cura, i finalment silencis i aplaudiments per qui els ha cuinat. El calçot és un producte que uneix, que fa societat, i d'això en saben bé a Vila-sacra. Aquest és un dels pobles on es produeix el major gruix de calçots de l'Alt Empordà i, de fet, també en tenen una fira temàtica que aplega molts visitants.

LA TEMPORADA DE CALÇOTS.

Tal com marca la tradició, els calçots són d'hivern. Però anem a pams, el procés de cultiu dels calçots es divideix en dues fases, la primera és per obtenir el bulb que es fa a partir de la sembra de llavor a final d'any, es trasplanten les cebetes a l'entrada de primavera i s'arrenca el bulb a l'estiu. Els experts diuen que la segona fase és obtenir el calçot a partir de la ceba, per tant, la plantació de les cebes es fa durant la segona quin-



Imatges de la Fira de la Ceba i el Calçot de Vila-sacra, abans de la covid-19



ÀNGEL REYNAL

zena del mes de setembre. Abans de plantar-la cal tallar-li la part superior per tal que els calçots creixin més espaiats. A mesura que els brots de la ceba van sortint, s'han de calçar, és a dir colgar el brot amb substrat per tal que quedi més blanquejat.

ELS CALÇOTS A LA COMARCA.

Com a qualsevol sector, la crisi de la pandèmia de la covid-19 ha tingut els seus efectes. El tancament de la restauració i les mesures de restricció han fet que aquest any els productors de l'Alt Empordà plantessin menys calçots, per tant, produïssin menys producte. Així ho explica el productor i pagès, Josep Dabau, a HORA NOVA que assegura que enguany «s'ha collit i venut la meitat de calçots que altres anys». Dabau afegeix que aquest any no han plantat el mateix nombre de calçots que altres anys, una xifra «incalculable», ja que «es fa molt difícil fer previsi-

LES BAIXES TEMPERATURES D'AQUEST HIVERN HAN FET QUE ELS CALÇOTS SURTIN D'ALLÒ MÉS BÉ I AMB MOLT GUST

ons amb aquesta situació que tenim», detalla l'agricultor. Una altra de les problemàtiques és que aquest fruit és molt valorat a la Catalunya Nord o Sud de França i pel fet de tenir restriccions de mobilitat, tampoc se'n ha pogut vendre la quantitat que es venia abans. «Tot i que hem fet algunes vendes

a restaurants de França», explica Dabau.

COLLITA PETITA, PERÒ BONA.

Tot i que la producció i collita d'aquest fruit ha estat marcada, sobretot, per la situació pandèmica que viu el territori, el pagès assegura que enguany el clima d'hivern que hi ha hagut a l'Empordà ha anat molt bé pels calçots. «Al calçot li agrada la fred d'hivern i aquest any ha fet fred, per això han sortit tan gustosos», aclareix Dabau. El productor explica també que encara els queden alguns calçots d'aquesta collita, tot i que ja es van acabant. «Aquest any s'han venut molt bé», afegeix.

RECEPTES I EL ROMESCO.

La manera tradicional de menjar calçots és fer el calçot al foc i menjar-lo sucant el calçot a la salsa de romesco. Cadascú té la seva recepta i els seus secrets, però la base d'aquesta salsa és tomata, pe-

brots, alls, pebre vermell, vinagre, ametlles torrades, avellanes torrades, pebre negre, oli d'oliva i sal. Com hem dit, però, cadascú té el seu secret a l'hora de fer la salsa de romesco pels calçots.

D'altra banda, la cuina catalana també contempla altres receptes relacionades amb el calçot. A la cuina es poden preparar de moltes maneres com ara saltats, al forn i al vapor, entre d'altres. Algunes de les receptes que us proposem de fer amb calçot com a ingredient principal són: Vichyssoise de calçots, truita de calçots, arròs de muntanya amb calçots, paté de calçots o, una de ben curiosa com és el sofregit de fulles de calçot: les fulles, ben netes, també es poden menjar. Només s'ha d'escalfar una paella amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra i sofregir les fulles amb mitja cullerada de sal marina fins que siguin ben tendres. És un acompanyament molt gustós i diferent per a qualsevol plat.

Calçots de Vila-sacra -Alt Empordà-



Producció i venda
Tel. 686 67 44 03 - 626 26 93 18



Agrícola Joseps SC

