

Què en saps, de l'oli d'oliva?

N'hi ha de dos tipus: el d'oliva verge i el d'oliva

L'oli d'oliva verge és l'oli d'oliva obtingut directament de les olives i només per procediments mecànics, principalment la premsa. Això vol dir que qualsevol envàs que sigui etiquetat com a oli d'oliva verge no pot contenir cap tipus d'oli refinat (és a dir, obtingut per procediments químics) i que, per tant, són els de major qualitat.

L'oli d'oliva és aquell que conté mescles d'oli d'oliva verge amb altres olis produïts mitjançant procediments químics, com per exemple el refinat. No es recomana el consum directe d'oli d'oliva refinat, pel qual és necessari barrejar-lo amb olis verges per a fer-lo apte per al consum humà. Dins d'aquest grup trobem:

—**Oli d'oliva:** oli que conté exclusivament olis d'oliva que hagin estat sotmesos a un tractament de refinat i olis obtinguts d'olives.

—**Oli de pinyola:** oli que conté olis procedents del tractament de la pinyola (el qual és un producte obtingut després de l'extracció de l'oli d'oliva) i d'olis obtinguts directament d'olives.

També hi ha diferents tipus d'olives que poden afectar a l'elaboració de l'oli:

Alorenya: aquesta oliva compta amb Denominació d'Origen i és majoritària a Àlora (Màlaga). Es caracteritza per la seva grandària arrodonada i en la seva zona originària sol emprar-se com a oliva de taula.

Arbequina: es caracteritza per donar lloc a un oli d'oliva extraordinari, amb sabor melós i tocs d'ametlla i poma. Es tracta d'una varietat conreada a Catalunya i a l'Aragó.

Blanqueta: es produeix principalment a les comarques del nord d'Alacant i es caracteritza per oferir un oli lleugerament dolç, afruitat i que pot presentar diferents intensitats en el seu sabor.

Cordovesa: es caracteritza per ser una oliva tractada en salmorra el període de la qual de curació dura un any, donant lloc finalment a una oliva salada, amb gust d'all, de consistència dura i de color marró fosc.

Cornicabra: aquesta oliva se la coneix també amb el nom de cornezuelo, osnal, bec de lloro o ramona. Es produeix a Toledo i es caracteritza per donar lloc a un oli afruitat, molt aromàtic i lleugerament amarg.

Cuquillo: també coneguda com Lechín de Granada, aquesta oliva és produïda a Granada, Almeria i Murcia. L'oli que s'obté d'aquesta oliva és aromàtic, i posseeix un toc d'ametlla i poma el que li atorga un sabor melós.

