

# Les varietats locals d'olivera del Pallars Jussà

01. Plantació tradicional del Pallars Jussà

A les comarques del Pallars, el cultiu de l'olivera també hi té espai malgrat les condicions climatològiques més extremes. Les varietats que s'hi cultiven són resistents a les gelades intenses i persistents i donen un oli amb característiques pròpies. Una prospecció en aquestes terres ha permès catalogar-les i caracteritzar-les.

ANTÒNIA NINOT<sup>1</sup>; WERNER HOWAD<sup>2</sup>; AGUSTÍ ROMERO<sup>1</sup>

L'olivera (*Olea europaea* L.) és genuïnament una espècie mediterrània i està considerada un indicador fiable d'aquest medi ambient. Actualment, el 98% del cultiu mundial de l'olivera es produeix a la conca mediterrània i té una gran importància econòmica en aquesta àrea, tant pel seu valor agronòmic com cultural. L'oli d'oliva és el principal greix en la dieta mediterrània i els seus efectes en la salut són àmpliament coneguts. Està documentat que el consum d'oli d'oliva verge redueix el risc de patir malalties cardiovasculars i, a més, se li coneixen propietats antiinflamatòries. Els beneficis es deuen principalment al contingut en polifenols i també a l'alt contingut en àcids grassos monoinsaturats.

La comarca del Pallars Jussà es troba al límit de les condicions climatològiques recomanables per al conreu d'olivera. El clima està condicionat per la topografia: els hiverns són freds i, fora dels indrets d'alta muntanya, els estius són calorosos. La distribució de la precipitació és desigual, amb una mitjana anual de 669 mil·lilitres. El període lliure de glaçades comprèn, solament, els mesos de maig a octubre. Aquestes condicions extremes de temperatura fan que les varietats locals d'olivera conreades a la comarca estiguin adaptades al fred, la qual cosa les fa molt interessants. Els arbres més antics són supervivents de la gelada de l'any 1956.

## Tradicció als Pallars

El cultiu de l'olivera té una llarga tradició a la comarca, amb la presència de varietats autòctones i al·lòctones àmplia-

ment conreades. La comarca compta amb 675 hectàrees de conreu d'olivera i una producció de 562 tones d'oliva (dades oficials del 2016), localitzades preferentment als terrenys plans de les conques (Conca de Tremp, Conca Dellà i Conca de Dalt).

## Les varietats locals aporten característiques úniques i diferencials que han de contribuir a protegir la identitat del territori

La identificació i la caracterització d'aquest recurs únic d'olivera, adaptats al fred rigorós dels climes mediterrani pirinenc occidental i mediterrani pirinenc occidental, garantirà la conservació dels recursos fitogenètics d'interès per a l'agricultura de la comarca. Per altra part, en els últims anys, la revaloració del mercat de proximitat ha animat els productors a protegir les varietats locals i a obtenir un oli d'oliva verge extra de més qualitat mitjançant la modernització dels processos d'extracció, evitant pràctiques incorrectes en el processament i millorant la gestió de

l'oliva i de l'oli. A més, en comparació amb les varietats comercials, les varietats locals aporten característiques úniques i diferencials que han de contribuir a protegir la identitat del territori.

## A la recerca de varietats

Durant la campanya de producció de l'oli 2015-2016, l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries), amb la col·laboració de l'Ajuntament de Tremp i l'Associació de Productors d'Oli del Pallars, va desenvolupar una tasca de prospecció a camp per localitzar les varietats autòctones d'olivera del Pallars Jussà. Aquesta feina va permetre identificar fins a 15 varietats locals, de les quals 12 mai no havien estat catalogades anteriorment. Un cop identificades les varietats sobre el terreny, es va recollir mostres d'oliva i fulla per a la seva caracterització morfològica i molecular (estudis d'ADN). A més, es va extreure oli per analitzar-lo i se'n van determinar les característiques físiques (color), químiques (composició en àcids grassos, contingut de polifenols totals, estabilitat oxidativa) i sensorials.

L'exploració a la zona va permetre visitar 29 oliveres repartides entre 7 municipis (vegeu la taula 1). A excepció de

1. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA-Mas de Bover)

2. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), Centre de Recerca en Agrigenòmica SIC-IRTA-UAB-UB

Taula 1. Relació i distribució de varietats d'olivera localitzades a la comarca del Pallars Jussà

Nom	Localització	Observacions/Informació aportada
Albacarro	Llimiana	Varietat productiva, emparentada amb la 'llargueta'
Carrelluda	Castell de Mur i Conca de Tremp	Rendiment en oli molt elevat
Colomar	Conca de Dalt i Llimiana	Varietat poc productiva
Cua de cirera	Conca de Dalt	Varietat alternant, producció del fruit en grups. Maduració precoç
Grossal	Àmpliament difosa per tota la comarca	Varietat de port erecte, capçada clara i vigor mig, de maduració precoç
Llargueta	Àmpliament difosa per tota la comarca	Sinonímia de 'corbella' Varietat productiva, de maduració precoç i homogènia
Morcaire	Conca de Tremp	Coincidència amb una varietat local de Pont de Suert Varietat productiva i regular, de maduració precoç
Negral	Àmpliament difosa per tota la comarca	Sinonímia de 'mançanell' Varietat vigorosa de capçada clara i alternant
Olivera d'Aranís	Gavet de la Conca	Varietat amb una capçada molt densa
Olivera de Llimiana	Llimiana	Varietat molt productiva i regular
Roieta	Castell de Mur	Varietat productiva i regular
Verdal de Barcedana	Llimiana i Gavet de la Conca	Rendiment en oli molt elevat, maduració tardana
Verdal del Pallars	Conca de Tremp	Maduració tardana
Verdal de la Ribagorçana	Conca de Tremp	Coincidència amb una varietat local de Sopeira Maduració tardana

la Vall Fosca, es van localitzar oliveres per tota la geografia pallaresa, en altituds compreses entre el 563 i els 771 metres sobre el nivell del mar. Es va recopilar informació aportada pels mateixos pagesos sobre les característiques dels arbres i possibles noms de les varietats, per a la identificació de sinonímies (diferents noms per a la mateixa varietat) i homonímies (el mateix nom per a diferents varietats). Es van georeferenciar i es van observar les característiques morfològiques de l'arbre. L'estudi genètic va concloure que les varietats locals identificades tenen molta similitud genètica amb varietats d'olivera de les comarques veïnes (la Noguera, l'Alta Ribagorça i la Ribagorça) presents en el Banc de Germoplasma de l'IRTA.

### Els olis de les terres fredes

L'estudi de l'oli va permetre identificar varietats molt interessants des del punt de vista qualitatiu. Pel que fa a les denominacions, 'llargueta', 'grossal' i 'negral' es van repetir en nombroses ocasions. La varietat 'llargueta' (anomenada també 'Peramolà' o 'del metge') es conrea a totes les àrees del Pallars i el seu cultiu s'estén cap a altres zones fredes de Catalunya, contrades on es coneix com a 'corbella'. Les varietats locals 'grossal' i 'negral' també es conreen per tota la geografia pallaresa i se n'han localitzat oliveres molt velles, supervivents de la gelada de l'any 1956. La resta de varietats tenen un conreu força limitat i algunes d'elles corresponen a varietats locals de comarques veïnes.

D'entre les varietats identificades, quatre ('llargueta', 'grossal', 'carrelluda' i 'verdal de Barcedana') reuneixen les característiques pròpies dels olis per a mercats d'alta gamma en el context actual. Una altra varietat, 'cua de cirera', té unes propietats saludables molt interessants per la quantitat de polifenols que conté. Tenint en compte això, creiem que el pas següent seria la creació d'una parcel·la de salvaguarda amb totes les varietats locals. Tal acció permetria un estudi en profunditat de les característiques agronòmiques d'aquestes varietats per tal de determinar el potencial real de l'oliverar pallarès.



## CELLER COOPERATIU DE SALELLES, S.C.C.L.

### Secció ecològica

Pinsos compostos per a tot tipus d'animals, fitosanitaris, adobs i netejadora de cereals per a la ramaderia i l'agricultura en producció ecològica.

Ctra. Igualada, s/n. Manresa.  
Tel. i fax: 93 872 05 72  
coopsalelles@coopsalelles.com  
www.coopsalelles.com

## Bufet AgroAmbiental

Dret Agrari i Ambiental  
Assessorament en Producció Ecològica

### Miquel Pujols

Advocat - Enginyer Agrícola - Llicenciat en màrqueting  
Màrqueting en productes ecològics

\*\*\*\*\*

C. Pere Almeda, 7  
Tel. 93 850 05 33  
Fax 93 850 01 56

Av. Diagonal, 449, 4t  
Tel. 93 363 43 87  
Fax 93 430 06 44

08510 RODA de TER

08036 BARCELONA

\*\*\*\*\*

www.bufetagroambiental.com

Taula 2. Característiques eleotècniques de les varietats locals d'olivera pallareses, mitjana de dues campanyes consecutives ± desviació estàndard

Varietat	Pes fruit (g)	Relació polpa/pinyol	Contingut en oli (%sobre sec)	Àcid oleic (%)	SAT <sup>1</sup> (%)	MONOINS <sup>2</sup> (%)	POLINSAT <sup>3</sup> (%)	Polifenols totals (mg/kg)	Estabilitat oxidativa (hores a 120°C)
Carrelluda	4,06 ± 0,74	5,17 ± 0,50	56,5 ± 0,1	76,6 ± 1,8	11,4 ± 1,1	77,3 ± 2,1	11,3 ± 1,1	422 ± 43	15,3 ± 1,2
Cua de cirera	1,83 ± 0,70	3,37 ± 0,21	41,4 ± 4,9	68,3 ± 3,0	15,9 ± 0,2	69,6 ± 3,0	14,5 ± 2,8	950 ± 108	18,7 ± 3,1
Grossal	3,34 ± 0,45	4,36 ± 0,76	53,9 ± 3,9	74,5 ± 0,4	13,8 ± 0,1	75,5 ± 0,8	10,8 ± 0,8	765 ± 146	24,0 ± 1,5
Llargueta	1,60 ± 0,53	3,16 ± 0,16	50,9 ± 4,7	72,7 ± 1,3	15,1 ± 0,8	74,1 ± 1,2	10,8 ± 0,4	290 ± 2	15,0 ± 1,5
Verdal de Barcedana	5,16 ± 0,33	4,88 ± 1,17	57,8 ± 2,1	71,8 ± 2,4	13,8 ± 0,5	72,3 ± 2,0	13,9 ± 1,5	647 ± 137	17,9 ± 4,2

1 Percentatge d'àcids grassos saturats respecte al total d'àcids grassos. 2 Percentatge d'àcids grassos monoinsaturats respecte al total d'àcids grassos. 3 Percentatge d'àcids grassos poliinsaturats respecte al total d'àcids grassos.



02. Detall de la varietat Llargueta

### Descripció del perfil sensorial d'olis d'algunes varietats paral·leles (mitjana de dues campanyes seguides)

#### Carrelluda

Presenta un fruitat mig de tipus verd. En boca és picant i amarg, al límit del desagradable, mentre que l'astringència és lleugera. Aromes secundàries de tipus retro-nasal, amb record d'herba tallada, carxofa i fulles de verdura. El conjunt resulta intens però no desagradable.

#### Cua de cirera

Presenta un fruitat verd d'intensitat alta. En boca és molt picant i amarg, considerat com agressiu i desagradable per al consumidor, percepcions encara més potenciades per la nota clarament astringent que presenta. Aromes clares de tipus verd, amb connotacions de fulles, carxofa i plantes d'horta. El conjunt resulta potent i molt dominant, fins i tot agressiu, només adequat per a cupatges o per a mercats que

emfatitzin la component amarga i picant com a referent de salut.

#### Grossal

Presenta un fruitat intens d'oliva verda. En boca resulta molt amarg i picant, possiblement desagradable per a molts consumidors, percepcions encara més potenciades per la nota clarament astringent que presenta i que li aporta un caràcter fatigant. Oli amb aromes secundàries evidents, amb record clar de carxofa i fulles, però també amb notes més suaus d'ametlló. El conjunt resulta intens i molt potent en boca, de tipus dominant.

#### Llargueta

Presenta un fruitat d'intensitat mitjana-alta amb connotacions verdes i madures combinades. En boca domina el picant, tot i que no és desagradable, mentre que l'amarg i el

dolç s'equilibren per sota. Astringència lleugera. Aromes secundàries d'herba tallada, fonoll i alfàbrega que li confereixen una sensació perfumada molt particular i diferent a la resta. El conjunt resulta aromàtic i equilibrat, amb unes aromes molt particulars.

#### Verdal de Barcedana

Presenta un fruitat verd molt intens. L'entrada en boca resulta molt amarga i picant, possiblement desagradable per a molts consumidors. Clarament astringent, cosa que potencia l'amargor i li dona un caràcter fatigant. Oli amb aromes secundàries evidents de tipus vegetal, principalment records de carxofa i fulles, però també notes més suaus d'ametlló. El conjunt resulta intens i molt potent en boca, de tipus dominant

Tot i que cada oli d'oliva verge extra monovarietal té les seves característiques pròpies, en general, podem dir que els olis obtinguts d'aquestes varietats tenen una proporció d'àcid oleic molt elevada (vegeu taula 2). A més del factor varietat, el clima té una importància crucial en la composició dels àcids grassos, ja que les baixes temperatures incrementen la proporció dels monoinsaturats. Per tant, podem palesar que l'àrea de producció és, en part, responsable de les característiques específiques de l'oli.

Tant els compostos responsables de

l'aroma de l'oli com els compostos fenòlics, associats al sabor i a les propietats saludables, estan condicionats per la varietat, pels factors ambientals (característiques edàfiques i climàtiques), per l'estat de maduració de l'oliva i pel procés d'extracció de l'oli.

Aquestes característiques químiques es veuen reflectides posteriorment a les característiques sensorials i de vida útil de l'oli. Podem remarcar que els olis d'oliva verge extra monovarietals de les varietats pallareses, en general, tenen un component destacat en polifenols que els confereix un amarg i un picant pro-

minents, a més d'un fruitat verd intens i d'aromes particulars per a cadascun dels olis estudiats. ❁

#### AGRAÏMENTS

Volem agrair la col·laboració de l'Ajuntament de Tremp, pel suport rebut en la prospecció del material vegetal, i a l'associació Oli del Pallars i a molta altra gent l'aportació dels seus coneixements i el seu entusiasme a la conservació i la recuperació de les varietats locals.