

Aceites de **TRAMUNTANA**



En los escarpados bancales de montaña, con olivos que alcanzan los 1.200 años de antigüedad, hay que buscar el remoto origen de la elaboración de aceite en Mallorca, una actividad en auge y que ahora empieza a apostar por la producción ecológica.

Texto: Andoni Sarriegi

Junto con la sobrasada y la ensaimada, el simple *pamboli* (literalmente, pan con aceite) es seña de identidad culinaria de los mallorquines, rito cotidiano para la mayoría de nativos, ya sea en forma de cena o de almuerzo. Ajo, hinojo marino y otros caprichos personales aparte, consiste en algo tan austero como rebanadas de pan payés con tomate restregado, aceite de oliva virgen y sal. El tomate ha de ser *de ramellet*, variedad autóctona de secano cuya pervivencia está hoy bajo la seria amenaza de las especies híbridas, cada vez más consentidas. El aceite, de oliva *mallorquina*, de sabor recio, con toque astringente y final picante. Si el bocado se acompaña de unas aceitunas verdes de la misma variedad, *trencades* (partidas) y conservadas en salmuera con hinojo, laurel y guindilla, y de un vaso de tinto, llegamos a la demostración, una vez más,



Los elaboradores mallorquines apuestan por producciones controladas y respetuosas con el olivo y el medio ambiente

de que la frugalidad es perfectamente compatible con el más alto placer gastronómico.

Trigo, vid y olivo —tríada de la alimentación mediterránea— congenian en este humilde y delicioso tentempié de Mallorca, una isla donde el cultivo de aceitunas y la elaboración de aceite son labores agrícolas muy arraigadas. A mediados del siglo XV, el aceite ya se exportaba de forma regular, especialmente desde el puerto de Sóller. Los escarpados olivares cultivados en terrazas sostenidas por paredes de piedra en seco (apiladas sin ningún tipo de cemento) conforman, al norte de la isla, un paisaje emocionante, especialmente en las laderas del valle *solleric*. Estamos en el corazón de la Serra de Tramuntana, una cordillera de 90 kilómetros que aspira a convertirse en Patrimonio de la Humanidad en la categoría de paisaje cultural. Esta declaración de la UNESCO contribuiría a preservar aún más la sierra y podría dar continuidad a sus laboriosas actividades agrícolas.

Lejos de contenidos simbólicos o *ecomediáticos*, la sostenibilidad del olivar y el apoyo a los productores deberían ser los fines de toda iniciativa proteccionista, no la conversión de la zona en un jardín para el pastoreo de turistas. Las actividades oleoturísticas serán bienvenidas siempre que contribuyan a dar viabilidad económica a las fincas agrícolas. Una breve caminata por estos

solitarios olivares de montaña basta para comprobar la dificultad que entraña su cultivo, labor que cuenta con la complicidad del ganado ovino, encargado de limpiar y abonar el terreno. El camino de Castelló, que conduce a Deià desde la finca Ca's Xorc; el de Muleta, que arranca cerca del restaurante **Béns d'Avall** y llega al puerto de Sóller, y el barranco de Biniarix, son tres grandes rutas entre viejos olivos. Tal vez estos árboles centenarios, de formas imposibles, nos transmitan parte de su longevidad a través del aceite.

La conservación de paisajes irrepetibles como este y el trabajo titánico de los payeses de montaña hacen del aceite de oliva de la Serra de Tramuntana un producto de valor incalculable. Apoyar y potenciar su elaboración y consumo "*es una forma directa de contribuir al mantenimiento de esta zona natural*", señala *Josep Oliver*, agricultor y presidente de la D.O. Oli de Mallorca. Pero por desgracia, los olivares y huertos de Sóller "*siguen sufriendo una situación de abandono que es consecuencia directa de la caída de la rentabilidad de las fincas*", según afirma *José M. Piñel*, director técnico de la **Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu**, fundada en Sóller en 1899 y hoy con 300 socios. Esta entidad está mejorando notablemente la calidad del aceite hecho con la variedad mallorquina y comercializa también, bajo

la marca **Olis Sóller**, monovarietales de arbequina y de picual – las otras dos olivas autorizadas por el consejo regulador de la D.O.–, así como un *coupage* de las tres.

Historia y datos

También de la Serra de Tramuntana –cuyo ámbito territorial incluye hasta veinte municipios– surge el aceite de oliva mallorquina **Es Rafal**, de la finca homónima de Banyalbufar. La británica *Blaize Benson* lleva diez años recuperando, con la ayuda de *Ricardo Hurtig*, este remoto olivar donde crecen hasta seis tipos de orquídea, un lugar en las antípodas de la Mallorca chabacana de sol y playa. Con un millar de olivos de entre 200 y 1.000 años de antigüedad, algunos de seis metros de altura, cultivan según las técnicas de la biodinámica, cosechan a mano –vareando las ramas más altas– y extraen 800 litros de zumo en **Son Catiu**, almazara de Inca con excelentes aceites propios. Es el primer año que **Es Rafal** comercializa este monovarietal con aval ecológico, perfecto para empapar el *pamboli*.

El otro único productor ecológico acogido a la D.O. Oli de Mallorca es *Miquel Fullana*, de la finca **Es Verger**, ubicada en el municipio de Esporles. Elabora 3.000 litros de un *coupage* con predominio de la aromática arbequina. “*La variedad mallorquina le aporta estructura y potencia –explica Fullana– y la picual actúa como mejorante, ya que le da estabilidad y permite su conservación*”. Este olicultor y viticultor es partidario de que el árbol se haga a sí mismo, sin interferencias humanas, y definiendo el carácter salvaje de los viejos olivares de montaña, así como la riqueza aromática y de nutrientes de los aceites resultantes. Los olivos de avanzada edad disponen en sus partes leñosas de gran cantidad de elementos nutritivos de reserva que se movilizan al formarse los frutos. De ahí que el aroma de estos aceites supere al que dan ejemplares más jóvenes.

Antoni Mateu también cree en la autorregulación de la naturaleza, es decir, en “*la mínima intervención sobre los olivos, a pesar de que así rindan menos*”. Su producción también es pequeña: mil litros anuales de un aceite con sello ecológico, el **Muntuy**. Con él dejamos la Serra de Tramuntana para adentrarnos en la comarca del Pla, que hoy concentra la mayor parte de la producción gracias a la plantación de nuevos olivares desde finales de los noventa. La posibilidad de mecanizar las tareas agrícolas en un terreno llano –abaratando así los costes de producción– ha hecho que se apueste por esta zona, así como por la variedad arbequina, más resistente a la enfermedad del repilo.

Varietades de la zona

Según datos facilitados por el Consejo Regulador, en la última campaña se elaboraron en la isla 233.689 litros de aceite, algo más de la mitad acogidos a la D.O. Oli de Mallorca. El 15% de los que ostentan este sello de calidad se ha exportado. El número de olivicultores acogidos a la D.O. fue de 372 y el número de marcas comercializadas superó la treintena. Los aceites mallorquines se ofrecen como primer aperitivo en los mejores restaurantes de la isla y no dejan de aparecer nuevas marcas. La última se presentó a mediados de abril: **Treurer**, monovarietal de arbequina que la familia *Miralles* elabora en Algaida, también en la comarca del Pla.

Con su apreciado **Aubocassa**, monovarietal de arbequina cultivada en Manacor, *Agustín Santolaya* fue pionero en Mallorca en plantaciones modernas y aceites de gama alta. Su producción media anual es de 20.000 litros. Tanto al director de **Bodegas Roda** y aceites **Dauro** como al infatigable *Pep Solivellas*, olicultor de Alcúdia que investiga con variedades foráneas como la griega *koroneiki* y la italiana *frantoio*, se debe el auge de la producción de aceite en Mallorca y su creciente proyección exterior. El aceite **Solivellas** a base de arbequina y picual es una de las marcas de más calidad de la D.O. □

RESTAURANTES Y ALOJAMIENTOS DONDE DEGUSTAR ACEITE DE LA SERRA DE TRAMUNTANA

Es Racó des Teix (Deià)
www.esracodesteix.es
Gourmetour 2010-11: 7,5/10

El Olivo (Deià)
www.hotel-laresidencia.com
Gourmetour 2010-11: 9/10

Béns d’Avall (Sóller)
www.benetvicens.com
Gourmetour 2010-11: 9,25/10

Ca’s Xorc (Sóller)
www.casxorc.com
Es Port (Port de Sóller)
www.hotelesport.com

Ca na Toneta (Caimari)
www.canatoneta.com

Santí Taura (Lloseta)
www.restaurantsantitaura.com

Genestar (Alcúdia)
www.genestarestaurant.com

Jardín (Port d’Alcúdia)
www.restaurantejardin.com



Josep Oliver, presidente de la D.O. Oli de Mallorca. A la dcha. *Blaize Benson* y *Ricardo Hurtig* de **Es Rafal**.

