

L'oli d'El Salar d'Arbúcies ja té la primera producció

La inversió de més de 200.000 euros en el molí fan possible 800 ampolles



Ramon Espígol, a Arbúcies, amb el nou molí que ha produït l'oli El Salar i l'OVA, l'oli de varietats antigues QUIM PUIG.

La compra d'un molí ha fet possible la primera producció a casa de l'oli autòcton El Salar d'Arbúcies. Els responsables de la societat Oli de la Vall d'Arbúcies SL han exposat fa uns dies el nou producte amb un acte a l'espai Can Mir, de Riudarenes. Una ampolla de 100 ml d'El Salar, de gamma alta, costa 18 euros. És la recuperació d'una varietat local que va sobreviure a la gran glaçada del 1956, explica Ramon Espígol, un dels socis fundadors de la societat.

La varietat d'El Salar prové de la selecció "d'una única olivera antiga. Hem fet arrelar les seves branques petites. Ara tenim 10.000 oliveres, però són petites. Aquesta primera producció de 800 ampolles són d'oliveres plantades el 2013", explica Espígol.

Inicialment, els socis impulsors de la iniciativa, incloent-hi l'alcalde, Pere Garriga, van fundar la societat amb 24 socis. Ara en són una trentena. Per comprar el molí, han constituït la societat El Molí Salar d'Arbúcies SL. Xavier Ruzafa i l'esmentat Espígol en són els administradors. Dues terceres parts dels socis d'aquesta societat formen part de l'empresa inicial. La inversió feta, entre la compra del molí, arribat d'Itàlia, i l'adequació de les instal·lacions, supera els 200.000 euros.

Recuperació del cultiu Amb el molí, els responsables del projecte pretenen fer uns olis "més aromàtics i de més qualitat. Els aromes de l'oli s'obtenen en el moment d'aixafar l'olivera", explica Espígol. La inversió per la compra del molí ha estat possible per l'aportació dels socis de la societat i pel suport de la Diputació de Girona. En la presentació d'El Salar i d'altres productes elaborats amb el nou molí, Espígol va dir que fa sis dècades a Arbúcies ja hi havia hagut set molins. Oli OVA Amb el mateix molí, els responsables de l'oli arbucienc han comercialitzat l'oli Ova (Oli de Varietats Antigues catalanes). Es pot trobar en una quinzena d'establiments Esclat, incloent-hi el de Girona i el de Palafrugell. Una ampolla de l'OVA, de mig litre, val entre 8 i 10 euros. De l'OVA, se n'han fet 18.000 ampolles. "És com un producte de temporada. És acabat de fer i no es pot tornar a fer. Pot arribar fins a l'estiu." El cupatge (la selecció) va anar a càrrec dels sommeliers Clara Antúnez i Antonio Lopo.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 22-05-2021, Pàgina 28

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1974126-l-oli-d-el-salar-d-arbucies-ja-te-la-primera-produccio.html>