AGUAITA.CAT

Economia | Aguaita.cat | Actualitzat el 10/05/2022 a les 00:23

L'IRTA realça les qualitats de l'oli d'oliva verge extra per potenciar el seu ús en la restauració

El xef del Restaurant "Les Moles" d'Ulldecona, Jeroni Castell ha fet una demostració culinària dels usos de l'oli en la restauració



Una imatge de la democràcia culinària feta per Jeroni Castell, del Restaurant | Escola Agrària Mas Bové

L'IRTA ha posat en valor l'oli d'oliva verge extra (OOVE) en una jornada tècnica on s'ha tractat la seva viabilitat en el sector de la restauració. Els experts han afirmat que l'ús d'aquest oli va a l'alça a les cuines professionals, però defensen que encara cal una major conscienciació dels seus usos.

L'investigador de l'entitat, **Agustí Romero**, ha explicat que han analitzat les aplicacions d'aquest oli de gamma alta en productes com pastissos de xocolata, gelats o llaminadures a través del projecte **Oli de Cuina de Tarragona**. La trobada, celebrada este dilluns a Constantí (Tarragonès), ha aplegat una cinquantena de persones que han participat dels **tastos d'olis** i en una **demostració** de **Jeroni Castell**, **xef del restaurant Les Moles**.

"Els resultats han estat sorprenents, en una amanida ja sabem que aquests olis funcionen, però hem fet una línia de 'brownies' a 180 graus i vint minuts, que ens pensàvem que no hi hauria cap

resultat i n'hi ha hagut, ja que no s'ha evaporat tot sinó que queden alguns pics volàtils que permeten diferenciar els olis", ha detallat l'investigador de l'IRTA. Aquest és un dels primers resultats del projecte de cuina experimental amb olis d'oliva verge extra impulsat per l'entitat, el qual està pendent de rebre el vistiplau per engegar la segona fase d'estudi.

Segons Montserrat Gelonch, responsable de comunicació de la DOP Siruana, s'ha de trencar amb la idea que no es poden fer servir els olis de gamma alta per fregir aliments perquè aquests donin "massa gust" als productes. "Hem de saber i tenir coneixement de com podem utilitzar aquests olis, fins a quina temperatura els podem usar per fregir, perquè facin crosta o perquè no s'impregnin els aliments i per saber com podem fer que quedi l'oli net per reutilitzar", ha subratllat Gelonch.

Tot i que els experts asseguren que l'ús d'este tipus d'olis va a l'alça entre els professionals de la restauració, diuen, que encara és necessari ampliar els coneixements sobre les seves possibles aplicacions en les elaboracions. "No és per una qüestió econòmica, ja que si fem números per la quantitat d'oli que es gasta no té no cap mena de sentit, però cal interioritzar el seu ús i fer com el vi, amb el qual som conscients que hi ha diferents varietats; això és el que ens fa falta fer amb l'oli", ha afirmat Toni Massanés, director de la Fundació Alícia.

La **jornada tècnica** ha reunit aquest matí 56 persones de l'àmbit dels professionals de la **restauració**, gestors de venda de **cooperatives**, **escoles de cuina** i **DOPs**. Durant la trobada, els professionals han tastat olis 'premium' de la demarcació i han participat en diverses xerrades sobre la valorització d'estos productes. L'acte s'ha clos amb la demostració culinària de Jeroni Castell, xef del restaurant Les Moles que té una estrella Michelin.