

La collita d'olives no arribarà al 50% de la mitjana habitual, segons l'IRTA

Els fenòmens climàtics "atípics" i la sequera en són les causes principals



Experts de l'IRTA remarquen que la collita ha estat excepcionalment primerenca | Pexels

La collita d'olives d'aquesta temporada ha estat "extremadament baixa", segons s'ha assenyalat aquest dijous des de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Ara, a finals de novembre, la majoria de molins acaben les premsades, mentre que l'habitual era acabar-les al desembre. Alguns molins no han pogut obrir i d'altres, en pobles petits, s'han hagut d'ajuntar per processar les olives en un sol molí.

Fenòmens climàtics atípics

Els experts en olivicultura de l'institut calculen que, en general, **la collita no arribarà a la meitat de la mitjana** esperada: "A nivell estatal, dels més de dos milions de tones d'oli que esperaríem produir, no arribarem a les 800.000", ha apuntat l'investigador i coordinador de l'equip d'olivicultura i eleotècnia de l'IRTA, **Agustí Romero**. Les dades contemplen totes les varietats d'oliva plantades a l'estat, però els experts adverteixen que tampoc no es poden extrapolar a tot el territori, ja que en alguna zona, de manera excepcional, la producció ha estat una mica més alta.

La causa principal d'aquesta davallada han estat **fenòmens climàtics atípics** que hi ha hagut durant la primavera. D'una banda, hi ha haver dies molt calorosos en plena floració que van assecar moltes flors que després no es van poder pol·linitzar. De l'altra, les **gelades nocturnes** que es van produir durant l'abril van malmetre moltes branques productives dels arbres. "Sumat a això, la sequera acumulada dels darrers anys tampoc no ha ajudat gens", ha remarcat Romero.



Les zones de secà d'interior, les més afectades

Així, les **zones de secà d'interior** són les que han patit més els **efectes de la sequera** i les olives han madurat sense acumular prou oli. A més, les oliveres de la costa van patir un pic de la mosca de l'oliva a principis de novembre. Aquesta posa ous a l'oliva i, quan neix l'eruga, es menja la polpa formant una galeria i provoca que les olives afectades perdin qualitat i s'hagin de descartar per fer-ne oli bo.

Un altre aspecte a destacar de la collita d'enguany és que ha estat "excepcionalment primerenca". La majoria de molins van obrir a la meitat d'octubre, gairebé un mes abans de l'habitual. Això, segons l'expert, té **repercussions en l'obtenció d'aromes intensos** en algunes zones. El procés de generació d'aromes de l'oli es produeix quan es trituren les olives al molí. És el moment que els enzims de les olives s'activen i inicien les reaccions químiques que produeixen les molècules aromàtiques. "Aquests enzims necessiten una temperatura òptima per fer les reaccions i ens hem trobat és que, per l'època que era, sobretot durant la segona quinzena d'octubre, la temperatura de les olives que arribaven als molins era elevada i, en triturar-les dins els molins, encara pujava més fins uns nivells en què els enzims perden activitat i les aromes no es desenvolupaven prou. Quan les premsades es feien al desembre això no passava perquè la temperatura assolida dins els trituradors es mantenia a un nivell òptim", ha detallat al seu torn l'especialista en olivicultura i tecnologia de molins d'oli de l'IRTA, **Juan Francisco Hermoso**.

En conseqüència, els primers olis obtinguts a finals d'octubre han estat amb poca intensitat aromàtica, tot i que el de novembre, fet amb olives més fresques, ja està recuperant la intensitat desitjada. Malgrat aquests canvis a nivell aromàtic, Romero ha indicat que els olis obtinguts són de qualitat. "Destaquen per un color verd brillant espectacular i un bon equilibri en boca, cosa que no esperàvem notar tan aviat perquè, normalment, els olis extra primerencs acostumen a ser amargs, picants i desequilibrats", ha argumentat.

Efectes en els preus

Els experts **ja fa cinc anys que observen aquesta tendència** i ja estudien alternatives per pal·liar els efectes causats per les altes temperatures i combinar-ho amb la collita primerenca. A nivell de tecnologia s'està mirant de fer el mateix que es fa amb la collita del raïm. "Una opció seria fer la collita durant la nit, tot i que això augmentaria els costos i no seria assumible per a tots els productors. A part, aquesta pràctica nocturna no està permesa perquè pot afectar la fauna nocturna, com és el cas dels moixons", ha dit Romero.

Una altra alternativa que es fa és refrigerar les olives de més qualitat perquè mantinguin la temperatura ideal a l'hora de la trituració. Tot això comporta un **conflicte de preus** que dura des de fa un o dos anys i que no se sap com evolucionarà. "La collita de l'any vinent es preveu bona perquè les oliveres han brotat molt, però caldrà veure com passem aquest hivern i si les pluges seran capaces de recarregar el sòl o reomplir els pantans", ha conclòs l'investigador.