

Olioaren inguruko ezagutza eta kultura



Oliba zukuari buruz jakiteko asko dagoela erakutsi zuten Bilbon 'Best' gastronomia ekimenaren barruan herenegun emandako hitzaldian

III Izaskun Basterretxea

Inolako gabezia eta okerrik bakoa da oliba olio birjina estra. Olioetan, gorena, Olibaren zukua da % 100ean. Ez du besterik. Gastronomin garrantzitsua, eta aparta osasunerako ere, neurrian hartuta: sabelerako, digestioa errazago egiteko, gibelerako, hezurretarako, kolesterola zaintzen laguntzeko... Dena dela, oraindino ere oliba olioaren inguruan nahasmen handia dagoela azaldu zuten Bilbon, herenegun, oliba olio birjina estra egiten duten hiru produktorek: Agustin Santolayak, Cle-

mente Beak eta Alfredo Barralek. Bilboko Udalak antolatuta eman zuten hitzaldia; Best, Urte Gastronomia ekimenaren barruan.

«Oliba fruituari zukua ateratzea da gure zeregina; beraz, ez du beste misteriorik», esan zuen irribarreka Santolayak. «Baina garrantzitsua da prozesua». Gainera, olioak bereizi egin behar direna ere nabarmendu zuen. «Oliba fruituak olio errotara eramán eta zukua atera ostean, hiru olio mota lor daitezke: oliba olio birjina estra, hau da, gorena; oliba olio birjina, ez da gorena, baina ona da, eta hirugarrena, akatsak dituena». Lehenengo biak zuzenean kontsumi daitezke. «Akastuna, ostera, ezin da

zuzenean kontsumitu, findu egin behar da, prozesu kimikoaren bitartez». Kolore, gustu eta usain bako olioak lortzen da finitzeko prozesuaren ostean. «Baina olio birjina gehituz gero, apur bat gehituta, miraria gertatzen da, eta oliba olioak lortzen da, 0,4 graduko edo gradu batekoa. Jendeak pentsatzen du hori dela olio onena, baina hori findutako olio da. Ez da txarra, baina ez da birjina estra». Hiru horietatik aparte oliba patsaren olio ere badagoela azaldu zuen. «Zukua ateratako oliba hondarrekin lortutako olio, berotze prozesuarekin lortutakoa».

Hitzaldiko hizlariak, hirurek, oliba olio birjina estra ekoizten dute. «Gorena», nabarmendu zuten sarri. Kalitate ona lortzeko eragile guztiak hartu behar direla kontuan azaldu zuten hirurek. «Hasieratik zaindu behar da prozesua: lurra, eguraldia, oliba fruitua, zukua lortzeko prozesua, argitiki eta oxigenotikik babestu-

Olibak

Olibondotik erorritako olibarik ez dute erabiltzen goi mailako olio egiteko

Osasuna

Sabelerako, gibelerako, hezurretarako eta kolesterola zaintzeko oso ona da oliba olio

ta...», zehaztu zuen Clemente Beak. «Izan ere, ardoaren antzera, olio ere urterik urte aldatu egiten da», nabarmendu zuen. «Fruituaren zukua da; batzuetan mingotsa, besteetan garrantzagoa... Parametro guztiak zaintzen ditugu, gustu eta usain atseginak lortzeko». Olio dastatzeak ere egiten dituztela azpimarratu zuen Beak.

Ardoaren kulturaren ospearekin alderatuta, baina, olioarena «urteetan atzetik» doala nabarmendu zuten. «Hainbat arrazoi tarteko, gertaera historikoak, propaganda eta abar, oliari ez diote ardoari besteko garrantzirik eman. Espainian; eta bitxia da, munduan olio gehien ekoizten den lekua da Espainia, produkzioaren %42 egiten da; hurrengoa Italia da; produkzioaren %22 egiten da Italian; baina oraindik asko argitu egin behar da olioaren gainean», azaldu zuen Santolayak.

Dena dela, olioaren inguruan ere hasi dela «iraultza» esan zigor Barralek, berbaldia hasi baino aurrago. «Orain dela 25 urte ardoarekin gertatu zena ari da gertatzen gaur egun olioarekin; hainbat produktore gabilta olio birjina estraren alde lanean». Eta, bide batez, olioaren inguruko ezagutza eta kultura zabalitzen. Hainbat lekutan eman dituzte hitzaldiak. Santolaya, adibidez, Japonian izan da oraintsu.

Prozesua ondo «mimatuz gero» zuku txarra lortzea zaila dela esan zuen Beak. «Zuhaitzetik lurrera jausitako olibarik, adibidez, ez dugu hartzen guk, guk hirurok ez behintzat», azpimarratu zuen Santolayak. «Zuhaitzean gehiegi heldutako fruiturik ere ez dugu hartzen; zukua lortzeko errazagoa da, baina ez du asko balio...».

Hainbat pauso ematen dituzte zukurik «onena» lortzeko. Azkeneko uztia, esate baterako, «gorena» dela azaldu zigor Beak, berbaldia hasi baino aurrago. «Guk arbequina oliba motarekin egiten dugu. Zuku ederra lortu dugu; ez da mingotsa, suabea da, ez du ia pikanterik». Oliba mota batetik bestera ere alde handia dagoela azaldu zuten hiru hizlariak hitzaldian. Batez ere, arbequina motako oliba erabiltzen dute hirurek.

«500en bat oliba mota egon daitezke Espainian», esan zuen Santolayak. «Mundu zabala da: zaporeak, usainak...». Guztien ezaugarriak azaltzea ezinezkoa zenez, hiru aukeratu zituen Santolayak. «Txikia da arbequina, eta fruitu gustu handia du. Picual oliba erabiltzen da gehien, batez ere, Jaen eta Kordoba aldean; aukerakoa da frjitzeko, beroari aurre egiteko, onena, baina mingotsa da. Hojiblanca, ostera, Malaga eta Sevilla aldean erabiltzen dute gehiago; ez da picual besteko mingotsa, baina mingotsa da. Ardoaren antzera, olioekin ere paisaiaren ezaugarriak zabal daitezke».