

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

Pastissos de xocolata, gelats i laminadures són els productes testats en el projecte Oli de Cuina de Tarragona




Una imatge de la jornada | ACN

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 laminadures a través del projecte **Oli de Cuina de Tarragona**. La trobada, celebrada aquest 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 La 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 20 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'aquest 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 Tarragona i han participat en diverses xerrades sobre la valorització d'aquests productes. L'acte s'ha clos amb la demostració culinària de Jeroni Castell, xef del restaurant Les Moles que té una estrella Michelin.