



Hem begut oli?

La producció d'oli d'oliva és un conreu mil·lenari que, al nostre país, presenta magnífics exponents de quantitat i de qualitat; en destaca l'oli de l'oliva arbequina, amb les DO les Garrigues i Siurana com a més conegudes. Que els nostres olis són bons ho demostra el fet que Itàlia n'ha comprat durant molts anys en grans quantitats per ennoblir els seus olis i repartir-los per tot el món, això sí, amb marca i disseny d'ampolla italians, atès que en controlen la comercialització. La crisi d'aquest sector aquí no és d'ara; plou sobre mullat.

Com que la crisi ha activat el mercat dels olis més barats, els preus dels més valorats s'han vist pressionats a la baixa; en el cas de l'oli d'arbequina, l'entrada d'oli procedent de noves zones productores de fora de Catalunya ha acabat de fer-ne caure el preu. I això no és conjuntural, sinó estructural. Per si el panorama no fos prou ombrívol, cal afegir-hi l'impacte del canvi tecnològic que, en aquest conreu, vol dir que sigui superintensiu i altament tecnificat, perquè té uns costos de poda i de recol·lecció que són els únics que poden fer front als requeriments competitiu del mercat actual; i tot, amb nivells de qualitat altíssims. Així doncs, temps durs per al sistema de conreu tradicional de l'oliva. Quines sortides hi ha pel que hem pregonat com *el millor oli del món*? Des del punt de vista productiu, sembla que els conreus no mecanitzats tenen un futur difícil. Tot i això, tant per a aquests com per als que ja ho estan, hi ha un atribut que no hem sabut explotar prou bé, que és l'alta qualitat, la que fa que alguns, pocs, siguin capaços de vendre una ampolla d'oli com si fos un criança o una ampolleta de perfum Channel 5.