



EL TEMPS

L'arribada de l'energia elèctrica, l'ús del gasoil com a combustible industrial i el boom del turisme de masses a Mallorca transformaren a diferents nivells el sector agropecuari i la indústria alimentària de l'illa al llarg del segle XX, fins al punt de ser avui dia, en molts casos, un simple testimoni artesanal i un component de l'incipient turisme cultural de les Balears.

La ràpida adaptació a les millores tecnològiques i a l'economia de mercat en els darrers cinquanta anys no ha suposat, però, cap entrebanc perquè la Tafona de Can Det continuï elaborant l'oli amb la varietat d'oliva autòctona de Mallorca, l'empelt, mitjançant el mètode artesanal,

primera és emprar només l'empelt, la varietat d'oliva autòctona de Mallorca, que es caracteritza per ser una espècie petita, llarga i molt salvatge, la qual cosa facilita la seva adaptació als terrenys muntanyencs de la serra de Tramuntana. Unes olives que, quan estan totalment madures són negres, i que confereixen un color groc intens i un alt grau d'acidesa a l'oli que se n'elabora.

L'alt grau d'acidesa que introdueix l'oliva empelt en l'elaboració de l'Oli de Can Det és un problema afegit a la seva comercialització fora de les fronteres insulars, atès que, fora dels mallorquins, hi ha poques persones acostumades a aquest gust ancestral del brou oliós de

# Oli d'arrels ancestrals

A mitjan segle XX hi havia a Mallorca unes cinc-cents tafones. Avui només en queden tres. Una és la Tafona de Can Det, a la serra de Tramuntana, que encara continua esprement olives per a particulars i per a l'elaboració de l'Oli de Can Det, fruit d'un procés artesanal a partir de l'oliva empelt, la varietat autòctona de Mallorca.

amb molí de pedra, que utilitza des de 1561, any en què es té constància documental de l'existència d'aquesta fàbrica oliera. A més a més, les olives empelt provenen dels propis olivars de Can Det, amb una extensió de quinze quarterades (unes 12 hectàrees).

La Tafona de Can Det està localitzada a la serra de Tramuntana, zona on hi ha hagut tradicionalment una major concentració de l'olivar mallorquí. Des d'aquesta fàbrica oliera de cinc-cents metres quadrats d'extensió a la vall de Sóller, i dirigida per la nissaga d'oliers Deià, s'uneixen dues vies ancestrals de captació d'ingressos per part d'una tafona: la privada, a través de l'elaboració de l'Oli de Can Det, que s'obté a partir de les olives empelt de les pròpies finques de la família i que es ven com a producte selecte i limitat des de l'any 1996; i l'explotació col·lectiva, ja que durant els quatre mesos l'any que funciona la tafona, les instal·lacions també es lloguen a clients particulars perquè cada un extregui el brou oliós procedent dels seus olivars.

**L'oliva empelt.** L'Oli de Can Det té dues senyes d'identitat pròpies que el diferencien de la resta de brous oliosos. La

Mallorca. Els catadors professionals sovint qualifiquen negativament l'oli perquè té gust d'oliva massa madura i un alt nivell d'acidesa per als seus paladars, habituats a olis amb dècimes de grau, propis d'olives verdes.

Tot i la manca de refinament, el seu rendiment en l'extracció d'oli dobla l'assolit per altres varietats foranes i collides verdes. Amb quatre quilograms d'oliva empelt negra es produeix un litre de brou oliós. S'aconsegueix un 25% de productivitat, mentre que de la mateixa quantitat d'oliva forana i verda només se n'aprofita entre el 12% i el 14%.

Per totes aquestes raons, la Tafona de Can Det continua apostant i produint l'oli tradicional de Mallorca, "perquè volem conservar el gust ancestral del nostre oli i no cercam l'obtenció de premis", subratlla Bartomeu Deià, gerent d'aquesta fàbrica oliera.

**Mètode ancestral.** Les olives empelt són el cos de l'Oli de Can Det, mentre que l'ús del mètode artesanal, amb el molí de pedra, per produir-lo, és allò que li proporciona tota l'essència. Un cop recollides les olives i arribades a la tafona, es netegen d'impureses, fulles i fang a la màquina rentadora. A continuació es

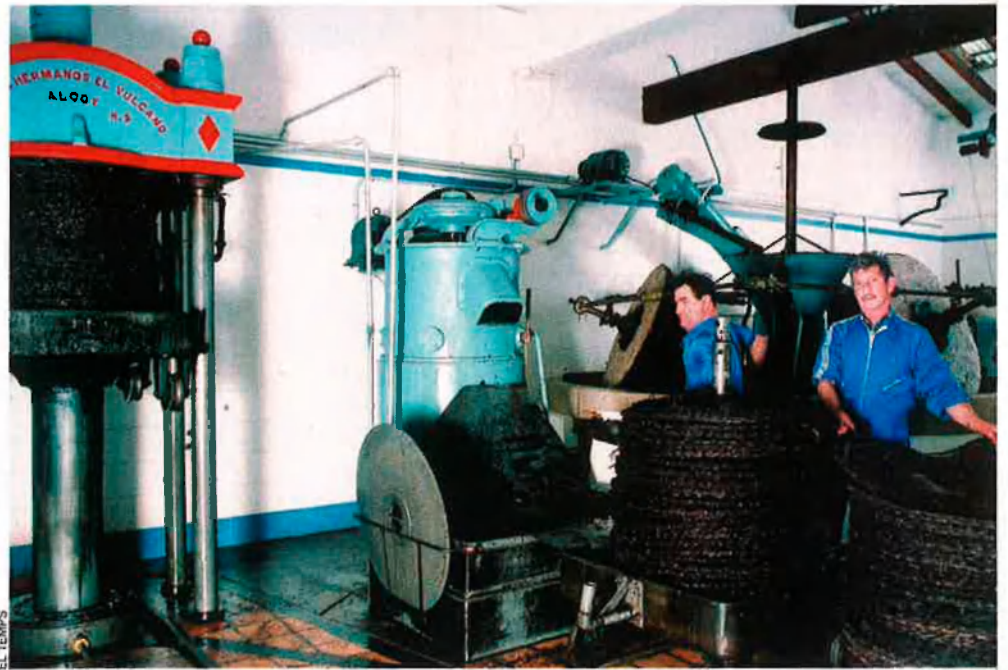
capolen dins el trull, un molí de tres pedres. Fins a l'arribada de l'electricitat a Mallorca, el trull el formaven una gran pedra arrossegada per un ase. En aquesta fase s'aconsegueix la pasta d'oliva amb pinyol, una massa que s'aboca a la màquina batidora per obtenir una pasta més desfeta i suau, i que després s'estendrà sobre unes estores circulars amb un forat central, anomenades esportins, la funció dels quals és fer de filtre. Quan els esportins són plens de pasta es preparen per ser col·locats sota la premsa hidràulica durant uns 40 minuts per treure'n el suc de l'oliva, compost per oli i aigua. Un procés de premsat que, abans de la utilització de l'electricitat com a font d'energia, es feia amb una barra i una dotzena d'homes.

Aquesta barreja d'oli i aigua passarà per un procés de separació i després l'oli resultant encara s'haurà de desprendre d'impureses. Finalment, una vegada aconseguit l'oli verge, s'emmagatzema en dipòsits subterranis de pedra (safareig), on romandrà lluny de l'exposició a la llum i la calor per conservar totes les seves propietats intactes.

El mètode artesanal també continua en el procés d'embotellament, en l'etiquetatge en català, en el tapament i també en el segellament del precinte de les ampolles, ja que tot es fa manualment.

De tot aquest procés d'elaboració en queda la fusta del pinyol, un gran combustible biodegradable. Fins al boom de la utilització del gasoil a Mallorca com a energia industrial a la dècada dels anys setanta, la pasta de pinyol restant la compraven les tauleres per cremar-la als seus forns. Actualment, s'empra com a combustible domèstic a les xemeneies i calefaccions.

La producció total d'oli que surt de la Tafona de Can Det anualment depèn en exclusiva de la quantitat i de la qualitat d'una collita limitada, tot i que la mitjana se situa al voltant d'uns 70.000 litres. Aquest resultat final és fruit de la demanda de brou oliós per part de dos grups ben diferenciats: els clients privats, entre 300 i 400 particulars, amb un pes productiu d'uns 60.000 litres; i la producció pròpia d'Oli de Can Det, que tan sols suposa uns 10.000 litres i entre 20.000 i 25.000 ampolles anuals d'un



quart de litre, la qual cosa implica un volum de negoci d'uns 100.000 euros.

L'Oli de Can Det es col·loca quasi exclusivament a les botigues especialitzades tipus *gourmet* o *delicatessen* i de productes artesanals de Mallorca.

El procés d'elaboració del brou oliós de la Tafona de Can Det, mitjançant el mètode tradicional, es pot conèixer gràcies a les visites guiades que organitza la nissaga oliera Deià, propietària des de temps immemorables d'aquesta fàbrica d'oli. Cal recordar que tan sols queden en funcionament tres tafones, inclosa la de Can Det, a tot Mallorca (una altra també a Sóller i una més a Caimari), mentre que a mitjan segle XX n'hi havia registrades unes cinc-centes. "Aquesta és una de les poques mostres d'indústria agroalimentària artesanal de les Illes Balears. A més a més, el funcionament de la Tafona de Can Det té un efecte mediambiental directe, atès que els nostres clients particulars que volen fer i consumir el seu propi oli, sense ser pagesos, tenen cura del seu olivar per petit que sigui per poder disposar de les seves olives. Així aconseguirem que l'olivar tradicional mallorquí no s'abandoni encara més, ja que entre el 50% i el 60% ja ha desaparegut menjat per la muntanya", remarca Bartomeu Deià.

#### A PETITA ESCALA

**El mètode artesanal i la utilització exclusiva d'oliva mallorquina fa que la producció d'oli a la Tafona de Can Det no sigui de grans dimensions: uns 70.000 litres anuals. Tots els membres de la família Deià participen en el procés de producció, entre ells Joan Deià (a la foto de la pàgina esqurra), que s'encarrega de la producció. L'activitat de la Tafona requereix encara de treball manual en gairebé tots els processos, dels quals se'n fan càrrec els quatre membres de la família amb l'ajut de dos treballadors. En èpoques de forta feina, com és en temporada de collita, la plantilla s'incrementa amb quatre o cinc persones extra.**

*Pep Minuesa*