

# Fent oli d'oliva natural



La recollida de l'oliva es va fer de manera artesanal

El diumenge passat es va organitzar una jornada de voluntariat agrari al lloc de Sa Tafona Nova, al municipi de Ciutadella, dins el marc de l'Acord de Pràctiques Agràries Sostenibles que la finca té signat amb el GOB.

El grup de voluntaris va ser l'encarregat de recollir l'oliva durant tot el matí. Es va fer de manera artesanal, amb la utilització d'unes pintes que fan caure el fruit i no les fulles i branques de l'olivera i que, per tant, tenen un impacte mínim cap a l'arbre. El bon temps va acompanyar l'activitat durant tot el dia i va permetre processar uns 750 quilos d'oliva, equivalents a uns 100 litres d'oli.

L'oli de Sa Tafona Nova combina el sabor lleugerament dolç de l'oliva arbequina, el toc picant de la varietat Picual i l'aroma afruitat de l'Empeltre. Observar tota la seva producció, des de la recollida de l'oliva fins a la pròpia elaboració de l'oli, va ser molt interessant per als participants, que varen poder tastar l'oli acabat de fer.

A mitjans de desembre sortirà a la venda l'oli de Sa Tafona Nova i es podrà trobar, a més d'altres llocs, a l'Agrobotiga.

El GOB desenvolupa el projecte de Custòdia del territori en l'àmbit agrari "Conversar per Conservar", amb el suport de la Fundación Biodiversidad, el Govern Balear i el Consell Insular de Menorca.