

Vam collir 700 quilos d'olives



La manera de collir les olives és completament artesanal

Diumenge passat vam realitzar una jornada de voluntariat agrari a la finca Sa Tafona Nova, en al municipi de Ciutadella, que té un Acord de Pràctiques Agràries Sostenibles signat amb el GOB.

El grup de voluntaris va ser l'encarregat de recollir l'oliva durant tot el matí. Es va fer directament amb les mans, o bé amb unes pintes que feien caure el fruit però no les fulles ni les branques de l'olivera, un mecanisme amb un impacte mínim cap a l'arbre. El bon temps va acompanyar l'activitat durant tot el dia i va permetre processar uns 700 quilos d'oliva, que produiran gairebé 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. Amb la mescla d'aquestes tres varietats s'aconsegueix l'Oli Tres Or. Els voluntaris van poder observar tot el procés de producció, des de la recollida de l'oliva fins a la pròpia elaboració de l'oli a la tafona, i finalment van tastar l'oli acabat de fer.

A mitjan desembre sortirà a la venda aquest oli, que es podrà trobar a l'Agrobotiga, situada al Centre de la Natura de Menorca a Ferreries, i també a la seu del GOB a Maó.

Les jornades de voluntariat agrari s'emmarquen dins el projecte de custòdia del territori en l'àmbit agrari "Sembrant Custòdia", que rep el suport de la Fundació Biodiversidad i la col·laboració del Govern Balear i del Consell Insular de Menorca.