



Abel Maijó, el jove empresari de la marca d'oli Az-Azeytun FOTO: JOAN REVILLAS

Terra Alta

L'oli Az-Azeytun, medalla de plata en un concurs al Japó

És una de les competicions principals de l'oli d'oliva del món, la qual ha premiat una marca de la DOP de la Terra Alta, d'entre 900 mostres

NÚRIA MESSEGUER FERRÉ
BATEA

El concurs internacional d'olis verge extra Olive Japan ha atorgat una medalla de plata a una de les marques d'oli de la DOP Terra Alta. En concret, la marca premiada és Comercial Az-Azeytyn XCIII SL, d'Abel Maijó, viticultor i oleïcultor de Batea, i s'ha premiat un oli de la varietat d'oliva d'empeltre, la tradicional a la comarca. L'Olive Japan és una de les principals competicions d'oli d'oliva mundials i exigeix «els més alts estàndards d'integritat i professionalitat» per escollir els millors olis del món. La DOP celebra el premi i considera que «donarà impuls i força» per seguir elaborant i promociónant aquest tipus d'oli tant singular que es produeix a la comarca amb l'oliva empeltre.

Aquest oli premiat «és jove i equilibrat» i «amb matisos de fruites com el plàtan o notes que recorden a l'ametlla» explicava Abel Maijó, el jove fundador de la marca. Les exquisides característiques que han captivat al país nipó no venen marcades únicament per la terra (que ajuda molt), sinó que la varietat Az-Azeytun, és fruit de proves d'encert i error. «L'oli d'empeltre és l'oli autòcton, l'oli que s'ha utilitzat sempre oli de taula o per a olives per menjar», explicava Maijó. «Però nosaltres en lloc de collir-ho al novembre i desembre, com s'acostumava a fer tradicionalment, ho collim a l'octubre»

D'aquesta manera, «aconsegüim menys oli però d'una excel·lent qualitat». Perquè amb aquest mètode Az-Azeytun obté «un oli molt més aromàtic, d'un

color verd-groc, pràcticament daurat». A més, aquesta variació amb la collita aconsegueix que l'oli tingui «una quantitat més elevada de polifenols». Una substància natural que es troba a les plantes, les fruites el cafè i l'oli, entre altres. Els polifenols ajuden a protegir l'ADN d'una oxidació. Aspecte que afecta, entre altres coses, al metabolisme, i el desenvolupament de patologies com el càncer.

Maijó que ja exporta a països com Noruega, França i Alemanya, se sent «satisfet» de la seva conquesta del Japó. «Són un país que cuida molt la seva alimentació» i afegia «estan molt interessats amb l'oli d'oliva i ells no en tenen». Per aquest motiu, el premi ha suposat un gran avenç per a l'empresa de Batea, ja molt consolidada dins del sector «gourmet».