

BIODIVERSITAT

L'oli d'oliva i les tortugues...

Què tenen a veure les **tortugues mediterrànies** i l'**oli d'oliva**?

L'oli d'oliva...

A finals de la tardor o inicis de l'hivern es collen les olives per obtenir un dels principals ingredients de la cuina mediterrània: l'**oli d'oliva**. No cal que us expliquem la bondat d'aquest producte ni les virtuts des del punt de vista alimentari que segur ja coneixeu, el que sí us explicarem és que hi han "olis" i "olis".



De producció ecològica

Escollir un producte alimentari d'agricultura o ramaderia ecològica significa gaudir d'un producte de qualitat que a més és respectuós amb el medi ambient. De fet, la producció ecològica es basa en una sèrie de pràctiques que fan que el producte final sigui bó per nosaltres i pel medi ambient:

- no utilització de productes químics com herbicides, fertilitzants o tractaments contra les plagues
- no utilització d'organismes genèticament modificats
- fer un ús eficient dels recursos com l'aigua.

En el cas de les oliveres, una plaga habitual és la mosca blanca i per eliminar-le sense fer ús de productes químics que podrien contaminar el sòl, l'aigua i afectar la qualitat del producte, es fan servir trampes. Aquestes trampes es poden fer amb ampolles de plàstic que es penjen de les branques dels arbres i a les que s'hi afegeix una substància que atreu a la mosca (feromona). La mosca atreta per la feromona, entra i després ja no pot sortir.



Logotip oficial de la UE que identifica els productes alimentaris amb certificació ecològica.

Les que anomenem “males herbes” no s’eliminen perquè de fet també tenen la seva funció: eviten determinades plagues i “allotjen” insectes beneficiosos per al conreu de les oliveres.

Aquestes bones pràctiques contribueixen a protegir la biodiversitat perquè eliminen algunes de les causes de pèrdua de flora i fauna en el territori: la contaminació i l’eliminació indiscriminada de determinades espècies vegetals.

Que a més contribueix a la conservació de la tortuga mediterrània

La Vall major de Bovera, entre els pobles de Bovera i La Granadella (Lleida) és una de les zones de reintroducció de la tortuga mediterrània (una espècie amenaçada en risc d’extinció). En aquests mateixos terrenys, l’Associació Trenca també va recuperar unes oliveres centenàries que produeixen un oli exquisit. Amb la venda de l’oli es financen els projectes de protecció de la biodiversitat que l’associació duu a terme en la zona.



Bon profit!

Vols tastar-lo i fer un petit gest per la biodiversitat?

Ara preparem una comanda col·lectiva d’oli de les olives que es colliren aquesta tardor en els terrenys que vam anar a visitar al juny. Si esteu interessats, podeu utilitzar el full de comanda adjunt on s’indiquen els diferents formats (l’auna o ampolla) i els preus de l’any passat. Per qualsevol dubte poseu-vos en contacte amb el Club EMAS (T. 933188058 o info@clubemas.cat).

També podeu provar els sabons artesanals fets amb oli d’oliva amb herbes aromàtiques!

Fotos: Associació Trenca

Organitza



Participa com soci



Amb el suport de

