

## Fins demà Olis del país



GUILLEM FRONTERA

en tot cas, que no és bo aconsellar ningú en l'elecció de la persona o els motius que menen al matrimoni. Tothom ha de ser lliure d'encertar o d'equivocar-se a la seva manera.) Les vinyes, tant les verdes vora el mar com les de terra endins, igual que si els ceps se'ns mostren en el seu turment recargolat, donen una particular noblesa al paisatge, en extreure de la terra el goig de viure i el son hivernal, que sembla un assaig general per a la mort.

I han aparegut, també, els olivars a les planes de l'illa. L'olivera, tradicionalment enfilada a les muntanyes del país, aquests anys ha davallat a les terres baixes, platejant-les a clapes rectangulars, en perfecta harmonia amb els ametlers, les figueres resistents, els garrovers. No és per un simple atzar, que l'olivera s'ha fet més assequible i familiar en el nostre paisatge. La seva presència respon a una d'aquestes noves demandes que amplien la qualitat de la nostra vida: els olis exquisits.

A Mallorca, la terra agrícola

mira de trobar esclertes en l'economia actual perquè no es resigna a ser tractada com a escenari ornamental per a altres activitats econòmiques. Vol estar guapa, com sempre hi havia estat, però no té vocació de jardí. Les garrigues ja ho són, jardins immensos i delicats, per a qui tengui una mira

### Aquest oli ha nascut per iniciativa d'un home tan lligat a la terra com és Joan Mayol

da sensible, un olfacte fi i la memòria atenta. Una de les esclertes que la terra mira d'exemplar és la de l'oliverar i l'oli amb destinació als paladars més cultivats. Així, als mostradors de les botigues més o menys selectives arriben una col·lecció estimable d'olis artesanals elaborats amb la saviesa més antiga i la tecnologia més moderna. És l'esperit, al capdavall, el que en diu la qualitat.

Recentment ha assolit una

notorietat merescuda l'oli Aubocassa, dels oliverars de la finca manacorina d'Albocàsser, pel protagonisme assolit en el sopar oficial dels premis Nobel d'aquest any passat. Aquesta elecció no ha sorprès gens els experts més raonables -vull dir, menys esnobs i addictes a la moda. Aquests experts formen una nova secta religiosa amb vincles molt estrets amb els tastavins. Servidor, en afers de qualitat extremada, em deix assessorar per l'editor Miquel Campaner, un dels paladars més refinats que conec. Ara, a la llista dels tres o quatre millors olis de Mallorca, hi acaba d'afegir el Verderol, que servidor també he pogut consumir amb gust. Com a curiositat -i com a garantia d'honradesa i qualitat d'aquest oli-, diguem que ha nascut per iniciativa d'un home tan lligat a la terra com és Joan Mayol. Esperem que els ocells no se li mengin les olives de la finca on ha sembrat les oliveres, a Son Ferriol, o que almenys en deixin en quantitat suficient perquè l'oli pugui cantar harmoniosament als nostres plats. •

En la seva lenta transformació, el paisatge mallorquí no tan sols presenta ferides o zones gangrenades. Aquí i allà, es nota que les vinyes són objecte d'una cura amorosa. (És un amor interessat, sens dubte, però no menyspreu els matrimonis per interès: solen durar més que les unions per amor pur i dur. L'experiència indica,