

Tribuna

Compte amb el canvi d'oli



ÒSCAR SALADÍ

Càtedra Dow/URV
Desenvolupament
Sostenible

Un element clau per al bon funcionament dels cotxes és l'oli, encarregat de lubricar els diferents components del motor. S'ha de comprovar periòdicament el seu nivell i es recomana canviar-lo un cop el vehicle ha recorregut una determinada quantitat de quilòmetres.

De la mateixa manera que l'oli mineral és essencial pel cotxe, també ho és el d'origen vegetal pel cos humà, especialment el d'oliva. En aquest cas no s'ha de substituir en bloc, però sí que va molt bé que el nostre organisme rebi noves aportacions. L'oli ha format part tradicionalment de la nostra dieta alimentària en tant que és un producte derivat del fruit de l'olivera, l'oliva, conreu que juntament amb el blat i la vinya conformen l'anomenada trilogia mediterrània.

Catalunya és terra d'oliveres i som capaços de fer olis de gran qualitat, especialment a partir de la varietat d'oliva arbequina. Al Camp de Tarragona destaca l'oli produït a un important nombre de cooperatives sota el paraigua de la DO Siurana, uns olis que any rere any recullen premis i reconeixements per la feina ben feta. Ara bé, com en tots els productes, als presatges dels comerços també arriben olis considerats de menor qualitat, però aptes per al consum humà.



Cadascú és ben lliure de comprar l'oli que cregui convenient. Una elecció que també fan els restaurants. En la gran majoria d'aquests establiments, l'oli es troba a disposició dels clients a l'interior d'un recipient que és reomplert quan s'esgota. Aquesta pràctica té els dies comptats. Es prohibirà. A cada taula hi haurà d'haver l'ampolleta d'oli (de vidre o de plàstic) amb precinte.

Una de les raons donades és que d'aquesta manera es garantirà la qualitat del producte i, per altra banda, el comensal podrà saber amb quin oli està lubricant el seu motor. El primer argument

dóna per fet que alguns restaurants utilitzen oli de qualitat dubtosa. És necessari establir les mesures necessàries per que això no passi. Però, la que proposen és la més encertada?

Fem uns quants càlculs. Quant val una garrafa de 5 litres d'oli d'oliva verge extra varietat arbe-

*La prohibició del setrill
farà augmentar la
quantitat d'envasos i,
per tant, de residus*

quina D.O Siurana d'una de les nostres cooperatives? Quant val la quantitat d'oli de sobretaula que podem consumir en un àpat en un restaurant? Aquest cost, quin percentatge representa en, per exemple, una menú de 10 €? Aquest percentatge és assumible en un menú de 10 €?

No puc donar resposta a la darrera pregunta. Però tant si és positiva com si és negativa (en cap cas és justificació per utilitzar oli de mala qualitat), a quant surt el preu del litre d'oli comprat en botelletes de 50 o 75 ml? No cal que sigui d'un oli de gran qualitat. Feu el càlcul. Sigui com sigui im-

plicarà un sobrecoast que segurament repercutirà en el preu del menú i que pot propiciar que molts clients canviïn de restaurant o que, directament, deixin d'anar a restaurants. Molts dels clients dels restaurants de menús de 10€ dinen fora de casa perquè la distància entre el lloc de residència i el lloc de treball no fa viable poder dinar a casa, que és el que segurament la majoria voldrien.

A casa meva tenim unes poques oliveres i portem les olives a la cooperativa on fan un oli de molt bona qualitat. Un oli que, en garrafes de 5 litres, és el que consumim. Per altra banda, entre setmana he de dinar molt sovint fora de casa. Amb això vull dir que jo sóc el primer interessat en potenciar el consum d'aquest oli de qualitat i en que la llei persegueixi a aquells establiments que utilitzen oli de mala qualitat, però penso que s'han de buscar altres camins per aconseguir-ho.

Algú podrà no estar d'acord amb la meua argumentació, però del que no hi ha cap dubte és que aquesta mesura farà augmentar la quantitat d'envasos que s'hauran de gestionar en tant que residus. Amb una mica de sort la gran majoria es dipositaran al contenidor correcte per tal que siguin reciclats. Però, tal i com ja vaig escriure en un altre article publicat en aquest diari, tot i que hem de potenciar la recollida selectiva de les diferents fraccions dels residus domèstics i comercials, la feina quedarà a mitges si no aconseguim disminuir la quantitat generada d'aquests. Com a mínim no hauria d'augmentar.

LÍNIA OBERTA

Que l'energia no obstaculitzi el progrés

RAMON NADAL
Gerent de Sirusa

En els darrers anys, la crisi econòmica amb les seves greus conseqüències socials, junt a esdeveniments polítics i algunes incerteses a curt termini, han originat que s'hagi deixat de prestar atenció a uns dels problemes més importants que afecten el conjunt de la població mundial: el malbaratament de l'energia, les greus conseqüències econòmiques i mediambientals d'un ús poc assenyat i, finalment, les inquietants perspectives que es plantegen en cas de no canviar d'estratègia pel que fa als

recursos energètics.

El proper dimarts 28 de gener a les 18h., l'Ajuntament de Salou amb col·laboració de l'Open Energy Institute (OEI) organitza el Seminari gratuït Energia i Medi Ambient, on experts coneixedors d'aquests temes recordaran idees bàsiques i exposaran dades recents, amb l'objectiu de no baixar la guàrdia en l'ideal de que, en l'esdevenir més immediat, l'energia no obstaculitzi un progrés socialment just i econòmicament satisfactori, en un entorn net i saludable.

El Seminari serà presentat pel Dr. Santiago Castellà, professor de Dret i Relacions Internacionals de la URV, alhora que direc-

tor de Projectes de la Fundació Tarragona Smart Mediterranean City i gran coneixedor de les aplicacions més avançades de l'energia en l'àmbit urbà.

La Sra. Elvira Carles, directora de la Fundació Empresa i Clima i un dels experts de més alt nivell en el canvi climàtic, exposarà les darreres dades científiques i perspectives que es van coneixent sobre el mateix, un canvi que ningú ja no s'atreveix a posar en dubte atesos els fenòmens climàtics que estan sacsejant el planeta amb desastroses conseqüències: onades d'excessives calor a l'estiu, duríssimes glaçades a l'hivern, tsunamis i terratrèmols destructius, efecte hi-

vernacle, augment de certs tipus de malalties, etc.

El professor Baldasano, científic de molt prestigi, membre del Panell Intergovernamental de les Nacions Unides pel Canvi Climàtic, catedràtic de la UPC i director de l'Àrea de Ciències de la Terra del BSC, exposarà la seva tesi sobre l'energia com a base de la sostenibilitat, i ens aportarà i interpretarà un seguit de dades, càlculs i tendències, resultats dels seus treballs de recerca al Centre Nacional de Supercomputació de Barcelona.

Jo mateix aportaré el meu petit gra de sorra i, partint de la interrelació existent entre ener-

gia, medi ambient i residus, exposaré breument els sistemes de recuperar energia dels residus i molt especialment els que estan en servei al Camp de Tarragona, amb uns resultats que, en comparació amb la resta de Catalunya, Espanya i Europa, permeten estar raonablement satisfets, sense deixar d'exposar els camins de millora.

Des d'aquest mitjà, convido cordialment totes les persones interessades, tant ciutadans corrents com professionals relacionats amb l'energia i el medi ambient, a inscriure's gratuïtament al seminari a través de l'adreça info@openenergyinstitute.com

*Salou acollirà dimarts
que ve el seminari
Energia i Medi
Ambient'*