

Indesinenter, Oli d'oliva verge extra: L'incessant amor per la terra



Bartomeu Font Sbert

23 OCT 2022 6:20

Hi ha passions que heretam gràcies als nostres avantpassats. **Josep Bestard Porcel** es va amarar de l'amor per la terra que son pare, **Guillem**, professava incansablement. «Mon pare és d'Estellencs i de jove se'n va anar a Andratx a fer feina. Tot i que no es dedicava al camp, hi feia tasques agrícoles i jo sempre l'he ajudat», explica Josep. També li contava que la seva padrina Antònia i la seva repadrina **Catalina** collien l'oliva a possessions d'Andratx, com ara Son Fortuny, i a altres de Calvià, Puigpunyent, Banyalbufar i Esporles. «Era una manera de guanyar un jornal. Per això, cada dia havien d'omplir un nombre de paners determinats. Com que la meva besàvia era major i tenia reuma, la meva àvia havia de collir una mica més d'oliva per arribar a la quota estipulada, ja que si no, les acomiadaven», apunta.

Josep va poder posar en pràctica el seu amor per la natura quan sa mare, Catalina, li va deixar en vida la finca de Can Salvà, a Andratx, als anys 90. Juntament amb la seva esposa, **Maria Penya**, varen comprar un parell de bocins més de terra fins a arribar a una extensió de tres quarterades, on hi ha 400 oliveres. Com la majoria de gent que es dedica a l'oli a Mallorca avui dia, varen començar a fer oli d'oliva com a afició, per a consum propi. De llavors ençà, hi han recuperat marjades, hi han sembrat oliveres noves (Pigual i Arbequina) i hi han empeltat ullastres de la varietat Mallorquina, a partir de les oliveres centenàries que ja hi havia.

L'any 2005 varen comercialitzar el seu producte, sempre dins la denominació d'origen Oli de Mallorca: «Des de l'any 1984, la nostra família va regentar el restaurant Layn del Port d'Andratx, —comenta Bestard. Volíem donar un valor afegit als clients i fer tangible la nostra passió pel camp i les oliveres. Finalment, tancàrem les portes d'aquest negoci el 2013». Després Josep va passar a treballar a l'hotel de la família de la seva esposa, l'Hotel Cala Fornells, on continuen obsequiant els comensals del restaurant amb el seu oli. «L'any 2017, li canviàrem el nom per Indesinenter, que en llatí significa que no té aturall. Aquesta denominació reflecteix la nostra dedicació pel camp, que no s'acaba mai. Indesinenter també fa referència al procés de fer oli que, a

diferència del passat, actualment es fa de manera contínua durant un mateix dia. També, remet al poema homònim de Salvador Espriu», apunta Josep, un text que insta el poble a rebel·lar-se contra els que l'opremeixen.

Indesinenter s'elabora a la tafona de Son Catiu. És ecològic, lluent i de baixa acidesa gràcies al cupatge de les tres varietats: Mallorquina, Piquet i Arbequina. Aquesta setmana, concretament dijous, varen començar a collir oliva per fer l'oli d'aquesta anyada. Bestard aprofita el fet per fer una bona reflexió: «L'oli que aquests dies feim per a mi és el millor, pens que els oliaires hauríem d'imitar la Festa del Vi Novell de Santa Maria, i fer un acte perquè tothom en pugui gaudir amb un bon pamboli».