



MID SEASON
Sale

Hasta un
-50%
en una selección
de decoraciones de temporada

🏠 Mallorca

Indesinenter, oli emblemàtic de Pep Bestard

Emparat a la DO Oli de Mallorca, recentment ha afegit Gossalba, fruit de les oliveres plantades a Sant Joan

Conxa Rosillo Mallorca
09/04/2023 08:00

Indesinenter és una paraula llatina el significat de la qual podríem traduir com "sense parar". Dona nom a un oli que es fa a la **Serra de Tramuntana**, en terres del terme d'Andratx, amb aquesta denominació que es refereix a la tradició ininterrompuda de l'elaboració d'oli a aquest paratge de la serra mallorquina des de fa més de dos mil anys.

El seu propietari, **Pep Bestard**, explica així l'origen del projecte: "Jo vaig heredar en vida de la meua mare la finca d'Andratx (Can Salvà) l'any 1994. Vaig endreçar-la netejant-la de pins, empeltant ullastres (el meu pare), recuperant oliveres velles i sembrant-ne de noves. L'octubre de 1997 varem fer la primera collita, és així que la collita d'enguany, octubre de 2023 hem celebrat el 25é aniversari".





A Can Salvà s'han empeltat els ullastres per fer una producció d'oli d'oliva de gran qualitat/Cedida

“La finca actualment té una superfície de 3 quarterades i una producció màxima esperada de 15 tones d'oliva. Malauradament, no ha estat un any de quantitat, tot i que la qualitat és immillorable”, afegeix.

Fer oli, com passa amb tants de casos a la pagesia, no sempre és fàcil i cada any, cada campanya, canvien les circumstàncies donades per la climatologia i altres variables derivades totes elles males de controlar.





Olives collides a ma per respectar el fruit al màxim/Cedida

Olis de producció eco emparats a la DO Oli de Mallorca

La finca es va donar d'alta a la **D.O. Oli de Mallorca** el 2008 i el 2022 ja es va etiquetar l'oli amb la certificació ecològica. La primera etiqueta de Indesinenter és del 2018, abans es deia "Oli de Can Salvà". L'any 2021, en els Premis Internacionals atorgats per la ESAO (Escola Superior de l'Oli d'Oliva), Indesinenter ocupava el primer lloc i guanyava el Premi al millor OOVE de la Comunitat de Balears amb una distinció especial amb el premi «Local Variety Award» de la ESAO en reconeixement a la gran feina amb la varietat mallorquina.

"Estem molt orgullosos i això ha estat una gran motivació per a continuar treballant com ho fem: Incansablement (o en llatí, Indesinenter)", valoraven des de can Bestard en aquell moment.





A la finca Gossalba, de Sant Joan, s'han plantat les varietats autoritzades per la DO: Arbequina, Picual i Empeltre/Cedida

Però la història continua i la finca d'Andratx va quedar petita pels projectes de Pep: "Per tal d'experimentar en la plantació d'oliveres al Pla de Mallorca, enlloc del tradicional olivar en la Serra de Tramuntana, l'any 2015 varem sembrar a les 14 quarterades de la finca **Gossalba, a Sant Joan**, prop de 2.000 oliveres majoritàriament **Arbequina, i algunes Picual i Empeltre**, que són les tres varietats que permet la D.O", diu Pep. "L'oli que produïm a Sant Joan el comercialitzam amb el mateix nom de la finca, Gossalba, i la primera collita va ser el 2018", afegeix. "En la collita de l'any passat, l'oli de Gossalba va ser guardonat amb el primer premi al millor oli de les Illes Balears, amb especial esment al treball realitzat amb les varietats autòctones!".

"Actualment tenim en marxa un nou projecte per a produir oli de les varietats **Koroneiki i Frantollo**, igualment en plantació ecològica, a la finca **Binifarda**, també al terme de Sant Joan", finalitza.





Els olis són de producció ecològica i emparats en la DO Oli de Mallorca/Cedida

