

Maridatge d'oli d'oliva: descobreix com triar l'ideal per a cada plat

30/01/2025



L'oli d'oliva és l'ànima de la dieta mediterrània, un ingredient capaç de transformar els teus plats. Vols saber com triar l'oli ideal per a les teves receptes? Descobreix aquí tots els secrets del maridatge perfecte!

Què és el maridatge d'oli d'oliva?

La paraula “maridar” significa literalment unir o enllaçar. En la gastronomia, això s'entén com la combinació o mescla de dos aliments que mútuament realcen els seus sabors. És molt comú escoltar el maridatge de vins, però també existeix el maridatge de l'oli d'oliva o el de la cervesa, per exemple.

En aquest cas, cal triar un oli amb unes característiques específiques que casin perfectament amb el plat, perquè es complementin i es converteixin en una combinació deliciosa.

Marques d'oli d'oliva per a maridatge

Descobreix algunes de les marques d'oli més destacades, perquè des de casa puguis millorar la teva experiència culinària.

OliCastelló

OliCastelló compta amb una tradició que remunta a 1879, combina el molí familiar amb la innovació per produir olis que es troben entre els millors del món. Aquesta empresa familiar conrea i elabora 24 varietats d'olives en les finques situades entre Castelló de Farfanya i Balaguer. Aquesta ubicació privilegiada a la Noguera els brinda l'oportunitat d'oferir una gran diversitat de sabors i aromes.

Una de les seves especialitats és l'[Oli d'Oliva Verge Extra OliCastelló](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16814717-aceite-de-oliva-virgen-extra-oli-de-castello-garrafa-2-litro) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16814717-aceite-de-oliva-virgen-extra-oli-de-castello-garrafa-2-litro>:] premium. Pots trobar-ho a Caprabo i gaudir-ho per maridar amb carns a la graella i verdures al forn.

Tant és el seu compromís amb la qualitat i l'excel·lència que ha rebut diversos premis de reconeixement: Premi al Millor Oli d'Oliva Verge Extra en la categoria de Fruitat Verd Amarg en la Nit de l'Oli Verge Extra i el Premi al Millor Oli d'Oliva Verge Extra en la categoria de Grans Productors.

Bellcaire

L'oli Bellcaire té origen a la comarca d'Urgell, des de 1929. Aquesta empresa familiar es dedica a l'elaboració d'un oli de qualitat verge extra amb olives Arbequina, Verdiell i Grossal de primera extracció en fred i per decantació. I envasen un oli de màxima qualitat sota dues marques: Molí de la Noguera i Molí de Bellcaire d'Urgell.

A Caprabo està disponible la garrafa domèstica de 2 litres de l'[Oli d'Oliva Verge Extra Bellcaire](#) [<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/16814782-aceite-de-oliva-virgen-extra-bellcaire-garrafa-2-litros/>], un oli amb una aroma fresca, un sabor suau i equilibrat. La seva versatilitat el fa ideal per amanides, verdures, peixos, carns blanques i formatges suaus.

Mestral

L'Oli Mestral prové de la Cooperativa Agrícola de Cambrils, Tarragona, fundada en 1902. Originalment, era coneguda pel seu oli d'oliva verge extra, però ara també ofereix altres productes naturals típics de la regió, com vinagres autòctons, olives, olivada, esferificacions, mel d'apicultor, fruita seca, vins i caves.

Mestral ofereix diverses opcions dins de la seva gamma d'oli d'oliva verge extra. A Caprabo, pots trobar l'[Oli d'Oliva Verge Extra Siurana](#), [<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/16811259-aceite-de-oliva-virgen-extra-siurana-mestral-botella-2-litros/>] més afruitat, l'[Oli d'Oliva Verge Extra en llauna](#) [<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/15796162-aceite-de-oliva-virgen-extra-arbequina-mestral-botella-75cl/>], que es conserva en condicions molt òptimes, o l'[Oli d'Oliva Verge Extra Arbequina](#) [<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/22007249-mestral-aceite-virgen-extra-lata-1-litro/>], amb un 100% d'arbequina, una mica més suau i delicat.

Unió

Unió presumeix d'una varietat d'olis d'arbequina i vinagres. L'Oli Unió D.O.P. Siurana, té una aroma intensa i afruitada i en boca és molt complet, perquè té l'equilibri perfecte entre dolç, amarg i picant.

A Caprabo pots trobar la garrafa de 5 litres de [Oli d'oliva verge Unió D.O. Siurana](#) [<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/595280-oli-de-oliva-verge-do-siurana-unio-garrafa-5-litres/>], 100% arbequina, amb un 0,2% d'acidesa, perfecte per fer escalivada o per a una torrada de pa de pagès.

Germanor

Germanor, amb una producció des de 1943 a Les Borges Blanques, és un oli lloat per molts gastrònoms i sibarites, perquè realça molt el sabor de qualsevol plat. L'Oli [d'Oliva Verge Extra Germanor Arbequina](#) []

<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/3388790-aceite-de-oliva-virgen-extra-germanor-garrafa-5-litros/>] que pots trobar a Caprabo, és afruitat, suau, però té un toc picant degut a l'arbequina, que queda molt bé per a amaniments en cru.

Com triar l'oli d'oliva perfecte segons el plat?

Cada marca i varietat d'oli d'oliva té les seves pròpies característiques organolèptiques, la qual cosa amplia les possibilitats per trobar la combinació perfecta. Aquesta experimentació permet realçar tant el sabor com la textura del plat.

Per triar el maridatge perfecte s'han de tenir en compte l'aroma, sabor, textura i persistència en boca.

Amanides i plats frescos

Les amanides i els plats frescos com a carpaccios o peixos blancs funcionen molt bé amb un oli d'oliva suau i afruitat. Una excel·lent opció per a aquests plats seria l'Oli d'Oliva Verge Extra Bellcaire, perquè realça els sabors sense sobrecarregar el plat. També l'Oli d'Oliva Verge Extra Germanor.

Fritades i plats a la graella

Una bona carn vermella a la graella marida millor amb un oli d'oliva intens i picant, com l'Oli Mestral, per exemple.

Per a les fritades cal triar bé l'oli perquè ha de mantenir-se durant molta estona a altes temperatures. Gairebé tots els olis d'oliva verge extra mantenen totes les seves propietats en una alta cocció, però si has de triar un, opta per l'Unió o el Germanor per a fritades de peix.

Guisats i plats tradicionals

Els guisats també demanen olis intensos amb notes amargues. Una bona opció per maridar aquests plats seria l'Oli Unió, que és molt persistent. Si parlem d'altres plats tradicionals, com el fricandó, marida bé amb el Picual Mestral.



Què és oli de raig? [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00052.xml>]

L'oli de raig o oli de primera premsada és un oli d'oliva verge ecològic de qualitat premium. Descobreix l'origen, la tradició, els beneficis que aporta a la salut i les diferències amb altres olis d'oliva.