

BLAI PERIS, S.L.



Productes Naturals

Fàbrica:

C/ Ferreries, s/n.

43785 Bot

Tel. 977 42 83 88

Oficina / Botiga:

C/ Lluís Companys, 9, Local 3

08776 St. Pere de Riudebitlles

Tel. 93 899 72 37

info@blaiperis.es

Història

Blai Peris és una empresa familiar, que dedica els seus esforços en el món de la Oliva. El Fundador Eduard Peris, va utilitzar el nom de “Blai Peris” per a honrar el seu difunt pare. La empresa, ubicada al municipi de Bot, està dintre la comarca de la Terra Alta; històrica comarca del extrem sud-oest de Catalunya. Aquesta comarca com les que la rodegen es caracteritzen per el cultiu tradicional de secà (Oliveres, Ametllers i vinya). Així la nostra empresa té dos objectius prioritaris, per una banda l’objectiu més personal, el de mantenir l’esperit emprenedor dintre la nostra família i entorn, i d’altra banda, l’objectiu comercial, consistent en donar a conèixer els productes d’una zona fins ara protegida per la pobresa i l’oblit.



Dintre aquest context Eduard Peris, a principis del 1985 va decidir envasar les Olives negres Empeltre, les olives del “Terreno”. Aquestes Oliveres son el patrimoni que els anys han deixat a la zona, des de els Grecs fins a la actualitat passant pels Romans, Àrabs i Cristians. Si les oliveres poguessin parlar serien els més vells testimonis dels canvis que ha patit la nostra societat, i es que donant una passejada per la zona no es gens difícil trobar Oliveres Mil·lenàries que amb les seves retorçades formes parlen.

Amb l’objectiu de conservar les Olives Empeltre i després de provar els diferents mètodes de conservació, Eduard Peris va optar per dissenyar un procés propi que conserves més fidelment totes les qualitats d’aquestes Olives i ho va aconseguir sense necessitat d’utilitzar agents químics. Més endavant l’empresa diversificaria la seva gama de productes, amb les olives Arbequines, i més actualment les Olivades i els productes Ecològics. Tots els productes que elaborem tenen com a base el procés únic de Eduard Peris adaptat a les característiques particulars de cada Oliva o Olivada.

Localització

El poble de Bot es troba al sud-oest y a gairebé 10 Km. de Gandesa, 40 de Tortosa, 90 de Lleida i Tarragona i 190 de Barcelona. La seva alçada és només de 290 metres , malgrat el seu relleu és molt accidentat degut a la presència de les serralades de Pàndols i de Pesells. La seva població ha anat minvant amb el pas dels temps. Si en els seus millors anys, els 50, va fregar els 1600 habitants, ara no arriba ni als 900.

Les úniques indústries del poble són Olives Blai i una cooperativa agrícola. La seva economia està basada en el conreu de la vinya, l'olivera, els cereals i els ametllers.

En l'actualitat s'intenta desenvolupar el turisme de bicicleta, per les anomenades Vies Verdes. Rutes que recorren per les antigues vies del tren que han estat tapades amb terra.



PRODUCTRES:

Olives

-Olives Arbequines

(Olea europaea ilerdensis)



Les olives arbequines son les olives madures més petites, només per això ja criden la atenció. Nosaltres diem que son com pipes, petites i vicioses. Les oliveres d'aquesta varietat tenen una gran productivitat i l'oli que produeix és molt apreciat, és per això que el cultiu d'aquesta varietat s'ha estès arreu, provenint de la població Arbeca (Lleida). El nom d'aquesta població és la responsable etimològica de la Arbequina.

Les arbequines que es destinaran per a la taula, es cullen verdes, durant la tardor. El moment òptim de collita, és just quant canvien de color entre verd festuc i morat; és molt curiós veure com un cop passats els sis mesos de maceració dintre d'un trull amb aigua i sal, les olives arbequines deixen els colors vius (verd/morat) per a gaudir d'un color verd ocre viu. És una oliva rodoneta i relativament poc carnosa, tan mateix supleix aquest aspecte compensant-lo amb la intensitat del seu característic gust; la carn d'aquesta varietat té una tonalitat ocre, i el pinyol és arrodonit.

El procés utilitzat per conservar les Olives Arbequines està inspirat amb el de les olives Empeltre; s'aplica un procés físic homogeni, que consisteix en aplicar una determinada temperatura a les olives, tan el temps com la temperatura que s'hi apliquen són d'una importància capital, doncs son la clau per mantenir tan les qualitats nutritives com les gustatives. A part, per a que la oliva no s'enfosqueixi i mantingui el color ocre viu abans mencionat, s'afegeix aigua amb sal i una rameta de timó (farigola) , la qual cosa li dona un toc aromàtic i ajuda a mantenir encara més el producte.

-Olives Empeltre

(*Olea oleaster*)



El nom popular d'aquesta oliva es donat pel fet que el cultiu d'aquesta varietat és el resultat d'empeltar uns brots concrets als olivers silvestres (Ullastre) que hi havia a la zona, aquesta practica la van haver de dur a terme els Grecs i Romans a mesura que remuntaven el riu Ebre, doncs eren les soques que millor estaven adaptades a les condicions característiques de la zona (franja de ponent), a partir de llavors i fins a les hores aquesta varietat és la més característica de la zona. La tècnica consisteix en introduir el brot desitjat a una soca prèviament preparada, aquesta tècnica rep diversos noms, i un d'ells és empeltar. El resultat és un arbre que esta a camí entre la olivera silvestre i domestica, cal dir que aquesta varietat esta en perill doncs degut a la seva relativa productivitat cada cop és més difícil trobar l'olivera empeltre autòctona.

Tan si es per oli com per a taula, la oliva empeltre es cull madura; a finals d'any, entre Octubre i Desembre, que es quant totes les olives ja estan negres. Degut a la seva maduresa requereixen més temps de maceració, que esta entre nou mesos i un any. L'oliva empeltre és allargada, d'una dimensió mitjana i de color negre - marró; després del nostre tractament, la pell de l'oliva s'arruga i la carn d'aquesta, agafa una textura cremosa molt agradable al paladar, el gust és suau i persistent, el pinyol és punxegut i allargat.

Podríem dir que el procés de conserva és casi una recepta, la nostra fabrica entesa com una gran cuina, intenta donar un tractament particular a cada oliva, hem dissenyat un procés homogeni on cada oliva rep la mateixa temperatura durant el mateix temps, només així podem garantir que totes les olives han passat per el nostre procés de conservació. Si fem tot el procés amb el temps i la temperatura correctes la recompensa son unes olives excel·lents.

Olivades

Per aprofitar les excel·lents qualitats nutritives i gustatives de les olives, hem creat l'Olivada, una pasta que conserva totes les qualitats de l'oliva, alhora que es converteix en un complement molt versàtil per a afrontar els nous reptes de la cuina d'ara.



Totes elles han estat elaborades mimant i mantenint les propietats de l'oliva original. La seva caducitat es d'un mínim de 24 mesos. L'oliva té, entre d'altres propietats, un gran contingut en àcid oleic i es una font important de fibra, a més a més de la seva riquesa en minerals i vitamines. Es una de les bases de la dieta mediterrània.

T'aula Espai Gastròmic



Quant Eduard Peris va fundar Blai Peris s.l. la empresa tenia una clara trajectòria productiva. Els temps canvien i a les empreses agroalimentàries que produeixen aliments de qualitat, se'ls hi plantegen nous reptes, potser el més evident és el d'haver de justificar les virtuts dels seus productes. Amb aquest objectiu, hem dissenyat un espai dinàmic on poder atendre els clients amb inquietuds i mostrar els nostres productes i els dels productors que tenim total confiança.

T'aula aposta per tindre productes de proximitat i productors implicats amb el client, un requisit per formar part del nostre espai gastronòmic és el compromís per part de l'elaborador d'impartir una tast, degustació o explicació. Tothom està invitat a fer-nos una visita i a participar en qualsevol de les nostres activitats. Us esperem.