

TEMPS ERA TEMPS

Salvar les oliveres

Fa unes setmanes el Parlament de Catalunya va aprovar una llei per protegir les oliveres monumentals. L'actuació d'algunes empreses de jardineria que les comprava als pagesos i les arrancava per situar-les a jardins particulars i a espais públics amb la complicitat dels ajuntaments, feien perillar la subsistència d'aquest patrimoni natural de les Terres de l'Ebre, en alguns casos mil·lenari.

Josep Bayarri Raga,
periodista



L'olivera és un dels arbres de referència del nostre territori des de la més remota antiguitat. La mateixa paraula d'almàssera -per nomenar el molí familiar- és d'origen àrab. Actualment a les Terres de l'Ebre hi ha plantades prop del setanta per cent de les oliveres de Catalunya que unides a les del nord del País Valencià (l'àmbit de la diòcesi de Tortosa, per entendre'ns) constitueixen una de les deu zones pròpies en què està dividida la producció oleícola d'Espanya amb una mitjana entorn de les 22.000 tones d'oli a l'any. L'oli d'aquesta zona procedeix d'un tipus d'oliva autòctona (les modalitats Farga, Morruda i Sevillanca) i donen un oli d'un gust, color i acidesa característic. Al principi del segle XX només l'àrea estricta de Tortosa ja assolí una gran importància. Enrique Bayarri escriu que el 1931 es molien 83 milions de quilos d'olives, quantitat que donava un total de 16.600 tones d'oli (*Història de Tortosa*, vol. VI, Tortosa, 1958). Pel que fa a la co-

mercialització, les grans firmes (Ballester, Bau, Pallares, Porcar, Mangané i Espuny...) arribaren a exportar olis de la marca Tortosa arreu del món. (Emili Llorente Rosselló, *El mercat de l'oli a Tortosa abans de 1938*, Revista *Recerca* núm. 14, 2012).

Cap a principis de segle el Govern espanyol va crear laboratoris de recerca de determinades especialitats agrícoles per tal de modernitzar el sistema productiu i la qualitat resultant. L'any 1911 es va crear a Tortosa, l'Estació Oliverera, dirigida per Isidre Aguiló Cortés des de 1918. El 1928 van començar les obres d'un edifici per allotjar els laboratoris però la guerra va interrompre els treballs, que no es van reprendre. (Josep Maria Franquet *Olivvo y aceites de Calidad*, Cap III *L'Estación Oliverera*. Ed. Onada, 2019) i com es va crear el primer mercat d'olis d'oliva de qualitat.

Als anys cinquanta del segle passat a les Terres de l'Ebre es va viure una veritable epidèmia contra les oliveres. Primer fou la gelada de febrer de 1956 quan ja estaven brotant els vegetals amb la mesada de saba primaveral. Les baixes tempe-



L'estació Oliverera de Tortosa estava pensada com el gran centre de recerca sobre l'olivera i la seva producció. Malauradament la guerra va fer que el projecte no tires endavant. A la foto el solemne acte de col·locació de la primera pedra vora a la part de darrere del Parc. FOTO ARXIU

ratures, fins a 10 graus sota zero a les falades del Port, van rebentar literalment molts arbres, garrofers i tarongers però sobretot oliveres. Fou la ruïna per a la pagesia de les comarques ebrenques i el Maestrat valencià que provocaren una forta emigració que mai més s'ha pogut corregir. Aquest fou, però, un episodi natural i com a tal calia acceptar-lo. Més greu va resultar l'error de bona part de la pagesia de pensar que l'olivera no era rendible i, aprofitant la millora i ampliació de les zones de reg, calia substituir-la per un nou arbrat: els tarongers. Es van arrancar massivament centenars d'oliveres per a llenyar i es planta-

ren extensions de tarongerals que, al cap dels anys, en molts de casos, resultaren encara menys productius que l'olivera. Algunes de les oliveres gelades van arribar a rebrotar, les arrancades ja mai més. Des de fa uns anys és visible la situació de finques plantades de tarongers i abandonades amb el producte que es podreix a l'arbre. En canvi l'oliva s'ha recuperat i tot i les circumstàncies concretes de cada campanya, ja se sap la cultura del pagès tortosí -"cal estalviar perquè després d'un any bo sol venir un any dolent"- ara per ara l'olivera és un cultiu productiu.

Dins l'àmplia zona olivarera de

Tortosa hi ha l'espai concret del territori del Sénia, on hi ha el nombre més gran d'oliveres mil·lenàries del món amb un total inventariat de més de cinc mil exemplars, especialment als termes de Càlig, Rossell, Traiguera, la Jana, la Sénia i Ulldecona. Per tal d'estimular la seua producció es va crear la marca d'olis d'oliveres mil·lenàries, però no era suficient. Era un clam demanar als organismes oficials la protecció legal d'aquest patrimoni en perill de desaparició. Tot i que per a alguns partits polítics i entitats no és suficient, la nova llei és un primer pas per aconseguir-ho; ara cal garantir que es complirà estrictament. ■