

TURISME ■ LA INICIATIVA PRETÉN DONAR A CONÈIXER LES QUALITATS DEL PRODUCTE A LA RESTA DEL TERRITORI

52 restaurants participen en una guia d'oli d'oliveres mil·lenàries del Sénia

El quadern gastronòmic inclou un recull de receptes dels establiments. Tots ells fan servir aquest ingredient elaborat per vuit molins productors d'aquesta varietat

PER **SILVIA FORNÓS**

El paratge natural del Fondo de l'Arion, a Ulldecona, va ser el lloc escollit per la Mancomunitat Taula del Sénia i l'Associació Territori del Sénia per presentar la *Guia gastronòmica d'oli d'oliveres mil·lenàries*, una iniciativa que compta amb l'adhesió de 52 restaurants que cuinen amb aquest ingredient alguns dels seus plats.

El projecte, que s'ha pogut desenvolupar amb el suport de l'Ajuntament d'Ulldecona i l'Obra Social CatalunyaCaixa, i amb la col·laboració de la Fundació Biodiversidad, el Molí de la Creu, el Ministeri de Medi Ambient, Medi Rural i Marí i la Generalitat de Catalunya, té l'objectiu de difondre el producte a la resta del territori.

Segons el gerent de la Taula del Sénia, Jaume Antich, «la prioritat és que els propietaris d'aquests arbres puguin explotar tot el seu potencial al màxim».

Característiques

Per poder aprofitar la singularitat d'aquest producte, la secció d'Olivicultura, Elaiotècnica i Fruita Seca de l'Institut de Re-

cerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) ha estat l'encarregada d'investigar i definir les seves propietats. Segons es publica en la mateixa guia gastronòmica, «les característiques d'aquest ingredient corresponen al d'un oli afruitat verd, d'intensitat mitjana-alta i que presenta un bon equilibri entre picant i dolç mentre que l'amarg és lleuger i l'astringència baixa».

Amb aquesta presentació l'IRTA posa de relleu, i segons Jaume Antich, que «la qualitat de l'oli de la varietat farga de les olives mil·lenàries és igual o superior a la dels considerats millors olis en aquests moments».

Museu natural

La jornada també va servir per inaugurar oficialment el Museu Natural d'Oliveres Mil·lenàries de l'Arion, finca propietat de Lluís Porta Ferré.

L'espai s'ha pogut arranjar amb una subvenció de 70.000 euros procedent de la Fundació Biodiversidad, la qual ha servit per senyalitzar adequadament la localització del museu, rehabilitar el punt d'informació de la zona, així com acotar l'àrea de visita a la finca.



■ Els assistents a la presentació de la guia van poder degustar l'oli d'oliveres mil·lenàries. FOTO: JUAN REVILLAS

LES XIFRES

27

municipis

■ Són els que integren el conegut Territori del Sénia situat als dos costats del riu i al voltant del Tossal del Rei.

2.070

quilòmetres quadrats

■ Al territori hi habiten 117.000 persones que formen part de tres comunitats diferents: Aragó, Catalunya i València.

4.444

oliveres mil·lenàries

■ És la xifra d'arbres d'aquesta varietat que estan repartits per 18 municipis del Territori del Sénia

23

densitat mitjana

■ Aquest és la xifra d'oliveres mil·lenàries que hi ha de mitjana a les diverses finques que compten amb aquesta varietat.

Des de l'any 2003 un conveni de protecció entre l'Ajuntament d'Ulldecona i el propietari dels terrenys permet que cada any 800 persones visitin l'indret. Du-

rant una hora els visitants poden contemplar els 27 exemplars d'oliveres mil·lenàries que hi ha al Fondo de l'Arion, i es complementa amb un tast de vi i pa amb

oli. Ambdues iniciatives han rebut el suport de més d'una vintena de personalitats públiques, com la cuinera Carme Ruscalleda o l'actor Juan Echanove.