

PATRIMONI

Les Arrels d'Hilarion: el projecte que vol potenciar les oliveres mil·lenàries d'Uldecona

Maria José i la Remei Ferré són dos germanes d'Uldecona que organitzen diferents activitats al bell mig d'un camp d'oliveres

Uldecona Aida Cid

Les Arrels d'Hilarion és un projecte uldeconenc liderat per dos germanes, la Maria José i la Remei, amb l'objectiu principal de donar a conèixer a la població el gran patrimoni que són les oliveres, i també, al mateix temps, honrar la memòria dels seus iaïos, que van ser els que van comprar la finca el 1960. Ara, una seixantena d'anys més tard, ha arribat el moment del relleu generacional i la finca d'oliveres passa a ser gestionada per les dos germanes. La Remei és diplomada en Criminologia i Política Criminal i treballa en un laboratori de Barcelona; la Maria José és agrònoma i treballa al món de l'ensenyament i, arribat a este punt, creuen que es troben en un moment difícil pel fet que **"per a nosaltres, és un projecte complicat, ja que l'hem de saber gestionar amb les nostres respectives professions. Hem crescut sempre al voltant de la terra, des de ben menudes, amb els nostres pares; i després, amb els nostres iaïos, i després, amb els nostres pares; les nostres arrels de casa són pageses i sempre hem estat en contacte amb la terra i, sobretot, amb les oliveres, però, així i tot, la terra requereix una sèrie d'operacions, com llaurar, tractar o podar, que no tenim al nostre abast"**, declara la Maria José. Arribat a este punt, i configurat com una peça clau d'este projecte, entra en joc l'Hermandad de la Sénia, que va decidir ajudar-les amb totes estes labors i, avui



en dia és qui se n'encarrega de tot el que fa referència al camp i, sobretot, de les oliveres mil·lenàries. De tota la part referent a les activitats culturals i de totes les iniciatives que sempre tenen com a protagonista l'oli, se n'encarreguen les dos germanes. Avui en dia ja s'han organitzat diferents activitats lúdiques, com concerts a l'aire lliure, classes de ioga i de pilates, tallers infantils o tast de vins, entre altres coses. **"Estem fent coses sense saber on anirem a parar, però creiem que això dona pas a moltes iniciatives i també a produir oli mil·lenari, que hem començat enguany a envasar i del qual estem molt contentes"**, vol destacar

una de les seues propietàries.

La idea sorgí arran de veure com la gent i les persones del territori no donaven la suficient importància i o no valoraven prou tot el patrimoni de les oliveres. És per este motiu, que van decidir que, a banda de continuar amb el llegat que els van deixar els seus iaïos i seguint amb la producció d'oli, el que volien era **"fer valer estos arbres i que la gent els conegués; vam pensar que esta era la millor manera, perquè així la gent ve aquí, al bell mig de les oliveres i veu amb els seus propis ulls tot el potencial que tenen. Molts cops veiem que les persones no li donen prou valor ni importància, a**

les oliveres, i el que nosaltres volem recalcar és que estes no són unes oliveres normals que poden trobar en qualsevol lloc, volem deixar clar que la nostra finca és un lloc molt especial i, per a poder demostrar-ho, necessitem que la gent prenga la iniciativa de venir". L'únic problema que les germanes volen manifestar és que no tenen els suficients recursos econòmics, ni tampoc ajudes, per a poder continuar endavant amb este projecte. **"La part més difícil d'este projecte és no tenir recursos econòmics, ja que ho hem de contractar tot nosaltres amb els nostres diners. Si els ajuntaments ens ajudessen o les empreses del sector ens paguessen el que és l'activitat o les despeses que tinguem, per a nosaltres seria un gran suport, el problema és que ens fem càrrec de tot nosaltres, i això ens fa renunciar a algunes activitats"**, explica l'agrònoma.

La següent iniciativa que volen emprendre és fer un taller infantil, que unix les matemàtiques i oli d'oliva. **"Les matemàtiques estan per tot arreu. Jo soc professora i veig que molts xiquets no tenen ni idea del tipus d'olivera que hi ha, ni del procés d'extracció ni de res relacionat amb este món. Per exemple, amb una botella d'oli d'oliva puc ensenyar als xiquets les unitats d'una escala de capacitat. Els puc ensenyar una etiqueta de l'oli d'oliva i plantejar-los algun dubte mate-**

màtic", destaca la professora.

Este projecte no és sols un negoci, és una passió per tot allò que els han inculcat des de menudes. És un projecte que engloba moltes altres iniciatives procedents d'altres projectes. La Maria José ens conta que per a proposar les diferents activitats culturals **"ens inspirem en tot el que a nosaltres ens agrada, com per exemple coHabar amb altres projectes, com el d'una amiga meua que és enòloga i porta l'empresa familiar. Aquí va ser quan vam decidir fer un tast de vins a la finca. La nostra idea és unir esforços per a persones que també tinguen passió pel seu projecte"** afegix la germana fundadora, que, a banda de l'amistat que té amb les persones que l'envolten i que intenten ajudar-les amb estes iniciatives, també vol destacar la forta unió que té amb la seua germana Remei, amb la qual té un vincle que fa que totes dos es consideren **"una sola persona"**.

Actualment, el seu projecte de futur és continuar amb este projecte, poder continuar envasant el seu propi oli procedent d'olives mil·lenàries, poder continuar oferint a les persones activitats culturals envoltades d'un entorn meravellós i, sobretot, guanyar-se el reconeixement del públic i de la gent del voltant, ja que per tal que esta iniciativa funcione és imprescindible que els clients la coneguen i la tinguen com un referent del territori. ■