

AGRICULTURA ■ LA MANCOMUNITAT SOL·LICITARÀ UN PROJECTE LIFE

La Taula del Sénia recorre a Europa per promoure l'oli 'mil·lenari'

Impulsa dos projectes per fomentar les bones pràctiques en aquest conreu i les varietats d'oli típiques de la zona

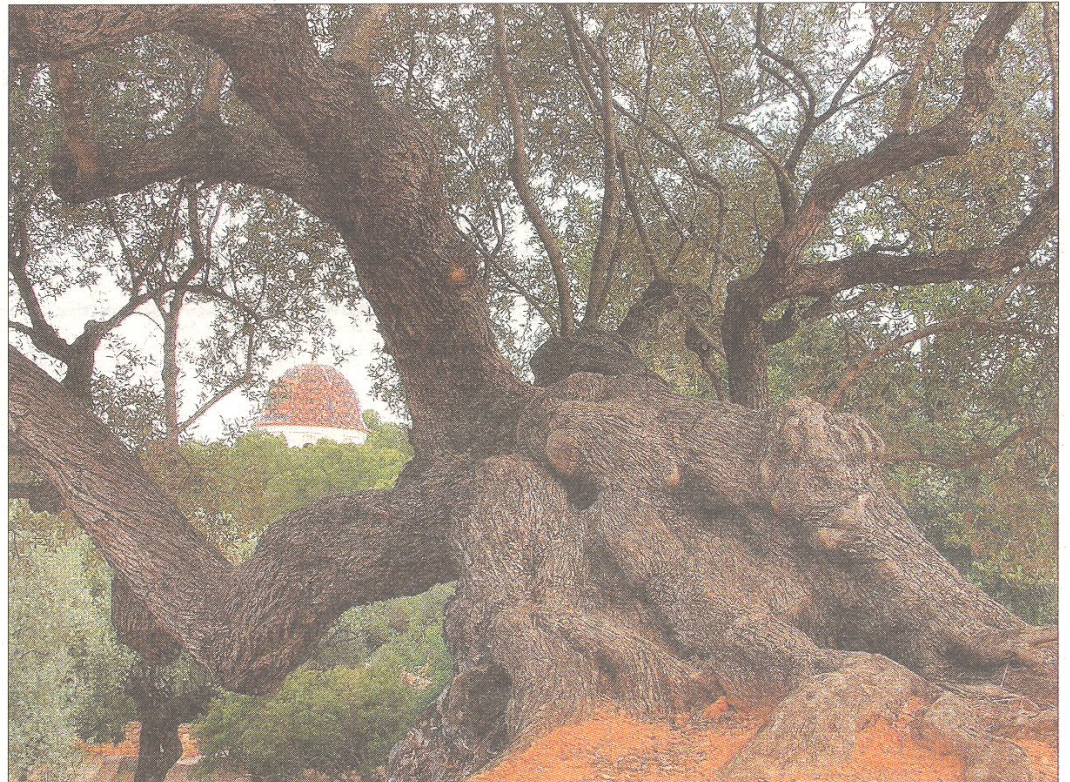
M. MILLAN

La Mancomunitat de la Taula del Sénia, juntament amb l'entitat Territori del Sénia, ha centrat enguany els seus esforços en la promoció de les oliveres mil·lenàries (monumentals) de la zona i de l'oli que produeixen. En aquest sentit, ha posat la vista en la Unió Europea perquè s'impliqui i fomenti el consum d'aquest oli, a través de dos projectes diferents.

El primer es du a terme en col·laboració amb Itàlia. En un recent viatge a aquest país, l'entitat va establir reunions i contactes amb propietaris d'oliveres, molins i centres especialistes en la matèria.

Un d'aquests és l'Institut Agrònom Mediterrani de Bari (IAMB), institució que ha demanat un programa europeu internacional per fomentar les bones pràctiques agrícoles en el conreu de les oliveres mil·lenàries, un projecte en què participa la Mancomunitat de la Taula del Sénia per l'Estat espanyol, junt amb els ministeris d'Agricultura de Portugal, Tunísia i el Líban, a més de l'IAMB italià. El programa està valorat en 1,8 milions d'euros a repartir entre els cinc països.

La mancomunitat treballa també en la sol·licitud (a finals de setembre) d'un projecte Li-



Un nou llibre sobre les oliveres a la tardor. - Les imatges són dels reputats fotògrafs Tomàs i Milada Micek. El pròleg de la publicació anirà a càrrec de Federico Mayor Zaragoza, exdirector general de la UNESCO.

FOTO: TAULA DEL SÉNIA

fe europeu per tal de promoure les varietats d'oli tradicional del territori del Sénia. Segons comenta el seu gerent, Jaume Antich, l'objectiu és posar en valor una activitat tradicional, el conreu de l'olivera, que s'està duent a terme al territori des de fa segles «i que, si es realitza de forma sostenible, afavoreix la biodiversitat».

A més, aquesta promoció serà el centre d'atenció del congrés sobre oliveres i oli mil·lenari que tindrà lloc a Ulldecona i la Jana al mes de novembre, entre els dies 22 i 25. Es debatrà so-

bre les oliveres mil·lenàries, les varietats tradicionals d'oli de la zona i el futur del sector, i inclourà visites guiades a aquest patrimoni natural.

Fundació Alícia

Per la seva part, la Fundació Alícia també treballa en un estudi sobre la gastronomia basada en les varietats tradicionals d'oli a la zona del Sénia, com són el de farga, morruda o sevillena. De forma paral·lela, la Taula del Sénia també treballa per aconseguir una denominació d'origen específica per a l'oli de les oliveres

mil·lenàries de la zona, un objectiu que presenta algunes dificultats, ja que el territori del Sénia es reparteix entre tres comunitats autònomes: Catalunya, el País Valencià i l'Aragó.

Tot plegat està en espera que arribin les pluges aquesta tardor, per tal de permetre una bona campanya de l'oli de les oliveres mil·lenàries, conreu evidentment de secà. «Si no plou, la producció es pot veure un any més molt minvada», comenta Antich.

■ ■ ■

mmillan@diaridetarragona.com