



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

SARA SANS
La Galera

El temps les ha esculpit. Les seves formes recargolades s'han forjat a cop de segles. Aquestes oliveres han passat fred cada hivern, han brotat a la primavera i han tornat a donar el seu fruit. I així un any i un altre i un altre... fins a superar-ne els mil. Són arbres monumentals i majestuosos, però necessiten que se'n tingui molta cura i són menys productius que les oliveres joves. Malgrat això, hi ha pàgesos que les han conservat i, generació rere generació, les han podat, les han cuidat i n'han recollit les olives. Ara, diversos propietaris s'han aliat per promocionar la seva producció. Vendre l'oli mil·lenari és l'única opció que tenen per poder mantenir vius aquests monuments.

La Finca de l'Arion és un veritable bosc d'oliveres mil·lenàries. N'hi ha més de 170 exemplars. Està situat a l'extrem sud de Catalunya, a Ulldesona (Montsià), i la finca s'ha habilitat com a museu a l'aire lliure (prèvia reserva a l'Oficina de Turisme d'Ulldesona). Els arbres s'han inventariat, s'han numerat i s'han mesurat.

El passeig entre aquests gegants, la base dels quals pot assolir un diàmetre de més d'onze metres, és un veritable viatge en el temps. No en va, a la finca limítrofa que delimita amb l'antiga Via Augusta s'han trobat les restes d'una vil·la romana, la qual cosa fa pensar als arqueòlegs que, dos mil anys enrere, en aquest territori ja hi havia oliveres. "Diuen que els paisatges agraris són els més antics del món", apunta Lluís Porta, l'última baula d'aquesta família que ha estat propietària de la Finca de l'Arion, que ha passat de

Oliverers del Montsià elaboren nous olis gràcies als arbres que van plantar els predecessors més remots

L'oli de les oliveres mil·lenàries

pares a fills des de, com a mínim, el segle XVII.

En aquesta mateixa finca, tres arbres mil·lenaris ocupen uns 400 metres quadrats. Una superfície en la qual es podrien plantar una dotzena d'arbres joves que serien molt més productius i fàcils de mantenir. "Però a casa s'ha valorat el que tenim, som pàgesos per vocació, tenim un patrimoni natural que ens permet elaborar oli varietal i a més uns arbres -els mil·lenaris- que demanen un tracte diferencial amb què intentem obtenir un valor afegit", explica Lluís Porta.

Entre les oliveres i al costat de l'antiga Via Augusta s'han trobat les restes d'una vil·la romana

La seva família elabora oli des del 1884 al seu molí, el Molí de la Creu, un dels dos que queden a la Galera, on a començaments de segle n'hi havia, com a mínim, 25.

"Posar de relleu l'oli és l'única forma que tenim per poder conservar aquests arbres", explica Pepa Cid, gerent de l'Agrupació de Cooperatives d'Oli del Montsià i presidenta de l'Associació Territori del Sénia, que ha fet l'inventari complet de les oliveres mil·lenàries o monumentals (de més de tres metres i mig de perímetre de tronc a 1,3 metres del terra).

L'associació -integrada per 27 municipis (15 valencians, 9 catalans i 3 aragonesos)- té registrats 4.157 exemplars repartits en 18 municipis, "encara que la majoria són a Ulldesona, Canet Roig i la Jana (a Castelló), una concentració d'oliveres mil·lenàries que creiem que és única al

món", destaca Cid. L'objectiu de l'Associació del Sénia és donar a conèixer la importància i l'excel·lència d'aquests arbres que durant la dècada dels setanta i els vuitanta molts pàgesos van arrancar per fer llenya i els van substituir per cultius més rendibles per poder viure.

Més tard, i fins no fa tant, es van arribar a pagar fortunes per les oliveres monumentals, que es podien trobar a viviers per entre 18.000 i 24.000 euros i també es podien comprar a través d'internet. S'arrencaven de les Terres de l'Ebre per decorar jardins en altres ciutats catalanes i també a l'estranger: majoritàriament França i Itàlia. El 2007 fins i tot va esclatar una polèmica quan va transcendir que Silvio Berlusconi havia adornat la seva mansió d'estiu amb un bosquet d'oliveres centenàries procedents d'Espanya.

"El que tenim aquí té un valor

incalculable i hauríem de ser capaços de poder mantenir-lo i potenciar-lo i que aquest prestigi revertís en la valoració de tot l'oli que es produeix en aquesta zona", manté Pepa Cid. El projecte Oli i Oliveres Mil·lenàries, motor de desenvolupament sostenible del Territori del Sénia, va obtenir una subvenció europea d'1,2 milions d'euros. A més de l'inventari, i la posada en marxa dels dos museus naturals, el Museu de l'Arion i el del Pou del Mas, el projecte ha servit per incrementar la producció de l'oli de les oliveres mil·lenàries. Actualment hi ha vuit marques: Moli de la Creu, Acomont, Alboredes, Montebre, Cervol, les cooperatives de Godall i Càlig i l'Almazara Vicente Dellà e Hijos que l'han començat a elaborar aquest any. Serà el tercer any des que es va crear l'associació.

Durant anys els pàgesos van arrancar molts d'aquests arbres, per poc productius

Una empresa de certificació alimentària, NAcert, controla i certifica tot el procés (collita, elaboració i envasament) de tots els molins, i totes les ampolles estan numerades. L'associació ha rebut des de l'inici el suport científic de l'IRTA, i l'anàlisi sensorial la fa el Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

L'oli, de color verd daurat i amb aroma afrutada és de la varietat Farga: "De la qual no hi ha cap arbre que tingui menys de cent anys", apunta Lluís Porta. El seu oli mil·lenari, el Vilar, ha passat de les 50 ampolles exclusives del 2010 a les 700 que preveuen embotellar els propers dies.●



Història. El diàmetre del tronc d'algunes oliveres pot assolir els 11 metres

VICENÇ LLURBA