

MONTSIÀ ■ ULLDECONA I LA JANA ACULLEN UN CONGRÉS SOBRE AQUESTS ARBRES I EL SEU OLI

# Les pluges redueixen la producció d'oli d'oliveres mil·lenàries al Sénia

La venda d'aquest oli, del qual es comercialitzaran unes 9.000 ampolles de mig litre, garanteix la conservació dels arbres

M. MILLAN

Les pluges continuades d'aquesta tardor han acabat reduint la producció prevista d'oli d'oliveres mil·lenàries. Finalment es quedarà entre 8.000 i 10.000 ampolles de mig litre, comercialitzades entre els vuit molins del Montsià i el Baix Maestrat que formen part de l'associació Territori del Sénia. Segons explica Jaume Antich, gerent de la Taula del Sénia, organisme intercomunitari que promou aquests arbres monumentals i els seus fruits, «l'acumulació d'aigua ha fet baixar el rendiment de les olives, tot i que la qualitat de l'oli que estan produint és molt bona». Pel que fa als productors ebrencs, les cooperatives Acomont i Agrícola del Camp de Santa Bàrbara, o el molí Porta de la Galera estan acabant aquests dies la collita, ajornada també per la pluja.

Els preus d'aquest oli únic és de 15 euros l'ampolla a les agrotigues del territori, mentre que a la Xina, un dels països on s'exporta, pot arribar fins als 90. Aquesta nova fornada d'olis es



**Federico Mayor Zaragoza, ambaixador de les oliveres mil·lenàries.** - L'exdirector general de la Unesco ha donat el seu suport al projecte de difusió d'aquests arbres monumentals, en el qual també col·laborarà activament. FOTO: TAULA DEL SÉNIA

donen a conèixer a partir d'avui i fins diumenge en la segona Trobada sobre oliveres mil·lenàries i olis de varietats tradicionals del territori del Sénia, que se celebra a Ulldecona i la Jana fins al diumenge 25. Les jornades inclouen un congrés científic, on es donaran a conèixer les propietats de les varietats tradicionals d'olives de la zona, com és el cas de la farga, la morruda o la sevillenca, així com experiències en la promoció d'aquests produc-

tes, a Andalusia o Itàlia. També s'han inclòs degustacions, conferències, taules rodones i visites guiades als museus naturals d'oliveres monumentals d'Ulldecona i la Jana. Durant les jornades també es podran adquirir els llibres sobre la gastronomia dels olis de varietats tradicionals del Sénia, elaborat per la Fundació Alícia; i el d'imatges singulars d'aquests arbres, a càrrec del reconegut fotògraf Tomas Micek.

La Taula del Sénia, formada per 27 municipis de les zones 'frontereres' de Catalunya, País Valencià i Aragó, mantindrà el treball de promoció dels olis de la zona tot i els seus problemes de finançament actuals. Així, ha demanat a la Generalitat de Catalunya un ajut per desenvolupar un projecte al voltant dels copatges oleícoles, per tal de poder desenvolupar la singularitat pròpia dels olis produïts en aquest territori.