

# Carme Ruscalleda ofereix unes postres cuinades amb oli mil·lenari

Xocolata, oli i olives són els ingredients del plat que es pot tastar al restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar

J. J. BUJ ALFARA

La cuinera amb més estrelles Michelin, Carme Ruscalleda, ha creat les postres amb oli d'oliveres mil·lenàries del Territori del Sénia d'un dels vuit molins que l'elaboren. A més, el menjar se serveix sobre un plat serigrafat amb una imatge d'una de les oliveres de la zona, la qual està integrada per municipis productors de les comarques del Montsià i el Baix Maestrat (Castelló).

L'assessor de la Mancomunitat de la Taula del Sénia, Jaume Antich, s'ha mostrat molt satisfet per la iniciativa i manifesta al *Diari* que «és molt important per a la promoció del oli mil·lenari que una xef de la categoria de Carme Ruscalleda hagi inclòs unes postres utilitzant com a ingredient el nostre oli». Antich afegeix que la imatge de l'olivera monumental al plat també contribueix a la difusió d'aquest important actiu patrimonial del territori.

El primer contacte amb Carme Ruscalleda va tenir lloc l'any 2011, quan l'Associació Territori del Sénia va rebre el Premi Llorenç Torrado en la categoria Productors i Comerciants. El guardó es va lliurar en l'acte de cloenda de la segona edició de la fira alimentària Festast celebrada a la ciutat de Tortosa, a la qual estava convidada Ruscalleda. A partir d'aquella conexença, la cuinera Michelin va incorporar l'oli d'oliveres mil·lenàries del Sénia a les seues receptes culinàries.

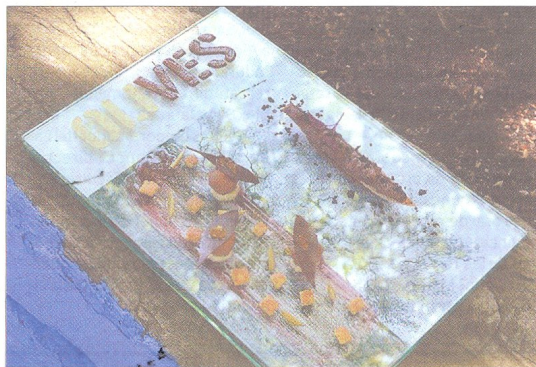
Després ha col·laborat a la guia gastronòmica d'oli d'oliveres mil·lenàries del Territori del Sénia, on ha deixat escrit: «A banda de les propietats saludables de l'oli d'oliva, i dels atractius i interessants valors gastronòmics de l'oli d'oliveres mil·lenàries, s'hi suma un valor patrimonial i emotiu, quan hom pren i comparteix un producte especialment molt vell i tècnicament molt nou».

## Marca de garantia

Per posar encara més en valor aquest oli, la gerent de la Taula



Carme Ruscalleda salutant els membres de la Taula del Sénia a Tortosa. FOTO: MANCOMUNITAT TAULA DEL SÉNIA



Aquesta és la presentació de les postres amb xocolata, oli i olives sobre un plat amb la imatge d'una olivera mil·lenària. FOTO: TAULA DEL SÉNIA

del Sénia, Tere Adell, i Jaume Antich s'han reunit a Madrid amb el subdirector general del Ministeri d'Agricultura, Clemente Mata. La reunió ha servit per tirar endavant la Marca de Garantia per a l'oli d'oliveres mil·lenàries del Territori del Sénia.

«Hem arrencat el compromís del Ministeri que, en un parell o tres de mesos, ja estarà aprovada aquesta nova Marca de Garantia i la podríem fer servir ja enguany», explica Antich.

L'assessor comenta que s'ha optat per aquesta fórmula, perquè «els molins del nostre territori pertanyen a comunitats autònomes diferents i, per això, no

podíem tenir una denominació d'origen que abracés tot el territori».

La gerent i l'assessor van aprofitar el viatge a Madrid per entreveistar-se amb el cap de Paisatge de la Fundació Banc Santander, Manuel Sánchez, a la Ciudad Financiera del Santander.

**Carme Ruscalleda ha col·laborat a la guia gastronòmica d'oli mil·lenari del Territori del Sénia**

**Via Augusta és la nova aposta dels molins productors d'oli d'oliva verge extra de la zona**

Adell, Antich i Sánchez van acordar realitzar un intercanvi d'informació entre la Mancomunitat de la Taula del Sénia i la Divisió de Paisatge de la Fundació del Banc Santander. Aquesta col·laboració permetrà datar amb més exactitud les oliveres mil·lenàries del territori.

Es dona la circumstància que les oliveres monumentals és una de les passions d'Emilio Botín, el banquer té 1.400 exemplars d'aquests arbres als terrenys de la Ciudad Financiera i de la Fundació Botín, dels quals 200 procedeixen del territori del Sénia, entre ells l'olivera més antiga. Els responsables de la Mancomunitat i de les fundacions lligades al Banc Santander han estat en contacte diverses vegades.

## Via Augusta

El pròxim producte que volen promocionar l'Associació Territori del Sénia i la Mancomunitat és l'oli d'oliva verge extra Via Augusta, del qual es produeixen les primeres botelles.

Les dues entitats van organitzar una cata d'olis dirigida al públic en general per presentar l'oli Via Augusta a Barcelona. Un oli més econòmic que el mil·lenari elaborat amb un cupatge de les varietats d'oliva tradicionals de la zona: farga, morruda, sevillanca i empeltre. En l'elaboració de l'oli Via Augusta participen deu molins, cinc dels quals estan ubicats a la província de Tarragona, quatre a la de Castelló de la Plana i un a la de Terol.

L'oli Via Augusta també tindrà el seu llibre de receptes proporcionades pels restaurants del territori i que es presentarà al congrés sobre les oliveres mil·lenàries que se celebrarà a la Casa de Cultura d'Ulldecona el proper 29 de novembre. Aquest projecte integral compta amb la implicació del sector turístic, restauració i comerç local, centres d'investigació i estudi, entitats públiques i privades, i amb la complicitat de personatges públics, com Adam Raga, Oriol Romeu o Juan Echanove, que donen el seu suport a aquesta iniciativa.

El Territori del Sénia, el formen 27 pobles situats a banda del riu Sénia i al voltant del Tossal del Rei (punt d'unió d'Aragó, Catalunya i la Comunitat Valenciana), que tots junts superen els 117.000 habitants en 2.070 quilòmetres quadrats.

L'olivar tradicional és el cultiu majoritari de la zona, arran d'això i seguint l'exemple de la Mancomunitat es va crear l'Associació Territori del Sénia, formada a parts iguals per la Mancomunitat i els sectors econòmics i socials de la zona. Dins d'aquesta associació tenen especial rellevància els molins d'oli del territori, que han fet una aposta clara treballant conjuntament per reactivar el sector i oferir al consumidor excel·lents olis d'oliva verges extra.

En l'àrea formada pels municipis de la Mancomunitat de la Taula del Sénia hi ha la major concentració d'oliveres mil·lenàries del món. Comprèn la comarca catalana del Montsià, el Baix Maestrat castellonenc i el Matarranya aragonès. La presència d'aquestes oliveres ha donat caràcter al paisatge, un mosaic d'arbres i pedra seca. Destaca el Museu natural de l'Arion, a Ulldecona.

ebre@diarietarragona.com