



Un paisatge mil·lenari carregat de futur

ROSANNA MELIÀ

27 municipis, 117.000 habitants, 2.070 quilòmetres quadrats d'extensió i quasi 5.000 oliveres mil·lenàries. Són les xifres que defineixen el Territori Sènia, un territori insòlit, a mig camí entre tres comunitats autònomes, amb una geografia, història, llengua i cultura comunes que ha estat històricament terra de pas però que progressivament es reivindica com a punt de trobada. Un territori massa vegades oblidat per les respectives administracions autonòmiques, amb una gran riquesa natural i paisatgística, poc explotada, i massa sovint poc valorada, dins i fora de les seues fronteres.

L'escassa consciència col·lectiva unida a la manca de reconeixement del valor del patrimoni natural han fet que un dels seus principals exponents, les oliveres mil·lenàries, hagen estat sotmeses a un espoli que es calcula que ha pogut fer desaparèixer vora 5.000 exemplars, pràcticament els mateixos que encara es conserven. Durant els últims cinquanta anys, han estat molts els propietaris que han venut alguna olivera mil·lenària, enlluernats per un preu (fins a 15.000 euros, en funció de la mida) que mai no haurien guanyat, ni de lluny, amb l'explotació agrícola de l'arbre. Per molts anys, la venda d'exemplars mil·lenaris ha estat una pràctica habitual (encara que encoberta) i no era estrany trobar cotxes tot terreny de matrícules forasteres buscant, ensumant exemplars pels camins rurals del Baix Maestrat i del Montsià. Els més grans. Després, camions de grans dimensions se n'emportaven les oliveres amb destinacions diverses (la Costa del Sol francesa, el nord d'Itàlia o el Vaticà) on es cotitzaven com a arbres ornamentals per un preu tres o

El Territori Sènia té la concentració més elevada d'oliveres mil·lenàries d'arreu del món. La venda indiscriminada d'aquests monuments vius, vigent fins no fa tants anys, ha donat pas a una revalorització sense precedents dels arbres i del seu oli que podria culminar en una DO supraregional o en una candidatura a Patrimoni Natural de la UNESCO. El seu és el símbol per excel·lència d'una terra de frontera, a mig camí entre tres territoris amb història, llengua i cultura comunes.

quatre vegades superior al que rebia l'agricultor.

De la venda indiscriminada a la valorització de les oliveres mil·lenàries no han passat tants anys. De fet, menys d'una dècada. Però el canvi ha estat progressiu i definitiu. Les oliveres mil·

lenàries del Territori Sènia ja no es venen al millor postor, sinó que el que se'n ven és l'oli. La llei de Protecció d'Arbres Monumentals aprovada per les Corts Valencianes el maig de 2006, fruit de les reiterades denúncies de la Unió de Llauradors, però sobretot els diversos projectes que s'han dut a terme des de la mateixa Unió de Llauradors i més recentment a través de la Mancomunitat de la Taula del Sènia han aconseguit convèncer els propietaris de la necessitat de conservar aquests monuments naturals i han situat aquest territori al mapa, i així han posat en producció aquests arbres mil·lenaris per fer-ne rendible l'explotació.

La Mancomunitat de la Taula del Sènia, creada el 2005 amb l'objectiu d'aconseguir nous recursos per als habitants dels 27 pobles de les comarques del nord del País Valencià, sud del Principat i Aragó que en formen part, ha treballat intensament els últims anys per recuperar el patrimoni natural de les oliveres mil·lenàries i convertir-lo en un patrimoni productiu, i ha aconseguit una producció d'oli certificat d'oliveres mil·lenàries de gran qualitat que ha trobat el seu nínxol al mercat nacional i internacional. Des de l'any 2009, les vuit cooperatives de les comarques del Baix Maestrat i el Montsià que participen en el projecte "Oli i oliveres mil·lenàries del Territori Sènia" han produït més de 30.000 ampolles d'oli mil·lenari, certificat mitjançant curosos i exigents processos d'autenticat. A un preu mitjà de 15 euros, els ingressos en aquests quatre anys han estat superiors als 450.000 euros. Fins i tot el mercat xinès (on s'han arribat a pagar fins a 95 euros per una ampolla de mig litre) ha obert els braços al producte, seduït per la qualitat, el sabor i la simbologia de les oliveres mil·lenàries. També el Japó, els Estats Units, Alemanya i Regne Unit estan pagant a bon preu aquest oli, que igualment es pot trobar al Mercat de la Boqueria per 25 euros cada ampolla.

La Farga, una varietat eterna. Un dels motius de la conservació de les oliveres mil·lenàries del Territori Sènia és precisament la seua varietat, la Farga, exclusiva de la zona i amb uns fruits de sabor molt apreciat a la cuina, a la

qual pertanyen el 95% dels exemplars. La gran resistència d'aquesta varietat a les gelades i a la sequera és el que ha fet que avui dia encara continuen vius arbres que es calcula que poden tenir fins a 2.000 anys d'antiguitat.

Tot i que científicament no es pot determinar exactament l'edat de les oliveres (bàsicament perquè caldria malmetre'n la soca) la Mancomunitat ha catalogat 4.721 oliveres mil·lenàries repartides en 19 dels pobles que integren l'entitat, seguint els més estrictes requeriments existents avui respecte a l'autenticació i que determinen com a condició que l'arbre supere els 3,50 metres de perímetre de tronc a 1,30 metres del sòl. Tenint en compte aquests criteris i la teoria del professor de la Universitat de Khaniá Nikos Michelakis, que assegura que cada metre de perímetre de tronc d'una olivera mil·lenària (mesurat a 1,30 metres d'alçada) correspon a 200 anys d'història, resulta senzill esbrinar l'edat de cada arbre catalogat: vuit metres de perímetre d'olivera es correspondrien amb 1.600 anys d'història.

Les 4.721 oliveres mil·lenàries estan contemplades en l'únic inventari real i complet que se n'ha dut a terme fins ara i que és la base sobre la qual es treballa no sols la producció i catalogació de l'oli, sinó totes les accions que van encaminades a recuperar la dimensió socioeconòmica que ha tingut històricament el cultiu de les oliveres a la zona del Baix Maestrat i el Montsià. I és que bona part dels motius del canvi d'actitud en els propietaris de les oliveres està no tant en l'aplicació de la llei de Protecció d'Arbres Monumentals (aplicable només al territori valencià) com en la revalorització i diversificació dels beneficis que s'obtenen amb la venda de l'oli. Els propietaris que cuiden (o es deixen cuidar) els arbres cobren el doble del preu de mercat per l'oli produït pels seus arbres. A més, reben cada any un reconeixement anual per la seua tasca decisiva en la conservació dels arbres.

Un reconeixement que es complementa amb la promoció dels arbres més espectaculars a través de diversos recorreguts turístics. Un dels més extraordinaris és, sens dubte, el Museu Natural d'Oliveres Mil·lenàries



ROSANNA MELIA

L'olivera de les quatre potes, com és coneguda a Canet lo Roig (Baix Maestrat). Al Territori Sénia, s'hi poden trobar 4.721 exemplars mil·lenaris.

de l'Arion, al municipi d'Ulldecona (Montsià). En aquesta finca de propietat privada, situada just al costat de la Via Augusta, es concentren unes cent trenta oliveres mil·lenàries, amb una densitat excepcional de 26,31 oliveres per cada hectàrea. Un conveni signat entre els propietaris i l'Ajuntament d'Ulldecona permet visites guiades per a contemplar, entre altres, la Farga de l'Arion, un arbre declarat monumen-

tal per la Generalitat de Catalunya l'any 1997, l'arbre més gran de tot Catalunya, que supera els vuit metres de perímetre de tronc.

A l'altre costat del riu Sénia, al municipi de la Jana, hi ha un altre museu natural d'oliveres mil·lenàries inaugurat fa tot just un parell de mesos, ubicat també al costat de la Via Augusta. En aquesta finca, de 0,9 hectàrees de superfície, hi ha 21 oliveres mil·lenàries.



JOSE BARREX / SANTI MARTORELL



L'olivera més gran de Catalunya (8,03 m. de perímetre) de la partida de l'Arion, a Ulldesona, i la més gran del Territori Sénia (10,20 m.) a Traiguera.

Una concentració absolutament extraordinària de monuments que és visitable i que s'afegeix als recorreguts recentment marcats a Alcanar (Montsià), Canet lo Roig (Baix Maestrat) i Vinaròs (Baix Maestrat).

De fet, un dels elements que està donant un valor especial a tot aquest fenomen de revitalització de les oliveres mil·lenàries ha sigut l'oportunitat d'establir sinergies amb altres sectors com el del turisme o la gastronomia. I és que, paral·lelament a l'explotació turística de les oliveres, s'estan obrint noves vies de negoci en el món de la cuina, amb el suport de les tres institucions agroalimentàries del Territori –l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA) de Catalunya, l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA) i el Centre d'Investigació i Tecnologia Agroalimentària (CITA) d'Aragó– que han estudiat en els exemplars més vells la seua diversitat genètica, n'han datat, n'han catalogat i n'han caracteritzat sensorialment els olis i n'han definit amb precisió l'aroma, el sabor, el color i els matisos.

El mateix Ferran Adrià, en el pròleg del llibre editat per la Fundació Alicia *Cuina dels olis de varietats tradicionals del Territori Sénia* aconsella: “Cal seguir el camí traçat pel món del vi i crear el coneixement necessari perquè el consumidor aprenga a distingir els olis per les seues qualitats, les propietats i els matisos de cadascuna de les varietats perquè algun dia, no molt llunyà, deixem de parlar d'oli verge extra a seques com fa temps que no parlem només de vi negre, i que siguem capaços de valorar la dolçor d'un oli de

Cuquello, l'equilibri aromàtic d'una Farga o la fruita seca en una bona Morruda madura. En definitiva, que el consumidor aprenga a apreciar les infinites possibilitats gastronòmiques que ofereixen els nostres olis i a reconèixer la qualitat i la cura en l'elaboració que distingeix els olis d'oliva verge extra del Territori Sénia”. Tota una declaració d'intencions que obre la porta a imitar els maridatges entre el vi i el menjar, a la possibilitat que en un futur es puguin crear olis d'autor o dissenyar olis destinats a usos i combinacions concrets. Tot un nou món de possibilitats on l'oli d'oliveres mil·lenàries té molt a dir.

Totes aquestes propostes poden tenir, en un parell d'anys, un aliat d'excepció: una denominació d'origen supraregional per a l'oli d'oliveres mil·lenàries, un projecte en el qual està treballant la Mancomunitat de la Taula del Sénia i que suposaria un impuls definitiu, en primer lloc per a consolidar la rendibilitat econòmica de l'explotació agrícola dels arbres, i en segon lloc, per a garantir la permanència d'un paisatge que ens acompanya des de fa més de dos mil anys.

Més difícils poden resultar les gestions per a aconseguir que la UNESCO declare les oliveres mil·lenàries del Territori Sénia Patrimoni Natural de la Humanitat. No per manca de singularitat, espectacularitat o antiguitat, sinó per un criteri particular de la UNESCO que obligaria a presentar una candidatura conjunta amb altres països que també compten amb exemplars d'oliveres mil·lenàries, com ara Itàlia, Israel o fins i tot Andalusia, tot i que només compta amb una cinquantena d'exemplars.

Siga com siga, les oliveres mil·lenàries, almenys de moment, continuaran dibuixant un dels paisatges més característics, històrics i emblemàtics d'aquest territori de frontera. Això sí, tal com diu la professora Luciana Baldoni, de l'Istituto di Genetica Vegetale de Perugia, en el llibre *Olea europaea Farga*, amb centenars de fotografies del prestigiós fotògraf txec Tomas Micek editat recentment per la Taula del Sénia, “a pesar dels centenars d'anys d'història que porten escrita aquests arbres monumentals, fóra bo de recordar que aquests i tots els arbres són fràgils i efímers, que estan sotmesos als capricis del clima, als interessos econòmics i a la moda del moment. Esperem que d'aquí a mil anys puguem continuar disfrutant d'una part important de la nostra història”.



ROSANNA MELIÀ (Vinaròs, 1974) va estudiar periodisme a la Universitat Autònoma de Barcelona. Després d'algunes feines relacionades amb el

disseny gràfic a la capital catalana, va fer les maletes i va aterrar a València, al setmanari EL TEMPS, on va treballar com a redactora cobrint temes de cultura i societat. Al cap de sis intensos anys de treball i de coneixences que marcarien la seua vida personal i professional, va decidir tornar a la terra natal, des d'on ha col·laborat periòdicament amb aquest setmanari. Actualment és cap de premsa de l'Ajuntament de Benicarló.