

Entre els plecs de la memòria | Llambregada d'Andalusia (2)



DUES RIBES DE LA CULTURA DE L'OLI D'OLIVA

Adolf Sintès
Membre de
l'IME



El pes d'Andalusia en la producció d'oli d'oliva és innegable. Si entre els segles II aC i II dC passava davant les costes de Menorca la ruta marítima que de la Bètica portava a la Roma imperial les grans àmfores d'oli semi enterrades en arena, avui en dia l'aportació olivarera andalusina representa més del 40% de la producció mundial.

A la vega de Guadalquivir predominen els cultius de cereals, cotó (regressiu) o blat d'indi. Tant com avançem cap a Còrdova i Jaén l'olivera es converteix gairebé en monocultiu en tot el que abasta la nostra vista. En canvi, a diferència de Menorca, la ramaderia és molt marginal. Es torna semblar ametller, però més patètica és la visió de les figueres de moro, esblanqueïdes i pansides per una malaltia.

Si fa pocs anys s'arrabassava olivera avui en dia se'n sembren gran extensions, però hauríem de diferenciar entre els grans productors, que planten grans extensions d'olivera en intensiu o semi intensiu, i els petits productors que encara es mouen entre l'abandonament i la recuperació amb la instal·lació de nova maquinària i plantacions. Els sectors més dinàmics són liderats per una nova generació d'oliverers que pren el relleu -sovint de tafones abandonades pels pares o avis- motivats per la crisi que els ha empès a cercar recursos a l'abast o per una autèntica vocació de refer un sector que, per ser tan conatural amb la terra, no era prou respectat; del vi es tenia tota la cura en la producció i conservació, no així pel que fa al millor greix vegetal: «oli és oli», es deia.

D'aquests vectors emergents en pot treure més d'una lliçó l'incipient sector oliari menorquí. Intentaré sintetitzar quatre apunts bàsics del gran volum d'informacions i coneixements d'una gent que s'ha obert sense reticències. Cal dir que vaig parlar de Menorca amb l'agenda ben



Hem navegat per autèntics mars d'oliveres. ● FOTOS A. SINTÈS



Premsa hidràulica i trull del Molino Viejo, Cabra (Còrdova).



Als peus de la mil·lenària olivera del Arroyo Carnicero amb Fco. Lorenzo i Miguel Martín.

plena gràcies a Ignàcio Sánchez, president de l'ONG Gloria Oliveae instal·lada a la nostra Illa, i al Dr. Francisco Lorenzo Tapia, president de l'associació Oleorum, amb qui fa un parell d'anys vam intercanviar els respectius llibres temàtics, el de Paco Lorenzo sobre els museus de l'oli a Espanya, amb dos d'Eivissa i tres de Mallorca.

● PETIJADES

Quant a museus visitats destacaria el Molino Viejo, de Cabra (Còrdova), un celler del segle XIX del modernisme català -únic a Andalusia- construït pels Pallarès de Tortosa, que entre els anys quaranta i seixanta, amb quatre trulls, vuit premses i centenars d'empleats esdevingué el primer productor mun-



Hem conegut museus, centres de recerca i petits productors dels millors olis d'Andalusia

dial d'oli d'oliva. Domingo Cobo, de l'actual família propietària, que continua la producció olivarera, ens mostrà el museu tan interessant com el mateix edifici, tot i que l'oleoturisme encara és molt incipient en aquestes comarques interiors.

A prop d'Antequera vam visitar Antonio Galindo que, a més de fer-nos una casolana porra (variant del *salmorejo*) ens mostrà la gran acumulació d'estrís etnològics de l'oli amb els que pretén muntar una exposició a l'aire lliure entorn a un original

repositori seria obrir-lo com un museu viu per a les visites, però els draconians requisits tècnics i administratius l'han fet inviable fins ara.

Paco Lorenzo Tàpia ens guià a un parell d'oliveres seculars. Destacarem l'olivera mil·lenària -datada per la universitat de Còrdova- coneguda com «Olivo del Arroyo Carnicero» situada en terres de Casabermeja (Màlaga). Ens rep l'actual propietari d'aquest monument vegetal Miguel Martín. Té la forma capriciosa com de tres soques tot i ser una sola olivera -empeltada damunt ullastre, com es veu pels retrats- de la varietat «picudo de la Axarquía» i una branca de «manzanilla Loreña». Les olives estan sanes tot i l'estrès hídric d'un estiu molt sec. L'any 2013 va ser 1r premi en Olivera Monumental d'Espanya per la Associación Española de Municipios del Olivo, fins llavors quasi tots els premis havien recaigut en oliveres de la Taula del Sènia, al sud de Catalunya. No

gaire enfora, l'autopista van desviar lleugerament el seu traçat per salvar una altra olivera secular.

● OLI D'OLIVÓ

Una de les qüestions que més ha interessat els productors menorquins d'oli d'oliva és el d'un possible cupatge amb oli d'olivó, ni que sigui com a tret diferencial a una Illa on són tan abundants els ullastres. A diferents punts d'Andalusia es produeix oli d'olivó o *acebuchina*, com a la serra Mágina (Jaén), Prado del Rey (Còrdova) o Monda i Molino del Hortelano (Màlaga). També he plantejat el tema en totes les converses mantingudes aquests dies.

Paco Lorenzo m'ha fet arribar una tesi doctoral presentada a la Universitat de Sevilla, un estudi analític comparatiu entre els olis d'oliva i d'olivó. D'altra banda la Universitat de Còrdova disposa d'un bosc d'ullastres a l'IFAPA d'Alameda del Obispo (Còrdova), banc d'estudi de les diferents varietats. L'ullastre té molta més resistència a plagues i malalties, actualment es fan encreuaments d'ullastre i olivera per combatre, per exemple la bactèria *xylella fastidiosa* que afecta els olivars italians. L'oli d'olivó té tres vegades més tocoferol (vitamina E) que el d'oliva, però considero que amb aquestes dades i a manca d'un estudi de les varietats d'ullastres menorquins encara és aviat per extreure una conclusió definitiva.



Oli d'olivó del Molino del Hortelano, Casabermeja (Màlaga).

rellotge de sol amb les hores simulant 2800 anys d'història de la tècnica oleícola. Particularment em cridà l'atenció un trull romà de forma acompanyada amb la base de pedra massissa i la femella superior còncava.

També hem conegut els museus de Basilippo (El Viso de Alcor, Sevilla) i del Molino del Hortelano (Casabermeja, Màlaga) en visita inclosa a les modernes *almazaras* de totes dues instal·lacions. En la ruta per Màlaga també ens acompanyà Nacho Pérez, que a Benagalbón regenta un dels darrers trulls tradicionals d'Andalusia, amb moles, esportins i collita de vareo. La seva

