

ONG GLORIA OLIVAE

XVII SIMPOSIUM CIENTIFICO-TECNICO / EXPOLIVA 2015

**UN PUENTE DE ORO LIQUIDO EN EL MEDITERRANEO
PROYECTO OLEOTURISTICO BALEAR INTEGRATIVO - I**

MENORCA : LA ISLA” MAXIMA”



Nombre y Apellidos del autor: Manuel Ignacio Sánchez Fuentes

Centro de Investigación y Actividades: ONG Gloria Olivae

Localidad: Es Castell – Menorca – Islas Baleares

País: España

LA EVOLUCION EN EL OLEOTURISMO : EL CONCEPTO INTEGRATIVO

INTRODUCCION

Hablar y concebir un proyecto, **un planteamiento de atractivo turístico para la Isla de Menorca mas allá de su hasta ahora referente internacional de Sol y Playa**, es sin lugar a duda un reto importante a la hora de ser afrontado, pues son estos atractivos los que le han convertido, junto con Mallorca e Ibiza a conformarse como destino elegido por un numeroso y selecto público nacional y a los que se suman los de tradicionalmente de origen alemán y británico y en los últimos tiempos, algunos mas de origen ruso.

Movidos por la necesidad imperante del pueblo menorquín de **ampliar esa “temporalidad”** que supone el hasta ahora gran atractivo turístico insular (referido principalmente a los meses de verano) para conseguir un reclamo atractivo “atemporal” (extensible a todo el año), desde nuestra **ONG Gloria Olivae** elegimos a Menorca para la creación y desarrollo de un nuevo concepto, pionero en su género, aplicable a la resolución más que efectiva para este objetivo a cumplir: el planteamiento de un concepto turístico “ **Integrativo**”.

A primera vista, “ **Integrar**” todos los resortes y mecanismos con los que cuenta la isla a este respecto ya creados en un solo concepto “matriz”, sin que esto **no solo suponga la suma de los mismos, sino una multiplicación exponencial de sus posibilidades actuales**, nos hizo plantear la búsqueda de un elemento que consiguiera llevar a cabo una convergencia interdisciplinar y fuese el punto de partida y eje equidistante entre todos ellos, y lo encontramos en la figura del **olivo cultivado y el silvestre o “ ullastre”**, como es conocido comúnmente entre el pueblo menorquín, que despliega el **desarrollo de las principales actividades alrededor del mismo, entre otoño/invierno y primavera** (recolección del fruto, elaboración del aceite).

En el año 2006 y a pocos meses de haber presentado oficialmente nuestra ONG en el Ayuntamiento de Arenas de S.Pedro, población abulense en la zona de mayor producción de aceite de oliva de la Comunidad Castellano-Leonesa, cuando se incorporó como Voluntario a nuestra Organización José Moreno Ferrer, menorquín nacido y residente en Es Castell (Menorca) que desde entonces lleva vinculado a los programas y actividades de nuestra ONG, y fue a sugerencia suya cuando en el siguiente año a su incorporación, visitamos la isla para rendir homenaje al **el primer olivo español, el que está situado en la localidad más al Este desde el punto de vista geográfico del origen Mesopotámico de este singular árbol** , lo encontramos **situado en la población de Es Castell**, ubicado en su Esplanada (Plaza Mayor), que fue plantado e 1 de Enero del 2000 inaugurando un nuevo siglo y milenio, que resultaría crucial en el desarrollo de nuestro aceite de oliva virgen extra de cara al resto del mundo .

La instauración en este municipio menorquín del que es “monumento vivo”, símbolo Universal de la Paz y máximo representante de una cultura común, la Olivicultura, que vincula a todos los pueblos de la cuenca mediterránea, significo a partir de entonces aunque sus habitantes no fueran conscientes del acontecimiento, la singularidad que esta pequeña isla representaba, que la convertía, por las características que iremos desarrollando a continuación, en **única en su género, “MAXIMA” en su potencialidad**.

En muy pocos lugares tanto como en Menorca, el olivo se establece y arraiga de forma espontanea, silvestre y salvaje; resulta imposible concebir su paisaje, desde cualquier punto o enclave que nos encontremos, donde el ullastre no sea nuestro compañero de viaje.

Desde sus hojas- verdes ojos-, contemplan y son testigos fieles desde los numerosos y mas ancestrales vestigios de la Cultura Talayotica, hasta las más actuales y vertiginosas muestras de arquitectura contemporánea; han sido y son testigos fieles del paso de los siglos y la evolución de sus habitantes convirtiéndose en parte fundamental de su bagaje cultural trans generacional.

Con este marco de referencia, y siendo ya en si misma por sus características peculiares un verdadero “puente” en el Mediterráneo, vinculante entre el origen más remoto del olivo y el mayor productor mundial de su singular y exquisito zumo, España, concurría para plantearnos la ampliación y desarrollo creativo de **un macro- proyecto relativo a un tipo especial de**

turismo emergente y singular, el oleoturismo, que viene planteándose ya en la actualidad en las zonas de mayor producción de nuestra península, con creciente éxito.

- 2 -

Nuestro proyecto **UN PUENTE DE ORO LIQUIDO EN EL MEDITERRÁEO**, queriendo ir más allá, pretende dotar y poner a la altura a Menorca en esta primera fase, que cuenta en la actualidad con menos recursos en producción oleícola en hectáreas de explotación y elementos culturales complementarios a la olivicultura, respecto a Mallorca (Denominación de Origen Protegida, Museos dedicados al Aceite de oliva, et.) e Ibiza, a través del desarrollo de nuestros programas, del incremento potencial de **las condiciones adecuadas para transformarla en un “parque temático” pluridimensional, de carácter convergente, integrativo, inclusivo y horizontal**, que tenga en consideración, respete y ponga en valor las particularidades de cada comunidad y su identidad, a través y con el olivo y su Cultura siempre presentes, **convirtiéndola en un referente internacional y destino turístico-sostenible intemporal**, dotado de un amplio abanico de posibilidades y referencias de alto nivel y exclusividad.

MENORCA : DE LA ISLA MINIMA A LA ISLA MAXIMA

INVENTARIO DE POSIBILIDADES ACTUALES

Durante el primer año desde el traslado de nuestra sede a la isla, hemos realizado un estudio minucioso e inventario exhaustivo de las posibilidades con las que en principio y en la actualidad cuenta Menorca para ser integrados en nuestros programas de actividades . Nos hemos puesto en contacto con la intención de trasladarles nuestros objetivos, conocer sus necesidades reales y objetivos al respecto e invitarles a formar parte del proyecto, a una amplia representación de asociaciones (Hoteleras, Gastronómicas, Culturales, etc), entidades de carácter privado y particulares (Pequeña y Mediana Empresa, establecimientos gourmet, comerciantes de distintos ámbitos, etc) y organismos oficiales (Ayuntamientos, Conselleria de Turismo Insular), con un interés, apoyo y respuesta participativa más que alentadora en todos los casos.

Hemos clasificado en tres áreas de interés y temáticas a los distintos colectivos donde el olivo y su singular zumo pueden estar presentes contando con las posibilidades actuales :

Paisajismo Natural y Medioambiental

- a/ Senderismo y rutas temáticas en la Naturaleza
- b/ Museísmo “exterior”; Menorca Reserva de la Biosfera y Menorca Talayótica.
- c/ Casas y / o hoteles rurales vinculados a la historia y producción oleícola.

Producción Oleícola

Visitas guiadas a fincas de producción oleícola, vinícola y productos de la tierra con propuestas de fusión y maridajes en las mismas. .

Gastronomía

- a/ Paquetes de rutas gastronómicas personalizadas.
- b/ Visita a Mercados de Abastos, establecimientos singulares y de calidad gourmet .

c/ Restauración temática y estacional.

d/ Fiestas Populares con interés en gastronomía tradicional.

- 3 -

DONDE ESTAMOS EN TURISMO Y HACIA DONDE NOS PODEMOS DIRIGIR:

España se ha posicionado en la actualidad como referente internacional en una de las primeras posiciones como destino en propuestas turísticas de toda índole, que abarcan las culturales, paisajísticas, medioambientales, gastronómicas, fiestas, sol y playa, etc., y así se debe mantener por ser uno, quizás el mayor de los recursos económicos nacionales, haciendo que sea del carácter lo más sostenible y creativo posible.

Menorca es parte de las Islas Baleares y dentro del panorama español, uno de los reclamos turísticos de primera índole, pero ¿qué podemos aportar o que le faltaría para conformarse como referente de diferenciación aún más destacado y llegar a ser ese “**parque temático**” a que nos hemos referido anteriormente?. Vayamos por partes.

En el apartado de que hemos denominado **Paisajismo Natural y Medioambiental, donde el olivo silvestre** (ullastre) omnipresente a lo largo y ancho de la isla en cualquiera de las rutas ya existentes (Camí de Cavalls, senderismo, ciclismo, etc) **puede ilustrar como referente y ser motivo para conocimiento de las particularidades que la olivicultura, historia y tradiciones que acompañan a cada municipio o rincón de la isla**, finalizando cada recorrido con una cata de aceite de oliva virgen extra de la zona, acompañada por un maridaje con los productos autóctonos de la tierra o/ y del mar que la caracterizan.

En estas rutas por la Naturaleza y su entorno, teniendo en cuenta que Menorca es Reserva de la Biosfera, en su cantidad y calidad de patrimonio están asegurada, pueden dar lugar a organizar visitas guiadas que muestren la vegetación y flora que coexiste alrededor de los ullastres, como la que hemos realizado como muestra y ejemplo en la zona conocida como Barranc D' Algendar, el barranco más grande de Menorca, que va desde Ferrerías, hasta la playa de Cala Galdana, donde pudimos conocer acompañados de un gran experto en botánica autóctona como es Marc Moll, las plantas silvestres comestibles que en aquel paraje tan espectacular como arcaico proliferan junto a las plantas medicinales. Recogimos muestras de algunos de los ejemplares que sirvieron de ilustración de la ruta y llegada la hora del mediodía, compusimos una ensalada con las mismas, aderezada con un excelente aceite virgen extra monovarietal picual proveniente del Desierto de Tabernas (Almería), La Solana 2 ,que recientemente ha sido incluido en una nueva y esperada Guía de AOVES destacados por su Calidad organoléptica y propiedades Saludables elaborada de Rosa Mª Marchal, una eminente bioquímica experta en analíticas de aceites de oliva, que dirige el Laboratorio CM Europa, en contraste con un monovarietal Arbequina autóctono y próximo de la zona de LLucassaldent,

Esa fue una de las ocasiones que tuvimos a lo largo del recorrido programado entre otras, para hablar del aove y dar a conocer entre otros particulares, las diferencias y propiedades culinarias de cada varietal y su conjugación con diferentes platos.

Dentro de esta misma sección, hay un aspecto importante que también caracteriza a Menorca especialmente, y que precisamente se esta haciendo en la actualidad un gran esfuerzo por parte del Consell Insular para dar a conocer su verdadero valor excepcional y ser propuesta como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, que representan los cientos de importantes vestigios de civilizaciones neolíticas repartidos por toda su geografía y que se configuran como un verdadero “**museo de piedra al aire libre**” y que se está promocionando turísticamente en la actualidad como la **Menorca Talayótica**.

En todo este entorno prehistórico, los ullastres aparecen en forma de verdaderos bosques rodeando las Taulas, y Talayots y en algunos poblados muy bien conservados, hasta podemos encontrar como en el de Talatí de Dalt, Sa cova de S'Oli, una cueva donde encontramos piedras circulares y vestigios que sirvieron para elaborar aceite de oliva en

- 4 -

periodos y civilizaciones posteriores.

Muchas son también las referencias históricas convertidos hoy en espacios hoteleros y casas rurales en las que podemos conocer de primera mano, como se elaboraba el aceite de oliva, a través de sus referentes de transformación (almazaras y molinos de aceite), en los que en alguno de ellos, como el conocido como Hort de Sant Patrici en la población de Ferreries, cuyas referencias históricas se remontan al siglo XIII y donde su actual propietario LLuis Casals regala los paladares de los clientes de la casa con la propia producción de aove de su finca y los quesos artesanales que elabora. También en el mismo término municipal encontramos las casas de San Antoni de Ruma y los restos de sus antiguas almazaras.

Encontramos numerosos ejemplos de vestigios de antiguos molinos y almazaras de aceite similar encanto y relevancia de interés turístico repartidos por todos los municipios de la isla, como las Pedras de Moles de Son Escudero, Son Angel, Sa Coma, Cas Comte, en Ciutadella, la Tafona Romana y Son Gall en Alaior, Sa Cova des Trull en Algendaet Vell, Binixiquer Vell, Binicalaf, dentro del término de Mahón, en la que también podemos visitar S' Alfavaret, Sa Cova de s'Oli de Rrafalet y Alcanfar en Sant Lluis que evocan los tiempos pasados y la variedad de muestras que en nuestras propuestas de rutas temáticas guiadas, pueden dar a conocer la rica historia olivícola y tradicional menorquina.

Como marco preciso y precioso, y a través de ellos podemos entender mejor a estos pueblos y sus habitantes en los que ya hace más de cuatro mil años, el olivo silvestre y poco a poco “domesticado” estaba presente en su día a día, formando parte de esa cultura mediterránea que nos ha sido transmitida en forma de Olivicultura.¿ Que mejor espacio y referente, para que a los visitantes a través de visitas guiadas, se le informe y forme de todos estos particulares en los que el olivo y su aceite han supuesto en su desarrollo, a la vez que se catan y degustan los aceites preciosos que la isla atesora?.

Dentro de la producción actual de aceite de oliva de la isla, encontramos cerca de una docena de pequeños productores de los que en el pasado año y a sugerencia nuestra algunos de ellos, se han unido constituyendo **la Asociación Oli de Menorca**, con la intención de potenciar y dar a conocer sus excelentes zumos de aceituna, en muchos de los casos de producción biológica e integrada, y así lo dieron a conocer en nuestra conferencia sobre oleoturismo que realizamos en la población de Es Castell en Mayo de 2014. Son sin duda un motor indispensable a la hora de poner en marcha el mecanismo de fondo de nuestros programas, pues a su empeño en la elaboración de cada vez mejores aceites de oliva, se suma la de otros productores que con sus vinos y quesos artesanales, servirán de una variada y atractiva muestra de lo que la gastronomía tradicional y de última generación supone en la isla en estos mismos espacios y locales de restauración, en una fusión perfecta con los exquisitos productos de la tierra y el mar. ,

En lo que a la gastronomía tradicional y a la vez de de vanguardia se refiere y de esta forma, llegamos del olivo con su singular zumo (aceite de oliva virgen extra) y a su conjugación perfecta en la que es sin duda **el fenómeno más versátil de los numerosos que cuenta Menorca gastronómicamente hablando reconocida internacionalmente, como es la salsa mahonesa**, reina de las salsas de la cocina tradicional y exponente de excepción de la

Dieta Mediterránea, que se convierte en catalizador perfecto dentro de todos los platos tradicionales y creaciones innovadoras culinarias que formarán parte integrante de la amplia muestra prevista en todos los eventos y circunstancias donde el participante sitúe su interés particular dentro del amplio abanico de ofertas temáticas, donde se ofrecerá como broche de “oro líquido” en cualquiera de las numerosas actividades previstas, una cata-maridaje de aceite de

- 5 -

oliva virgen extra, en que el sabor y los sentidos dejarán una huella imborrable en la memoria del visitante a través de su conjunción perfecta con los productos de esta tierra.

De todos los productos de los que hace gala Menorca en su gastronomía (el famoso queso de Mahón, los platos elaborados con langosta mediterránea y otros pescados , sus dulces típicos, etc.) no podríamos haber elegido un mejor representante de todos ellos como **es la salsa mahonesa, de mayor simplicidad en la elaboración, menor coste económico, mayor singularidad y versatilidad**, donde se pueden conjugar a la perfección y poder apreciar cada matiz característico que asume esta emulsión al ser elaborada con cada uno de los monovarietales y coupages de aove que encontramos como cultivo a lo largo de la geografía de la isla, desde la población de Binicolla en la punta sur-este, hasta la más occidental de Ciutadella.

En el marco de referencia saludable a nivel mundial que representa la Dieta Mediterránea declarada recientemente Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, la presencia, calidad y versatilidad de los elementos de toda índole con los que a priori contamos para llevar a cabo nuestro proyecto en esta localización geográfica, nos dan la suficiente confianza para pensar que con la implicación de todos los sectores comerciales y sociales invitados a participar en nuestros programas, el éxito y la relevancia internacional están más que asegurados, consiguiendo los objetivos marcados de no solo hacer extensible un reclamo turístico atemporal, con lo que conlleva en incremento de puestos de trabajo de permanencia y calidad , sino de dotarlo con un calificativo de alto nivel en atractivo turístico cultural y sostenible ante los potenciales visitantes.

EL CAMINO A SEGUIR

A estas alturas de nuestro virtual recorrido por la orografía de la isla, en el que hemos hecho referencia solo a algunos de los numerosos ejemplos y posibilidades con las que cuenta Menorca para ser candidato perfecto a cubrir los objetivos de nuestro programa de **oleoturismo integrativo**, nos surge la pregunta de qué faltaría, que podríamos añadir a este conjunto para aumentar potencialmente todos los atractivos ya existentes y **convertirla en ese parque temático pluridimensional cuyo eje y referente sea el olivo y sus mejores zumos**. Nuestra experiencia de mas de quince años elaborando propuestas y respuestas en torno a las posibilidades creativas de atractivo turístico-cultural relativas al olivo, su aceite virgen extra y la Dieta Mediterránea que desarrollamos en la Comunidad Castellano-Leonesa y concretamente en la provincia de Avila y que dieron lugar a la creación de la **Ruta del Olivo del Valle del Tiétar**, creemos de singular importancia el poder incluir en nuestro proyecto actual, algunos elementos que integraron la misma y que la hicieron de hecho una de las propuestas más completas y especiales por su innovación y contenido, de la existentes en nuestro país.

Con el ánimo siempre presente de dar a cada población, zona, a cada rincón de la isla la importancia e identidad, relieve y relevancia que cuenta y se merece y a la vez integrarlos en un mismo conjunto y proyecto, creemos indispensable en principio ofrecer, como ya hemos hecho, la posibilidad a los productores de aceite de oliva actuales de elaborar un tipo

excepcional y diferenciador de aove, prácticamente inexistente en el mercado nacional e internacional, que es el de ullastre u olivo silvestre tan y tan abundante como nos hemos referido constantemente en la isla. Esto supondría, y así nos lo han comunicado, una gran esfuerzo y particularidad productiva, dadas sus características de poco rendimiento y la dificultad añadida de su recolección, pero a la vez supondría un elemento de identidad y diferenciación que superaría las dificultades anteriormente expuestas, dando la posibilidad de elaborar y comercializar por un lado un monovarietal exclusivo y por otra parte poderlo incluir

- 6 -

en coupages con las diferentes monovarietales que se cultivan en la isla como principalmente la arbequina, hojiblanca, picual, picuda o empeltre, aportándole un toque tan personal como potencial relieve organoléptico y saludable, que son características que cuentan y diferencian sobradamente a los frutos de los olivos salvajes.

Esto supondría, y de hecho se está ya barajando efectuar para la cosecha siguiente por los integrantes de la Asociación Oli de Menorca, un comodín de atractivo especial para cada una de las ocasiones en las que el aceite de oliva autóctono estuviera presente, tanto en catas como en maridajes como en cualquiera de las elaboraciones gastronómicas que se ofrecerán a los visitantes..

Cabe destacar también la oportunidad, de cara al presente, pero en miras a la integración inter-insular del proyecto, que Menorca contara con un Museo del AOVE (como ya tienen, en este caso dos, Mallorca e Ibiza), y por supuesto que este fuera tan especial como el que inauguramos y pusimos en marcha en la población abulense de Santa Cruz del Valle, que no solo tuviera el atractivo y referencia a la olivicultura del establecimiento elegido para la ocasión, sino que fuera nuestra segunda **Oleoteca Internacional**, donde a parte de una selección y muestra permanente de los mejores y más destacados aoves nacionales, contuviera por primera vez una extensa muestra de los mas premiados y cualificados de los países productores mediterráneos; un **Centro de Interpretación y espacio multidimensional de expresión cultural del olivo, su aove y la Dieta Mediterránea**. Sobre este particular ya hemos cotejado la posibilidad de su emplazamiento con la Concejalía de Turismo de Mahón, que incluso nos ha apuntado la idea de que se hiciera en conjunto con el Museo del Queso de Mahón que están estudiando llevar a cabo; un “maridaje” de productos y posibilidades que consideramos exponencialmente perfecto.

Otra propuesta de las que estamos barajando incluir en el programa de actividades a realizar, sería la **creación de un servicio de catering de alto nivel personalizado de catas de aove de la isla** y de los más prestigiosos aoves nacionales e internacionales en un paquete gourmet de creaciones gastronómicas tradicionales menorquinas y de alta cocina, especialmente diseñado para el turismo de yates; exclusivo y de alto poder adquisitivo que cada verano visita la isla, con la guía y asesoramiento de alguno de los grandes chefs menorquines acompañado por un experto en aoves que hiciera su presentación.

En un espacio complementario dedicado a las ya famosas Fiestas Populares de la isla, donde el caballo de raza menorquina se muestra y magnifica en toda la extensión de su belleza, nuestra propuesta sería añadir tres fechas - **Fiestas y acontecimientos muy significativos relativos al olivo; la floración (sobre el mes de Mayo), la recolección (Octubre) y por último la primera cosecha o cosecha temprana (Noviembre / Diciembre)**. En cada una de las mismas, podría llevarse a cabo una fiesta popular participativa, en la que se degustaran en cada caso acompañando los aceites de oliva , los platos tradicionales y los dulces elaborados con los zumos de aceituna.

Estas son solo tres muestras de nuestras propuestas para el proyecto, a las que se sumarán las que desde los diferentes sectores implicados se barajen, que vendrían a conformar en un principio, el paquete multidimensional de nuevas y atractivas ofertas que nuestro proyecto oleoturístico supone, en su primera fase para la isla de Menorca.

Tenemos previsto, y así lo hemos hecho participe a la Consellería de Turismo Insular, el llevar a cabo una serie de conferencias informativas sobre nuestra propuesta, con la intención de invitar a formar parte activa en la misma a los distintos municipios que conforman la isla, revisando en cada caso las particularidades de cada uno y como se sumarían e integrarían en

- 7 -

el conjunto del programa, como ya hemos empezado a realizar en la población de Es Castell el pasado mes de mayo de 2014 en su Excmo. Ayuntamiento, con una gran acogida de apoyo, interés y público.

En estos primeros pasos realizados, estamos colaborado con cuatro Instituciones (Asociación de Investigación Gastronómica Fra Roger, Centre de Estidis Gastronomic de Menorca, Institut Menorquí de Estudis y la Asociación Oli de Menorca) en la elaboración de una ponencia para este mismo Simposium relativa a la que es quizás como decíamos, el elemento gastronómico de mayor relieve internaciona menorquín : su salsa Mahonesa.

La labor de nuestra Organización Gloria Olivae en el contenido y desarrollo de este proyecto, consiste en aportar toda nuestra creatividad en las propuestas, la coordinación, asesoramiento y puesta en marcha de las actividades previstas en los distintos programas, con la intención de compensar una necesidad inicial de planteamiento turístico atemporal en la isla, que sirva para dar a conocer la Olivicultura y su desarrollo, expectativas y especiales posibilidades en distintos ámbitos y referencias, haciendo honor y rindiendo merecido homenaje al que es sin lugar a duda el símbolo universal del entendimiento y la concordia entre los pueblos, el Olivo, y que su presencia traiga la prosperidad y la Paz a los pueblos y culturas que alrededor de el se han formado.

Menorca y su “diferenciación”, a través de este proyecto convergente y co-participativo, puede convertirse y pasar a ser de la “Isla Mínima” en cuanto a su menor producción cuantitativa de aceite de oliva – eje del proyecto- de las tres que forman el archipiélago Balear, a la de mayor potencialidad , “La Isla Máxima”, señalando hacia dónde tenemos que ir y que caminos optar, como se ha mostrado ampliamente en la ponencia que al respecto traemos en esta edición de Expoliva 2015 al Simposium Científico-Técnico relativa a nuestro macro proyecto de **Oleoturismo Integrativo “ Un Puente de Oro Liquido en el Mediterráneo” cuyo principal objetivo es crear a través de las Islas Baleares, **un vínculo de convergencia y desarrollo de posibilidades en el mundo de la olivicultura** - intentando ser ejemplo dirigido a un despliegue similar en el interior de la península en las zonas productoras- innovador y creativo, **entre España y el resto de países productores mediterráneos y transmediterráneos.****

Manuel Ignacio Sánchez Fuentes

ONG Gloria Olivae

Presidente