

Conservación y puesta en valor de los olivos milenarios del Territorio Sénia

El Territorio del Sénia tiene 116.000 habitantes en 2.070 km² y está formado por 27 pueblos (15 valencianos, 9 catalanes y 3 aragoneses) que comparten su geografía, historia, lengua, cultura: dinosaurios, arte rupestre, ilercavones, la Vía Augusta, el rey Jaime I y Ramón Cabrera el Tigre del Maestrazgo. Pero, además de ello, es el lugar donde se halla la mayor concentración de olivos milenarios de todo el mundo. El incremento en la producción certificada de aceite de olivos milenarios o la puesta en marcha de dos museos naturales son algunos de los objetivos del proyecto que se han visto cubiertos.

Jaume Antich | director del proyecto aceite y olivos milenarios Territorio Sénia

URL de la contribución <www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3455>

Entre 2006 y 2007 se crearon la mancomunidad Taula del Sénia, formada por ayuntamientos, y la Asociación Territorio Sénia, formada en un 50% por sectores económicos y sociales y el otro 50% por la mancomunidad, que desde entonces colaboran promocionando el territorio.

A partir del inventario de olivos milenarios (de más de 3,5 m de perímetro de tronco a 1,3 m del suelo) que alcanza los 4.769 ejemplares, repartidos por 22 pueblos, trabajando juntos y con la ayuda de otras administraciones (Unión Europea, Ministerio de Agricultura, comunidades autónomas, etc.) se están obteniendo resultados excelentes.

Los objetivos principales del proyecto eran poner en valor los olivos milenarios y su fruto, el aceite, pero también los otros aceites de variedades tradicionales, y establecer sinergias con otros sectores: restauración, turismo... Y la realidad es que prácticamente todos ellos se han conseguido, e incluso superado.

Estos son algunos de los resultados, brevemente enumerados:

> Concienciación de los propietarios, pero también de la gente del territorio. En vez de vender los olivos milenarios para sacar un dinero, han visto que produciendo un aceite de gran calidad, éste se les paga mejor y además siguen disfrutando de un patrimonio singular que, a su vez, podrán transmitir a sus sucesores. Además,

algunos olivos milenarios abandonados se han vuelto a poner en producción.

> Mejora del proceso de producción: aceituna y aceite. En general, se producía más cantidad que calidad. Ahora, con el asesoramiento de los mejores especialistas durante todo el proceso de producción, recolección y transporte de las aceitunas, pero también en el de elaboración, almacenaje y conservación del aceite, se ha mejorado la calidad de los aceites.

> Incremento de la producción certificada de aceite de olivos milenarios. En cinco años se ha pasado de uno a ocho molinos productores de este aceite y de 750 a 12.500 botellas de 0,5 l con certificación del proceso por una reconocida empresa y análisis y paneles de cata oficiales. De los ocho molinos, cuatro son catalanes y cuatro valencianos (seis cooperativas y dos molinos privados). Es un aceite de color verde dorado, con aroma afrutado de intensidad media-alta que recuerda la hierba recién cortada, con matices de almendras y nueces verdes; el sabor está bien equilibrado entre picante y dulce, con el amargo ligero y la astringencia muy baja.

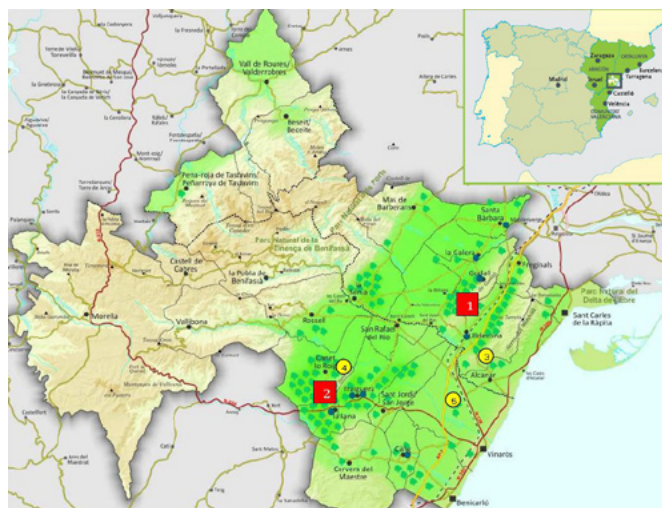
> Incremento de la producción de aceites de variedades tradicionales. Además de la variedad farga, a la que pertenecen el 96% de los olivos milenarios, predominan la morruda y la sevillena (que forman la denominación de origen Baix Ebre-Montsià), mientras en la zona de Aragón casi todo es empeltre. Hay otras variedades

locales, como cuquello y marfil. De todas ellas, además de los aceites virgen extra (que son de *coupage*, pero no controlado), se producen también aceites monovarietales, muy apreciados en el mercado por sus características singulares. En un proyecto nuevo se trabaja para conseguir un *coupage* controlado de excelencia, a partir de los aceites de la zona y que sea definitorio del Territorio Sénia.

> Convenio de colaboración con los 52 mejores restaurantes de la zona. A cambio de consumir el aceite de olivos milenarios del Territorio Sénia, cada restaurante elaboró una receta con dicho aceite que incorporó a su carta y, además se publicó en el libro *Guía Gastronómica Aceite de Olivos Milenarios del Territorio Sénia*. Ahora se plantea una nueva colaboración para los aceites de variedades tradicionales. Otras campañas se hicieron con agrotiendas de la zona y con tiendas especializadas: la Boqueria y Santa Caterina en Barcelona, la estación del AVE de Valencia, etc.

> Museos naturales y áreas de olivos milenarios. Gracias a convenios con propietarios, molinos y ayuntamientos, se han puesto en marcha dos museos naturales de olivos milenarios: del Arión en Ulldecona (Tarragona) y Pou del Mas en La Jana (Castellón), escogiendo los lugares con la máxima concentración. Y, junto con los Ayuntamientos de Alcanar (Tarragona), Canet lo Roig y Vinaròs (Castellón), se han organizado tres áreas en fincas municipales y de fácil acceso. Están señalizados en tres idiomas y su acceso es libre menos en el del Arión, donde las visitas son guiadas por el Ayuntamiento de Ulldecona. Además, en Cervera del Maestre (Castellón) y Santa Bàrbara (Tarragona) hay museos de molinos de aceite históricos. También se acaban de preparar rutas, a pie y en bicicleta, que los enlazan y, además, discurren por olivares tradicionales y su entorno, configurando un paisaje conocido como “el mar de olivos”.

> Exposición itinerante Olivos Milenarios Territorio Sénia. Son 30 paneles desplegable de 200x80 cm con 100 fotografías espectaculares de los mejores olivos. Además de recorrer toda la zona, ha estado en Tarragona, Valencia, Altea... y le queda aún un calendario completo de visitas a otros territorios.



Museos naturales y áreas de olivos monumentales. 1) Museo Natural del Arión (Ulldecona); 2) Museo Natural Pou del Mas (La Jana); 3) Área de Alcanar; 4) Área de Canet lo Roig; 5) Área de Vinaròs | mapa Territorio Sénia

> Congresos científicos y jornadas divulgativas sobre los olivos milenarios y su aceite. Se han realizado tres congresos (a finales de 2011, 2012 y 2013), con destacados especialistas a nivel español e internacional, y también han servido para presentar la nueva cosecha de los aceites de olivos milenarios y monovarietales, así como la exposición, publicaciones, etc.

> Estudios y trabajos científicos. Además del inventario de olivos milenarios del Territorio Sénia, completo y actualizado, destacan los de la Fundación Alcía (gastronomía de los aceites de olivos milenarios y cocina de aceites de las variedades tradicionales del Territorio Sénia), los del IRTA (centro de investigación agroalimentaria de la Generalitat de Catalunya), tanto sobre el genotipo de los olivos milenarios como sobre la calidad de los aceites de olivos milenarios, y también sobre la de los aceites de variedades tradicionales, y, finalmente, otros sobre caminos naturales por los olivos milenarios y su entorno.

> Divulgación. Se han publicado los siguientes libros: *Olivos Milenarios, monumentos vivos*, *Guía Gastronómica Aceite de Olivos Milenarios Territorio Sénia*, *Olea europea 'Farga'*, prologado por Federico Mayor Zaragoza, y *Cocina de aceites de variedades tradicionales del Territorio Sénia*, con prólogo de Ferran Adrià. Además,



Mar de olivos | foto Joan M. Ventura



Olivo milenario (La Jana) | foto Santi Martorell



Olivo milenario (Ulldecona) | foto Santi Martorell

apareció en muchos reportajes en periódicos como *ABC*, *El Mundo*, *El Periódico*, *La Vanguardia*, *Ara*, *Levante*, *Desarrollo Rural*, *Descubrir*, *GEO*, *Olivarama*... También en televisión (Tele5, TV3, Canal 9, Aragón TV) vídeos: *Aceite y olivos milenarios* y *Museo olivos milenarios Arión*.

> Premios y reconocimientos. Toda esta labor de conservación y puesta en valor ha obtenido diversos galardones: Premio AEMO a La Farga del Arión (2006); Premio Llorenç Torrado a Productores (2011); dos Premios AEMO (2011), uno, al Olivo Mater, y otro en la categoría de Difusión de la Cultura del Olivo; Diploma Honor de la Fundación Dieta Mediterránea (2012); Premio SIAL Innovation de China al aceite de olivos milenarios de Acomont (2012); Premio AEMO por la Difusión de la Cultura del Olivo (2013); Premio Hispania Nostra-Fundación Banco Santander a la Conservación del Patrimonio (2013) y Premio UE de Patrimonio Cultural / Premios Europa Nostra (2014) al Paisaje histórico de olivos milenarios del Sénia.

> Embajadores. Cuenta con el apoyo de figuras reconocidas como Juan Echanove, Federico Mayor Zaragoza, María Galiana y Pepa Fernández.

Webs y redes sociales

- > <http://www.tauladelsenia.org>
- > <http://www.aceiteolivosmilenarios.com>
- > <http://webfacil.tinet.org/associacioterritorisenia>
- > <http://www.facebook.com/aceiteolivosmilenarios.territoriosenia>
- > <https://twitter.com/olivomilenario>