

FOTOGRAFIES:

TONI PRIM

SANTI IGLESIAS

REPORTATGE CENTRAL:

IGNASI REVÉS REVÉS

ALTRES TEXTOS:

IGNASI ALDOMÀ BUIXADÉ

ANTONIETA BARAHONA VIÑES

ÀNGELS CALVO FANDOS

MIREIA CAMPANERA REIG

ESTHER GIRABET MASSOT

ALBERT GONZÁLEZ FARRAN

JORDI GRAELL SARLÉ

MARIONA JOVÉ FONT

NATÀLIA MOTA MARTORELL

REINALD PAMPLONA GRAS

AGUSTÍ ROMERO AROCA

ENRIC VICEDO RIUS

XAVIER VICENS BURGUÉS

UNA TERRA D'OLI

L'oli d'oliva
de les terres de Lleida

Amb la col·laboració de:



Sumari

El nostre secret daurat	8
Camins d'oli	13
El jardí continu	14
Economia i història de la cultura de l'oli a les terres de Lleida	34
De l'oliva a l'oli	50
Present i futur del cultiu de l'oliva	68
L'empremta daurada d'una gent	87
L'empremta daurada d'una gent	88
La primera gota d'una taca d'oli	89
Fer suc d'oliva, a poc a poc	96
Notes de primavera	101
Esguard al futur	106
Sortir de casa i sembrar	110
L'olivera resilient	115
Les aliances d'una terra	120
Orgull de <i>terroir</i>	125
L'arrel de l'oliver conserva la vida	130
La poesia de l'oli	136
L'un per l'altre i tots per tots	139
Muntanyes dolces i lluminoses d'interior	146
Tresors de l'oli	155
Aromes de l'or verd	156
Cap a l'envelliment saludable a través de l'oli d'oliva	170
L'aliment indispensable	178
Un recurs versàtil	192
Oleoturisme, una sortida a la crisi productiva	200
Criar-se entre oliveres: l'experiència de les col·lidores	212
Els llenguatges de l'oli	240
Glossari de paraules al voltant de l'oli d'oliva	248
Autors	253

© dels textos: els seus autors corresponents, 2023
© del pròleg: Joan Talarn i Gilabert, 2023
© de les fotografies: Antoni Prim Ortís, Santi Iglesias Boldú i Alexa Trilla Barahona, 2023

© d'aquesta edició: Pagès Editors, S L, 2023
Sant Salvador, 8 - 25005 Lleida
www.pageseditors.cat
editorial@pageseditors.cat

Primera edició: abril de 2023
ISBN: 978-84-1303-461-4
DL: L 165-2023

Imprès a Arts Gràfiques Bobalà, S L
www.bobala.cat

« imprès a lleida »

Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer amb l'autorització dels seus titulars, llevat de l'excepció prevista per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necessiteu fotocopiar, escanejar o fer còpies digitals de fragments d'aquesta obra.



El nostre secret daurat

JOAN TALARN I GILABERT

Més enllà dels tòpics que defineixen l'oli que produïm a les terres de Ponent com l'or verd, podem afirmar que és un dels identificadors culturals que han format el caràcter de les persones que habiten les nostres terres, molt especialment de les Garrigues i la part del Segrià que identifiquem com les Garrigues històriques, però no només d'aquests territoris en els quals excel·lexen en la matèria.





del medi ambient, de cultura i tradicions, de salut i d'innovació tecnològica. I d'un territori que lluita dia a dia per fer arrelar projectes de vida als nostres municipis. També més enllà de les comarques tradicionalment vinculades a la producció de l'oli verge.

A la Diputació de Lleida tenim tan clara la simbologia de l'oli que a les visites institucionals regalem una ampolla d'oli, de manera que totes les autoritats d'arreu el reben conscients que els estem obsequiant amb el millor producte que sabem fer a les nostres comarques. I el millor que tens ho regales com a mostra de gran respecte i confiant que rebràs l'estimació cap a allò que representa.

Joan Talarn i Gilabert
President de la Diputació de Lleida i alcalde de Bellvís

Terra d'oliveres, paisatges diversos, pedra seca i persones pacients que treballen incansablement per extreure l'essència del fruit i construir al seu voltant una cultura mil·lenària que ens porta de les coves rupestres dels primers pobladors a l'arquitectura modernista de les cooperatives.

L'oli és un potent referent de l'agricultura lleidatana i d'un sector que, des de la producció primària a la indústria auxiliar, genera més del 16 per cent del PIB català. I no el produïm de qualsevol manera, sinó que majoritàriament el foment de la nostra producció local de qualitat es fa des del cooperativisme, des de l'esforç col·lectiu dels propis productors que no busquen, com la majoria de les empreses clàssiques, engreixar comptes d'explotació sinó reinvertir beneficis en la millora de la producció i la cura de l'entorn, tant natural com social.

Des del Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida estem fortament compromesos amb la necessitat de transformar el model econòmic de les terres de Lleida, Pirineu i Aran des d'una visió de futur en la qual el nostre territori posa en valor tot el seu potencial de recursos i capacitats per esdevenir un territori viu i dinàmic, generar oportunitats i contribuir activament a aquest nou paradigma econòmic, ecològic i digital, que ja era necessari abans de la pandèmia de la COVID-19 que ens va trasbalsar el 2020 i que el 2023 és urgent d'accelerar per reconstruir les nostres economies i societats.

I, dins d'aquesta visió, l'oli és un dels secrets daurats del concepte de Lleida com a Terra d'Oportunitats, tal com podreu comprovar en aquesta obra editorial, que mostra l'abast polièdric que té al centre l'or verd. De què parlem quan parlem d'oli? D'economia, la clàssica i la nova, de gastronomia, de cura



Un setrill d'oli d'oliva conté no només un aliment, sinó un paisatge, una cultura, una manera d'ésser. Des de les zones més meridionals fins a les costeres pirinenques, l'empremta de la cultura de l'oli forma part del caràcter i la naturalesa essencial de les terres de Lleida. Tot travessant paisatges d'oliveres, molins, clapissars, murs de pedra i camins terrosos, els autors ens ajuden a comprendre com l'activitat oleícola ha transformat els trets geogràfics, econòmics i agrícoles d'aquest territori.

CAMINS D'OLI

El jardí continu

IGNASI ALDOMÀ I BUIXADÉ

La impressió dels viatgers arribats a les terres ponentines des de l'Europa verda en època històrica moderna és notablement coincident: tots ells se senten agradablement impressionats pels paisatges agraris d'aquestes terres.





“La posició de Lleida és deliciosa i el país en què es troba situada és un jardí continu, cobert de cereals, d'oliveres i de vinyes”, resumia el savi il·lustrat anglès Joseph Townsend el 1786. Els cultius característics de la trilogia mediterrània constituïen el substrat agrari d'aquestes terres i hi van conèixer en un cert equilibri fins que el creixement urbà i industrial iniciat en el segle XIX disparà la demanda d'aliments i creà l'especialització productiva dels pagesos de cada contrada en el conreu que els era més rendible i avinent.

La mirada històrica sobre el conreu de l'olivera s'esmerça a remarcar el paper impulsor del duc de Medinaceli, senyor d'Arbeca, durant el segle XVII, quan oferí als seus conveïns un ral de billó per cada olivera plantada. Aques-

conreus arbustius mediterranis, a més de les gelades i altres contratemps meteorològics, l'olivera s'ha conservat com a gran senyora d'aquest territori meridional de la gran plana. I no és estrany que la producció d'oli local s'associï directament amb el nom de Garrigues, nom de la comarca administrativa i nom de la Denominació d'Origen vigent, que no coincideix estrictament amb la comarca administrativa de les Garrigues i que s'apropa més al sentit de pertinença popular.

Convé remarcar el paper històric que va tenir el conreu de l'olivera entre la segona meitat del segle XIX i la primera del segle XX, perquè en aquells moments es dibuixà el paisatge garriguenc que encara avui podem contemplar: la “gran ciutat rural” que colonitza tot el territori i deixa només clapes de bosc. El conreu, fins aleshores centrat en el fons de vall i determinats altiplans, s'estengué i colonitzà els costers a base d'una obra ingent d'enginyeria que multiplica les parets i els marges de pedra i els replena de terra anivellada i apta per al conreu. A l'activitat de condicionament de terres de conreu i a les noves plantacions s'hi afegirà la construcció de torres i cabanes —de volta o no—, eres i palleres, cadolles, aljubs i basses, aigüeres i séquies, pous i totes les infraestructures que permetien seguir i treballar de prop els camps i allotjar i cobrir les necessitats dels veïns dels pobles i de la gent vinguda de fora. Perquè en aquells anys els termes garriguencs es convertiren en una mena de ciutat de temporada, que havia de servir de residència de les famílies pageses desplaçades als camps i dels treballadors temporers de les hortes que hi acudien per la collita. Totes aquestes obres d'enginyeria rural han experimentat la usura del temps i amenacen de desaparèixer, però encara hi són en bona part i avui dia potser caldria plantejar-se l'interès de preservar-les. I això no solament

> El paisatge de les Garrigues, en aquest cas a Juncosa, es caracteritza per la convivència entre cultius d'oliveres, ametllers, boscos i camins rurals. Foto: SI



v El cultiu de l'olivera s'ha adaptat a les característiques orogràfiques del territori. Camps d'oliveres a Maials (el Segrià). Foto: SI



com a valor cultural, sinó també per la contribució a la comercialització de l'oli, amb el qual no solament es ven un producte químic alimentari, sinó també un aliment de qualitat gustativa i saludable, fruit de les virtuts d'una terra construïda pels pagesos.

L'oli, un aliment de qualitat gustativa i saludable, fruit de les virtuts d'una terra construïda pels pagesos.

Per entendre l'oli de les Garrigues i de les àrees adjacents de la gran plana cal remarcar el fet que ens trobem en una àrea relativament extrema i marginal d'aquest cultiu tan típicament mediterrani. Tan extrema que de seguida que pugem cap als llocs més alterosos de la gran plana les baixes temperatures fan pràcticament inviable el cultiu de l'olivera, i el mateix passa cap a les fonda-

lades de la depressió pels efectes de la inversió tèrmica. Això, a banda de les grans gelades hivernals que tallen en sec la producció i obliguen a recomençar-la l'any següent; la més memorable va ser la de 1956 i més cap aquí la del 2001. Més constant és la limitació de la secada, que ha estat contrarestada històricament per algunes pràctiques de cultiu o, senzillament, amb l'adaptació particular dels arbres, que estenen les arrels per captar també tots els nutrients d'uns sòls més aviat prims. De la marginalitat agroclimàtica de l'olivera ponentina, que aboca a uns rendiments baixos, en sortirà, amb tot, una oliva de gust i aroma concentrats que afavoreix la qualitat dels olis.

Si bé els paisatges de l'olivera es vinculen per excel·lència amb les terres meridionals de la gran plana, l'arbre rarament hi arriba al monocultiu absolut. En els darrers decennis són els mercats els que guien l'extensió de l'olivera, que entra en competència directa amb l'ametller, el





La transformació progressiva al regadiu de cultius tradicionalment de secà com l'olivera o l'ametller ha canviat significativament paisatges com el de Sarroca de Lleida. Foto: TP



conca de Tremp. Arreu, la varietat arbequina és la més apreciada, per la qualitat de l'oli que procura, però també trobarem plantacions de farga, la varietat més conreada a les comarques tarragonines i properes, i més enllà de les Garrigues guanya pes la varietat verdiell, amb una olivera més gran de contorns ovoidals i color violeta. Cap a les terres del nord apareixen un bon nombre de varietats locals, de les quals l'IRTA, el centre de recerca oficial, n'identificà quinze al Pallars Jussà (2015-2016), totes elles ben adaptades al clima més fred de la zona i algunes amb unes qualitats organolèptiques ben particulars. Aquestes varietats obren la porta a nous gustos i sabors per a l'oli, a la possibilitat de nous cupatges apreciats per les boques sensibles i selectives, de manera que les almàsseres i els oleïcultors amatents de la gran plana s'han llençat també cap a la redescoberta varietal.

No fa massa anys, la producció d'oli provenia exclusivament dels secans i presentava grans oscil·lacions anuals degudes a la climatologia i a l'alternança dels arbres, les quals podien fer que, per exemple, es passés de les 225 tones de 1987 a les 4.600 de 1998. Amb aquestes variacions, la posició dels olis garriguencs en els mercats era forçosament de feblesa. Ha calgut que es produís

pistatxer o la mateixa vinya. Aquestes alternatives gaudeixen de conjuntures de mercat favorables i en general presenten també bones expectatives comercials i una bona adaptació a les condicions locals, en particular pel que fa a l'ametller. I en els darrers anys la progressiva transformació en regadiu de la zona també ha anat alterant les pautes de joc i ha fet que l'olivera entrés en competència directa amb la fruita dolça, particularment la de pinyol.

Per altra banda, no cal perdre de vista que, més enllà de l'epicentre garriguenc, el cultiu de l'olivera s'escampa per tota la gran plana en claps més reduïts i remunta les valls pirinenques fins allí on la climatologia mediterrània ho permet. Particularment remarcables són els oliverars de la part occidental de la Noguera, al nord de la carretera de Balaguer a Alfarràs, que donen uns olis extra verges reconeguts per la seva qualitat. D'altres oliverars, amb la producció d'oli subsegüent de llarga tradició, en trobem per tota la plana fins a la Segarra i també a la



El cultiu de l'olivera arriba fins a les muntanyes de la serra del Montsec i a les valls pirinenques del Pallars Jussà. Foto: TP



la transformació progressiva en regadiu –i que millorés també la cura dels arbres– perquè la producció s'estabilitzés i s'eixamplessin les perspectives de comercialització. Amb les aigües bombades des del riu Segre o el riu Ebre, els projectes successius de transformació dels àmbits confusament anomenats del Baix Segre, les Garrigues Sud i el Segarra-Garrigues han obert l'horitzó d'una transformació de tota la plana.

Els projectes successius de transformació dels àmbits confusament anomenats del Baix Segre, les Garrigues Sud i el Segarra-Garrigues han obert l'horitzó d'una transformació de tota la plana.

L'embassament de l'Albagés se situa a la vall del riu Set i emmagatzema cabals procedents de l'embassament de Rialb a través del canal Segarra-Garrigues. Fotos: TP



Avui dia la major part de les plantacions encara es troben en el secà, però el cultiu en regadiu guanya pes i ha elevat la producció actual del conjunt de comarques entre les vuit mil i les deu mil tones anuals.



Cabana amb coberta de volta a Alfés (el Segrià). Foto: SI

Economia i història de la cultura de l'oli a les terres de Lleida

ENRIC VICEDO RIUS

És molt difícil parlar de l'olivera com una realitat en si mateixa al marge de l'ecosistema en el qual s'insereix de manera plena i complexa. Aquest paradigma és el de la trilogia mediterrània, entesa com a sistema econòmic i productiu, però també com una realitat cultural, amb uns ritmes i unes accions que arriben a incidir en els costums, el folklore i, sens dubte, l'alimentació. Des del món clàssic fins al món modern, les cases de les classes pageses i populars podran tenir una cuina petita, on sovint hi trobarem pa negre





—que alimenta més que el pa blanc—, vi —per a les celebracions i per donar força en les activitats més pesades— i l'oli d'oliva que permet enriquir el pa i les amanides si hom disposa d'un petit hort, i la cuina sobretot d'aus; en definitiva, la cuina i la dieta. I aquesta trilogia és la base d'unes relacions comercials més intenses en les àrees de l'antiga Grècia, de la Roma clàssica i del món medieval i modern.

La trilogia mediterrània és la base d'unes relacions comercials més intenses a l'antiga Grècia, la Roma clàssica i el món medieval i modern.

El cultiu de l'olivera té els orígens al Pròxim Orient. I a través de diverses cultures s'ha estès per tota la Mediterrània. Les recerques més recents del Grup d'Investigació Prehistòrica de la Universitat de Lleida han mostrat que als Vilars d'Arbeca, al segle IV abans de Crist, ja hi

havia oliveres. Així, s'ha superat la visió que ubicava l'arribada d'aquest cultiu a l'època romana.

A més de la collita d'olives, cal destacar la funció de l'olivera en la conservació de l'estructura dels sòls agraris. Especialment en terrenys que tenen nivells canviants en distàncies reduïdes, les arrels profundes i l'estructura de l'olivera permeten que, en cas que hi hagi pluges exagerades, es retengui el sòl i no s'erosioni. El paisatge també es veu humanitzat gràcies al cultiu de l'olivera, especialment a l'època de la recollecció de l'oliva.

En el marc del règim senyorial, les senyories es retenien el monopoli de molins fariners, de premses de vi i de molins d'oli, als quals s'havia d'acudir obligatòriament pagant una proporció de la molta, coneguda com a dret de molta. En el cas de l'oli, aquest impost oscil·lava habitualment entre un catorzè i un setzè del que es duia a moldre, més alguna petita quantitat de diners en el nostre àmbit més proper.



Atuellis de cuina per a l'emmagatzematge de l'oli. Font: Museu de l'Oli de Catalunya (la Granadella). Fotos: SI



Les arrels de l'olivera no només capturen els nutrients del sòl sinó que l'estructuren i eviten l'erosió quan plou intensament.
Foto: SI

Marges de pedra seca a l'Albagés (Les Garrigues). Fotos: TP

El monopoli senyorial sobre la molta de les olives generava uns ingressos molt importants. Com a exemple, a les acaballes del règim senyorial, el baró de Maldà obtenia, entre novembre de 1836 i abril de 1837, 276 moltes per delmes dels veïns, 114 pel dret de molta i només 56 del seu propi patrimoni. Els veïns havien fet 1.809 moltes, de manera que el dret de molta significava a l'entorn d'un setzè, tot i que el delme estava al voltant d'un setè, xifra molt superior al delme del blat, que era aproximadament d'un deu per cent.

La plantació d'oliveres fou impulsada per la classe senyorial de les terres de Lleida, especialment des de la segona meitat del segle XVIII.

És per aquest motiu que la classe senyorial de les terres de Lleida en va promoure la plantació, especialment des de la segona meitat del segle XVIII. L'arbequina, oliva de molt paladar i que donava un oli de gran qualitat, ràpidament destacà per sobre d'altres varietats.

De vegades, el senyor exigia plantacions de vinya o olivera. Aquest fou el cas de Rafael de Cortada, baró de Maldà, qui el 1770 establí una peça de terra amb la condició de fer aquestes plantacions en els primers quatre anys de l'establiment emfiteutic, contracte que cedia el domini útil al pagès a perpetuïtat, sempre que es complís aquesta primera condició. El comanador hospitaler de Cases Antigues els anys 1770 realitzà emfiteusis sobre el terme de Vencilló, actualment als Alamús. Prohibia als emfiteutes, que tenien el domini útil, construir un molí en aquestes terres i els obligava a moldre les olives en el molí senyorial sempre que el molí es trobés a Vencilló o a un màxim de mitja hora de distància. En les emfi-

Prensada del molí olier antic al Museu de l'Oli de Catalunya, a la Granadella. Foto: SI



teusis que Jaume Guàrdia, fill del repoblador d'Almacelles Melcior Guàrdia, feu el 1800 en aquesta població, obligava els emfiteutes a moldre al molí, a raó d'una setzena part de les olives que hi portessin. El pagès havia de portar aigua al perol per a escalfar les olives així com

la llenya per fer foc, i es podia quedar la pinyola. El senyor posava la cavalleria i es feia càrrec d'altres possibles costos.

En aquest context, durant la segona meitat del segle XVIII el cultiu de l'olivera va créixer molt significativament, com ho palesen des de les plantacions que va promoure el baró de Maials els anys 1752-1754 fins a les autoritzacions de molins oliers que els Medinaceli van concedir a Arbeca. El delme que percebia el