

FORA VILA VERD

SUPLEMENT D'ECOLOGIA, AGRICULTURA, NATURA, PATRIMONI I CULTURA POPULAR



OLIVERES. LA MANCOMUNITAT DE LA SÈNIA DONA A CONÈIXER UN PROJECTE QUE REIVINDICA LA PROTECCIÓ DE LES OLIVERES PER LA SEVA EDAT

SEMBRA. VOLUNTARIS DE COL·LEGIS I EMPRESES CONTRIBUEIXEN A LA REPOBLACIÓ DE DIVERSOS ESPAIS AFECTATS PER INCENDIS FORESTALS



La tafona de Can Det, de Sóller, que duu més de 400 anys en funcionament per sucra les olives de la Serra de Tramuntana i convertir-les en oli verjo.

MARIETA DEYA

OLI A LA TRAMUNTANA

PRODUCTORS. A LES POSTALS DE LA SERRA HI SOLEN APARÈIXER OLIVERES CENTENÀRIES / LA PRODUCCIÓ D'OLI VA SER LA PRINCIPAL ACTIVITAT DURANT SEGLES / AVUI EN DIA, EN UNA ILLA ON L'ACTIVITAT AGRÀRIA REPRESENTA NOMÉS L'1% DEL PIB, HI HA QUI ENCARA CONTINUA LA TRADICIÓ DE FER OLI



TRADICIÓ. La Tramuntana és un territori especialment hostil per a l'activitat agrícola per la seva particular orografia. La humanitat ha modelat el paisatge durant segles per fer-lo apte per al cultiu. Al segle XXI encara queden emprenedors que lluiten per fer rendible aquest espai.

El compromís de produir oli a la Serra

X.C. / F.V.V.

“Entre el bullici ardent de la ciutat i l'aigua refrescant de la platja queda la tercera Mallorca, sovint oblidada per molts i tanmateix màgica: la de les oliveres aprofitant cada racó a les marjades de la Serra de Tramuntana”. D'aquesta manera es descriu a la pàgina web del Consorci Serra de Tramuntana Patrimoni de la Humanitat la postal idíl·lica del paisatge tramuntanyenc, ressaltant la importància i el valor d'aquest arbre centenari.

Efectivament, els olivars ocupen gairebé el 95% de l'àrea marjada de la Serra. Els fenicis i grecs van introduir l'olivera a la península Ibèrica i des d'allà va arribar a Mallorca. Ja al segle XIII s'exportava oli de Mallorca cap al nord d'Àfrica i més endavant ho faria a altres indrets. A partir del segle XVI, amb la millora del cultiu i de la producció de l'or líquid, l'oli seria la principal font de riquesa de moltes finques de Mallorca, especialment a la Tramuntana.

“Durant moltes generacions, l'oli d'oliva atorgava poder econòmic i social i va condicionar la gent i l'economia dels pobles de la Serra”, explica Carme Garau, doctora en enginyeria agrònoma, dient que “l'oliverar ha estat el causant de l'existència de milers de metres de marges de muntanya que varen robar terreny als boscs de la Tramuntana i que constitueixen avui un paisatge emblemàtic i característic d'aquest patrimoni”.

“Els olivars més extensos són els de la Serra”, explica Joan

Mayol, recentment nomenat president del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, “i actualment hi ha marques de la Serra molt prestigioses, des de Pollença fins a Valldemossa”. Mayol, biòleg de professió (fins que es va jubilar l'any passat), analitza les característiques específiques del conreu d'oliveres a la Serra: “Per motius físics, la mecanització a la Serra és més limitada, i per tant, els costos són més elevats. També es poden presentar dificultats en el control de plagues o malalties, ja que essent un conreu dominant en molt de territori, el pagès es pot veure afectat per problemes gene-

rats a finques pròximes que no tinguin el mateix grau d'atenció”.

Per aquestes dificultats afegides a la Tramuntana, relacionades amb la tipologia de les explotacions, l'orografia i el clima,

avui dia cada cop són menys les finques que es dediquen a la producció d'oli, i cada cop és més freqüent trobar-se oliverars abandonats, envoltats de marjades esbucades. “La Serra té un patrimoni d'un gran valor: la quantitat d'oliveres dites mil·lenàries (poques ho són, però sí pluricentenàries i en tot cas, venerables!), amb un valor paisatgístic i patrimonial immens. Cal un esforç perquè aquest valor sigui també un avantatge comercial”, afegeix Mayol.

● **Cooperativisme.** La Cooperativa Sant Bartomeu de Sóller fa més de 120 anys que treballa per oferir als seus associats, petits pagesos principalment de Sóller i



Diversos operaris fan pressió sobre els esportins carregats d'oliva triturada a la tafona de Can Det de Sóller per extreure'n fins a la da



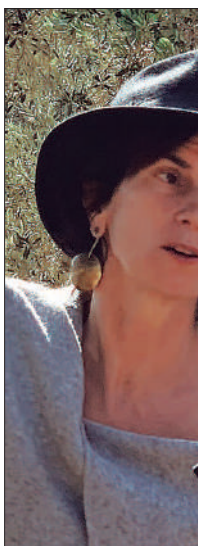
Joan Mayol, president de la DO.



Miquel Gual, d'Olis Sóller.



Tomeu Deyà, de Can Det.



Uta Werner, de Son.

Fornalutx, aquests avantatges comercials que els ajudin a no abandonar els seus conreus per falta de rendibilitat. “El gran repte per a nosaltres és la difícil mecanització a finques de la Tramuntana”, explica Miquel Gual, president de la Cooperativa. “L'altre dia vàrem estar collint olives cinc persones, vàrem aconseguir 4 tones en cinc dies; al Pla de Mallorca, en un dia es poden collir de 15 a 18 tones amb les mateixes persones”. La peculiar orografia de la Serra complica qualsevol pràctica agrícola: cultivar, abonar, regar, collir.

“Alhora, tenim l'avantatge que tenim arbres molt adaptats a períodes de sequera, són arbres molt vells que han creat una xarxa reticular d'arrels, capaços de sobreviure”, explica Gual.

Per fer front a les condicions especialment difícils de producció agrícola a la Serra, Miquel Gual lidera un projecte que reivindica el cooperativisme com a fórmula per a la supervivència: ofereixen formació contínua, assessorament tècnic (compten amb el suport de dos enginyers agrònoms), i la compra de materials pel cultiu té

un descompte per als socis. “Els socis formen part d'una associació més que centenària on els beneficis es reinverteixen en assessorament tècnic i en la possibilitat d'obrir mercat i millorar les condicions dels pagesos”, explica el president. A més, compten amb dues tafones, a les que el pagès pot accedir per premsar les seves pròpies olives i endur-se l'oli, o la Cooperativa també ofereix envasar o afegir les olives a les seves marques d'oli: Sa Tafona, Olis Sóller i Sóller 1999 i una línia ecològica.

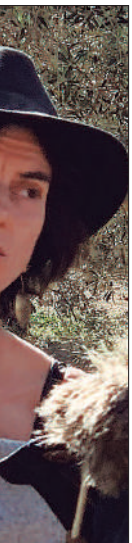


rrera gota d'oli en un procés ancestral que es duu a terme a Mallorca des de fa mil·lenis.



El procés de destiar l'oli de l'aigua.

REPORTATGE FOTOGRÀFIC DE MARIETA DEYÀ I J. SERRA



Moragues.

Tomeu Deyà és el propietari de la tafona de Can Det, a Sóller, on la seva família fa més de 400 anys que produeix oli de forma tradicional. “Aquesta és l’última de les centenars de tafones que van existir a la Serra”, explica, “i estam orgullosos d’haver-la conservat”. L’oli, diu en Tomeu, “és la conseqüència final d’aquest paisatge, forjat per assentaments humans amb marges i oliveres mil·lenàries”.

● **Model ancestral.** El procés és gairebé idèntic al que utilitzaven els seus ancestres: es trituren les olives a un molí de grans pedres circulars (el trull), la pasta s’estén als esportins (unes estores d’espart) que es premsen. El líquid resultant es decanta, i per diferència de densitats l’oli puja i a baix queda el residu. Tot i haver incorporat algunes innovacions tecnològiques (des dels anys quaranta s’utilitza electricitat per a una premsa hidràulica i les centrífugues per decantar l’oli) el mètode ha intentat ser el més fidel possible a l’original.

Avui en dia, la tafona de Can Det dona servei a molts petits propietaris que tenen oliveres i no tenen capacitat de produir oli, no només de Sóller, sinó de molts municipis de la Serra i fins i tot del Pla de Mallorca. “Aquí venen molts propietaris de petits olive-

rars, pagesos de cap de setmana”, explica Deyà, “i no els mou un interès econòmic, per desgràcia fer oli a la Serra és difícil que sigui rendible, ho fan més per un tema cultural, per assegurar-se una quantitat d’oli per autoconsum”.

Tomeu Deyà és un apassionat del procés de fer oli, com ho va ser son pare: “Als anys setanta, quan totes les tafones de la Serra tancaven, ell va sentir la responsabilitat de continuar, li sabia greu no poder donar servei a tota la gent”. Ara, amb el seu germà i el seu nebot (que és enginyer agrònom), li han fet una volta a l’activitat per “no perdre la tradició, però tampoc ancorar-se al passat”: organitzen visites turístiques i gastronòmiques i estan molt connectats amb la ruta senderista al barranc de Biniraix. “Crec que el mèrit de Can Det és contribuir a mantenir l’activitat al voltant de la Tramuntana, no només material sinó també sentimental: sense la producció d’oli, la Serra perdria molta essència”, opina.

● **Oli ecològic.** Son Moragues, és una clàssica finca agrícola de la Tramuntana als afores de Valldemossa. Amb aproximadament 50 quilòmetres de marges de pedra en sec, 100 hectàrees d’olivar i més de 10.000 oliveres centenàries, aposten per la pro-

ducció d’oli ecològic. A la seva pàgina web trobam part de la seva història: “Fundada per la família Moragues allà pel segle XIV i habitada al seu moment per figures tan il·lustres com l’Arxiduc Lluís Salvador, ha estat un dels epicentres de la vida agrícola de Valldemossa durant els últims segles”. Des de fa uns anys l’activitat agrícola ha tornat a omplir de vida Son Moragues: avui produeixen l’oli ecològic d’oliva verge extra Es Roquissar.

“La nostra filosofia i el nostre mètode són mesclar tradició i modernitat”, explica Uta Werner, gerent general de Son Moragues: “Així és com produïm un oli de sempre en el segle XXI, respectant i contribuint al manteniment d’un paisatge i unes tradicions que si no anem amb compte podrien perdre’s per sempre”.

No ha estat fàcil. “En un olivar de la Serra, tots els treballs preventius necessaris en la producció ecològica han de realitzar-se de manera manual a causa del difícil accés a les oliveres per la particular orografia”, explica Werner, “per això, el coneixement ancestral dels pagesos és clau per a la

moderna agricultura ecològica i el paper d’aquests, els veritables coneixedors i custodis d’aquest entorn, hauria de protegir-se i valorar-se cada vegada més”.

No es tracta d’un projecte purament comercial: el projecte de

La tafona de Can Det, de Sóller, tritura les olives en un molí de grans pedres

Son Moragues té un fort compromís amb el territori i el paisatge a on està ubicat. Per això participen de manera activa amb el projecte de custòdia del territori de la associació Muntanya del

Voltor. Juntament amb altres tres finques veïnes, varen iniciar un projecte de regeneració mediamiental, paisatgística i cultural en més de 200 hectàrees entre els municipis de Valldemossa i Deià.

L’objectiu d’aquest projecte consisteix en recuperar un entorn d’alt valor, que es trobava degradat, recuperant elements etnològics i naturals, duent a terme activitats de conscienciació i regulant determinats usos. Així, en col·laboració amb aquest projecte, Son Moragues ofereix, a més de la seva gamma de productes, visites guiades i activitats lúdic-pedagògiques tant en els olivars de la finca com en la mateixa muntanya del terme de Valldemossa.

VISITANT I ALIAT.

“Creiem que el visitant que coneix i aprecia l’entorn és el millor aliat per a la seva preservació i per això ens esforcem a compartir el que fem i donar a conèixer les bondats dels productes de la nostra terra”, explica Uta Werner des de Son Moragues.

GESTORS.

“Un entorn antròpic i cultural, com és el nostre, que s’ha modelat al llarg dels segles gràcies a la intervenció de persones que van habitar i van esculpir les seves terres, només pot conservar-se amb la complicitat de qui l’habiti i la transiti, per això, tots nosaltres, els nous habitants de la Serra, si volem continuar gaudint-la durant molts anys, hem de complir el nostre paper com a gestors de les seves terres, consumidors dels seus productes i defensors de les seves bondats”, conclou Werner.

CONSUMIR OLI.

“Si l’activitat agrària no és rendible es produeix el seu abandonament, amb efectes molt negatius tant des del punt de vista ambiental com social: s’empobreix la biodiversitat, es degrada el paisatge, hi ha més risc d’incendis i es perd la cultura centenària de la producció agrària”, reflexiona Joan Mayol.

RESPONSABILITAT.

Pensa que la societat té una responsabilitat col·lectiva que pot revertir aquesta dinàmica: “comprar i consumir oli de Mallorca és saludable per a les persones i positiu per al medi ambient i l’economia”.

VALORACIÓ.

Des de la Cooperativa de Sóller fan una crida a valorar els productes de la Serra, no només pel que són, sinó també pel que representen. “La societat mallorquina ha de fer un canvi de mentalitat a l’hora de consumir”, opina Miquel Gual.

ESTRUCTURA.

“Tots tenim la responsabilitat i el deure de mantenir aquest patrimoni: el paisatge, l’estructura agrícola i social, la gastronomia. En sol i platja altres destinacions ens podran guanyar, en ser com som, no. Hem de permetre a la pagesia seguir fent la vida que fa”, diu Gual.

UNA JOIA.

Per al president de la Cooperativa Agrícola de Sóller, gran productora d’oli, l’olivera és “una joia única, amb un origen que es perd al temps: a la Serra tenim 350.000 arbres únics al món, que no són patrimoni només del pagès, o de la finca o municipi a on tenen les arrels. Són patrimoni de tots”.