

LAS BARRACAS DE OLESA DE MONTSERRAT

FÀBREGAS I COMADRAN X.



Muros de piedra y desagües de obra, para canalizar el agua de lluvia recogida en una ladera de la vertiente sur de Montserrat

INTRODUCCIÓN

En Olesa de Montserrat, al norte de la comarca del Baix Llobregat y a los pies de la mítica montaña catalana, se ha cultivado y obtenido históricamente aceite de oliva de la variedad autóctona Palomar.

<https://ruralcat.gencat.cat/oficina-de-l-oli/olivicultura>

Es un aceite que organolépticamente se caracteriza por presentar un sabor afrutado medio y dulce, con ciertos matices picantes y amargos de progresión lenta.

<http://www.agrocultura.org/wp-content/uploads/2017/06/olivera.pdf>

De consumo local, actualmente se exporta a Los Ángeles (USA), pero aquí ofrece unas características acordes para mercados de proximidad y de Navidad.

<http://www.orgulldebaix.cat/blog/tag/oliveraires-palomar-olesana/>

<https://www.olesademontserrat.cat/pl19/ajuntament-seu-electronica/comunicacio/id8151/olesa-mostra-els-secrets-i-particularitats-del-conreu-de-l-olivera-palomar-i-l-elaboracio-de-l-oli-en-una-sortida-guiada.htm>

Actualmente, el aceite se moltura en el molino de aceite creado por payeses de Olesa en 1913, como Molí d'Oli Olesanès, y que en 1997, fue remodelado y modernizado por la Fundació Agrària Olesana. Las instalaciones trabajan a maquila y parte de la

producción obtenida se comercializa en la tienda de la fundación o por algunos miembros de la junta.

<https://www.turismeolesademontserrat.cat/ca/pl38/gastronomia/id24/oli-d-olesa.htm>

A partir de los olivos y del aceite de Olesa, el objetivo de este trabajo es presentar una bibliografía sobre la piedra seca y las barracas y también las propias barracas de Olesa.

LAS BARRACAS EN CATALUNYA

En Catalunya, diversos autores como DMA (1995), Sàez (2004), Baylina et al. (2006), Montalà (2006), Congost et al. (2010), Gros (2010), Turró (2013), Plujà (2016), Roma (2017) y ENTPE-ABPS (2019) han estudiado los muros de piedra seca, las barracas y otras construcciones similares o relacionadas.

Los estudios más completos son los de Congost et al. (2010) para Catalunya y el de Sàez (2004), para las comarcas de Girona (Alt y Baix Empordà y la Garrotxa). Ambas obras coinciden en su distribución comarcal en Catalunya. Sàez (2004) la sitúa para las barracas y otras construcciones de piedra seca en las comarcas centrales y meridionales y también en las nororientales: el Cap de Creus, l'Albera, la Garriga, el Montgrí y en el bosc de Tosca, de les Preses. Congost et al. (2010) para las barracas, dibujan dos ámbitos: una franja pirenaica, de oeste a este, que desde l'Albera baja hasta el Montgrí y otra franja en diagonal, desde el límite

suroeste de Catalunya (Montsià, Baix Ebre y Terra Alta) hacia el noreste, hasta el Baix Llobregat, el Vallès y el Bages.

Otros autores como Baylina et al, (2006) se circunscriben al Montnegre (Sot de Bocs); Montalà (2006) al Alt Camp (Pla de Santa Maria), a la Conca de Barberà y a las montañas de Prades; Gros (2010) a la Fatarella (Terra Alta); Turró (2013) a la Costa Brava (describe las *botigues*, barracas o casetas de pescadores –almacén de artes de pesca y piezas de la barca y refugio-, que no serían exactamente las barracas de piedra seca referidas aquí); Plujà (2016) al Cap de Creus (Alt Empordà; son *masos* y construcciones relacionadas); Roma (2017) a diversas construcciones rurales, principalmente de la Catalunya Central; y ENTPE-ABPS (2019) de Lyon, a Francia (técnicas constructivas).

Martínez (2010) sobre la apicultura tradicional en la Conca de Barberà, explica con fotografías todo el patrimonio arquitectónico relacionado, tanto el incluido en márgenes de piedra seca y en casas de pueblo y *masos*, como el individualizado en construcciones rurales exclusivas para la actividad apícola: *arneres*, *seguers*, *banqueres*, *corrals d'abelles*, *arners* y *balmes*.

LAS BARRACAS DE OLESA DE MONTSERRAT

En Olesa, lugar de tradición vitivinícola como el vecino sur de la comarca del Bages, a los campos de olivos se les llama *vinya* porque antes de la filoxera estaban plantados de cepas, en una tierra pizarrosa llamada *llicorella*, como la que existe en el Priorat.

Aquí, como en muchos otros lugares del Mediterráneo hay presencia ancestral de construcciones de piedra seca. En las viñas se construían barracas, que eran refugios para la lluvia y el frío, el sol y el calor, de los payeses que explotaban las viñas. Eran usadas también como almacén de herramientas.

Las barracas de viña de Olesa son peculiares: se caracterizan por ser construcciones a dos vertientes, como las barracas de pastor o de carbonero, pero estas olesanas son de uso agrícola. Su base es rectangular y su cubierta es de losas y tierra, sostenida por un envigado de troncos de madera de olivo. En las fotos se aprecia los muros paravientos, de cara a norte, en el lateral izquierdo de las barracas, en una de ellas formando un banco.

<http://patrimonimuntanyenc.blogspot.com.es/2013/12/la-barraca-olesana.html>

<https://www.turismeolesademontserrat.cat/es/pl24/visitar/llocs-d-olesa/id49/la-barraca-olesana-de-piedra-seca.htm>

<https://experience.catalunya.com/ca/experiencias/assaboreix-olesa-entre-vinyes-i-barraques/>

Actualmente es un patrimonio investigado y recuperado por el Centre Muntanyenc i de Recerques Olesà. Roma (2017) cita a Jaume i Joan Soler, investigadores que expresan la duda de si estas barracas locales son únicamente propias de Olesa o pueden ser un tipo más común y extendido, pero difícilmente identificable entre las muchas barracas que se encuentran actualmente derruidas.



Detalle: muros en márgenes de piedra y desagües de obra, para canalizar el agua de lluvia recogida en una ladera de la vertiente sur de Montserrat

BIBLIOGRAFIA

- BAYLINA M., BOADA M., RODOREDA G. 2006. El sot de Bocs. Terra de vinyes. Sant Celoni-Montnegre. Natura i Societat 1. Publicacions de la Rectoria Vella. Ajuntament de Sant Celoni. Sant Celoni.
- CONGOST R., BOVER A., FÈLIX J., RIPOLL R., BELLMUNT J., SOGBE E., REBÉS X., REGUANT J. 2010. La pedra seca. Evolució, arquitectura i restauració. Brau. Figueres.
- DMA. 1995. Les construccions amb pedra seca. Generalita de Catalunya. Barcelona.
- ENTPE-ABPS. 2019. Tècnica de construcció de murs de pedra seca. Regles professionals. DARP-Brau. Figueres.
- GROS SANTASUSANA A. 2010. Terra i pedra: agricultura tradicional de secà. Fundació El Solà. La Fatarella.
- MARTÍNEZ I GARCIA M. 2010. Apicultura tradicional a la Conca de Barberà. Cossetània. Valls.
- MONTALÀ R. 2006. Evolució del treball i de la terra a Catalunya. Cossetània. Valls.
- PLUJÀ I CANALS A. 2016. Els masos perduts del Cap de Creus. Brau. Figueres.
- ROMA I CASANOVAS F. 2017. Patrimoni existencial de la Catalunya rural. Cossetània. Valls.
- SÀEZ I PLANAS M. 2004. La pedra seca. Quaderns de la Revista de Girona. Núm. 114. Sèrie: Guies (Núm. 47). Diputació de Girona - Caixa de Girona. Girona.
- TURRÓ I ANGUILA J. 2013. Les barraques de pescadors a la Costa Brava. Fundació Ernest Morató. Palafrugell.

ENLACES

<http://patrimonimuntanyenc.blogspot.com.es/2013/12/la-barraca-olesana.html>

<http://wikipedra.catpaisatge.net/>

<https://excursionismecientific.net/>

<https://coordinadorapedraseca.org/revista/revista.html>

<https://www.edatmitjana.cat/web/revista-pedra-seca/>

<https://pedrasecaarquitecturatradicional.cat/23-revista-pedra-seca-100-itineraris/>

http://www.catpaisatge.net/dossiers/pedra_seca/cat/presentacio_catalunya.php

<https://www.setmanapedraseca.cat/>

<https://www.totunmondepedraseca.cat/>

<https://informatiu.apabcn.com/blog/construir-amb-pedra-seca/>

<http://pierreseche-international.org/>

<http://pierreseche-international.org/s-p-s-atelier-international-2018/>

<https://ddd.uab.cat/record/214487?ln=ca>

<http://www.agrocultura.org/wp-content/uploads/2017/06/olivera.pdf>

<https://ruralcat.gencat.cat/oficina-de-l-oli/olivicultura>

<http://www.orguldebaix.cat/blog/tag/oliveraires-palomar-olesana/>

<https://www.olesademontserrat.cat/pl19/ajuntament-seu-electronica/comunicacio/id8151/olesa-mostra-els-secrets-i-particularitats-del-conreu-de-l-olivera-palomar-i-l-elaboracio-de-l-oli-en-una-sortida-guiada.htm>

<https://www.turismeolesademontserrat.cat/ca/pl38/gastronomia/id24/oli-d-olesa.htm>

<https://experience.catalunya.com/ca/experiencias/assaboreix-olesa-entre-vinyes-i-barraques/>