

# LOS OLIVOS Y LOS ACEITES DE LA VALL DE BARCEDANA

*XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN*



**Olivos en Sant Martí de Barcedana**

## **INTRODUCCIÓN**

Como Proust en *À la recherche du temps perdu*, recuerdo cuando en 1970, con diez años y encontrando las sábanas muy frías, pasábamos algunos días en casa de la padrina, en Isona (Conca Dellà, Pallars Jussà), con mis padres y mi abuela. La Remei nos preparaba para desayunar unas tostadas con aceite y sal, en el hogar de la cocina, con leña de olivo. Este aceite se guardaba en un *celler* subterráneo, oscuro y misterioso, de varias plantas, con escalera de madera, que penetraba en las entrañas de la tierra. En este *celler*, se almacenaba un aceite, cuyo sabor, nunca más he vuelto a probar...

### **La visita**

Fecha de la visita: mañana del 13 de noviembre de 2022.

Lugar: Molí d'oli de la vall de Barcedana (Sant Martí de Barcedana).

Informante: Sergi, el molinero.

Duración de la entrevista (no grabada) y visita: 1 hora.

Para recuperar este sabor (proporcionado por las variedades locales de olivos, por el cultivo, la recolección y la elaboración tradicionales) y comprar aceite, he contactado con Ivan Caelles, ingeniero agrónomo y CEO de OLIERM, para visitar el valle de Barcedana, sus olivos y su molino de aceite. Él no nos pudo atender; estaba ocupado con unos japoneses en la Fira de la Perdiu de Vilanova de Meià 2022,

<https://www.vilanovameia.cat/fira-de-la-perdiu>

<https://www.vilanovameia.cat/actualitat/noticies/fira-de-la-perdiu-2022>

pero nos ha puesto en manos de Sergi, el molinero del *Molí d'oli* de Sant Martí de Barcedana. Al acabar la visita, a mediodía, hemos comido bien en

el mismo pueblo, en Casa Roca (casa y era del siglo XV), con su espectacular hogar central *-foc de rocgle-* con bancos, en estancia cerrada (Violant i Simorra, 2003). Ya por la tarde hemos accedido por pista hasta la Portella Blanca (1.442 m) y hemos descendido a Vilanova de Meià, por la carretera de la collada de l'hostal Roig (1.095 m), paso de una de las antiguas rutas de trashumancia que comunicaban la comarca de la Noguera con la del Pallars Jussà.

[http://transhumancia.com/wp-content/uploads/2016/03/mapa\\_def.pdf](http://transhumancia.com/wp-content/uploads/2016/03/mapa_def.pdf)

El objetivo de este trabajo es presentar los olivos del valle de Barcedana y la obtención de aceite en el molino de Sant Martí de Barcedana.

## **LOS OLIVOS**

Antes de la llegada a la comarca del almendro como cultivo comercial, uno de sus principales cultivos, eran los olivos, ya que la Conca proveía de vino y aceite a las áreas de montaña de más al norte. El valle de Barcedana, situado a 700-1.000 m de altitud, se encuentra en la comarca del Pallars Jussà (en Catalunya), en las estribaciones de la cara norte del Montsec de Rúbies y se caracteriza por sus fincas de olivos. A pesar de los cambios ocurridos en la agricultura en las últimas décadas, se ha seguido con esta antigua tradición oleícola y actualmente se ha promocionado el valle como productor y comercializador de nuevos aceites varietales.

En el valle de Barcedana, estos olivos son árboles de variedades tradicionales locales, cultivados en bancales de 30-40 olivos, con una densidad 80-100 pies/ha. Producen 15-50 kg olivas/olivo (en regadío los olivos dan 20-80 kg/árbol). Generalmente son olivos de más de 75 años y algunos son centenarios (500-700 años). En 1956 se helaron, se cortaron y rebrotaron y ahora se aprecian 3-4 *plançons*/olivo, 2 a cada lado de la cepa vieja.

En el marco de un proyecto global de dinamización del territorio y en colaboración con el IRTA, de recuperación de *oliveres ermes* (campos de olivos abandonados), en la campaña 2020-2021 se han estudiado y definido 13 variedades diferentes, propias de la comarca, aunque Ivan Caelles habla de unas 30: *Cua de cirera, Negral, Massanell, Verdal de Barcedana, Grossal, Albacarro, Olivera de Llimiana, Verdal del Pallars, Bagó de Raïm, Porcaire, Flocud,...*; teniendo en cuenta que en una investigación anterior, en la campaña de 2015-2016, el IRTA ya había identificado 15.

Estos olivos son árboles de montaña, adaptados al frío, que se incorporarán como clones al Banco de germoplasma de variedades catalanas de olivos. Se caracterizan por proporcionar un aceite que según el IRTA: *tienen, en general, una proporción muy alta de ácido oleico y una gran cantidad de polifenoles, que les confieren un **sabor amargo y un picante prominente, equilibrado y rico aromáticamente.***

En 2018, en el Pallars Jussà (2018) se han cultivado 733 ha de olivos y han producido 652 Tm de aceite. En Catalunya, la Arbequina es la variedad que ocupa más del 50% de la superficie cultivada de olivo. Junto con la Morruda, la Empeltre y la Sevillana, alcanzan el 85 % de la producción total catalana.

## **EL MOLINO**

*El Molí d'oli de la vall de Barcedana* es de 1917. Actualmente trabaja para 260 productores de olivas de estas comarcas pirenaicas noroccidentales, muchos de ellos para autoconsumo y algunos para comercialización, como OLIERM. Existen también otros molinos de aceite, como el de Aramunt. La producción del molino se sitúa en 170.000 kg/año, esperando llegar próximamente al medio millón.

La recolección de las olivas tiene lugar en octubre-enero (ahora están en plena campaña y asistimos a una descarga y molienda). Las olivas se deben recoger, transportar al molino y moler, como máximo en 48-72 horas, para evitar fermentaciones y oxidaciones, que afecten a su calidad. En relación con la recogida de oliva en verde o madura, cuanto más madura está la oliva, más dulce sale el aceite. Respecto a la madurez, la variedad Arbequina se caracteriza por madurar tarde.

El molino acepta partidas para molturación y obtención de aceite, de 300 kg de olivas, como mínimo. Su productividad es de 500 kg/hora, por lo que una molturación particular dura 1h1/2 -2 h. El rendimiento es de 16-25 l de aceite/100 kg de olivas.

Simplificando, el molino se estructura en dos plantas:

#### PLANTA 1.

- Tolva de recepción con cinta, para descarga y transporte de olivas.
- Separador de piedras, hojas y ramas (en el campo se emplean mallas verdes para la recolección de las olivas).
- Cinta de transporte y *pesola*/báscula de olivas.
- Depósito-tolva de alperujo, con conducto de llenado desde la Planta 0.

#### PLANTA 0.

- A la entrada, hay una sala con hogar (*sala de suca*), con fuego de leña de roble, una mesa y bancos corridos, para poder comer algo (*brena*), mientras se obtiene el aceite, y también para catarlo.
- En el interior está la *sala de l'oli*:
  - Molino (a 6 mm.).

- Batidoras (verticales, que funcionan de arriba a abajo).
- Prensa/decanter: del que se obtiene:
  - Alperujo, que se transporta a un depósito-tolva.
  - *Oli del raig* (primer aceite obtenido): desbastado (> 25 micras) -> 3 depósitos -> envasado.

El subproducto final es el alperujo o la *sansa*, que se compone de una mezcla de hueso y pulpa de aceituna y agua, que se destina a aceite de orujo (fábrica en Juneda), abono, cosméticos, pellet o harinas para alimentación animal.

## **EL ACEITE**

La apuesta de Caelles ha sido realizar la recolección en verde, cuando tradicionalmente se hacía con oliva madura, consiguiendo una mayor calidad organoléptica y a la vez, una diversificación de sabores y de propuestas varietales. Este grado de madurez y quizás (no lo recuerdo) la conservación en *tines* -depósitos de cerámica, para aceite- sería el sabor que yo evoco, supongo.

## **CONCLUSIONES**

Aunque este año 2022, la producción ha caído un 35-45 % en Catalunya y un 30 % en España, según Sergi, por las altas temperaturas de mayo (38° C) que han quemado las flores, las perspectivas son buenas.

[https://www.agrodigital.com/2022/11/25/no-se-llegara-ni-a-la-mitad-de-la-cosecha-habitual-de-aceitunas-irta/?utm\\_source=phplist1349&utm\\_medium=email&utm\\_content=HTML&utm\\_campaign=Agrodigital%20%2025%2F11%2F22](https://www.agrodigital.com/2022/11/25/no-se-llegara-ni-a-la-mitad-de-la-cosecha-habitual-de-aceitunas-irta/?utm_source=phplist1349&utm_medium=email&utm_content=HTML&utm_campaign=Agrodigital%20%2025%2F11%2F22)

Uno de los productores, Ivan Caelles, comercializa sus propios aceites con la marca OLIERM y también su premiada (PITA 2020) cerveza OLIVA GREEN BEER. Aunque destina el grueso de su producción para el extranjero, también se pueden adquirir en BADIA XARCUTERS, de Tremp y *on line*.

## **Agradecimientos**

Ivan Caelles de OLIERM.

Sergi del *Molí d'oli de la vall de Barcedana*.

## **REFERENCIAS**

VIOLANT I SIMORRA R. 2003. El Pirineo español. Vida, usos, costumbres, creencias y tradiciones de una cultura milenaria que desaparece. [Plus Ultra, Madrid, 1949]. Ad litteram, 18. Alta Fulla. Barcelona.

<https://olierm.com/es/>

<https://www.irta.cat/ca/sidentifiquen-tretze-noves-varietats-locales-dolivera-al-pallars-jussa/>

[https://ruralcat.gencat.cat/web/guest/entrevista/-](https://ruralcat.gencat.cat/web/guest/entrevista/-/journal_content/2002/20181/8690018/-a-part-de-posar-en-valor-l-agricultura-i-el-territori-un-dels-pilars-del-nostre-projecte-es-la-innovacio-)

[/journal\\_content/2002/20181/8690018/-a-part-de-posar-en-valor-l-agricultura-i-el-territori-un-dels-pilars-del-nostre-projecte-es-la-innovacio-](https://ruralcat.gencat.cat/web/guest/entrevista/-/journal_content/2002/20181/8690018/-a-part-de-posar-en-valor-l-agricultura-i-el-territori-un-dels-pilars-del-nostre-projecte-es-la-innovacio-)

<https://sabor-artesano.com/es/content/203-sistemas-de-molituracion-para-fabricar-aceite-de-oliva>