

Economia

ECONOMIA

Primer santuari d'oliveres mil·lenàries a Uldecona

El museu natural de la finca de l'Arion, on s'han invertit 70.000 euros, obre al públic

Presenten també una guia gastronòmica amb 52 restaurants que cuinen amb oli mil·lenari

27/07/11 02:00 - ULLDECONA - [ROSER ROYO](#)

El territori del Sénia, la zona fronterera que aglutina 27 municipis del sud de Catalunya, el nord del País Valencià i alguns de l'Aragó, és on hi ha la màxima concentració d'oliveres mil·lenàries del món. N'han catalogat 4.444 en una superfície global de 2.070 quilòmetres quadrats. "A Andalusia, una de les principals zones oleícoles de l'Estat, en 90.000 quilòmetres quadrats de superfície només en tenen 35", explicava ahir Jaume Antich, gerent de la Mancomunitat de la Taula del Sénia, l'entitat que coordina diversos projectes de desenvolupament rural en el territori del Sénia, entre els quals hi ha la promoció de l'oli de les oliveres mil·lenàries. Precisament, dins d'aquest projecte la Mancomunitat ha aconseguit 70.000 euros de la Fundació Biodiversitat del Ministeri d'Agricultura per convertir la finca de l'Arion en un museu a l'aire lliure, en el terme municipal d'Uldecona. En aquesta finca d'oliveres d'1,3 hectàrees i propietat de la família Porta Ferré de la Galera es concentren fins a 35 oliveres mil·lenàries, és a dir, que tenen tronc amb un perímetre superior als 3,5 metres. Des del 2003 ja s'hi podien fer visites fruit d'un conveni entre el propietari i l'Ajuntament d'Uldecona. Ara s'ha donat un pas més i s'ha senyalitzat l'espai, s'ha posat una tanca per regular l'accés i s'ha rehabilitat una casa de camp, propietat de l'obra social de Catalunya Caixa, com a centre de recepció de visitants.

Segons dades de l'oficina de turisme d'Uldecona, que és on es concerten les visites, cada any unes 800 persones visiten la finca de l'Arion. Ahir es va fer la presentació pública del museu en un acte en el qual també es va presentar la *Guia gastronòmica Oli d'oliveres mil·lenàries del territori del Sénia*. Se n'han editat 4.000 exemplars, una part dels quals són subvencionats pel Servei d'Ocupació de Catalunya, i els altres es vendran a un preu de 20 euros.

Tweet 0

Recomana-ho 0



La senyalització del museu de l'Arion inclou les mides de l'arbre, el número que ocupa al catàleg i les coordenades GPS.
Foto: R.R.

Notícies de ...

[Uldecona](#) [La Galera](#)

LA XIFRA

3,5

metres

de perímetre ha de tenir com a mínim el tronc d'una olivera perquè es pugui catalogar com a mil·lenària.

'Mousse' de xocolata amb oli

En els últims anys la Mancomunitat de la Taula del Sénia ha fet un esforç titànic per fer funcionar el projecte oli d'oliveres mil·lenàries. "Tenim un patrimoni únic al món", va afirmar ahir l'alcalde d'Uldecona, Celestí Hervás, i sembla que molta gent s'ho comença a creure, ja que actualment ja hi ha vuit molins –sis cooperatives i dos privats– que comercialitzen oli amb l'etiqueta d'oliveres mil·lenàries (unes 12.500 ampolles en total) amb l'esforç que això comporta. "S'ha de certificar, s'han de recollir les olives entre finals d'octubre i principis de novembre perquè la qualitat és millor...", explica Lluís Porta, del Molí de la Creu. Ell ja fa anys que s'ho creu perquè comercialitza oli mil·lenari des del 2006. I ara s'ho comencen a creure els restaurants de la zona, 52 dels quals formen part de la guia que es va presentar ahir. Els restaurants han inclòs en les cartes almenys una recepta cuinada amb oli d'oliveres mil·lenàries. Hi ha fins i tot algunes postres com ara la *mousse* de xocolata amb oli d'oliveres mil·lenàries.

Darrera actualització (Dimecres, 27 de juliol del 2011 08:04)