

Conservación y puesta en valor de los “olivos milenarios del Territorio Sénia”

*El Territorio Sénia tiene 113.000 habitantes en 2.070 km² y está formado por 27 pueblos (15 valencianos, 9 catalanes y 3 aragoneses) que comparten su geografía, historia, lengua, cultura y costumbres. También han habido: dinosaurios, arte rupestre, los ilerconvones, la Vía Augusta, el rey Jaime I y Ramón Cabrera “el Tigre del Maestrazgo”. Pero, además de ello, es el lugar donde hay **la mayor concentración de olivos milenarios del mundo.***

Entre 2006 y 2007 se crearon la Mancomunidad Taula del Sénia (formada por ayuntamientos) y la Asociación Territorio Sénia (formada en un 50% por sectores económicos y sociales y el otro 50% por la Mancomunidad) que desde entonces colaboran promocionando el territorio.

A partir del inventario de olivos milenarios (de más de 3,5 m de perímetro de tronco a 1,3 m del suelo) que supera los 4.800 ejemplares, repartidos por 22 pueblos, trabajando juntos y con la ayuda de otras administraciones (Unión Europea, Ministerio, Comunidades autónomas, etc.) e instituciones (Fundación y Banco Santander) se están obteniendo resultados excelentes.

Con el patrocinio del Banco Santander, la Universidad Politécnica de Madrid ha datado 2 de dichos olivos con el siguiente resultado: el nº 1.878, llamado “la Farga del Arión” que está en Uldecona fue plantado en el 314 d. C. (Emperador Constantino, 306-337 d. C.), y el nº 117, “la Farga del Pou del Mas” en La Jana lo fue en el año 833 d.C. (Emir Abderramán II, 822-852).

Los **objetivos principales** del Proyecto eran: poner en valor los olivos milenarios y su fruto, el aceite, pero también los otros aceites de variedades tradicionales y establecer sinergias con otros sectores: restauración, turismo... Y la realidad es que todos ellos se han superado.

Estos son algunos de los **resultados**, brevemente enumerados:

- **Concienciación de los propietarios**, pero también de la gente del territorio. Han visto que produciendo un aceite de gran calidad, éste se les paga mucho mejor y además siguen disfrutando de un patrimonio singular que, a su vez, podrán transmitir a sus sucesores. Pero, además, algunos olivos milenarios abandonados se han vuelto a poner en producción.
- **Mejora del proceso de producción: aceituna y aceite.** En general, se producía más cantidad que calidad. Ahora, con el asesoramiento de los mejores especialistas durante todo el proceso de producción, recolección y transporte de las aceitunas, pero también en el de elaboración, almacenaje y conservación del aceite, se ha mejorado la calidad de los aceites.
- **Incremento de la producción certificada de aceite de olivos milenarios.** En 5 años se ha pasado de 1 a 8 molinos productores de este aceite y de 750 a 12.500 botellas de 0,5 l, con certificación del proceso por una reconocida empresa y análisis y paneles de cata oficiales. 4 molinos son catalanes y 4 valencianos (6 cooperativas y 2 privados). Un aceite de color verde dorado, con aroma afrutado de intensidad media-alta que recuerda la hierba recién cortada; el sabor está equilibrado entre picante y dulce, con el amargo ligero y la astringencia muy baja.
- **Incremento de la producción de aceites de variedades tradicionales.** Además de la ‘Farga’, a la que pertenecen el 96% de los olivos milenarios, predominan la ‘Morruda’ y la ‘Sevillenca’ (que forman la D.O. Baix Ebre-Montsià), mientras en la zona de Aragón casi todo es ‘Empeltre’. Otras variedades locales son ‘Cuquello’ y ‘Marfil’. De todas ellas, además de los aceites virgen extra (coupage, no controlado), se producen también aceites monovarietales, muy apreciados en el mercado. Y se trabaja para conseguir un coupage controlado premium (Aceite Via Augusta), a partir de dichos aceites y que sea definitorio del Territorio Sénia.
- **Convenios de colaboración con los mejores restaurantes de la zona.** A cambio de consumir aceite de olivos milenarios del Territorio Sénia y aceite Via Augusta, cada restaurante elaboró sus recetas con dichos aceites que incorporó a su carta y además se publicaron en 2 libros: *Guía gastronómica Aceite olivos milenarios Territorio Sénia* y *Aceite Via Augusta, esencia del Territorio Sénia*. Se hicieron campañas en agrotiendas de la zona y tiendas especializadas: La Boqueria y Santa Caterina en Barcelona, Estación del AVE en Valencia...

- **Oleoturismo: museos, áreas y caminos de olivos milenarios.** Gracias a Convenios con propietarios, molinos y ayuntamientos, se han hecho 2 Museos naturales de olivos milenarios: Arión en Uldecona (Tarragona) y Pou del Mas en La Jana (Castellón), en sitios con la máxima concentración. Además se han acondicionado 6 Áreas con olivos milenarios, o bien en fincas municipales (Alcanar, Canet lo Roig y Vinaròs) o, si eran privadas, mediante convenios (en La Sénia, Godall y la Foia de Uldecona). Están señalizados en 3 idiomas y su acceso es fácil y libre, menos el Museo del Arión donde hay visitas guiadas por el Ayuntamiento de Uldecona. Además, en Cervera (Castellón) y Santa Bàrbara (Tarragona) hay Museos en molinos de aceite históricos. También se han empezado algunas rutas, para hacer a pie y en bicicleta, que enlazan los Museos y Áreas y además discurren por olivares tradicionales y su entorno (piedra seca, fauna, flora...), que configuran un paisaje conocido como “el mar de olivos”.
- **Exposición itinerante Olivos milenarios Territorio Sénia.** 30 paneles desplegable de 200x80 cm con 100 fotografías espectaculares de los mejores olivos. Además de recorrer toda la zona, ha estado en Tarragona, Valencia, Altea... y hay muchas peticiones pendientes.
- **Congresos científicos y Jornadas divulgativas sobre Olivos Milenarios y su aceite.** Desde el 2011, se celebra un Congreso anual, con destacados especialistas a nivel español e internacional y también han servido para presentar las nuevas cosechas de los aceites de olivos milenarios y monovarietales, así como la Exposición, publicaciones, etc.
- **Redes de colaboración sobre los olivos milenarios.** Además de las ya enumeradas: propietarios, molinos de aceite, restaurantes, comercio, turismo... existe una total colaboración con las oficinas de turismo y otros técnicos municipales, así como con centros de estudios e investigación, tanto de la zona, como de distintas universidades e incluso funciona un Foro permanente sobre los olivos monumentales o milenarios a través de Internet.
- **Estudios y trabajos científicos.** Además del Inventario de Olivos milenarios del Territorio Sénia, completo y actualizado, destacan los estudios de la Fundación Alícia (Gastronomía de aceites de olivos milenarios y Cocina de aceites de las variedades tradicionales), del IRTA (Centro de investigación de la Generalitat de Cataluña) tanto sobre el genotipo de los olivos milenarios, como sobre la calidad de los aceites de olivos milenarios y también sobre la de los aceites de variedades tradicionales y otros sobre caminos naturales por los olivos milenarios.
- **Recuperación de olivos monumentales en Vallibona.** Proyecto iniciado gracias a un convenio con la Fundación Banco Santander y un Taller de empleo del Server para recuperar dichos olivos, abandonados durante muchísimos años, y su entorno de alto valor ecológico.
- **Divulgación.** Libros: *Olivos milenarios, monumentos vivos*, *Guía gastronómica aceite olivos milenarios Territorio Sénia*, *Olea europaea 'Farga'* prologado por Federico Mayor Zaragoza, *Cocina de aceites de variedades tradicionales del Territorio Sénia* con prólogo de Ferran Adrià y *Aceite Via Augusta, esencia del Territorio Sénia* prologado por Joan Roca. Pero además, reportajes en prensa (ABC, El Mundo, El Periódico, La Vanguardia, El País, Ara, Levante, Desarrollo Rural, Descubrir, GEO, Olivarama, Mercacei...), en TV (Tele5, Antena 3, TV-1 y TV-2, TV3, Canal 9, Aragón TV, Xarxa y otras televisiones de la zona) y vídeos (Aceite y olivos milenarios, Museo olivos milenarios Arión y otros para los premios europeos).
- **Premios y reconocimientos:** Premio AEMO Olivo Farga Arión (2006), Premio Llorenç Torrado a Productores (2011), 2 Premios AEMO (2011): Olivo Mater y Difusión Cultura Olivo, Diploma Honor Fundación Dieta Mediterránea (2012), Premio SIAL Innovation China al Aceite olivos milenarios Acomont (2012), Premio AEMO a Difusión Cultura Olivo (2013), Premio Hispania Nostra – Fundación Banco Santander a la Conservación del Patrimonio (2013), Premio Europa Nostra al Paisaje histórico de los olivos milenarios del Territorio Sénia (2014), Premio AEMO al Olivo de las parejas (2014) y, finalmente, Mención Especial del Premio del Paisaje del Consejo de Europa (2016).
- **Padrino, Embajadores y otros:** Oriol Romeu, Juan Echanove, Federico Mayor Zaragoza, María Galiana, Pepa Fernández y Vicente del Bosque. Y Hermanamiento con la película ‘El Olivo’ de Iciar Bollain.
- **Webs y redes sociales.**

www.aceiteolivomilenarios.com, www.tauladelsenia.org

www.facebook.com/aceiteolivomilenarios.territoriosenia, <https://twitter.com/olivomilenario>