

# MIL ANYS D'OLIVERES

## LES COVES DE VINROMÀ 31 D'OCTUBRE DE 2003



### L'OLIVERA. UN POC D'HISTÒRIA

*Blau transparent de mar encalmada, atzur lluminós de cel serè, verd espurnejat, adés de pàmpols de Vinya i garrofes, adés de garrofers i tarongeres i, sobretot, gris d'olivera que esdevé argentí quan l'apassionant acaróament del cerç glaçat ens mostra l'envers de l'espès fullatge. Així és la nostra mediterrània, paisatges d'un gris platejat amb segles d'història, mar d'oliveres en muntanyes i valls, onatge aturat sobre tossals ondulats. Terres d'una bellesa captivadora, austera i assossegada que sovint esdevé poesia.*

Els àrabs, durant els 700 anys d'estada a la Península Ibèrica, introduïren moltes milleres a l'agricultura en general i en les tècniques per l'obtenció de l'oli. Recordem que el lloc on s'extreu l'oli, almàssera, és paraula d'origen àrab.

Al segle XVIII hom passa, de produir per satisfer l'autocosum, als conreus excedents, amb els quals es pot comerciar i obtenir rendes. En algunes comarques es redueix el conreu dels cereals i augmenta la plantació d'oliveres.

Durant el segle XIX el cultiu perd terreny: l'oli no és tan rendible com el vi, les gelades hagudes entre 1817 i 1835 obligaren a la tala d'alguns arbres, apareixen altres olis vegetals en el consum domèstic, substitució de l'oli pel petroli i el gas en la il·luminació i la competència de l'oli italià, més refinat, que a poc a poc ens desplaçà dels mercats americans.

Al segle XX cal esmentar les gelades de 1956 que ocasionaren estralls considerables que encara són vius en la memòria de molta gent, a més a més, forçaren l'adopció d'altres conreus, present encara a hores d'ara. En la dècada dels 90, i degut a la divulgació adient de les propietats benefactores de l'oli d'oliva, n'ha augmentat el seu consum fent renàixer la confiança en el futur con-

cretada en noves plantacions. Fins ací hem fet un petit recorregut dins la llarga i ampla evolució d'un cultiu, d'un arbre tan lligat a la Mediterrània com és l'olivera.

*Benjamí Barberà*

### PROGRAMA D'ACTES

#### Divendres 31 d'octubre

- 19.30 h.: Presentació a la Caixa Rural i xarrada a càrrec del *President de la Fundació Penyagolosa i del President de la COOP Clot d'En Simó sobre la conservació de les oliveres mil·lenàries.*

- A l'Església Vella: inauguració de l'exposició "Mil anys d'oliveres" i d'artesanía amb fusta d'olivera a càrrec d'Oliver Högl, de "Los Oliveros" de Xert.

#### Dissabte 1 de novembre:

- 17.00 h.: A la Caixa Rural, xarrada sobre l'oli a càrrec de *Floreal Pla.*

- 18.00 h.: Demostració/cata d'oli per *Miguel Abad.*

- 18.30 h.: Visita guiada al molí d'oli de *Jaume Teòfilo.*

#### Diumenge 2 de novembre:

- 17.00 h.: Conferència a la Caixa Rural sobre "La cuina del Paleolític als nostres dies a la C. Valenciana" per *Salvador Saiz Marquina*, presentat pel periodista *Juan Enrique Mas.*

- Visita a l'Església Vella de l'exposició "Mil anys d'oliveres".

*Qui vessa una gota d'oli té set anys de purgatori.*

*L'oli d'oliva tot mal el cura.*

*Pel mal de ronyó l'oli d'oliva és el millor.*

*Qui té la paella pel mànec fa anar l'oli allà on vol.*

*Qui remena l'oli els dits s'unta.*

*Per saber s'ha de cremar oli.*

*L'electricitat va com oli en el llum.*

*Si la llum no ve, posa-li oli al quinqué.*

**DIES:** 31 d'octubre, 19.30 h. a la Caixa Rural  
1 de novembre, 17 h. a la Caixa Rural  
2 de novembre, 18 h. a la Caixa Rural

L'exposició s'inaugura divendres i estarà oberta dissabte i diumenge d'11.00 a 13.00 h.

Amb aquesta exposició d'oliveres mil·lenàries l'Associació Cultural Tossal Gros vol fer palesa la importància que ha tingut i té aquest arbre sagrat i mitològic tan representatiu del nostre món mediterrani i fa una crida a tothom perquè aquest patrimoni pugui romandre a les nostres contrades com fins ara ha sigut.

Organitza



Col·laboren

