

molt intensa que deixa les plantacions sense fulles, almenys pel que fa a la cara solejada, avortant completament la collita d'olives quan aquestes han de començar el creixement.

**La mosca que "entatxina" les olives (*batrocera oleae*)** és una de les plagues més temudes que s'estén arreu de la Mediterrània. Si no es fan els tractaments necessaris -aeris i localitzats- els estralls que produeix podem arribar a malmetre seriosament la producció i perdre's així la major part de la collita.

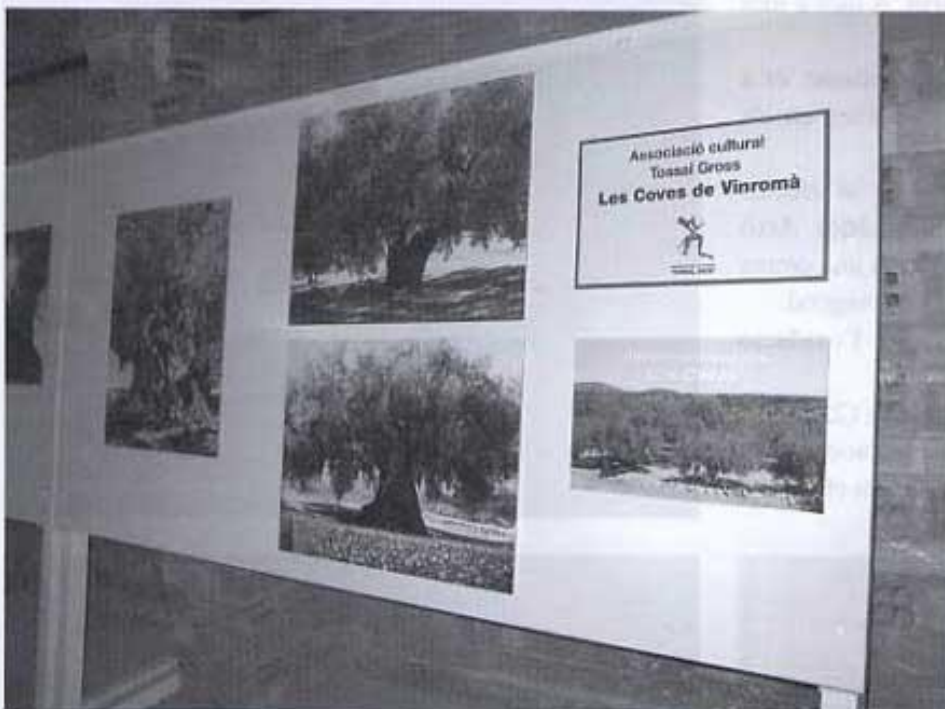
**La verticilosi** és una enfermetat vascular que danya els vasos conductors de la saba, asseca part del ramatge i fins i tot arriba a matar l'arbre. Afecta, sobretot, a una varietat autòctona com és l'empelt caneter i és gairebé endèmica en varietats introduïdes a les nostres terres con ara la picual.

#### CICLE EVOLUTIU DEL FRUIT

**Primers d'Abril.** Comença la brotada que donarà lloc a les noves rames. També comença el creixement de les inflorescències, és a dir, la rapa.

**Maig Juny.** Es produeix la floració que pot ésser més o menys llarga segons les temperatures.

Es considera que hi ha una bona fecundació quan queden entre 8 i 18 olives per cada 100 de flor.



**Juny mitjan Juliol.** Les petites olives comencen el seu creixement. En els primers moments aquest sol ésser molt ràpid.

**Mitjan Setembre mitjan Octubre.** Té lloc la segona fase de creixement fins a arribar al seu desenvolupament definitiu.

**Mitjan Octubre finals Novembre.** Les olives maduren produint-se el canvi de color de la pell. Primer és de color verd passant al color groc amb taques negrenques que van

augmentant a mesura que finalitza la maduració. Cal dir que atesa aquesta no totes les olives són negres, fins i tot, en podem trobar de completament blanques. Per tant els particularismes pel que fa al color depenen de la varietat. El color de la polpa del fruit segueix un procés similar.

#### LA COLLITA

Arreu del terme la tardana fructificació de l'oliviera ha anat fent el seu curs, milers de capçades argentades treballen en silenci per poder-nos lliurar una collita clàssica de tan antiga.

Per trencar-les i com a oliva verda es cullen a la darrereria de Setembre o primers d'Octubre. Per fer oli cal començar quan ya són madures, s'inicien les tasques de recollida a mitjan de Novembre i es perllonguen fins Gener o Febrer.

Cal dir que la recollida d'olives del sòl mitjançant màquines, en algunes comarques veïnes, sobrepassa força les dates esmentades.

#### ALGUNES DITES AL VOLTANT DE L'OLI

Què seria de la cuina mediterrània sense un bon oli d'oliva?

L'oli ha estat també lligat i està a la pietat mediterrània, símbol entranyable.

Oli per als esperits creients i per al cos de tothom.

Oli, al capdavant, que crema per a tots, ja fa mil·lennis, sobre el món mediterrani.

El refrany que diu "*per saber s'ha de cremar oli*" revela el seu origen antic, de quan es feien servir llumeneres com a mitjà d'il·luminació. Però fer llum no era l'únic servei que se li demanava a l'oli, també se'l feia servir per fabricar unguents, sabó i bàlsams i, sobretot, en l'alimentació.

Els finicis i el babilonis sabien extraure l'oli del sèsam, els egípcis del ricí, però l'oli per antonomàsia sempre ha estat i és encara l'oli d'oliva. I quan una cosa esdevé molt important en una civilització determinada enseguida s'incorporen els seus valors mítics, religiosos i literaris; el poble ràpidament en fa dites. En veurem tot seguit alguns exemples:

Per pregonar la seua importància hi ha una dita que diu "*Qui vessa una gota d'oli té set anys de purgatori*"

Per enaltir les virtuts, una altra ens fa saber que "*l'oli d'oliva tot mal el cura*"

Una altra els palesa els pretesos valors i poders medicinals de l'oli "*Pel mal de ronyó l'oli d'oliva és el millor*".

Aquesta vols assabentar-nos sobre la condició humana "*Qui té la paella pel mànec fa anar l'oli allà on vol*"

Un cas molt conegut, potser la més important de totes les dites i encara molt vigent, que ens recorda els riscos i l'a-