





Índice

- ▶ Prólogo
- ▶ Pròleg
- ▶ Introducción
- ▶ Variedades de olivo en el Matarraña
- ▶ Paisaje del olivo y *Pedra en sec*
- ▶ El cultivo del Olivo
- ▶ El Olivo y su huella patrimonial
- ▶ El Aceite de Oliva Virgen Extra Denominación de Origen del Bajo Aragón



- ▶ **El comercio del aceite**
- ▶ **La importancia de los molinos olearios y los sulfuros**
- ▶ **La edad del olivar**
- ▶ **Toponimia y tradición oral**
- ▶ **Los “habitantes” del Olivar tradicional**
- ▶ **La helada del 56**
- ▶ **Curiosidades olivareras**
- ▶ **Un recorrido por algunas de las Oliveras Centenarias catalogadas del Matarraña**



Prólogo

Desde tiempos inmemoriales el olivo, la olivera o *el oliver*, forma parte de nuestro paisaje, siendo una de las improntas que caracterizan nuestra comarca.

A la hora de hablar de patrimonio cultural, probablemente nuestra mente piense en las principales construcciones de nuestros pueblos, en nuestras tradiciones o en nuestra lengua materna. Pero si profundizamos en el concepto hay muchos aspectos que llevan a tratar al olivo y su cultivo como parte del patrimonio cultural que identifica a la comarca del Matarraña. Indudablemente la configuración de nuestro paisaje a través de los siglos se ha visto marcada por el cultivo del olivo, la roturación de tierras en bancales, márgenes *en pedra en sec*, casetas, *masos*, molinos de aceite,... El olivo ha sido y es parte de la actividad económica de nuestra comarca, y ha dejado una huella importante en nuestras tradiciones, nuestras fiestas, en la forma de relacionarnos, en nuestra historia, en la gastronomía,... pero también en nuestra literatura oral, en la forma de expresarnos y de ser como personas.



Hoy no podemos dejar perder los vestigios más antiguos de nuestra identidad, al igual que conservamos restos de época ibera, construcciones medievales, renacentistas o barrocas, debemos proteger aquellos olivos centenarios y singulares que llevan siglos observando el transcurrir de la vida de los matarrañenses.

Con este proyecto se pretende poner en valor la importancia de estos ejemplares que ven peligrar su existencia ante los nuevos sistemas de cultivo y ante la pérdida de población y el consecuente abandono de tierras. Todos debemos de hacer un esfuerzo para seguir manteniendo estos olivos vivos e integrarlos dentro de las nuevas demandas del mercado, darles un valor cultural-turístico, reinventar su productividad para que al final sigan formando parte de nuestro patrimonio cultural.

Desde el consejo comarcal del Matarranya/Matarranya queremos agradecer a todas las personas que han participado en este proyecto, y en especial a los propietarios de estos ejemplares centenarios y singulares, por su sensibilidad y por haber compartido parte de sus recuerdos y emociones, por mantener vivos uno de los signos de identidad de esta comarca, terra d'oliveres.

Rafael Martí Casals

President de la Comarca del Matarranya/Matarranya



Pròleg

Des de temps immemorials l'olivera o l'oliver forma part del nostre paisatge, sent un dels signes d'identitat de la nostra comarca.

A l'hora de parlar de patrimoni cultural, probablement lo primer que pensem es en les principals construccions dels nostres pobles, en les nostres tradicions o en la nostra llengua materna. Però si aprofundim en el concepte hi ha molts aspectes que convergeixen a tractar a l'oliver i el seu cultiu com a part del patrimoni cultural que identifica a la comarca del Matarranya. Indubtablement la configuració del nostre paisatge a través dels segles s'ha vist marcada pel cultiu de l'oliver, la rompuda de terres en bancals, marges en pedra en sec, casetes, masos, molins d'oli,... L'oliver ha estat i és part de l'activitat econòmica de la nostra comarca, i ha deixat un rastre important en les nostres tradicions, les nostres festes, en la manera de relacionar-nos, en la nostra història, en la gastronomia,... però també en la nostra literatura oral, en la manera d'expressar-nos i de ser com a persones.

Avui no podem deixar perdre els vestigis més antics de la nostra identitat, igual que conservem restes d'època ibera, construccions medievals, renaixentistes o barroques, hem de protegir aquelles



oliveres centenàries i singulars que porten segles observant el transcórrer de la vida dels matarranyencs.

Amb este projecte es pretén posar en valor la importància d'estos exemplars que veuen perillar la seua existència davant els nous sistemes de cultiu i davant la pèrdua de població i el conseqüent abandó de terres. Tots hem de fer un esforç per a continuar mantenint estes oliveres vives i integrar-les dins de les noves demandes del mercat, donar-les un valor cultural-turístic, reinventar la seua productivitat perquè al final continuïn formant part del nostre patrimoni cultural

Des del consell comarcal del Matarranya/Matarranya volem agrair a totes les persones que han participat en este projecte, i especialment als propietaris d'estos exemplars centenaris i singulars, per la seua sensibilitat i per haver compartit part dels seus records i emocions, per mantenir vius un dels signes d'identitat d'esta comarca, terra d'oliveres.

Rafael Martí Casals

President de la Comarca del Matarranya/Matarranya



Introducción

El proyecto Oliveras Centenarias fue aprobado en 2018 dentro de las propuestas que se presentaron al Grupo Leader Bajo Aragón – Matarraña. La justificación de este proyecto viene dada por la **desaparición en la comarca del Matarraña a lo largo de las últimas décadas, de numerosos ejemplares de Oliveras Centenarias de grandes dimensiones mediante su arranque** para realizar nuevas plantaciones más operativas y productivas. La adaptación de la estructura del árbol para favorecer su recolección con maquinaria también ha supuesto una importante modificación de los mismos al producirse la corta de grandes ramas o cimales. Aun hoy en día mientras se llevaban a cabo los trabajos de catalogación, se ha podido comprobar cómo esas prácticas de arranque de grandes Oliveras han continuado realizándose. El resultado es que en la actualidad solo quedan unos pocos ejemplares de Oliveras de enormes dimensiones, que constituyen **menos del 1% del total de la superficie que ocupa hoy el olivar en la comarca del Matarraña. Un patrimonio natural, cultural y paisajístico** que ha ido mermando especialmente con el avance de la mecanización de los sistemas de recolección de la oliva y el abandono del sistema tradicional de recogida de la misma. El olivar tradicional de secano matarrañense no ha sido una excepción, aunque por suerte, aún se han localizado una interesante representación de Oliveras en este territorio.



El objetivo final ha sido la realización de un catálogo de las Oliveras de mayores dimensiones que aún quedan en la totalidad de los términos municipales que conforman la comarca del Matarraña. El Catálogo pretende continuar vivo en el tiempo, constituyendo una primera aproximación y manteniéndose abierto a la incorporación de otros ejemplares que aparezcan en un futuro. Su nombre, Oliveras Centenarias, tiene que ver con una de las acepciones que recibe el olivo en el Matarraña, en femenino, dotándolo de la fuerza que transmite la palabra **Olivera**, con mayúscula, para diferenciarlas del resto de sus congéneres, precisamente por sus condiciones físicas que les confieren una imagen de **longevidad y singularidad**.

Los trabajos de catalogación se han llevado a cabo mediante el impulso de la Comarca a través del equipo técnico de Territorio y Patrimonio. El trabajo de campo ha contado además con la **participación popular** de propietarios, agricultores y vecinos, canalizada a través de una campaña de difusión comarcal, siendo complementada la labor de rastreo por un equipo de buenos conocedores del territorio. También han participado técnicos en dendrología para establecer el cálculo y estimación de la edad de las Oliveras seleccionadas, y se ha trabajado en la determinación de variedades locales diferentes a la empeltre, más generalizada y extendida en este territorio, mediante la identificación de sus características físicas.



El resultado de esta primera fase de catalogación, ha sido la localización de **ciento veinte ejemplares que sobrepasan los tres metros de perímetro en su tronco** a la altura del pecho o destacan por alguna singularidad. En el estudio realizado para la comarca del Matarraña/Matarranya, las estimaciones de edad obtenidas permiten estimar que la mayor parte de las Oliveras catalogadas están datadas entre los siglos XIII y XV, aunque algunas de ellas, las menos, superan los mil años de existencia.

Uno de los objetivos finales que ha pretendido conseguir este proyecto ha tratado de provocar y fomentar un **sentimiento de respeto y conservación de los escasos ejemplares que quedan** de estas características, especialmente entre los propietarios de las mismas, así como conocer algún aspecto más concreto sobre el olivar en nuestro territorio.

También se ha tratado de alcanzar una complicidad proponiendo acuerdos entre la administración local y algunos propietarios que poseen este tipo de ejemplares en lugares de fácil acceso para que pueda verse complementada parte de la oferta oleo turística que en estos momentos se viene fomentando desde la comarca, fundamentalmente a través de la señalización de determinados ejemplares y de colaboraciones con otras entidades e iniciativas particulares. Igualmente, se pretende apoyar en un futuro la búsqueda de un valor añadido a los productos obtenidos de estos



ejemplares mediante su singularización. Hoy en día una plantación de jóvenes empeltres resulta más productiva y rentable que esos viejos árboles descolocados por el mercado y el tiempo, pero esos ejemplares son únicos y singulares, algo que el mercado y la sociedad también tendrá que valorar tarde o temprano, precisamente por su escasez.

Por último se pretende dar un primer paso para concienciar a las administraciones públicas con competencias en el tema, de la necesidad de dotar de **micro-ayudas al olivar tradicional de secano** en la figura de estas grandes Oliveras Centenarias, o porque no, en las Oliveras Centenarias de forma generalizada. Este pequeño grano de arena nos gustaría que pudiera incorporarse a las futuras actuaciones de dignificación, conservación y respeto al Olivar tradicional de secano, en este caso, del territorio matarrañense.

Fernando Zorrilla Alcaine

Autor del proyecto “Oliveras Centenarias y Singulares”



Variedades de olivo en el Matarraña

Víctor Vidal Caballé

Según la R.A.E. a la palabra “variedad” se le asignan ocho definiciones. Nosotros nos vamos a quedar con tres de ellas:

- la primera designa “cualidad de vario”, lo cual nos hace referencia de una variabilidad, es decir no es homogéneo
- la segunda dice “diferencia dentro de la unidad”. Debemos entender que dentro del mundo de los olivos se aprecian diversas variantes cuanto más nos acercamos a ellos, aunque desde lejos sí que parecen un bloque homogéneo
- la tercera nos propone “cada uno de los grupos en que se dividen algunas especies de plantas y animales y que se distinguen entre sí por ciertos caracteres que se perpetúan por herencia”. Esta es la que nos interesa desgranar para comprender qué son las variedades de olivos y cómo han ido llegando a nuestros días o cómo han ido desapareciendo.

Para poder saber porqué tenemos más de mil variedades de olivos en el mundo debemos hacer un poco de historia de este cultivo. El olivo proviene del acebuche (*Olea europaea* var. *Sylvestris*), una especie de olivo silvestre de frutos pequeños que en algunos lugares forma bosquetes más o menos grandes y es un arbusto típico del clima mediterráneo. Los mejor conservados están en Turquía y Asia Menor. En nuestro territorio





Variedades de olivo en el Matarraña

aparecen muy diseminados por la acción de los pájaros que reparten sus semillas pero que sólo en puntos adecuados logran nacer; aquí se les llama “bordís o ullastre” y sus frutos no suelen ser aprovechados por el humano debido a su pequeño calibre.

Hace más de seis mil años cuando el humano dejó de ser nómada para convertirse en sedentario ya se fijó en este árbol, siendo uno de los primeros árboles domesticados. En este primer momento, se practicaba un aprovechamiento que podríamos calificar de semi silvestre, es decir, se adecentaban los bosquetes de acebuches eliminando la vegetación no deseada en favor del olivo, y, a su vez, se cuidaban los que ofrecían los frutos de mayor calibre. Con ello, sin darse cuenta, ya se estaba haciendo una mejora genética, primando diferentes características que eran útiles en ese momento.

El olivo tiene una característica forma de reproducirse, pues la descendencia nacida de su semilla no tiene porque ser idéntica a sus padres (igual que nos sucede a los humanos), es decir, cada semilla puede desencadenar una variedad diferente. En las flores se necesita de muchos factores para que se produzca una buena polinización. Una vez tenemos frutos, éstos tienen que ser comidos por un ave y cuando la semilla pasa por su tracto digestivo y entra en contacto con los ácidos de la digestión se activa la capacidad de nascencia. A continuación, la semilla deberá ser depositada en un lugar adecuado y a partir de ahí tardará entre uno y tres años en germinar la semilla y nacer el nuevo olivo. Después, una larga infancia que puede llegar incluso a los veinticinco años, hasta que sea un árbol fértil. En ese momento el nuevo olivo ya será capaz de empezar a dar fruto el cual, como hemos dicho, no necesariamente será igual al de sus progenitores.



Variedades de olivo en el Matarraña

Por estas causas, a nivel agrícola ya desde la época de los fenicios que fueron quienes lo introdujeron en territorio español, el olivo se reproduce de forma asexuada, es decir, utilizando partes vivas del árbol y multiplicándolas. Lo más común es enterrar una estaca de madera procedente del olivo que elijamos y ésta es capaz de generar raíces y desarrollarse como árbol que podrá producir frutos a partir de tercer año.

El aceite ha sido a través de los tiempos un producto de primera necesidad, sobre todo para los territorios mediterráneos, siendo muy importante para sus habitantes procurarse una buena cosecha de olivas. Los agricultores, de generación en generación, han ido propiciando características en los olivos que les asegurasen un aporte continuo de aceite, y he aquí el nacimiento de las variedades.

Visto todo este preámbulo ya podemos empezar a comprender esto de las variedades del olivo. Por una parte, según recogíamos en las tres acepciones de la R.A.E. mencionadas, una variedad es el método de adaptación de una especie a las características del medio que le rodea que en este caso serían: tipo de suelo, disponibilidad de agua, temperaturas máximas y mínimas, amenazas externas producidas por insectos, hongos y bacterias o cualquier otro tipo de ataque continuado en el tiempo. Los olivos van aprendiendo a defenderse de todo lo que sucede a su alrededor y se van quedando las características que mejor funcionan en determinados ambientes, así solo terminan por prevalecer los ejemplares que han logrado una mejor adaptación, por norma esto sucede en ambientes sin intervención humana.

...el olivo se reproduce de forma asexuada, es decir, utilizando partes vivas del árbol...



Variedades de olivo en el Matarraña

Y, por otro lado, la influencia de la acción humana dado que, como ya hemos expuesto, tiene una importancia vital para la sociedad. Así, los humanos sí hemos interferido en su adaptación al medio, hemos ido seleccionando las características que más nos interesaban a nosotros, ya sean porque tenían un fruto más grande, o más dulce, o por que cae con facilidad al cosecharlo. En cada territorio donde hay olivos han ido primando las características que más interesaban y de ahí que hoy en día tenemos esta cantidad tan elevada de variedades. Algunas de ellas son tan interesantes que han colonizado varios países, otras en cambio se han quedado como locales, quizás porque es lo único que es capaz de crecer en ese determinado territorio, y algunas de ellas, como es el caso de la variedad Empeltre traídas de la mano de los reyes y nobles de un territorio.

En el territorio del Matarraña la variedad predominante es esta última, el Empeltre, que ocupa más del 90% de las hectáreas dedicadas al olivo. Está tan extendida debido a que desde su aparición, hace unos mil años, vieron que eran tan buenas sus cualidades y su adaptación al territorio que decidieron implantarla por todo el Reino de Aragón. Así, se llegaron a promulgar leyes a través de los Fueros otorgados a distintos territorios en los que se primaba el cultivo de esta variedad de olivo, también denominada en algunos lugares como Aragonesa.





Variedades de olivo en el Matarraña

Pero ésta no es la única variedad tradicional presente en el territorio. Algunas de las más conocidas pasamos a describirlas brevemente a continuación:

Empeltre

Es la variedad más abundante en la comarca del Matarraña. Actualmente, en determinadas zonas supera el 99% de los olivos cultivados y su abundancia se debe a las muy buenas propiedades de esta variedad. En la Edad Media era la variedad que se fomentaba cultivar desde los estamentos de poder. Gerónimo Ardid en su libro “Restauro de la Agricultura y Destierro del Ocio 1624-1648” hace hincapié en las bondades de esta variedad y ya antes, los Fueros de Aragón obligaban a cada ayuntamiento a pagar un Real de Vellón por cada olivo vivo un año después de su plantación, por esta razón mientras estuvieron vigentes dichos Fueros el territorio se fue llenando de olivos Empeltre, pues era una importante fuente de ingresos para el campesinado.

Esta variedad se distribuye por todo el valle del Ebro, Levante y Mallorca. Sus principales características son la capacidad de soportar sequías duraderas, tener mucho vigor, dar cosecha prácticamente todos los años y que sus frutos puedan comerse verdes, y maduros (las famosas olivas “negras de Aragón”). Proporciona un apreciado aceite de buen sabor y muy dulzón si trabajamos con olivas muy maduras. Sólo tiene un inconveniente, y es su baja capacidad de en-





Variedades de olivo en el Matarraña

raizamiento. Por eso su propagación se hace a través del injerto, que es la palabra de origen catalán “empelt” que le da nombre a la variedad y que significan injerto.

Mançanal

Olivo con presencia destacable sobre todo en el valle del Tastavins. Su principal cualidad es su aprovechamiento como olivas verdes partidas, “olives de Ràfels”, que se comen para la Feria de Sant Martí. Todo indica que los agricultores del valle reservaron al menos un ejemplar en cada finca para procurarse olivas verdes, y no las injertaron de empeltre. Tiene un gran defecto y es su vecería pues es capaz de estar incluso más de un año sin dar fruto, de ahí que fuese reemplazada por el Empeltre. Árbol con gran copa, buen vigor, con ramas semierguidas, su aceite es muy frutado.

Muixonenca

Variedad repartida por el territorio pero que cuenta con muy pocos ejemplares. Su uso es para comer el fruto maduro, normalmente con sal, “Mortes o Maurades” una vez deshidratadas por la sal se aliñan al gusto. Árbol con poco vigor y poca densidad de hojas, brotes erectos, frutos muy dulces, que son del agrado de los pájaros. En la zona de Torre de Arcas en la subida al puerto de Torremiró hay parcelas con una notable abundancia.





Variedades de olivo en el Matarraña

Rebuxenca

Esta variedad es de ámbito reducido y se conocen muy pocos ejemplares. Uno de ellos se localiza en Ráfales, y lo podríamos calificar como único. Es uno de los árboles más viejos de toda la comarca y podría encontrarse en el cenit de su vida, con poco vigor y poca densidad foliar.

Bordizo o Bordís

Este nombre podría hacer referencia a árboles nacidos de semilla pero con frutos de un calibre suficiente. También puede que sean olivos en los que no cuajó el injerto y se siguieron cultivando igual. No parece que sean acebuches. Vigor alto, buena densidad de copa, lo cierto es que algunos agricultores comentan que había que tener alguno para polinizar a los Empeltres. Sus frutos solo son aprovechados para aceite, que se mezcla con el común.

Sevillenca

Posiblemente esta fuese la variedad que ocupaba el territorio antes de la implantación masiva del Empeltre. Hoy en día la encontramos de forma relativamente abundante en Monroyo en una de las zonas de olivares a mayor altitud de la comarca. Porte del árbol erguido, vigor alto y densidad media. Su recolección es costosa ya que el fruto no se desprende con facilidad y su entrada en producción es muy lenta.





Variedades de olivo en el Matarraña

Sevillana borruda

También llamada “de agua”. Presente por todo el territorio pero con muy pocos ejemplares, su uso es para aceituna verde. Prácticamente todas las familias tenían árboles para este uso. Porte erguido, densidad de copa y vigor medio. Su fruto tiene unas protuberancias muy características, se recolectan verdes.

Sevillana de Caspe

Esta variedad originaria de la localidad zaragozana de Caspe es muy utilizada para encurtir y se ha ido plantado por todos los pueblos como aceituna verde de mesa, aunque para asegurar un buen calibre es aconsejable realizar algún riego. Si no es posible debe cultivarse en suelos frescos y poco arcillosos. Porte llorón, vigor bajo y buena densidad de copa, sus frutos son de gran calibre.

Desmayo

Variedad muy poco extendida, de momento solo localizada en La Portellada. Su característica principal es que la copa es de porte llorón, que hace que destaque sobre el resto de los olivos que le rodean. Vigor medio, densidad de copa media y fruto muy difícil de desprender.

Ramellet

Esta variedad también ha sido localizada en La Portellada. Podría ser un olivo nacido de semilla y este haber sido respetado y no injertado. Presenta vecería, su porte es globoso con poco vigor y densidad de copa media. De brotación muy corta (asemejando un mini olivo), y frutos esféricos.



Paisaje del olivo y *Pedra en sec*

Ana Casasús Clua

Uno de los recursos más importantes de la Comarca del Matarraña/ Matarranya es su paisaje, aunque no podemos hablar de un único paisaje del Matarraña. Si recorremos la comarca de este a oeste o de sur a norte, veremos que éstos difieren en función de los componentes que más los identifican: forestales, agrarios, de ribera, culturales...

El concepto de Patrimonio Cultural ha ido evolucionando y ampliándose a lo largo del último siglo, de manera que ahora, cuando pensamos en Patrimonio Cultural (en nuestras señas de identidad) no sólo nos viene a la mente una iglesia, un castillo o un poblado ibérico, dentro del concepto de Patrimonio Cultural también están incluidos la tradición y expresión oral, los rituales festivos, los oficios y saberes tradicionales, gastronomía...y los Paisajes Culturales.

De acuerdo con el Plan Nacional de Paisaje Cultural y la Convención Europea del Paisaje se define el Paisaje Cultural como “cualquier parte del territorio tal y como la percibe la población, cuyo carácter sea el resultado de la acción y la interacción de factores naturales y/o humanos. Las sociedades humanas, a través de su cultura, transforman los originarios paisajes naturales en paisajes culturales, caracterizados no sólo por una determinada materialidad (formas de construcción, tipo de cultivos), sino también por la traslación al mismo paisaje de sus valores, de sus sentimientos”.





Paisaje del olivo y *Pedra en sec*

El paisaje agrícola que contemplamos actualmente se ha ido modelando a lo largo de los siglos. Es el resultado del trabajo de numerosas generaciones de agricultores que han ido transformando el entorno para cubrir las necesidades de la población que habitaba estas tierras.

Los campos de cultivos de olivos empezaron a conquistar el Matarraña a partir de la repoblación cristiana del territorio. En los inicios de la Edad Media eran los cereales el cultivo principal, junto a la vid.

A partir del siglo XIV, la plantación de olivos creció lentamente y las extensiones de olivar se ampliaron considerablemente gracias a su comercio, junto con el de los cereales, la lana y el azafrán, al haber disponibilidad de tierras. Este carácter mercantil del aceite proporcionaba un incremento de las rentas campesinas.

Pero fue a lo largo de los siglos XVI al XVIII cuando el Matarraña fue especializándose en la producción de aceite, y las plantaciones de olivos fueron ganando terreno al azafrán y a los cereales, de manera que en el siglo XVIII, en muchas poblaciones se convirtió prácticamente en un monocultivo: Calaceite, Mazaleón, Ráfales o Valdeltormo.





Paisaje del olivo y *Pedra en sec*

Este crecimiento se vio truncado a fines del siglo XVIII y comienzos del XIX con el hundimiento de los precios del aceite. Aunque posteriormente se volvió a recuperar el mercado.

Actualmente, el paisaje agrícola está compuesto por campos de cultivo de olivos, cereales, almendros y vid, cultivos mediterráneos que se alternan con pequeñas masas forestales de bosque mediterráneo, en el que predomina el pino carrasco.

Los campos de olivos son una obra humana que se extienden tanto por el llano como por las pendientes de las vales, adaptándose a la orografía del terreno mediante bancales delimitados con márgenes de piedra seca y por la red de caminos empleados para ir a cultivar estos campos. Se trata de pequeñas explotaciones familiares de secano de olivos generalmente de variedad empeltre, plantados en hileras a unos 10-12 metros entre sí. Son plantaciones tradicionales en las que todavía abundan los olivos centenarios, testigos de la expansión del olivar que tuvo lugar a partir de la Edad Media. Siglos del saber y del esfuerzo y trabajo de las generaciones pasadas han quedado reflejados en el paisaje que podemos observar actualmente.

A su valor económico, se suma su valor medioambiental (ya que protegen el suelo frente a la erosión, y son base de mantenimiento de la fauna local) y su valor cultural y etnológico que ha supuesto y supone el trabajo de tantas generaciones dedicadas a su cultivo. El hombre, a lo largo de la historia, ha ido transformando el entorno según sus necesidades, de ahí que el paisaje sea un reflejo de nuestra historia y de nuestra identi-





Paisaje del olivo y *Pedra en sec*

dad cultural, ya que a través del olivar podemos contemplar parte de la historia de este territorio.

Cabe destacar la relación intrínseca del cultivo del olivo con las construcciones tradicionales de *Pedra en sec* mediante las que se ha articulado el paisaje agropecuario del Matarraña: *màrgens, casetes, fites, pous, basses...* En este sentido, eran los propios agricultores quienes levantaban estas estructuras por necesidad para construir sus propios bancales, marcar lindes, encerrar animales o construir refugios provisionales, utilizando el material que tienen más a mano, la piedra, y mediante la técnica de la *Pedra en sec*.

Es una técnica constructiva de origen tradicional y popular que se realiza mediante el uso de piedras exclusivamente sin utilizar ningún tipo de mortero o argamasa. Las construcciones se levantan gracias a la correcta colocación de los mampuestos de piedra, a veces tallados, que se van encajando buscando el máximo contacto entre las piezas y gracias a la propia gravedad.

Estas construcciones están diseminadas a lo largo del territorio en una profunda interrelación con el paisaje y las





Paisaje del olivo y *Pedra en sec*

hay de muy diversas tipologías y funcionalidades: las hay vinculadas con el hábitat ocasional (*casetes, masets, refugios...*), la agricultura y la ganadería (*bancals, corrals, eras, pajares, reducidos...*), con las vías de comunicación o la delimitación de propiedades (muros, cercados o *tancats, fites* o mojones, pasos de ganado...) y con las infraestructuras hidráulicas (*séquies, basses, aubellons, pous, fonts...*) entre otros usos.

Los paisajes del olivo, que tiñen la superficie del verde de sus hojas, junto con el marrón de la tierra y de la piedra, se pueden contemplar más fácilmente por la zona norte de la Comarca del Matarranya/Matarranya, ya que aunque el cultivo del olivo está presente en todos los pueblos del Matarranya, dominan el paisaje de las tierras de menos altitud de la comarca.

Los paisajes son cambiantes y van evolucionando con el tiempo. Actualmente, el paisaje goza de una 'buena calidad', aunque hay varios indicadores, como son la caída de los márgenes, algunos campos yermos, o la sustitución de los olivos centenarios, que nos hablan de la fragilidad de este paisaje que es testimonio del uso tradicional de la tierra y es representativo de nuestra cultura. El cultivo del olivo ha modelado nuestro paisaje y nuestra cultura.



La máxima expresión de la relación entre olivos y *Pedra seca* son los reductos, una construcción circular de piedra seca que se pone alrededor del tronco del olivo para protegerlo y favorecer su crecimiento.



El cultivo del Olivo

Ana Casasús Clua

Según el filósofo romano Cicerón “La agricultura es la profesión propia del sabio, la más adecuada para el sencillo y la ocupación más digna para todo hombre libre”.

Uno de los pilares básicos de la economía en la Comarca del Matarranya/Matarranya es la agricultura, junto con la ganadería. Es una agricultura de secano en la que predomina el cultivo del olivo, acompañado de almendros, cereales y vid.

El olivo constituye un cultivo tradicional e histórico cuya expansión generalizada en la comarca del Matarranya se realizó a partir del siglo XVIII. Sin duda, la producción y comercialización del aceite ha sido durante los últimos siglos el motor económico de este territorio.

Las labores necesarias para cultivar olivos se desarrollan a lo largo de todo el año, atendiendo a los ciclos naturales que experimenta la tierra y que se repiten anualmente, de manera que a lo largo del año se realizan diferentes cuidados como: labrar, podar, abonar o recolectar. Estas labores están condicionadas por el tiempo y generalmente conforman un saber basado en la experiencia que se ha ido transmitiendo de generación en generación, son conocimientos que se transmiten oralmente de padres a hijos.





El cultivo del Olivo

Primero se labra, que consiste en remover la tierra. Hasta la mecanización de la agricultura a mediados del siglo XX, se labraba con animales, concretamente con los *matxos* o mulas. Cuando trabajaba un animal solo se decía la *polligana*, y cuando trabajaban con dos animales, *lo parell* (que se solía hacer en las partes más anchas del bancal)

Se labra en la primavera. Después de acabar la recolección de las olivas, lo primero que se hace es ir a labrar y, antiguamente, las mulas con los arados y ahora los tractores con los cultivadores o gradas, ya no paran de trabajar.

La primera labrada se llama *rompre* o roturar, y si se vuelve a labrar porque es un año más lluvioso y hay más hierba, se llama *mantornar*. Y si se labrara tres veces, *tercejar*.

Lo que se labraba con un animal durante un día es un *jornal*.



Tras la poda se tiene que quemar o triturar la rama



El cultivo del Olivo

La poda se hace en primavera, pero no se suele podar los olivos todos los años. Tradicionalmente se poda cuando una finca hace *càrrec* es decir, ha tenido cosecha, para quitar madera y que tomen más fuerza las ramas que se dejan. Antiguamente se podaba con serrucho, *estraletes*, y *tronçadors* y con *les escales* para subir por las ramas.

También se tiene que abonar, cortar los *bords* y hacer los *plegadors*, es decir, allanar la tierra que hay debajo de los olivos con un *tauló* o rulo para recoger mejor las olivas que caen al suelo.

Con todas estas labores, y si el tiempo acompaña (sobre todo el agua) se consigue que el árbol fructifique. Todos los años no hay '*collita sencera*', pero sí que es más habitual que haya '*mitja collita*'

Y en noviembre o diciembre, empieza la temporada de la recolección, se empieza a '*replegar les olives*' tal como nos indica el refrán '*A Sant Martí agarra l'escala i vés a collir*'

Antiguamente, primero se recogían las olivas del suelo a mano o con *los ramassos* y el *cabàs*. Una vez recogidas y ensacadas, se ponían *les borrasses* en el suelo. Y ya se podían varear las olivas con el *ganxo* y la *escala*, que so-





El cultivo del Olivo

lían ser de quince o dieciocho escalones. Se ‘limpiaba bien la rama’ y con la caña o la vara se repasaba si había quedado alguna oliva.

Y si se caía alguna por fuera, *les foranes*, se recogían a mano: cada oliva una *esquenada*.

Y por último, se *ventaven* por la noche en casa con los *ventadors* para quitar la tierra, las hojas... y que quedaran las olivas limpias, y se vendían al molino. Una partida, normalmente la cambiaban por aceite, y un par de dobles se hacían para ‘*olives en gerreta*’.

Como curiosidad, una vez se había acabado de recoger las olivas de una finca (las del árbol y las del suelo), había gente que iba a *rebuscallar*, que consistía en ir con un *cabàs* para recoger si había quedado alguna oliva, hasta llenar el *cabàs*. Este hecho es reflejo del valor que tenían las olivas antiguamente.

La mecanización de las labores del campo, ha conllevado que actualmente la recolección se haga con equipos recolectores y ya no haga falta poner *borrasses* ni varear con el *ganxo*, aunque sí que se sigue repasando con la vara por si queda alguna oliva en el olivo.





El Olivo y su huella patrimonial

Ana Casasús Clua

La agricultura en el Matarranya ha tenido y tiene un gran peso y, concretamente, el cultivo del olivo, que mayoritariamente pertenece a la variedad empeltre. Esta importancia, no sólo se manifiesta en el ámbito económico, hay que destacar también su valor medioambiental y el valor cultural y etnológico que ha supuesto y supone el trabajo de tantas generaciones dedicadas al cultivo de estas explotaciones de secano de carácter familiar.

A pesar de que en época ibérica y romana ya se conocía el cultivo del olivo, fue a partir de la Edad Media cuando las extensiones de olivar fueron ganando terreno en el Matarranya hasta alcanzar su máxima expansión a partir del siglo XVIII.

Esta evolución histórica la podemos rastrear a través de nuestro Patrimonio Cultural: wo Paisaje Cultural, entre los que destacan singulares ejemplos esculpidos por el tiempo y que parecen auténticas obras de arte.

En la eclosión arquitectónica del siglo XVIII, en el que se construyen o se reforman numerosas iglesias de la comarca en estilo barroco: la iglesia parroquial de Beceite, Calaceite, Peñarroya de Tastavins, Valjunquera o La Portellada. Son grandes templos en los que destacan sus portadas-retablo con una profusa decoración a base de grandes columnas salomónicas, estípites u hornacinas con una abundante decoración escultóri-



Iglesia de San Miguel, Valjunquera



El Olivo y su huella patrimonial

ca en el exterior, y una decoración interior a base de estucos con motivos vegetales y figurativos; y también sus imponentes campanarios, que definen el perfil de las poblaciones. En este momento también proliferan las capillas-portales, una tipología arquitectónica muy característica de la Comarca, en la que, sobre los antiguos portales medievales de las murallas, se edifican capillas en estilo barroco. Y también las ermitas, en lo alto de colinas desde donde se contemplan unas vistas espectaculares; y otras obras públicas como fuentes o *creus de terme*.

Esta concentración arquitectónica es un indicador claro de un período de prosperidad económica motivada por el cultivo del olivo.

En cuanto a la arquitectura tradicional, en estos momentos también se construyen o reforman numerosas casas señoriales de piedra de sillería como se puede observar en las fechas inscritas en las portadas adoveladas.

En la arquitectura popular observamos que la disposición interior de las casas está en estrecha relación con las tareas del campo: son edificios de tres pisos con sótano dónde está la bodega y las zonas de almacén, como los *trulls* o trujales, en donde se almacenaban la aceitunas.

Esta impronta también se manifiesta en el Patrimonio Industrial, con



Creu del Codolar. La Fresneda



Trulls. Antiguo Ayuntamiento de Valdeltormo



El Olivo y su huella patrimonial

un importante número de molinos aceiteros con prensas donde se realizaba la molturación de las olivas en campañas que duraban 8 o 9 meses.

Y también forma parte de nuestro Patrimonio Inmaterial: gastronómicamente el aceite de oliva es ingrediente básico de cualquier receta tradicional del Matarranya. También está presente en la tradición oral, saberes tradicionales que todavía perduran en la memoria de la gente mayor, de cómo se trabajaba antes de la mecanización agrícola de los años 70. Testimonio de estas labores tradicionales son numerosos instrumentos de carácter etnográfico como herramientas de cultivo como el *ganxo* o les *escales de fusta*, *borrasses*, *cabassos*, *tronssadors* o *taulons de fer plegadors*, *ventadors*... o útiles para medir y almacenar como los *dobles*, que equivalían a unos 11 kgr. (dependiendo de si las olivas hacían más o menos rendimiento) los *sacs i taleques* que servían para recoger las olivas y llevarlas a casa y al molino; o les *gerres i tines*, para almacenar el aceite en las casas i *els setrills* o *siteres* (aceitera). Y también para iluminar, como los *cresols*.



Cuando se acaba *la collita de les olives*, en Calaceite y Mazaleón es típico celebrarlo con un *Cóc en mel* o *coca follà*, o con *bunyols* en otras poblaciones.



Fotos Museo Etnológico 'Lo Masmut'



El Aceite de Oliva Virgen Extra Denominación de Origen del Bajo Aragón

Juan Baseda Torruella

Desde hace más de 2000 años, tenemos documentación que acredita que en el Bajo Aragón hay olivos y aceite de oliva virgen. En España hay más de 200 variedades de olivos y cada una tiene su propia personalidad y su perfil organoléptico. El porqué de que en una zona determinada haya una variedad u otra ha sido porque a lo largo del tiempo nuestros antepasados fueron seleccionando las variedades que mejor se aclimataban a las características del terreno y tenían mejor producción.

En el Bajo Aragón y concretamente en la comarca del Matarraña la variedad predominante es la Empeltre. Tenemos una combinación de clima mediterráneo y continental y el empeltre se adapta perfectamente a las características de nuestra climatología, y ha sido desde siempre la variedad escogida para la elaboración de nuestro aceite de oliva virgen extra.

En los últimos años, el olivo y el aceite han tenido una metamorfosis tanto en el manejo del olivo como en la elaboración del aceite de oliva virgen, así como en los conceptos de calidad modernos. La variedad Empeltre se ha adaptado perfectamente a la mecanización del olivar. El porte del árbol unido a la facilidad en que la oliva cae hace ideal que los sistemas de vibración se adapten a la variedad Empeltre.





El Aceite de Oliva Virgen Extra Denominación de Origen del Bajo Aragón

Antiguamente se empezaba a recolectar a principios de diciembre, los aceites elaborados tenían unas características organolépticas que hicieron al aceite de variedad Empeltre muy conocido y valorado en todo el mundo. Eran aceites maduros, suaves y dulces y por aquel entonces muy solicitados tanto a granel como envasados.

Nuestros molinos de aceite tienen la última tecnología en fabricación de aceites y la formación continuada de todos los profesionales que forman la cadena desde el campo hasta el manufacturado. Nuestros maestros almazareros están al día en las últimas prácticas para lograr los mejores aceites del mundo.

Hoy en día, todo ha cambiado y el aceite de oliva virgen extra se recolecta a principios de noviembre para buscar las connotaciones verdes que le dan frutados con intensidades medias altas y recordando los frutos secos sobre todo la almendra y la nuez típico del Empeltre, los amargos y picantes son ligeros conservando la suavidad y el dulzor característico de esta variedad.

Este perfil sensorial moderno cumple perfectamente la demanda de los nuevos consumidores y la nueva gastronomía conservando la personalidad que siempre ha caracterizado los aceites de esta variedad.





El Aceite de Oliva Virgen Extra Denominación de Origen del Bajo Aragón

Los aceites de la variedad Empeltre tienen la característica de la ubicuidad, puedes usarlos en crudo en una ensalada o en una tostada y simultáneamente puedes usarlo para guisos o frituras. Dadas las características de nuestra variedad se puede decir que cumple perfectamente el primer principio que debe tener un aceite de oliva virgen extra de primerísima calidad, “potencia el guiso pero no es protagonista”. Eso ocurre porque los olivos del Matarraña son básicamente de secano, el aceite de oliva virgen proveniente de olivas de secano tiene unas connotaciones y unos parámetros algo más intensos que los de regadío, siendo que la climatología aporta una pluviometría en líneas generales suficiente para que las medias anuales de producción sean aceptables.

La combinación de una climatología más suave dada su proximidad al mar Mediterráneo, su pluviometría y su orografía hace que el aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón tenga una personalidad única y una calidad excepcional, nuestros aceites ya conseguían los mayores precios en el mercado de Marsella en el siglo IX y hoy en día consiguen premios en los mejores concursos del mundo, un orgullo para todos nosotros.

El aceite de la variedad empeltre es muy apreciado en la cocina mediterránea y se emplea en todas las



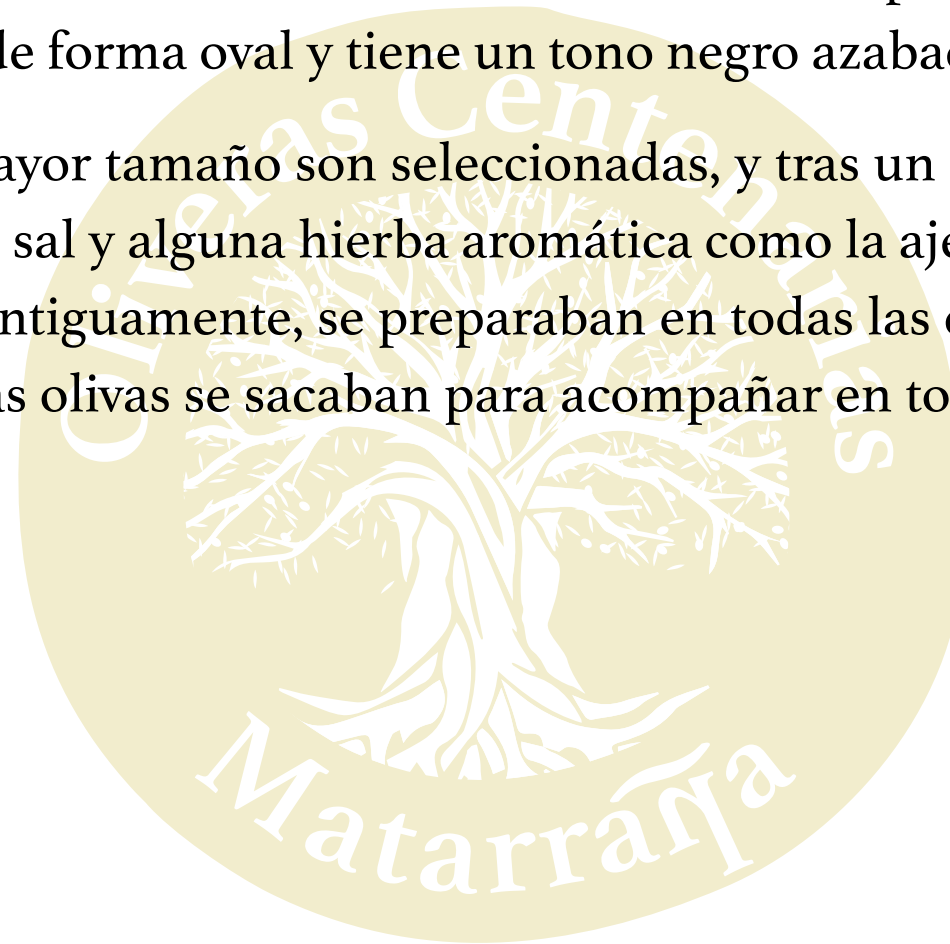


El Aceite de Oliva Virgen Extra Denominación de Origen del Bajo Aragón

recetas tradicionales del Matarraña: ensaladas, guisos de verduras, legumbres, arroces, carnes...y también en dulces y pastas típicas.

Hay que poner en valor también las aceitunas de mesa de variedad empeltre, conocidas como aceituna de Aragón. La aceituna empeltre, es de forma oval y tiene un tono negro azabache.

En la almazara, las olivas de mayor tamaño son seleccionadas, y tras un proceso natural de varios meses en el que se ponen en aderezo con sal y alguna hierba aromática como la ajedrea o el tomillo, se pueden degustar como aceitunas de mesa. Antiguamente, se preparaban en todas las casas del Matarraña y son conocidas como ,olives en gerreta'. Estas olivas se sacaban para acompañar en todas las comidas, o incluso como merienda acompañadas con pan.





El comercio del aceite

José Luis Roda Centelles

El aceite fue un producto de gran importancia con el que comerciaron fenicios, griegos y romanos. Este comercio ha seguido con mayor o menor fortuna hasta nuestros días. En nuestro territorio los primeros indicios históricos los podemos encontrar en los numerosos restos cerámicos de época ibera destinados a conservar dicha mercancía.

Este comercio inicial del que disponemos de pocos datos históricos, que en periodo romano se expandiría notablemente, perduró durante la etapa musulmana ya que en esta cultura la agricultura y el olivo fueron elementos importantes y sabemos que se amplió considerablemente la superficie de cultivo de olivar por toda la comarca del Matarraña.

En la Alta Edad Media el olivo no aparece como cultivo importante (los cultivos esenciales son el cereal, la vid, la huerta, o algunos puramente comerciales como el cáñamo o el azafrán). El olivo aparece como cultivo marginal, en linderos de los campos o salpicando campos de cereal o viñas. Su producción se destinaría básicamente al autoconsumo, de hecho no se refleja en las aduanas ni suele nombrarse gravámenes sobre dicho producto.

Pero pronto, a finales del siglo XIII, habrá un cambio de tendencia, aumentando poco a poco los olivares en este territorio. Según Carlos Laliena, “desde el principio del siglo XIV, la plantación de olivos creció lentamente, como lo muestran las disputas sobre el establecimiento de nuevas almazaras en Calaceite entre la





El comercio del aceite

Orden y sus vasallos, que lograron evitar que se gravase esta producción. Las extensiones de olivar se ampliaron considerablemente a partir de entonces, a juzgar por la exportación de aceite que describen los registros aduaneros de mediados del siglo XV y, como es sabido, este auge olivarero se prolongó hasta el periodo moderno”.

Esta cita resulta muy interesante ya que apunta a un incremento de la superficie del olivar y además queda patente el sempiterno conflicto de monopolio de los procesos de transformación de los productos agrícolas (harina, aceite, etc.)

Cabe apuntar que el avance del cultivo también se daría en las tierras más aptas del territorio matarrañense, incluso la falta de grandes superficies fáciles de roturar para cereal y una mayor precipitación beneficiaría el desarrollo del mismo. Además hay que tener en cuenta que agrícolasmente el cultivo del olivo se intercalaba perfectamente con las labores de los otros dos principales (cereal y viña), lo cual facilitaría también su expansión. Al ser un producto excedentario que se podía comercializar, supuso un aumento de la renta de las familias campesinas.

El aceite de estas tierras del Matarraña y la Tierra Baja básicamente se exportaría hacia el norte ya que los territorios mediterráneos más próximos también eran productores. Comerciantes navarros y castellanos son los que comercian con los pocos excedentes que ya aparecen registrados en los libros de Generalidades





El comercio del aceite

y aduanas. Cretas exporta entre 1445-46 444 cántaros, Torre del Compte 29 cántaros y en Arens de Lledó aparece la importación el mismo año de 335 cántaros lo cual podría confirmar el trasiego de aceite desde zonas mediterráneas hacia el norte.

En el siglo XV la explotación del aceite adquiere un carácter mercantil junto con la producción de trigo, lana y azafrán, y a lo largo de los siglos XVI al XVIII el Matarranya fue especializándose en la producción de aceite. Ignacio de Asso aporta los siguientes datos para la producción de aceite en el Matarranya en el siglo XVIII:

Mazaleón riega 300 cahizadas, tiene 6 prensas, 2 de repaso y produce 16.000 arrobas de aceite (unos 200.000 litros)

La Fresneda riega 200 cahizadas, tiene 6 prensas de molienda y 3 de repaso y produce 25.000 arrobas de aceite (unos 312.000 litros)

Calaceite es de secano. Hay en la villa 10 prensas ordinarias y 5 de repaso (en 1796). Además tiene el señor (el cabildo de Tortosa) otras tres para deshacer la aceituna de la décima. Produce anualmente 60.000 arrobas de aceite (unos 750.000 litros)

Beceite tiene tres prensas que producen 10.000 arrobas (unos 125.000 litros)



Foto Molí de l'Hereu



El comercio del aceite

Cretas es de secano y tiene 6 prensas, dos de ellas de repaso y su producción es de 14.000 arrobas (unos 175.000 litros)

Valjunquera calculaba su producción en 1726 en 2.000 arrobas, mientras que en 1769 fue de 7.000 (unos 87.500 litros).

El partido de Alcañiz, al que pertenecían los pueblos del Matarraña, era a finales del siglo XVIII el de mayor producción oleícola de Aragón, convirtiéndose en algunas poblaciones prácticamente en un monocultivo. Así, según A. Peiro en 1769 fue la única producción agraria en Calaceite, Mazaleón, Ráfales o Valdeltormo.

Durante la edad moderna se va a potenciar el cultivo del olivar (real de vellón por plantón al año de plantarlo), y el aceite se convierte en un producto comercial de cierta importancia (además el continente americano supone un nuevo mercado).

Este cultivo va a generar mucha riqueza en el territorio matarrañense, especialmente en los municipios del norte más olivareros. Esta bonanza económica queda plasmada en la construcción de importantes obras de carácter particular (grandes casas de terratenientes), y también en edificaciones de carácter religioso que se remodelan e incrementan con la construcción de numerosas nuevas ermitas y capillas. La mayoría de estas nuevas construcciones están influenciadas por el estilo barroco, aunque las influencias se alargarán hasta los inicios del modernismo.

En la segunda mitad del siglo XIX y hasta la Guerra Civil es cuando el comercio y la exportación de aceite de oliva va a experimentar un crecimiento constante (salvo pequeños periodos como la crisis agraria de 1880



El comercio del aceite

o el periodo de la gran depresión).

Debemos recordar que mucho del aceite que se exporta a Europa no va destinado al consumo, sino a la iluminación, como lubricante, a la industria jabonera y otros usos, y que sólo una pequeña parte se comercializaba en alimentación. A ello contribuía que en ocasiones la calidad era mas bien mala ya que el sistema de molturado y prensas de libra eran muy toscos.

Con la revolución industrial y los avances técnicos se va a mejorar sustancialmente la calidad del aceite, básicamente gracias a la introducción de la prensa hidráulica, lo cual permitió, una vez superada la crisis de los ochenta, volver a competir en Europa y empezar a destinarlo mas al mercado alimentario y cosmético.

Poco a poco se tiende a mejorar la calidad y el aceite de oliva, de nuestro empeltre, empieza a encontrar un espacio comercial. Así, en la exposición de Zaragoza de 1856 aparecen Francisco Tapia y Cirac de Caspe y Gregorio Quintana Marraco de Calanda con mención especial por su aceite.

En Monroyo, población no demasiada olivarera, encontramos como a finales del XIX se envasa y comercializa el aceite de oliva como un producto de gran calidad. El hecho, además, nos confirma como las grandes familias terratenientes controlaban en la mayoría de los casos, la producción y la comercialización de este producto. En este caso se trata de Manuel Sastron y Piñol, escritor, medico y político liberal que fue diputado varias veces y llegó a ser gobernador de Batangas en Filipinas.

Los dos grandes núcleos exportadores en ese momento eran Andalucía y Cataluña. De hecho Tortosa, junto con Reus, fue durante unas décadas la lonja de referencia del aceite de la zona noreste español, desplazada



El comercio del aceite

posteriormente a Barcelona. En esta situación, favorecida por la cercanía y las buenas relaciones comerciales con esas ciudades, Alcañiz se convertiría en un centro que aglutinaba el aceite para comercializarlo a través de Tortosa a diferentes países de Europa y América. Aparecen entonces numerosas empresas (Aceites Roig, Aceites Porcar, Fernando Pallares, Duran y Cia, etc.) que se dedicarán a comercializar el aceite bajoaragonés y por ende el matarrañense.

Una época dorada en donde la calidad del aceite de oliva de nuestro territorio y todo el Bajo Aragón geográfico donde se cultiva el empeltre ya empezaba a ser reconocida en los mercados, sobre todo el catalán que lo usaba como reclamo en sus propios anuncios.

Todo este movimiento supuso un considerable desarrollo de la economía local del territorio. En el caso del Matarraña cabría añadir que los pueblos menos olivareros sirvieron para suministrar mano de obra temporal en la recogida de las olivas (primero jornaleros y después en el siglo XX “estallistas”) y elaboración del aceite, con todas las implicaciones socioculturales que ello implicó.

Después de la Guerra Civil se produce un retroceso comercial, ya que es un producto sometido a control por parte del estado, lo cual va a dar lugar al origen de un mercado negro conocido como “estraperlo” que





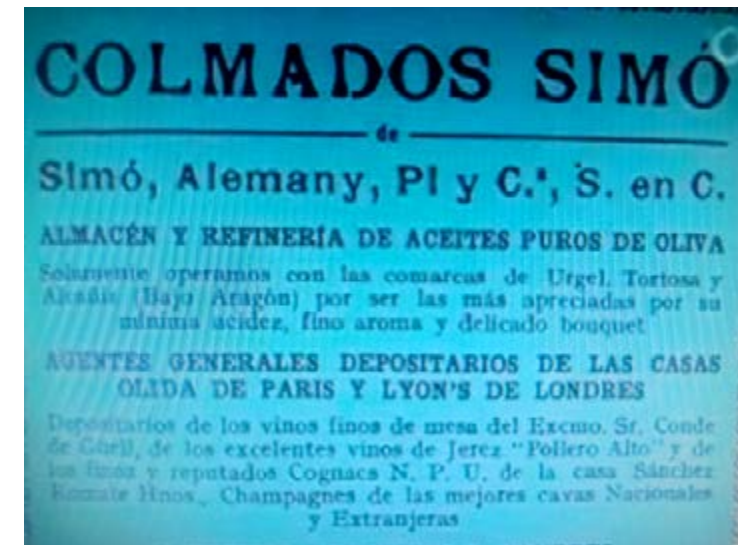
El comercio del aceite

durante unos años llegó a tener cierta importancia a nivel local. En muchas casas o masías se instalaron molinos a pequeña escala para obtener producciones destinadas al autoconsumo y comercializar clandestinamente. Este periodo más autárquico de economía de postguerra, supuso un duro golpe para este producto tan valioso.

Una vez pasado el periodo más duro de postguerra, pronto se volverán a producir comercializaciones del producto fuera del país, aunque de forma muy limitada. En Alcañiz aún aparece una compañía exportadora en 1955 a nombre de Corthay e Hijos.

También en la década del los cincuenta y sesenta, fomentado por el régimen, se inicia el movimiento cooperativista creándose en la mayoría de los pueblos del Matarraña una cooperativa agraria, eso sí, con nombre de santo, que entre otras secciones suelen tener un molino y trujales para comercializar sus productos, esencialmente el aceite. El tamaño reducido de las mismas impide un amplio despliegue comercial, accediendo únicamente al mercado local y nacional y vendiendo de nuevo a intermediarios de Tortosa (Borau) en muchos casos al por mayor, así como a algún comerciante italiano.

La gran helada del olivar de 1956 supuso un fuerte retroceso en la eco-





El comercio del aceite

nomía local. La producción va a dedicarse al mercado local y nacional (sigue siendo Cataluña un foco de consumo, tanto por la tradición como por los propios emigrantes que fueron allí a busca trabajo). Quizá la empresa comercializadora de más renombre de este periodo, también con fuertes relaciones con Tortosa y Barcelona fue ABACO, con sede en Alcañiz.

Ademas de las mencionadas cooperativas a nivel territorial quedaron la mayoría de los pueblos con uno o dos molinos (pertenecientes normalmente a las familias pudientes) que siguieron molturando las olivas y poniendo en salmuera.

En la década de los ochenta surge un intento de potenciar comercialmente la calidad del aceite, por un lado con la creación de la marca Reales Almazaras y más tarde ya en el presente siglo, después de diferentes intentos promocionales y difusión (ADABA) se consigue la Denominación de Origen Protegida Aceite del Bajo Aragón. En octubre de 2001 se constituye el Consejo regulador que engloba a 77 municipios del Bajo Aragón Histórico (provincias de Teruel y Zaragoza), y que junto con el Panel de Cata ha servido para dar a conocer nuestro aceite como un producto de gran calidad.

En los últimos años se ha producido un fenómeno de aglutinación de cooperativas, que coexisten con molinos tradicionales y la aparición de nuevos comercializadores (en muchos casos de agricultura ecológica) que con pequeñas producciones van introduciéndose en el mercado de calidad, tanto local, nacional como



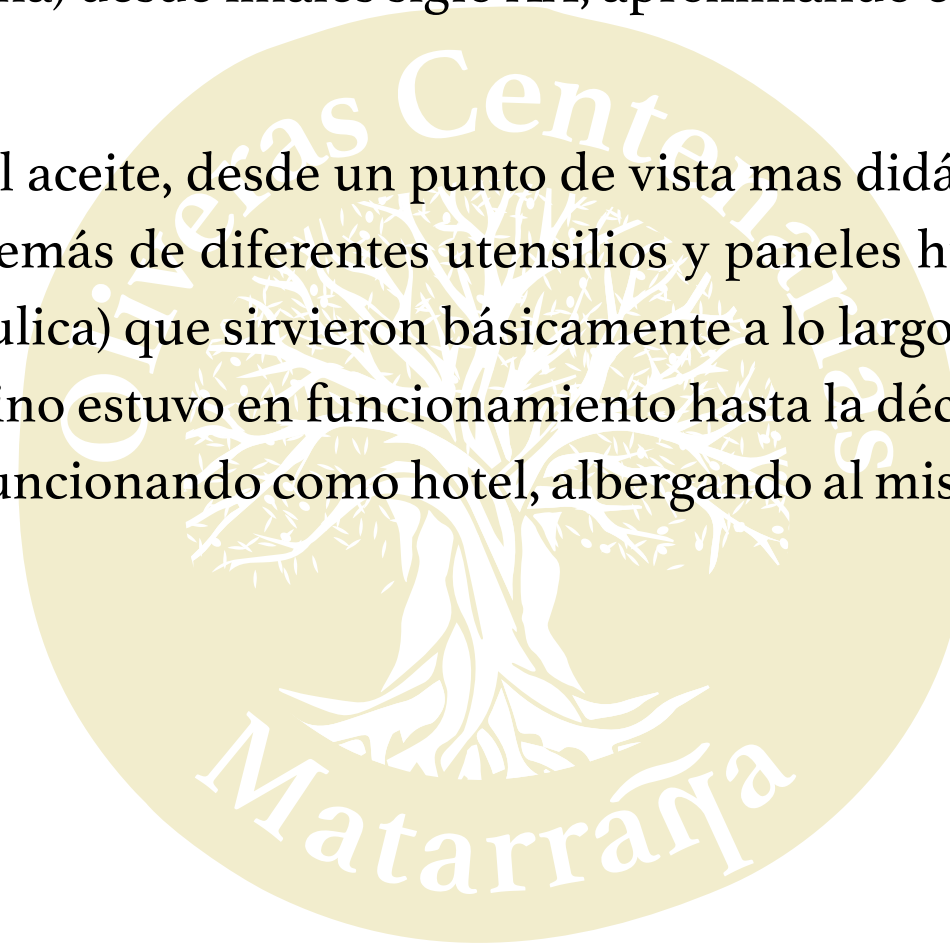


El comercio del aceite

internacional. La calidad del producto ha hecho que éste sea muy apreciado en numerosos mercados, desde antaño hasta la actualidad.

A poner en valor la importancia de este producto como uno de los principales recursos económicos del territorio y difundirlo, ha contribuido la **Feria del olivo y el aceite** que se celebra en **Calaceite** (la principal población productora del Matarranya) desde finales siglo XX, aproximando este mundo tanto a propios como extraños.

A dar a conocer este mundo del aceite, desde un punto de vista más didáctico, ha contribuido el **Molí de L'Hereu**, con su museo, donde además de diferentes utensilios y paneles historiados podemos apreciar los dos tipos de prensas (libra e hidráulica) que sirvieron básicamente a lo largo de los siglos para la producción de nuestro oro líquido. Dicho molino estuvo en funcionamiento hasta la década de los setenta del pasado siglo y desde los años noventa está funcionando como hotel, albergando al mismo tiempo el **Museo del Aceite**.





La importancia de los molinos olearios y los sulfuros

José Luis Roda Centelles

El aprovechamiento del aceite de oliva se remonta a tiempos de los sumerios y egipcios. En nuestro caso, uno de los primeros y más antiguos complejos olearios datado de época romana, es el situado en el yacimiento de **La Loma del Regadío** en Urrea de Gaén, que presenta cinco prensas de viga del tipo de palanca que ya nos indica la importancia en esa época del cultivo del olivo y la comercialización del aceite. Por otra parte, los recientes trabajos de investigación en el yacimiento del **Palao de Alcañiz**, han puesto de relevancia la más que posible producción de aceite a gran escala en torno al siglo I antes de Cristo.

Las primitivas formas de extracción pasaban por triturar las olivas con una piedra, y metidas en un saco, se prensaban por torsión manual. También con un simple pisado del producto, con presión con mazas o pasándole un rodillo. Todos estos sistemas proporcionaban escasos rendimientos dado la tosquedad de su proceso. Un avance significativo para la época fue la aparición del **trapetum**, un molino de origen griego diseñado para la molienda de la aceituna mediante dos grandes piedras semiesféricas que realizaban un movimiento de forma circular y además podían girar sobre si mismas. Este molino fue ampliamente difundido con los romanos al tiempo que introducirían también la **muela olearia**, mucho mas sencilla de funcionamiento (una



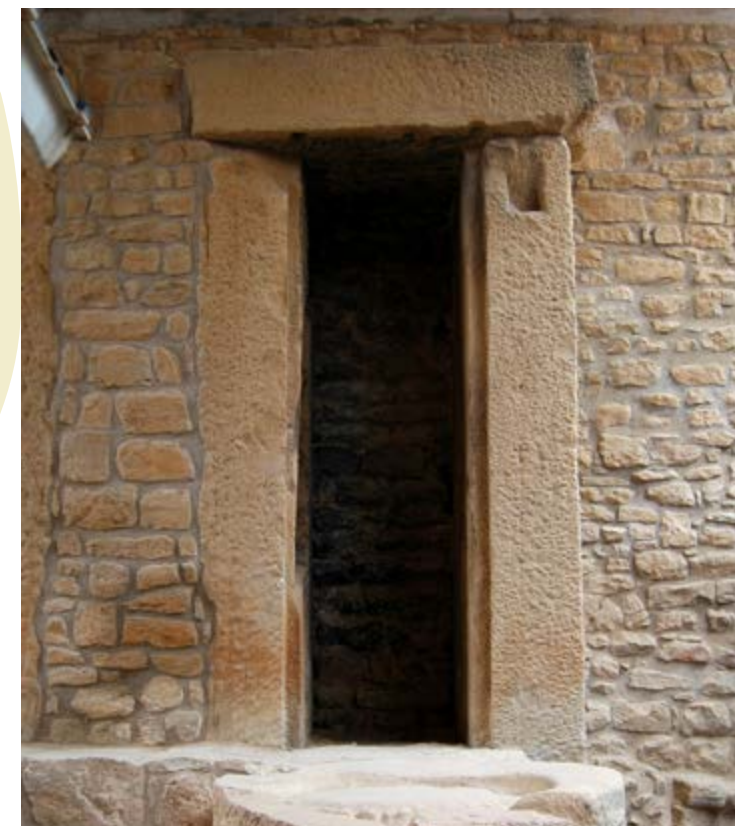
Foto Molí de l'Hereu



La importancia de los molinos olearios y los sulfuros

base de piedra, una piedra cilíndrica que apoya en un fuste central que da vueltas, bien con tracción humana o animal, y la prensa de viga). Posteriormente, con el desarrollo del cultivo se fue mejorando técnicamente el proceso y pronto se impuso en la molturación la muela cónica o molino de rulo, así como la prensa de viga y quintal y otras variantes como la de husillo, que perdurarían hasta que los avances industriales de finales del siglo XIX cuando serían sustituidos por las prensas hidráulicas y los molinos mecánicos.

En el territorio matarrañense, uno de los molinos más antiguos y de mayor renombre fue el *molí de la Vila* de Calaceite, referenciado por el historiador local Santiago Vidiella como ya existente cuando la Orden de Calatrava conquista estos territorios (probablemente ya estaba activo en época musulmana). Este molino fue vendido en 1383, y tras pasar por diversos arrendatarios y vicisitudes, el Consejo de la Villa lo adquirió en 1454 dando origen a su nombre. Según el mismo Vidiella, el erudito Jordán de Asso ya le llamó “*el mas grande y famoso molino de Aragón*”. Lo cierto es que después de una ampliación de 1776 llegó a contar con quince prensas. Las diferen-



Molí de la Vila. Calaceite



La importancia de los molinos olearios y los sulfuros

tes manos por los que pasó este molino y las diferentes ampliaciones y restauraciones nos confirman la importancia del aceite y el intercambio y relaciones económicas y sociales que alrededor de él se daban. El propio Asso indica en sus escritos la intensa “*extracción de aceite hacia Cataluña*” confirmando la importancia de la relación comercial con la zona catalana en la comercialización de este producto.

En 1501 el molino de Ráfales había de aportar *una arroba de olio para las lámparas de la iglesia de la Madalena*, lo cual nos confirma la presencia de un molino ya por esta época en una población no excesivamente olivarera. Esos son simples ejemplos de cómo los molinos de aceite se construyeron en todos los municipios de la comarca (no olvidemos que el aceite fue un recurso económico de gran importancia). Únicamente en Torre de Arcas no se encuentran referencias a ningún molino de aceite, aunque es de suponer que algún tipo de molienda harían, aunque fuesen sistema de molienda más o menos rudimentarios.

En su origen los molinos estaban controlados por el poder de las ordenes militares o el arzobispado, pero con el incremento del cultivo del olivar a partir sobre todo del siglo XVI empiezan a construirse mas moli-



Molí de Sant Pere Màrtir. Calaceite



Molí de Torre del Compte



La importancia de los molinos olearios y los sulfuros

nos y pronto los concejos y las familias más poderosas acabaran teniendo el suyo, de tal modo que en el siglo XIX el numero de molinos existentes superaba el centenar. En poblaciones como Calaceite se habla de treinta prensas, pero incluso en poblaciones escasamente olivareras como Monroyo, Fuentespalda o Peñarroya de Tastavins nos encontramos con tres molinos en cada una de ellas. Estos molinos, básicamente todos del sistema de viga y quintal, estuvieron en activo en su mayoría hasta bien entrado el siglo XX, aunque con la aparición de la prensa hidráulica a finales del XIX se redujo su número. Posteriormente, en la década de los ochenta del siglo pasado, nuevos sistemas de molturación y extracción (sistema continuo) acabaron con la mayoría de todos estos molinos tradicionales, funcionando solamente alguno de forma testimonial como es el caso de Cretas o Lledó.

En la actualidad, los nuevos procesos de concentración de la transformación y tecnificación han hecho que solo podamos encontrar molinos activos en menos de la mitad de los municipios de la comarca.



Molí de l'Hereu. Ráfales



La importancia de los molinos olearios y los sulfuros

Los Sulfuros

A mediados del siglo XIX se produce un nuevo avance técnico que mediante una serie de procesos químicos permitirá extraer de lo que hasta entonces habían sido los residuos que dejaba la molturación, una cantidad nada desdeñable de aceite que quedaba en los alpechines (la mezcla del agua que es usada para lavar las aceitunas y la del agua que las propias aceitunas tienen), y que en algunos casos llega a tener el 2% de materia grasa. En este proceso químico entre otros componentes se usaba el ácido sulfúrico, conocido popularmente como *sulfuro*, palabra que pasara a dar nombre localmente a estas fabricas de obtención de aceite de orujo de oliva.

Los sulfuros son las fábricas de aceite de orujo de oliva. Cuando a la aceituna ya se le extrae todo el aceite queda en forma de pasta. Dicha pasta da origen a un residuo formado por el resto de lo que es la pulpa y el hueso, que es a lo que se le conoce como orujo. El orujo estaba destinado básicamente a la industria jabonera y de iluminación, a la elaboración de lubricantes, y en menor medida para la alimentación.

Para conseguir este proceso se construyen grandes instalaciones de tipología industrial, caracterizadas especialmente porque iban acompañadas de una alta chimenea cilíndrica hecha de ladrillos y de una con-



Sulfuro casa Foz de Valjunquera



La importancia de los molinos olearios y los sulfuros

siderable altura. En la mayoría de las ocasiones se encontraban acompañadas de molinos aceiteros o se instalaban cerca de ellos. Estas nuevas fábricas de la época, se distribuyeron en las poblaciones que transformaban un número muy importante de olivas. En el Matarranya las encontramos en Calaceite, Cretas, La Fresneda, Mazaleón, Valderrobres y Valjunquera (dos en estas dos últimas).

En esta publicidad de Tortosa (gran centro exportador de aceite) podemos ver como el aceite de orujo proviene del “sulfuro” del puente del Matarranya en Aragón (antiguo molino de Ejerique de Calaceite) y también algún apellido importante asociado a la producción de aceite bajoaragonés. Este sulfuro ubicado en la desembocadura del barranco del Calapatar ya se muestra como un gran complejo industrial. Fábrica, almacenes, e incluso viviendas para los trabajadores (muy típico de la época).

Cuando esta práctica se abandona en torno a la década de los años sesenta, algunas de estas instalaciones de gran superficie, fueron aprovechadas para otros fines industriales. El *sulfuro* de La Fresneda funcionó como fábrica de goma hasta los años ochenta. El que encontramos a la entrada de la localidad de Valderrobres se convirtió en serrería, estando operativa también hasta finales ochenta. El del Calapatar se reconvirtió en parte en granja, hoy abandonada, y en Valjunquera uno de ellos se reconvirtió en una granja, todavía en





La importancia de los molinos olearios y los sulfuros

activo. Otros lamentablemente han desaparecido casi totalmente. Del de Cretas apenas quedan restos, en Calaceite, en el interior del casco urbano, se mantiene, como testimonio de lo que fue, la base y primer tramo de la chimenea y en Valjunquera únicamente encontramos la base de la chimenea y algunos restos tanto del sulfuro como del molino anexo. Estos testimonios de lo que fue una arquitectura ligada a la producción del aceite bien merecerían un trato de conservación y consolidación.

Cabe destacar como complejo importante relacionado con la transformación agraria, hoy también desaparecido por el crecimiento del casco urbano, el ubicado en Valderrobres en la margen izquierda del Matarraña muy próximo al puente de piedra. Constaba de molino de harina y fabrica, molino de aceite y sulfuro. Perteneciente a la familia Foz, tras la compra en una subasta a principios de los cuarenta del siglo pasado, el último propietario que lo explotó fue Cesáreo Saura García.

Nueva vida para los antiguos molinos

Lamentablemente muchos de los molinos que consideramos tradicionales o antiguos se encuentran en la actualidad abandonados o en ruinas. No obstante al tratarse de edificios de gran interés, en ocasiones, cuando su ubicación ha resultado interesante, han sido reciclados destinándose a otros fines, básicamente relacionados con el mundo de la hostelería, aunque también como vivienda particular.

En Beceite, un antiguo molino de aceite (1576), allá por el año 1800 se convirtió en **La Fonda Roda**, uno



La importancia de los molinos olearios y los sulfuros

de los establecimientos más carismáticos de dicha localidad, cuyo negocio todavía continúa en activo.

En Calaceite el **Hotel El Cresol** se ubica en un antiguo molino de aceite (1735), al igual que el **Bar el Molino**, también en la misma población, que alberga en su interior diversos testimonios de lo que fue en su día.

En el caso de **El Convent** de La Fresneda (1613), después de la desamortización llevada a cabo durante el siglo XIX, fue transformado como molino de aceite, pasando a ser posteriormente una vivienda particular. En la actualidad funciona como hotel.

El **Molí de L'Hereu** de Rafales (el actual data del siglo XVIII aunque se encuentra ubicado sobre otro anterior) se reconvirtió en la década de los noventa del siglo pasado en un hotel y adaptando parte de sus instalaciones como museo en donde se puede apreciar todo el sistema de funcionamiento de la antigua maquinaria.





La edad del olivar

Fernando Zorrilla Alcaine

Estimar la edad de un árbol siempre resulta algo complicado. De forma habitual estamos acostumbrados a escuchar que un árbol es milenario o que posee varios siglos de edad, basándose muchas de estas interpretaciones en la asociación del tamaño con la edad. A mayores dimensiones, mayor edad. Sin embargo no siempre es así.

Conocemos ejemplos de pequeños árboles como el pino negro (*Pinus uncinata*) presente en lugares inhóspitos de climatología extrema que resulta ser una conífera de lento crecimiento y alta longevidad a pesar de su escaso desarrollo en comparación con otras especies de pinos. O las sabinas que con un diámetro de escasamente 30 cms pueden contar con más de cien años de existencia, y sin embargo chopos u otras especies de crecimiento rápido, que con un grosor de más de un metro de envergadura en su base sin embargo no sobrepasan en muchos casos los cien años de edad. Y es que las condiciones de desarrollo de los árboles tienen que ver con diferentes factores, y uno de ellos es la genética de la especie a la que pertenecen. Así, en nuestro entorno, resulta difícil encontrar pinos carrascos (*Pinus halepensis*) que sobrepasen los doscientos cincuenta años de vida, o chopos (*Populus sp.*) que rebasen los trescientos años de edad.





La edad del olivar

En el caso de las grandes Oliveras, el tamaño, el aspecto retorcido, las oquedades físicas en su tronco y el lento crecimiento, especialmente en zonas de secano, parece que nos aseguran una elevada edad. Así, se dice que algunas de las Oliveras más longevas del mundo se encuentran en el entorno de Oriente Medio. Es el caso de las llamadas Hermanas de Noé en el Líbano, o la Olivera de Vouves en Creta (Grecia) o Al Badawi tremenda Olivera ubicada cerca de Belén, en Palestina, y cuyo nombre significa “El grande”. A estos árboles se les otorgan más de 4000 años...aunque todos coinciden que son estimaciones. Y es que aunque algunos olivos destacan por su impresionante aspecto y tamaño, sin embargo, apenas existen estimas fiables de la edad de olivos monumentales dado lo complicado de la estructura y morfología del tronco para realizar una estimación de su edad mediante conocimientos dendrológicos.



La dendrología es la ciencia que se encarga del cálculo de la edad de los árboles, y lo hace principalmente a través del estudio de los anillos de crecimiento ya que el número de anillos de un árbol corresponde con las capas generadas durante el periodo vegetativo a lo largo de su vida, aunque su contabilización es complicada puesto que es frecuente encontrar anomalías e irregularidades en los anillos, especialmente en la formación de anillos dobles como es el caso de los olivos. Habitualmente resulta necesario pulir la madera o incluso teñirla, para observar con claridad las diferencias y así distinguir los anillos de crecimiento. La existencia de falsos anillos, de anillos anormalmente estrechos y otras irregularidades pueden provocar errores en las estimaciones



La edad del olivar

de la edad. Sin embargo, a diferencia de otras especies que poseen troncos compactos y uniformes que permiten extraer muestras de madera sin dañar el árbol para poder contabilizar los anillos de crecimiento, en el caso de los olivos resulta muy complicado ya que la mayoría de ellos poseen un crecimiento muy irregular en el tronco y carecen de la médula original debido a su descomposición por el paso del tiempo. Este dato es fundamental para utilizar otras técnicas complementarias de la contabilización de anillos. La toma de muestras de tejido muerto próximas al eje principal o médula del tronco permite estimar mediante el análisis de carbono catorce C_{14} la edad de parte de la Olivera en este caso. Esta técnica resulta costosa y por ello sólo es utilizada para determinados ejemplares pero aporta unos datos aunque parciales para el árbol, muy certeros acerca de la edad de los mismos, con sólo un pequeño margen de error.



Por todo ello los dendrólogos utilizan los datos obtenidos del estudio de la edad en los olivos combinando las técnicas del conteo de anillos en aquellos pocos ejemplares que cumplen las condiciones para extraer muestras representativas del tronco mediante barrena, y especialmente en aquellas muestras de rodajas procedentes del tronco de olivos muertos o arrancados en los que se puede hacer un conteo más pormenorizado de los anillos. También se utilizan las muestras de los ejemplares que se han analizado mediante el C_{14} , y la estimación de los crecimientos del árbol mediante la interpretación de los datos biológicos y climáticos del entorno en donde se desarrollan y crecen estos viejos ejemplares, y su asociación con el tamaño. Influyen



La edad del olivar

también otros aspectos como la variedad, que inciden también en la longevidad y resistencia a las adversidades climatológicas que desarrolla el árbol. Por ello, para el área próxima a la comarca del Matarraña, tras calcular el crecimiento medio anual y analizando la variabilidad del mismo, se ha estimado una fórmula que permite estimar con cierta fiabilidad la edad de los olivos en función de su radio. Aunque se trata de una estima, las características de los datos permiten utilizarla como una medida razonable para la zona de estudio, cuyo valor se reduciría para zonas más alejadas de ella con diferentes condiciones climáticas.

En el caso de la comarca del Matarraña, los datos históricos indican que el impulso del olivar y especialmente el fomento de la introducción y plantación de la variedad empeltre tuvo lugar a partir de los siglos XIII y XIV, incrementándose y manteniéndose de forma notable en siglos posteriores. Eso no quiere decir que anteriormente no existieran olivos en este territorio. De hecho, recientes estudios realizados en espacios tan cercanos como el asentamiento íbero romano del Palao situado en el entorno de Alcañiz, indican la alta posibilidad de que algunas de las prensas y depósitos ubicados en ese yacimiento ya fueran utilizadas durante el siglo I antes de Cristo para la producción y comercialización del aceite de oliva. Y de todos es conocido el fomento por parte de los musulmanes de los cultivos agrícolas, entre los que seguramente se encontraban las variedades locales de olivos, aunque de forma más rala y dispersa de como se desarrollaría posteriormente.





La edad del olivar

Teniendo en cuenta todos estos datos, resulta lógico que la mayor parte de las Oliveras catalogadas en el Matarraña sean varias veces centenarias, como bien les describe su nombre, aunque 79 de los 120 ejemplares catalogados sobrepasan los tres metros y medio de perímetro en su tronco, dato que en otros lugares lo consideran por sí sólo merecedor de la calificación como “Olivera Milenaria”.

La catalogación efectuada en el Matarraña ha permitido clasificar la mayor parte de las Oliveras seleccionadas en el grupo de edad de entre los seiscientos y los ochocientos años, es decir un dato que indicaría la coincidencia precisamente de esa época con el fomento del olivar en nuestro territorio tal como apuntan los historiadores. Y si a alguien le parecen pocos años, para situarse en el contexto, sólo tiene que recordar algunos episodios históricos durante este periodo tales como la construcción de la iglesia gótica de Valderrobres, la conquista del Mediterráneo por la Corona de Aragón o el descubrimiento del continente americano. Efemérides que nos hacen reflexionar sobre la longevidad de este patrimonio natural. A ese grupo de edad anteriormente indicado le sigue de forma mayoritaria el sector de entre los cuatrocientos y los seiscientos años, siendo minoritarios los ejemplares que rebasan los ochocientos años de edad, entre los que se encuentran un grupo de ejemplares muy concreto que no siempre se corresponden con la variedad empeltre, y a los que si les corresponde el título de... Oliveras Milenarias.





Toponimia y tradición oral

José Luis Roda Centelles

El mundo del olivo y el aceite es un elemento intrínseco en la cultura de los pueblos mediterráneos. Supuestamente introducido por griegos y fenicios, es con los romanos cuando el cultivo del olivo se extiende considerablemente. De hecho, el río Ebro era conocido como “*oleum flumen*” (*Ora Maritima* de Avenius, en época de Escipión). El aceite se convierte en uno de los productos comerciales de mayor interés (con diferentes usos: iluminación, cosmética, conserva, alimentación, etc.) de la Hispania romana. Los árabes continuaron con la expansión de este cultivo. Durante la Edad Media y sobre todo a partir del siglo XIV se crean medidas que favorecen la implantación de nuevos olivares, destacando en nuestro territorio un hecho muy especial que es la introducción y el fomento de la variedad “*empeltre*”, sustituyendo a otras variedades menos productivas, llegándose a finales del siglo XIX y principios del XX seguramente al máximo de superficie cultivada.



Pla de l'olivar

Todos estos siglos de historia y vicisitudes alrededor de un cultivo que paso a convertirse en los últimos siglos en el principal recurso agrario de los pueblos del Matarraña, han dejado su impronta en el habla, las costumbres y la nomenclatura del territorio. Vamos a encontrar numerosos ejemplos donde la olivera, las olivas, el aceite, y otros aspectos relacionados con este mundo aparecen como referentes.



Toponimia y tradición oral

Toponimos

Tenemos referencias a grandes superficies de olivar que las encontramos en todos los municipios de la comarca: *Los olivars, el olivar, l'olivar, l'olivaret, Puig d'olives, los olivars, lo barranc dels olivars, etc.*

También el término “*la empeltada, l'empeltà*” aparecen en varios municipios, haciendo ya claramente referencia a esta variedad de olivera, la empeltre, y en algunos casos a las plantaciones jóvenes de la misma. Por otro lado también nos encontramos con topónimos mas individualizados, que corresponden a diferentes referencias: *Mas de la Olivereta*, ubicado en la cola del embalse de Pena, en el término de Valderrobres. *La Olivera de Omella* (hoy desaparecida) en la partida de *Los Bassiols* de Monroyo, muy conocida a nivel local.

En otras ocasiones la característica del olivo lleva a crear un topónimo propio: *Les oliveres velles* en Valdel-tormo, al lado de la vía verde; *L'olivera gran*, esta acepción es bastante recurrente en diversos municipios; *El Bordis del Ernesto*, haciendo clara referencia a la variedad en La Portellada; *L'olivera rebuxenca*, referida a la variedad, en este caso en el municipio de Ráfales, donde solo quedan unos pocos ejemplares; *Lo desmayo del Majo* en La Portellada referido a la variedad, muy escasa en el territorio; *La Femada*, en La Fresneda, porque su tronco hueco y envolvente permitía a los propietarios hacer sus necesidades en el interior con discreción; *L'olivera de misa, les oliveres de misa, l'olivera de la*





Toponimia y tradición oral

Mare de Déu, l'olivereta de Nostre Senyor... porque el aceite que se sacaba iba destinado a las lámparas de alguna capilla.

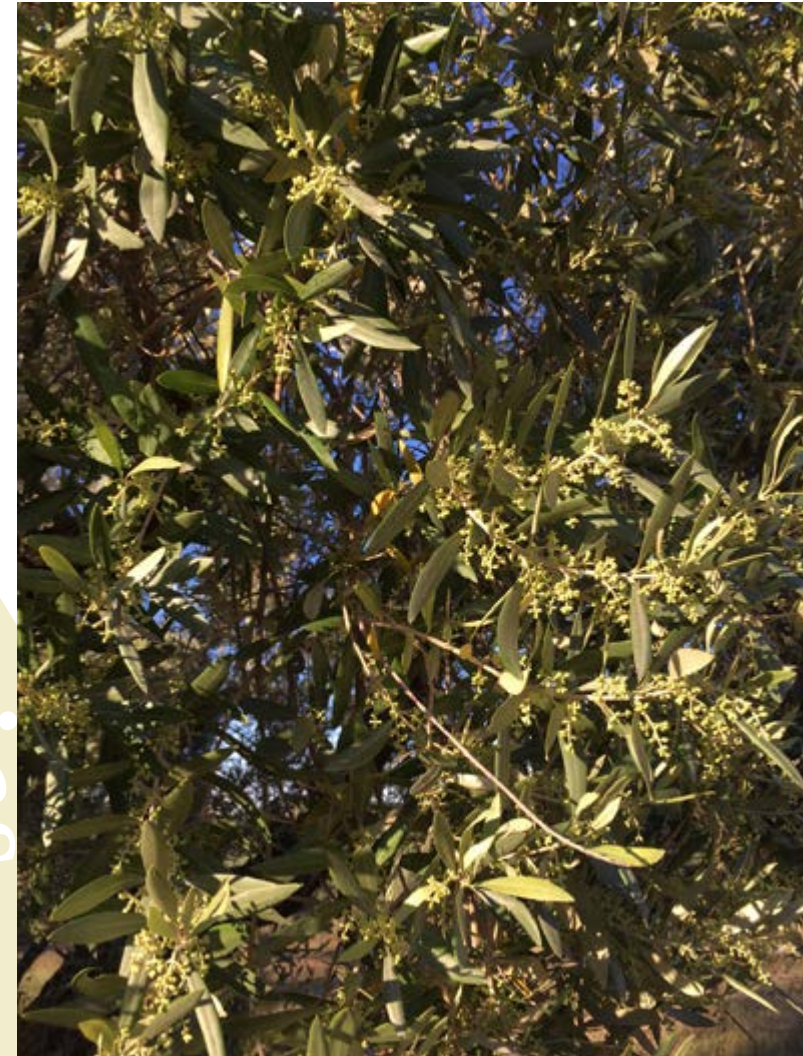
Otros topónimos que nos encontramos vienen relacionados con la transformación propia de la oliva: *El barranc de l'oli*, al lado de la población de Fuentespalda, junto a un barranco donde existía un antiguo molino de aceite del cual actualmente solo se aprecian unas ruinas; *Lo sulfuro* en La Fresneda, aunque fabricas de refinado de orujo se levantan en diferentes localidades de la comarca, en este caso dicha instalación ha acabado bautizando a nivel local la zona.

Tradición Oral:

También en la expresión oral y manifestaciones culturales del día a día aparecen numerosas conexiones con el mundo del olivar, como la expresión '*Al ganxo!*', que significa 'A trabajar' y hace referencia al palo con el que se vareaban las olivas. Vamos a encontrar referencias en *ditxos*, refranes, folies y hasta adivinanzas.

Refranes y *ditxos*

Llegamos a encontrar *ditxos* y refranes referidos a todas las etapas del cultivo. Aquí os dejamos algunas de las que hemos podido recoger, asociándolas a la temática con la que está relacionada.





Toponimia y tradición oral

Labores culturales

Qui no poda be dixe la mitat de l'oli a la olivera

Entre olivera i olivera dotze pases de carrera

La llenya d'oliver es llenya de cavaller

Fenología del árbol

Si al segar hi veus una oliveta aquí, una oliveta allà, vés-te'n a casa que bona oliada n'hi haurà.

Tres olives en un brot, any de tot.

El de abril para mi, el de mayo para mi hermano y el de junio para ninguno. (referido a la flor o grifó o grill)

Recolección

A Sant Martí, agarra l'escala i vés a collir

A Sant Martí apreta a collir

A final de novembre arregaras la oliva sempre

A partir del giner, l'oliva dixe l'oli al oliver

Climatologia



Toponimia y tradición oral

L'aigua de giner emprenye l'oliver.

Si plou al giner, entre oli al l'oliver, gra al graner i palla al paller.

L'aigua de febrer escalda l'oliver.

Trons al març, amanix la taleca i el cabàs que si no apedrege bona collita tindràs.

Aigua per Sant Joan trau olives, vi i pa

A Sant Joan l'oliva com la sal; a Sant Pere, com lo pebre.

Aigua de juny trau gra, oli i no done vi

No és oliva la que a l'agost no està sortida.

Any d'escaldada, any d'olivada

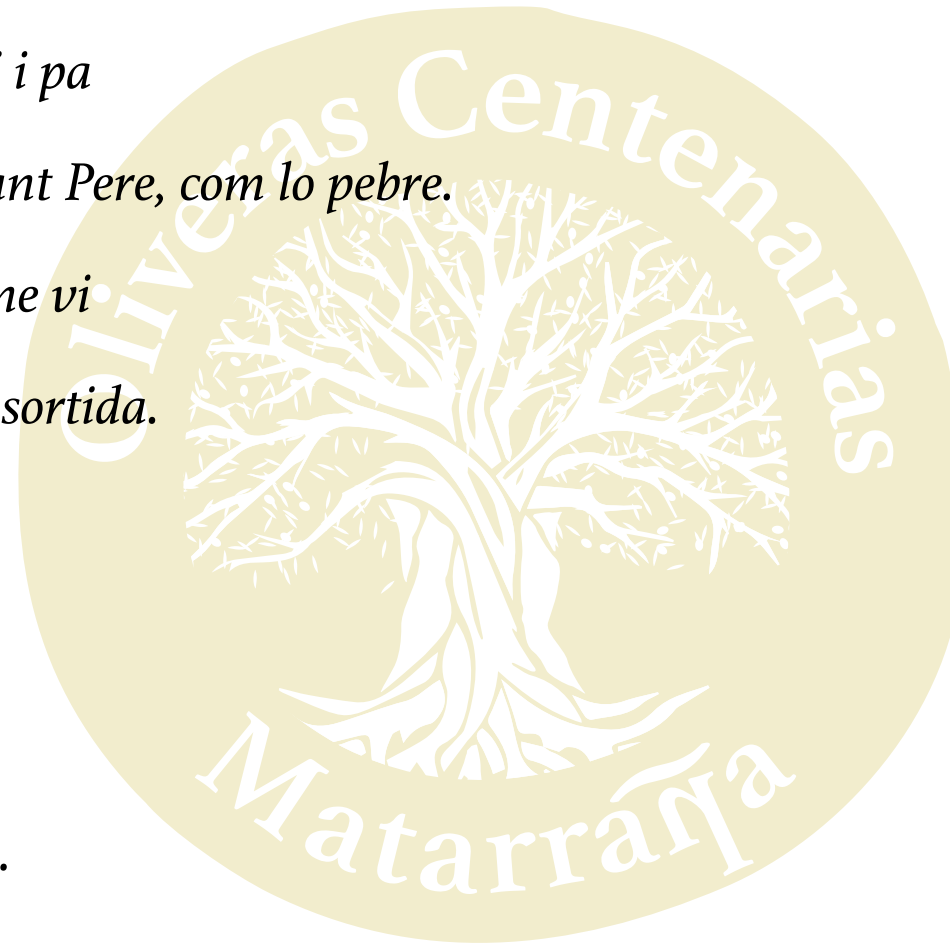
Any de bajoquetes, any d'olivetes

Any de neu, any d'olives

Qui aigua deture, blat i oli mesure.

Otros

Com les oliveres de Ràfels, per l'any que ve.





Toponimia y tradición oral

Ràfels es terreno d'oliveres no d'olives.

Dormir com una soca d'olivera

L'olivera es més agraïda que la gent, per cada una t'en torna cent

El vi calenta i l'oli alimenta

Cada mochuelo a su olivo

Any de cuc, any de suc

Cols sense oli, a la fossa

Adivinanzas

Una aqueleta curruqueta, i al cul una estaqueta.

Vaig naixer blanca com la neu, i de verd me vaig vestir, i ara que porto dol, demanen justícia per mi.

Folies y jotas

Per a cireres la Torre, per a mançanes Beseit, per a xiques Pena-roja i per a olives Calaceit.

Volta a la mola, volta al molí, una coca fina i un trago de vi.





Toponimia y tradición oral

Escarbat posa oli, posa oli,... posa oli a la llum.

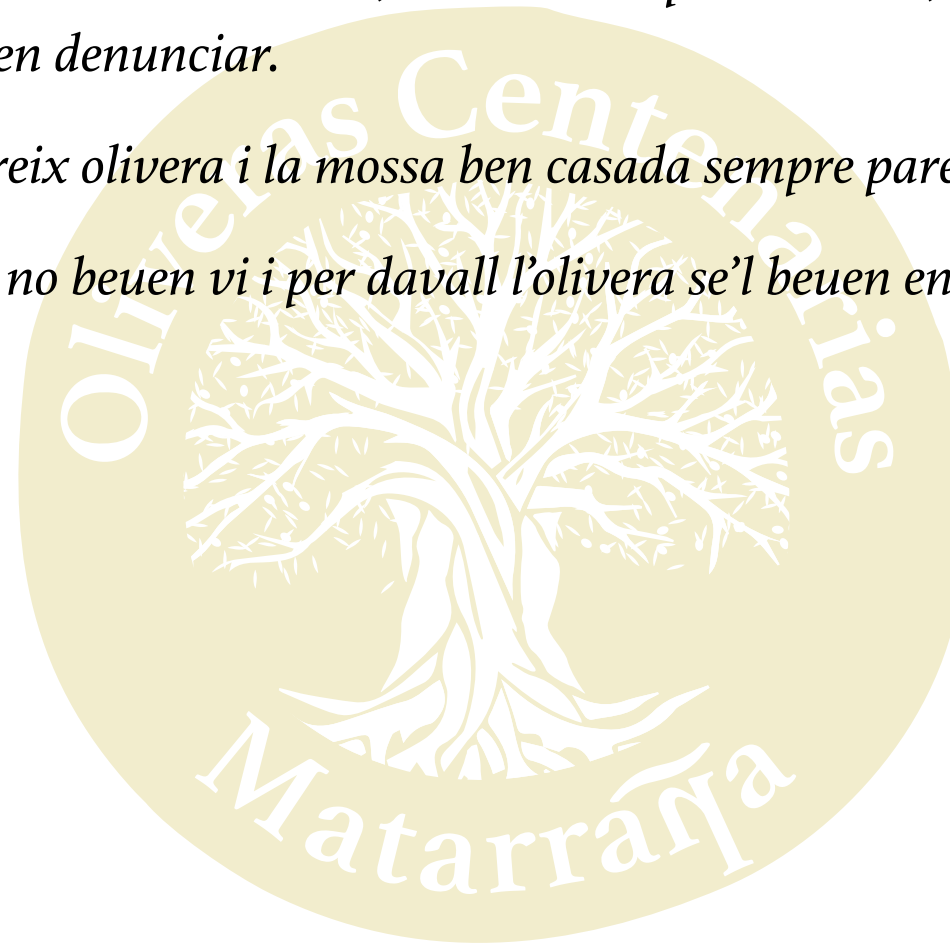
Los olivers donen oli, los carrolls de raïm vi, lo tranvia de Queretes dóna molt poc de si.

Los de la Torre són uns torrats, no tenen oli i fan ballar els gats.

L'any que d'aci hi ha olives, tres coses hai de canviar, unes ulleres per el matxo, i per a la mula un collar, i un farol que no s'apago, per a que no em puguen denunciar.

L'olivera ben plantada, sempre pareix olivera i la mossa ben casada sempre pareix donzella.

Les plegadores de olives diuen que no beuen vi i per davall l'olivera se'l beuen en un topí.





Los “habitantes” del Olivar tradicional

Fernando Zorrilla Alcaine

A pesar de la transformación del olivar tradicional durante las últimas décadas, en la actualidad continúa constituyendo un amplio ecosistema que se extiende por toda la comarca del Matarranya. Asociado al mismo encontramos una interesante representación de la fauna. Los propios troncos de las oliveras centenarias repletas de oquedades, recovecos y fendas constituyen diversos microhábitats en donde encontramos numerosos invertebrados e insectos, algunos asociados a la descomposición de la madera, otros que contribuyen a la polinización de numerosas plantas, y muchos que a su vez servirán de alimento para otras especies. Pequeños reptiles como la **salamanquesa común sargantana** (*Tarentola mauritanica*) se alimentan de gran parte de esos insectos. Otros, como la **lagartija colilarga** (*Psammodromus algirus*), encuentran en las rendijas del olivo un lugar donde protegerse. Estos espacios también sirven de refugio para pequeños mamíferos como el **ratón de campo** o **ratolí** (*Apodemus sylvaticus*), que a su vez forman parte de la cadena trófica, sirviendo de presa para zorros, tejones o diferentes aves rapaces. Ratones, topos y topillos delatan su presencia especialmente en el olivar de huerta y en terrenos sueltos, donde se aprecian pequeños montones de tierra fruto de las galerías que originan estos roedores. La presencia del **erizo común** (*Erinaceus europaeus*) pasa algo más desapercibido en este espacio, debido a sus hábitos nocturnos en los que a través de su sensible olfato busca caracoles, lombrices y otras presas que puedan servirle de sustento.





Los “habitantes” del Olivar tradicional

Especialmente interesante es la avifauna relacionada con el olivar. Aves para las que las grandes oliveras suponen un lugar en donde encontrar refugio gracias a la frondosidad de las copas y a las oquedades de los troncos. Aves que también encuentran su alimento escudriñando entre la corteza y las hendiduras de los grandes cimales en busca de insectos, o recogiendo el fruto maduro caído al suelo. Todas ellas nos muestran su presencia cada vez que visitamos un olivar, aunque por desgracia cada vez resulta más habitual en muchos de estos bancales el sonido del silencio, imponiéndose a esos cantos y trinos tan habituales.

Y es que el declive de muchas de las poblaciones de aves que encontraban su lugar de vida en el olivar es cada vez más frecuente. Es el caso del **mochuelo** o *mussol* (*Athene noctua*). La discreta figura de esta rapaz nocturna, aunque de hábitos parcialmente diurnos, era habitual en posaderos de campos abiertos, apareciendo de los huecos de las grandes oliveras o sobrevolando durante el crepúsculo en busca de pequeños roedores. Tan frecuente ha sido su presencia en los olivares ibéricos que hasta un refrán asociaba la retirada a casa de las personas después de una despedida emulando a la práctica del mochuelo “Cada mochuelo, a su olivo”. Durante las últimas décadas se ha constatado una importante disminución de sus poblaciones, resultando su presencia, más esporádica y escasa.

Algo parecido ha ocurrido con una de las especies antaño más abundantes en el olivar del Matarranya, el





Los “habitantes” del Olivar tradicional

zorzal o *tord*, cuya presencia ha ido reduciéndose paulatinamente en los olivares de secano y en las riberas. Entre las causas asociadas al declive de algunas de estas poblaciones figuran el uso de productos fitosanitarios y la transformación de las condiciones que permiten su desarrollo y alimentación así como la persecución a la que son sometidos en otros países pues no debemos de olvidar que es una especie migratoria. Dentro de los zorzales, el **zorzal común** o *tord* (*Turdus philomenos*) y el **alirrojo** (*Turdus iliacus*) son los más habituales en nuestros olivares, pasando la invernada en el entorno de los mismos, en donde se alimentan de larvas, coleópteros, caracolillos y como no, olivas, fruto que gracias a su contenido graso les proporciona un importante valor nutritivo. Por ello, tradicionalmente, en el imaginario popular se producían anécdotas donde era frecuente atribuir a los bandos de zorzales amplios daños en las cosechas de las olivas, y así en las tertulias y conversaciones de las largas tardes de domingo algunos agricultores aseguraban haber visto casos en donde estorninos y zorzales marchaban con tres olivas en cada vuelo (una en el pico y dos en las garras). En general, la abundancia de zorzales era tal que en torno a ellos existían diferentes tácticas de caza tradicional desde la parada de cepos utilizando generalmente gusanos de alambre como cebo, que se reconocían o inspeccionaban durante la mañana y la tarde, hasta el amonchamiento, sistema de caza nocturna aprovechando los días de aire que se acompañaba de un carburo o luminaria y que consistía en tratar de sorprender a las aves en su posadero derribándolas de un golpe





Los “habitantes” del Olivar tradicional

de pala. Podemos hablar también de las barracas, las varetas con vizco o muérdago, y las losetas, sistema todos artesanales y de singular destreza al igual que los lazos elaborados con pelo de caballerías. Y es que los tordos han supuesto un importante aporte alimenticio durante décadas en las dietas de las familias agrícolas del Matarraña.

Durante los días precedentes a las olas de frío es frecuente una mayor presencia de zorzales, algunos de ellos más esporádicos y ocasionales como el **zorzal real** (*Turdus pilaris*) que destaca por sus tonalidad marrón y azul grisáceo, así como por su mayor tamaño respecto a sus congéneres. Su presencia se encuentra condicionada por la dureza de los inviernos en sus localidades de origen ya que habitualmente en áreas como el Matarraña no es frecuente ver ni un solo individuo de esta especie. También resulta fácil observar el vuelo del **zorzal charlo** o *griva* (*Turdus viscivorus*), ave más asociada a las zonas de olivar entremezcladas con pinares en donde abunda el muérdago. Otro tipo de túrdidos como el **mirlo** o *merla* (*Turdus merula*) y el **estornino** o *estornell* (*Sturnus vulgaris*) cuyo vuelo en grupo trazando formas en el aire despiertan nuestro interés, son también aves de presencia habitual en el olivar tradicional. Tan habitual que hasta alguna marca de aceite eligió llevar esos nombres.

En algunos lugares en donde el olivar se enriquece con el regadío tradicional que proporcionan cauces como el Matarraña, el Algars o el Tastavins, la biodiversidad se incrementa. El olivar acoge además numerosas especies de insectívoros que revolotean por el entorno de sus ramas como el **verdecillo** o *verderol*, (*Serinus serinus*), la **curruca capirotada** o *capnegret* (*Sylvia atricapilla*), el **colirrojo tizón** o *cul-roget* (*Phoenicurus ochruros*) y el **petirrojo** o *pit-roget* (*Erithacus rubecula*) por citar sólo algunas. Habitual del olivar es también el **pito**



Los “habitantes” del Olivar tradicional

real o pigot (*Picus viridis*) más conocido por carpintero, especie hoy escasa y difícil de observar a pesar de ser frecuente hasta hace pocos años. Diversos estudios apuntan a que el abuso producido durante décadas en el uso de herbicidas e insecticidas sistémicos que producían efectos directos en las plantas e indirectos en la fauna entomológica a las que estaban asociadas, han provocado efectos perjudiciales en la cadena alimenticia que aún perduran hoy en día y que han afectado a las especies más sensibles mermando sus poblaciones.

Entre la lista de otras especies que visitan de forma esporádica el olivar encontramos lagartos, conejos, liebres (cada vez más escasas), perdices, jabalís, tejones, ginetas, zorros, etc. Y es que el olivar es un espacio lleno de biodiversidad, aunque en ocasiones solo sea utilizado de paso.





La helada del 56

Fernando Zorrilla Alcaine

La ubicación geográfica del Matarraña ocasiona que a lo largo del año se sucedan fuertes contrastes climatologicamente hablando. Resulta habitual que durante los meses estivales sean frecuentes los episodios en los que se suceden altas temperaturas acompañados de una escasez de precipitaciones que en ocasiones se convierten en largos periodos de sequía, poniendo a prueba la resistencia de la vegetación. Ocasionalmente, durante los duros inviernos, también se producen periodos de varios días en los que se producen fuertes heladas. Estas heladas, recurrentes y cíclicas cada ciertos años, han provocado a lo largo de los siglos importantes daños y en ocasiones han llegado a producir la muerte de muchos ejemplares de oliveras. Durante el pasado siglo XX hubo dos fuertes heladas que todavía se recuerdan en la comarca. Una fue la del invierno de 1937-1938, en plena guerra civil española, coincidiendo con episodio de la batalla de Teruel. La otra, que sigue marcando un hito histórico por la afección que supuso al olivar y su repercusión social en el territorio, fue la de 1956, año que continúa siendo en la actualidad una referencia en el Matarraña y en todo el Bajo Aragón Histórico, ya que hasta la primera mitad del siglo XX, el olivar constituyó la principal fuente de la economía local en la mayoría de los pueblos del Matarraña. De hecho suponía en muchas casas la única fuente de ingresos que se obtenía, ya que otros productos como la viña, el cereal o las hortalizas se destinaban en su mayor parte al autoconsumo.





La helada del 56

El escritor y periodista matarrañense Lluís Rajadell supo describir de forma clara y ampliamente documentada en su libro “1956, l’any de la gelada” algunos de los aspectos más significativos que sucedieron durante esos meses. Una publicación que desde estas líneas animamos a leer para conocer con más detalle algo más acerca de las consecuencias que provocó esta tremenda helada.

Un mes de febrero helador

Durante el mes de Febrero de 1956 gran parte de nuestro país sufrió una intensa ola de frío polar siberiano de carácter extraordinario que llegó a congelar hasta el mismo río Matarraña. Coincidiendo con la celebración del día de la Candelera, el 2 de Febrero, el territorio matarrañense comenzó a sufrir una sucesión de fuertes heladas que se alargarían prácticamente durante todo el mes, llegando a alcanzar en su máximo exponente los -14° bajo cero.

Todo ello vino acompañado de un cierzo helador que acentuaba la sensación de frío. De hecho se considera la ola de frío más intensa que ha recibido el arco mediterráneo durante el siglo XX, tanto por su excepcional duración como por la intensidad de las heladas.





La helada del 56

¿Cómo afectó el hielo a las Oliveras?

Los expertos consideran que las oliveras comienzan a morir cuando el termómetro baja de los $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ de manera recurrente, algo que durante ese mes ocurrió en repetidas ocasiones de forma persistente y que provocó como consecuencia la aparición de un paisaje apocalíptico en el que las oliveras fueron tornándose en un color rojizo que modificó el paisaje, y que supuso cuando fueron pasando las semanas, que los árboles perdieran las hojas y no rebrotaran, quebrándose y abriéndose muchos troncos y cimales de las grandes oliveras como consecuencia del frío y causando la muerte de muchos ejemplares.

Algunos de ellos fueron arrancados (no fueron muchos, ya que la mecanización del campo era muy incipiente y apenas había algún tractor, por lo que esas faenas debían de realizarse a fuerza bruta). Otros fueron cortados a ras de la zueca, permitiendo el desarrollo posterior de algunos pollizos con la intención de volver a formar el árbol.

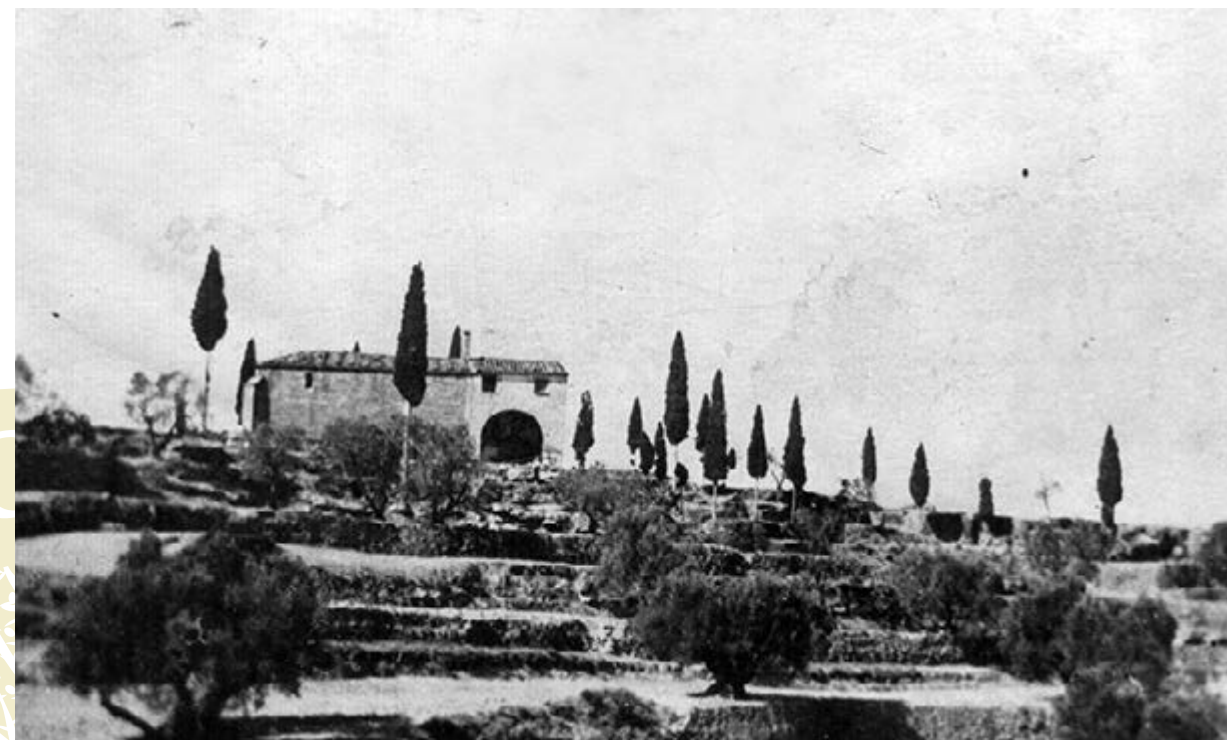
Debido a la magnitud de los árboles afectados, para realizar estas faenas se formaron grupos de trabajadores que se especializaron en cortar las oliveras dañadas y transformarlas en leña. Las tareas se realizaban con tronizador en el caso de la corta de troncos y cimales, y posteriormente se abrían los fustes con mallos,

Durante meses, solo el sonido de los mallos, tascos y astrales rompieron el silencio en los bancales del olivar matarrañense.



La helada del 56

tascones y astrales, llegando a convertirse sus golpes en el sonido habitual que rompió el silencio de los campos de oliveras matarrañenses durante un largo periodo de tiempo. Durante meses se hicieron un gran número de toneladas de madera con destino a los hogares, generando un negocio como consecuencia de la calamidad. En pocos años, se arrancaron centenares de hectáreas de olivar. En algunos casos en los que se estimaba que los árboles no estaban excesivamente afectados, se optó por escamochar las oliveras para que rebrotará rama nueva, aunque el árbol tardó varios años en recuperarse.



¿Qué consecuencias tuvo en el Matarraña?

Para volver a poner las oliveras en producción y recoger una cosecha aceptable se necesitaban en torno a quince años. Por ello, numerosos labradores tuvieron que buscar alternativas a su actividad. Entre los que se quedaron, algunos de ellos fueron a las minas de carbón de Beceite, otros, los que más, apostaron por la plantación de viña, cultivo que podía comenzar a producir a partir del cuarto año, y que permitiría con el tiempo pasar a ser una de las principales fuentes alternativas de ingresos agrícolas tras el bache sufrido por la pérdida del olivar. También el almendro comenzó a introducirse con fuerza complementando la economía agraria



La helada del 56

de los que decidieron quedarse en el campo. Comenzaron entonces a aplicarse nuevas técnicas de cultivo en el olivar, destacando en el caso que nos ocupa, el abandono de la poda tradicional que eliminaba muy poca rama y permitía la existencia de mucha leña en el árbol, conformando oliveras de grandes dimensiones que en ocasiones constituían grandes bosques de oliveras. Aunque reticentes en un principio, los agricultores fueron introduciendo poco a poco el nuevo tipo de poda, que se transformó para acentuar la eliminación de madera con la intención de conseguir una mayor productividad del árbol al generar brotes jóvenes y vigorosos.

Como consecuencia de aquella situación que generó falta de trabajo para numerosos jornaleros y pequeños agricultores, comenzó a generarse un proceso de emigración a las grandes ciudades que provocó la despoblación de muchas de las poblaciones afectadas por las heladas. Este proceso de abandono del medio rural se vio incrementado por los planes de desarrollo franquistas que incentivaron la marcha de muchos agricultores a la ciudad, en busca de una mejora de las condiciones de trabajo y de una mayor prosperidad. Solo durante la década de los años cincuenta la comarca del Matarraña perdió algo más del 15% de habitantes, con destino fundamentalmente a Barcelona, y a otras ciudades como Zaragoza o Valencia. La helada del 56 marcó un antes y un después en la vida de miles de matarrañenses dedicados hasta entonces a la recolección de la oliva y a la producción de aceite.

Durante la década de los 50 la comarca del Matarraña perdió más del 15% de habitantes



Curiosidades olivareras

Fernando Zorrilla Alcaine y David Arrufat Andreu

Ganchos y escaleras

¡Al gancho! Esta era una expresión muy utilizada para comenzar o continuar con la tarea de la recolección de la oliva. Su origen tiene que ver con la utilización del llamado gancho, un pequeño palo de madera de sabina acabado con un saliente en el extremo más recio. Con esta herramienta tradicional que se utilizaba en el proceso de recolección, se golpeaban las ramas de las grandes oliveras para que soltaran el fruto, la oliva, y cayera en las grandes mantas (*les borrases*) que se extendían por el suelo. El gancho podía utilizarse por los recolectores desde el suelo para golpear las ramas más bajas, desde los grandes cimales para aquellos que eran más ágiles, y desde las grandes escaleras que se apoyaban en la Oliveras para acceder a las partes más altas de las mismas.

Esas escaleras podían llegar a ser hasta de 28 peldaños o travesaños, aunque lo habitual es que rondaran entre 18 y 22 peldaños. Peldaños habitualmente fabricados con sabina negra, una madera muy resistente que se obtenía de los arbustos del mismo nombre, relativamente frecuentes en los montes del Matarraña. Los costeros o laterales de la escalera solían ser de pino del terreno o de chopo, una madera más ligera que facilitaba su transporte de árbol en árbol. Debido a su longitud muchas de estas escaleras permanecían campaña tras campaña en la finca donde se utilizaban.





Curiosidades olivareras

L'esclop

La facilidad de propagación de esquejes para reproducir las Oliveras y más concretamente las de variedad empeltre han permitido que este sistema de plantación se haya utilizado de forma tradicional en la plantación de nuevos árboles. El sistema es muy sencillo. Se trata de arrancar con la azada un trozo de madera de la *soca* (zueca) que tenga al menos un *ull* o yema latente que le permita una vez metido en tierra y regado que pueda desarrollar un brote por el que se desarrolle la futura olivera. Una curiosidad facilitada por el alto índice de arraigo de esta variedad. A la forma de arrancar el material vegetal a plantar se le denomina esclop en el Matarraña.

El Olivo de mayor altitud

Las condiciones físicas y biológicas del olivo le impiden que pueda tener una viabilidad en su desarrollo óptimo a partir aproximadamente de los 800 metros de altitud, especialmente por el riesgo de heladas. En la comarca del Matarraña este aspecto puede comprobarse si realizamos un seguimiento de la distribución del olivar. Los términos y partidas más próximas a los Ports son más escasos en la localización de grandes ejemplares debida a la altitud encontrando en estas zonas un olivar más residual que progresivamente va desapareciendo. Un ejemplo muy gráfico de ello lo encontramos en la pista que se encamina a las Roques del Masmut,





Curiosidades olivareras

a la salida de la población de Peñarroya, desde donde podemos visualizar perfectamente hasta donde llega la distribución y limitación del olivar comarcal. Otro ejemplo lo tenemos en Torre de Arcas, donde se han localizado en las proximidades del Tossal de les Oliveres los ejemplares ubicados a mayor altitud entorno a los 820 metros, constituyendo el límite de distribución comarcal con presencia de olivos.

Oliveras Legendarias

Resulta habitual encontrar en muchas localidades referencias a la existencia de grandes árboles que acabaron por desaparecer fruto de diferentes vicisitudes: (el Pi de la Orde en La Fresneda y la Carrasca de Torre Manero en Torre de Arcas por vendavales, el Olmo del Molinet d'en Vidre en Cretas por grafiosis, etc). En el caso de las Oliveras también resultan habituales las referencias relacionadas con la existencia de grandes ejemplares que acabaron sus días como consecuencia de las efectos naturales relacionados con la climatología, fundamentalmente las heladas, o por haber sido arrancados por la acción del hombre. Una fortaleza, la de las grandes Oliveras, que las distingue de otros árboles cercanos con los que comparte espacio. Solo el hielo asociado a las bajas temperaturas permanentes han conseguido doblegarlas.

Una de las referencias relacionadas con las Oliveras legendarias en el Matarraña la encontramos en Monroyo, donde existe en la actualidad una partida conocida como la Olivera de Omella, en donde se hace referencia a la existencia de una gran Olivera que da nombre a la partida y que ya desapareció a mediados del siglo XX al parecer tras una fuerte helada. Algunos vecinos de Monroyo nos indican que hasta hace unos años aun se localizaban parte de los restos de su zueca en las inmediaciones de la finca donde se ubicaba.



Curiosidades olivareras

Las Oliveras benditas

Algunas oliveras mantenían una estrecha relación con las iglesias parroquiales de algunos de los pueblos del Matarraña debido a que el aceite que producían se destinaba a la alimentación de la luminaria de esas iglesias, más conocidas como llantias. Las llantias eran recipientes que proporcionaban una iluminación débil pero permanente a los sagrarios mediante una llama alimentada por el aceite de oliva. Las oliveras de donde se obtenía el aceite eran de propiedad de la iglesia o bien se permitía el aprovechamiento de las mismas para destinarlas a ese fin. Este es el caso de una de las Oliveras Centenarias catalogadas, la conocida como Olivera de la Llàntia, en Cretas, que toma el nombre del destino al que se utilizaba el aceite que producía.



Olivera de la Llantia

Como decía, no es la única. En Valdeltormo aún podemos ver la Olivera de la Mare de Déu, un árbol situado cerca de la población que no destaca especialmente por sus dimensiones pero que tenía asociada a su historia esta curiosa utilidad. Otros casos se encuentran distribuidos por otros lugares del Matarraña, como la Olivereta de Nostre Señor en La Fresneda, que igualmente destinaba el aceite que proporcionaban sus olivas para alimentar la luminaria de la capilleta dedicada a este santo.

Relaciones entre matarrañenses

La cultura del olivo se vincula también a las relaciones entre los vecinos y pueblos de la comarca. Era



Curiosidades olivareras

principalmente durante el periodo de la recolección de la oliva cuando esas relaciones se intensificaban.

Antes de la mecanización del campo en aquellas localidades donde la producción era más abundante, y más si la cosecha era buena, solía haber una gran demanda de trabajadores que en muchas ocasiones venían expresamente de otras partes de la comarca. Generalmente provenían de municipios que se encontraban a mayor altitud y que por lo tanto la producción solía ser menor. Principalmente eran jóvenes que veían una oportunidad de aportar un sueldo extra a sus economías familiares.



Por norma, los hombres solían ser contratados como jornaleros recolectando la oliva en el campo o bien trabajando en los molinos. Las mujeres por su parte lo hacían como ‘plegadoras’ en el campo o como ‘tradoras’ en los molinos. La forma de trabajar era manual y muy prolongada en el tiempo, hecho que hacía que se fomentaran lazos de amistad y compañerismo. Esto no solo ocurría entre las cuadrillas de trabajadores contratados sino también entre propietarios y jornaleros, ya que en la mayoría de los casos eran pequeños agricultores que se veían obligados a buscar gente para que les ayudaran en la recolección. Existía como una especie de contrato verbal que hacía que una misma persona fuera contratada por la misma familia año tras año, esto acababa generando por norma unas relaciones de amistad que perdurarían en el tiempo.



Curiosidades olivарeras

Además, las dificultades para desplazarse entre poblaciones hacían que estas personas venidas de fuera se quedarán viviendo temporalmente en los pueblos a donde acudían a trabajar. Generalmente el agricultor que los contrataba solía buscarles un lugar donde alojarse durante todo este tiempo, e incluso en algunos casos convivían con la misma familia, lo que fomentaba aún más si cabe, las relaciones.



Junto a los jornaleros que venían de otras poblaciones también había personas o familias enteras que acudían a trabajar en la recolección a *estall* (destajo). Incluso aquellos que podían compraban campos que cultivaban directamente. Estas personas se alojaban durante la temporada de recolección bien en las propias masías o masadas que trabajaban o en casas de la localidad a la que acudían. La convivencia entre los habitantes de las masías cercanas se basaba en la solidaridad que era el principio de una verdadera amistad. Lo que está claro es que la población en estos municipios crecía durante el periodo de recolección.

Era en los tiempos de ocio cuando aún más si cabe se fomentaban esas relaciones. Los domingos por la tarde se acudía a las tabernas, al cine o a los lugares donde había baile (lo ball) y allí se acababan de forjar los lazos de amistad que perdurarían a lo largo de la vida de sus protagonistas. Se compartían también aquellas fiestas de invierno que coincidían durante el tiempo de recolección: *Sant Antoni, Carnestoltes*,... Fruto de esta



Curiosidades olivareras

convivencia continuada era normal que surgiera alguna pareja. Y también había algunos recién casados que optaban por pasar su luna de miel recogiendo olivas.

Eran otros tiempos y otras formas de relacionarse, pero lo que está claro es que se fomentaban verdaderas amistades que perdurarían durante el tiempo.

Oliveres Mil·lenaries:

Fruto del inventario de olivos milenarios que realizó la Mancomunidad de la Taula del Senia, a la que pertenecen las poblaciones de Peñarroya de Tastavins, Valderrobres y Beceite, en Peñarroya de Tastavins se inventariaron 3 olivos milenarios de variedad empeltre, en las inmediaciones del casco urbano, cerca de la sede Dinópolis Inhóspitak, que se han señalizado formando un itinerario que recorre estos olivos monumentales.





Un recorrido por algunas de las Oliveras Centenarias catalogadas del Matarranya

- ▶ Olivera Mas d'en Gerra
- ▶ Oliver del Suavo
- ▶ Olivera de la Sort
- ▶ Olivera de Sant Pere Màrtir
- ▶ Olivera de les Planes
- ▶ Olivera del Pla
- ▶ Olivera del Tossal
- ▶ Olivera de la Fosseta



Olivera Mas d'en Gerra

Municipio: Arens de Lledó/ Arenys de Lledó

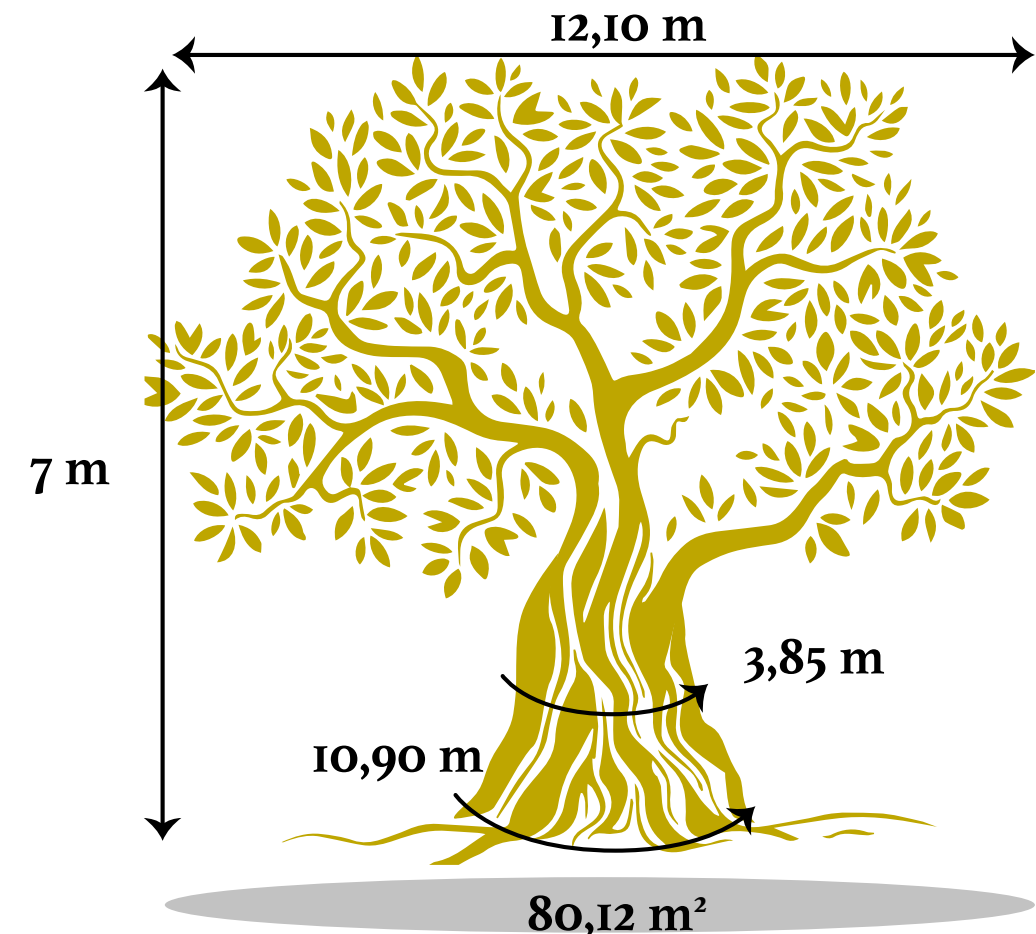
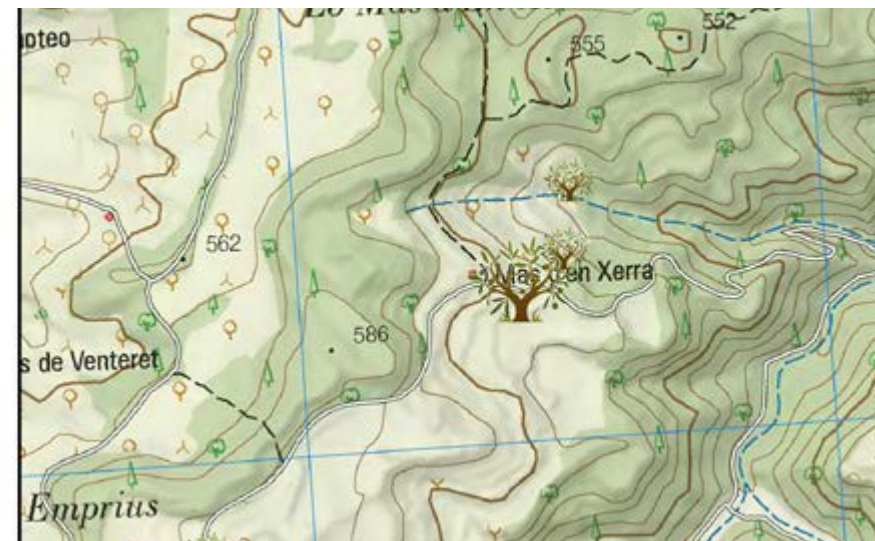
Paraje: Mas d'en Gerra

Variedad: Empeltre

Edad estimada: 712 años

Coordenadas UTM (ETRS89 H31): X 267419, Y 4538308

Como llegar: Este olivo se ubica en la Ruta de los Túmulos funerarios del Matarraña (PR-TE-200), cuyo camino empieza a 3 kilómetros de la población de Cretas, en la carretera A-1413 que va desde Cretas a Calaceite. Tras recorrer un kilómetro y medio aproximadamente de camino agrícola desde la carretera, se encuentra esta Olivera catalogada.



Olivera Mas d'en Gerra



La ruta de los túmulos funerarios ibéricos (s. VII-VI .C.) discurre entre campos de cultivo y nos permite descubrir unos monumentos funerarios de carácter megalítico compuestos por una cista hecha a base de losas de piedra y un anillo de piedras circular que le otorga una forma tamboriforme. Al final del recorrido y muy próximo al Mas d'en Gerra se sitúa, una enorme carrasca bajo la que se ubican unos grabados rupestres sobre una plataforma rocosa bajo la que mana una fuente. Cerca también de los grabados, se ubica este majestuoso olivo centenario, cuya edad se estima en unos 712 años. Es un ejemplar de enormes dimensiones que presenta un tronco macizo y esbelto, que a la altura de 1'5 metros se bifurca en dos grandes 'cimales'.





Oliver del Suavo

Municipio: **Calaceite / Calaceit**

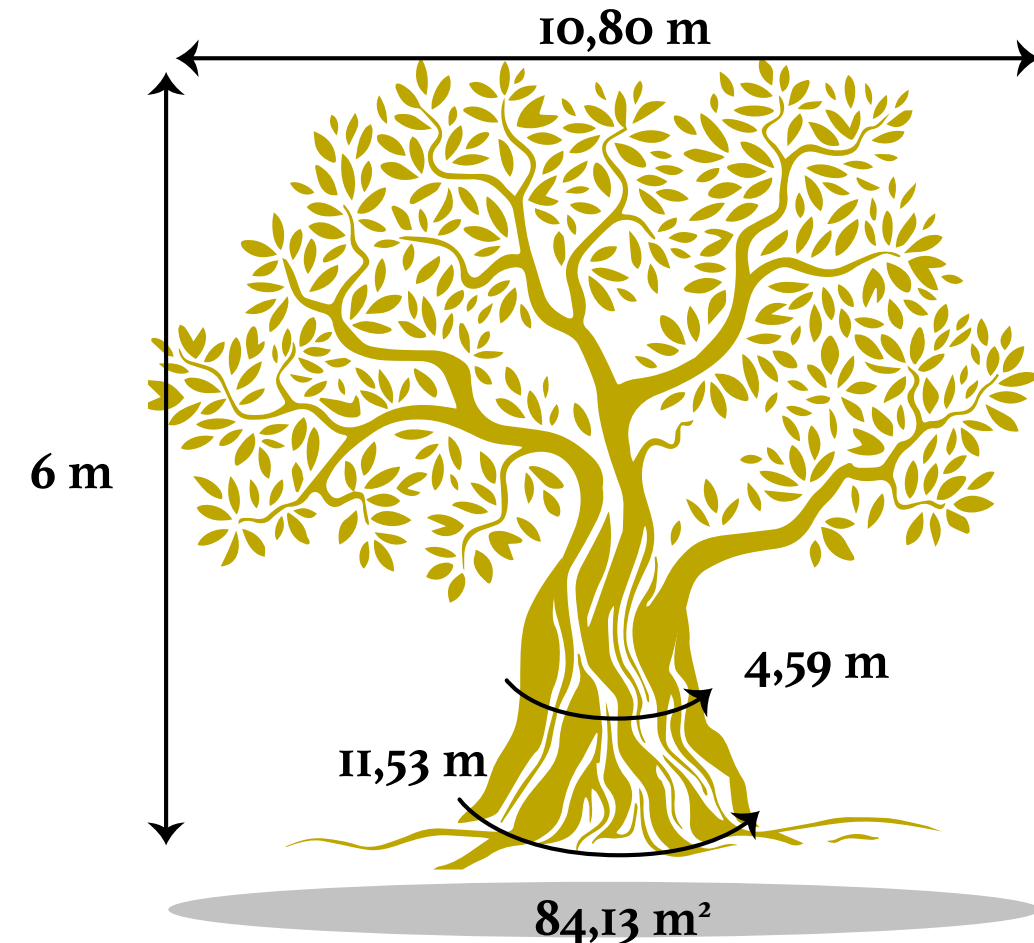
Paraje: **Barranquet**

Variedad: **Empeltre**

Edad estimada: **853 años**

Coordenadas UTM (ETRS89 H31): X 264472, Y 4544812

Como llegar: Próximo a la población de Calaceite, tomamos el camino del cementerio, que parte de la carretera N-420 frente al Polígono Industrial 'Las Lagunas'. Veremos una bifurcación y tomamos el camino de la derecha, e inmediatamente el de la izquierda, y a unos 300 metros se sitúa este olivo centenario.



Oliver del Suavo

Se trata de uno de los olivos de variedad empeltre más longevos de la comarca, con una edad estimada de unos 853 años. A pesar de ello es un ejemplar vigoroso, con un tronco robusto con una gran oquedad en la parte baja, y una copa densa. Está en la partida de la Pedrera, desde la que podemos apreciar las motas verdes que genera el paisaje del olivo a base de bancales de olivos centenarios delimitados con márgenes de piedra seca. Y está muy cerca de Calaceite, población cuyo Conjunto Histórico esta declarado Bien de Interés Cultural, compuesto por su Iglesia barroca, ayuntamiento renacentista, casas solariegas de piedra sillar... una gran riqueza patrimonial fruto de la expansión del cultivo del aceite en el siglo XVIII.





Olivera de la Sort

Municipio: Fórnoles / Fòrnols

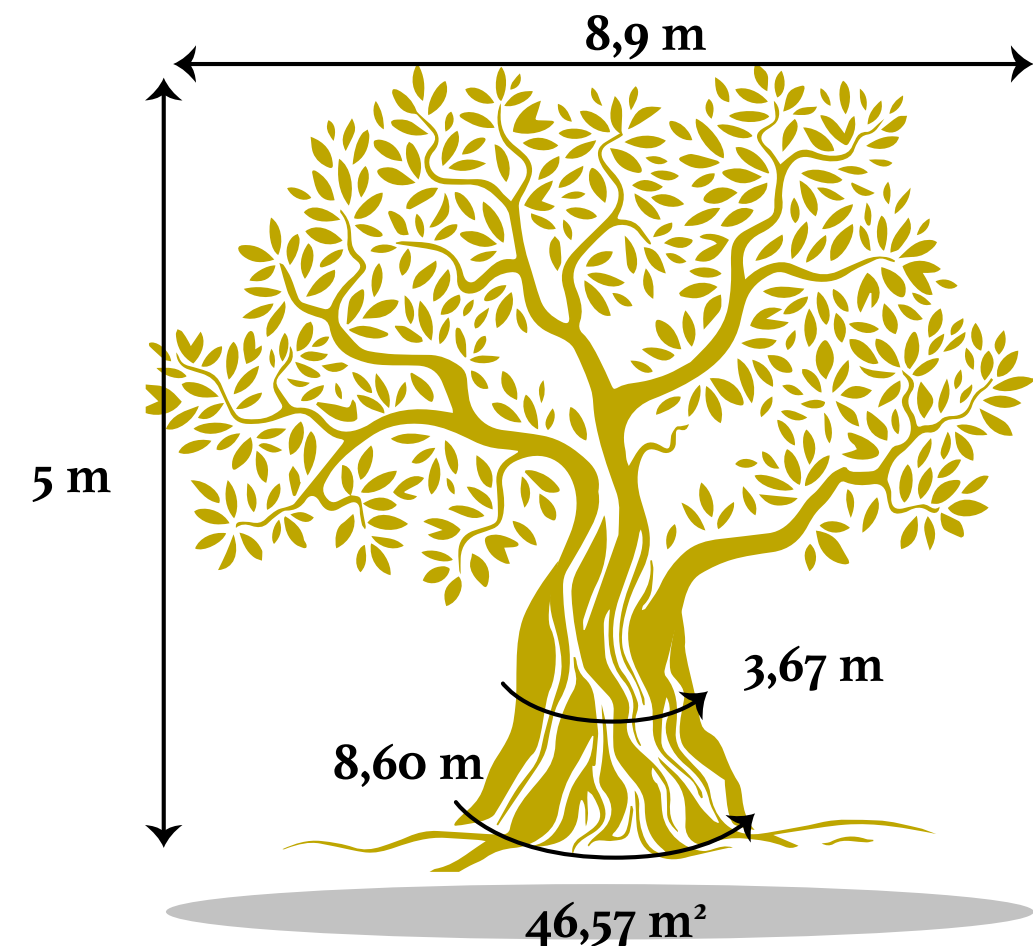
Paraje: Serveres / Sort

Variedad: Empeltre

Edad estimada: 678 años

Coordenadas UTM (ETRS89 H31): X 246575, Y 4531657

Como llegar: Desde Fórnoles, tomamos la carretera TE-V-3004 que se dirige a la Nacional-232. A unos 800 metros se toma un camino al lado izquierdo, y tras recorrer unos 150 metros se encuentra esta Olivera centenaria.



Olivera de la Sort

En esta partida de La Sort, desde donde podemos observar la silueta del esbelto campanario barroco de la iglesia de Fórnoles, encontramos un conjunto de olivos centenarios de gran porte. En este caso, se trata de un ejemplar cuya edad se estima en 678 años. El crecimiento irregular ha provocado que su gran tronco robusto presente formas muy particulares con protuberancias y hendiduras. Presenta un hueco central que sirve de cobijo para varias especies animales.





Olivera de Sant Pere Màrtir

Municipio: **Fuentespalda / Fondespatla**

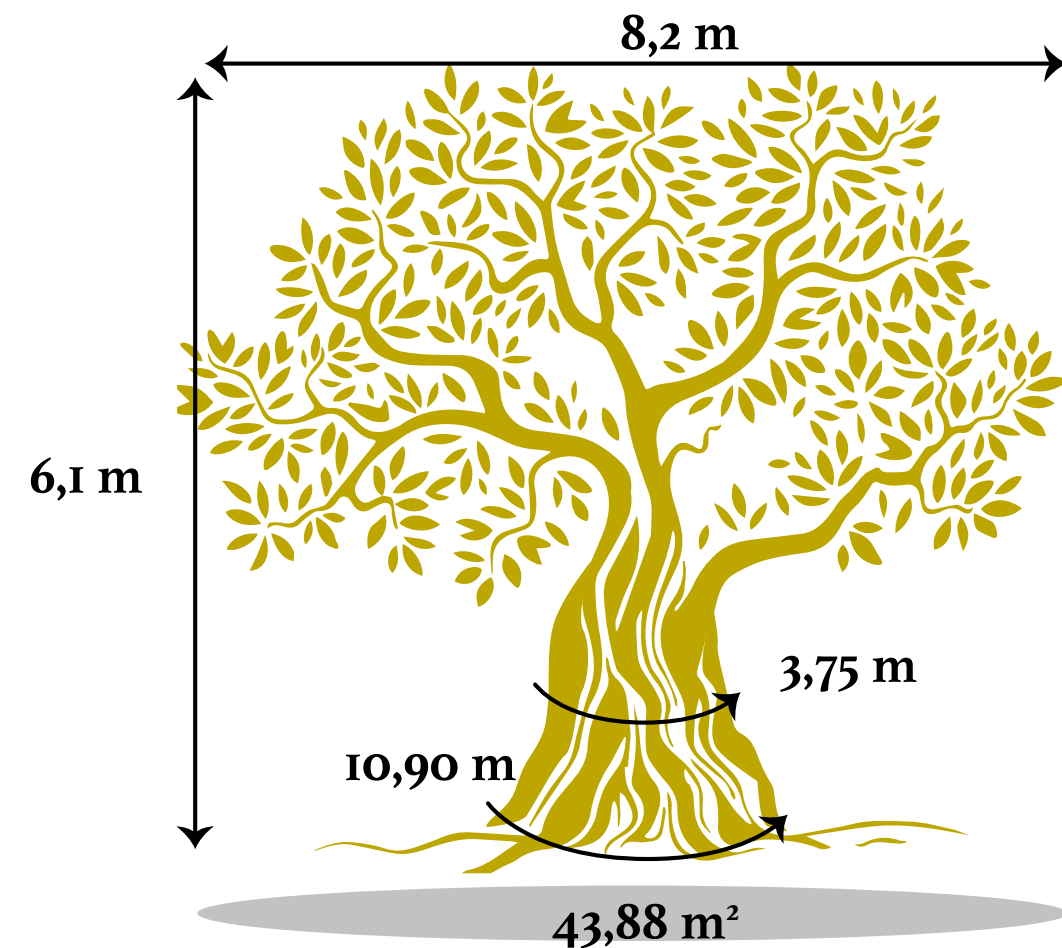
Paraje: **Sant Pere Màrtir**

Variedad: **Empeltre**

Edad estimada: **693 años**

Coordenadas UTM (ETRS89 H31): X 253094, Y 4526681

Como llegar: Desde Fuentespalda, tomamos el camino que parte de las piscinas, que se dirige hacia Valderrobres y está señalizado como IE-039 'Pels camins del Matarranya'. Tras unos 6 kilómetros llegamos a la ermita de Sant Pere Màrtir, y a escasos metros está este olivo.



Olivera de Sant Pere Màrtir



Se trata de un olivo de grandes dimensiones que forma parte de un conjunto de olivares que se concentran en esta zona de la derecha del río Tastavins (aquí se aglutina buena parte de la producción olivarera de las poblaciones de Fuentespalda y Ráfales y también algunos del término de la Portellada). Este motivo explica que junto a la ermita de Sant Pere Màrtir, una sencilla obra del siglo XVIII, también se ubican los restos de un antiguo molino de aceite que estuvo en funcionamiento hasta la Guerra Civil. Se conservan las tres prensas de viga compuestas por tres enormes pilares dobles de piedra sillar donde se apoyaban las prensas de barra para la extracción del aceite, y alguna pila de piedra y ruedas de moler.





Olivera de les Planes

Municipio: La Fresneda / La Freixneda

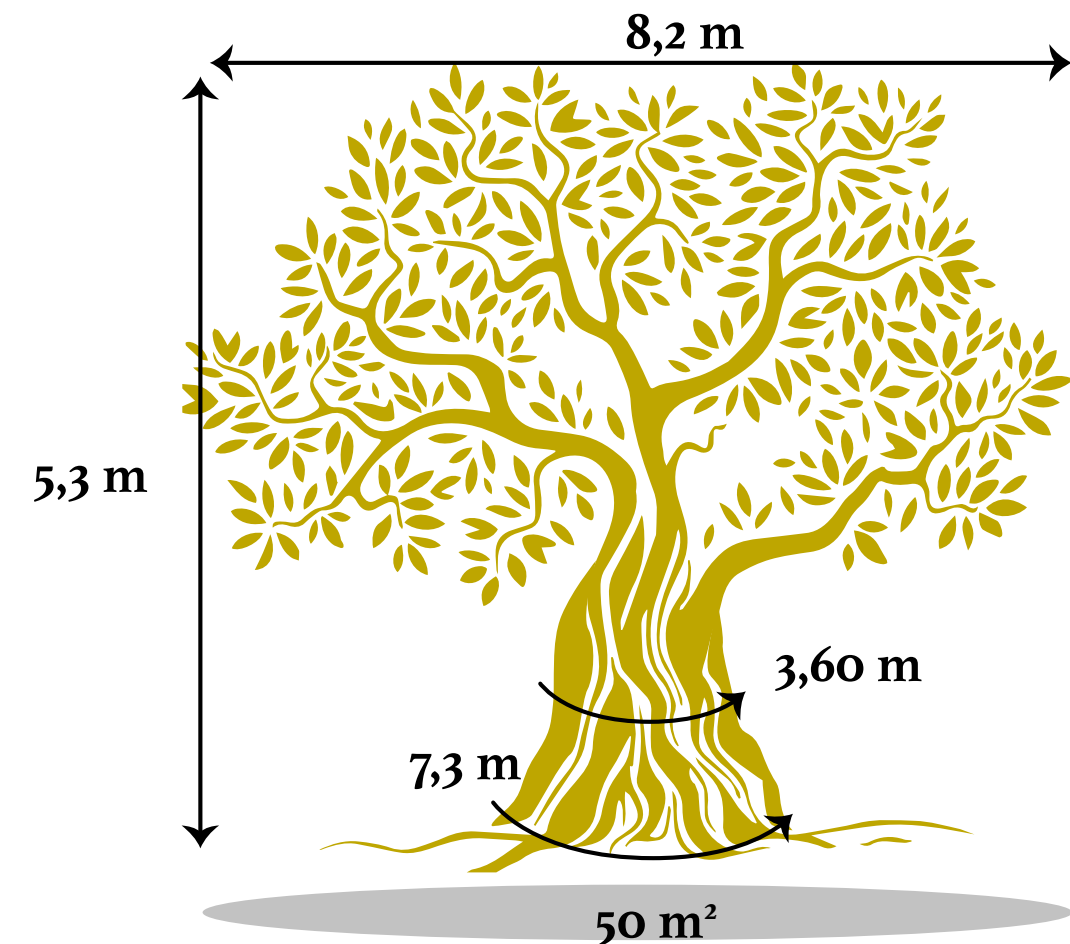
Paraje: Les Planes

Varietad: Empeltre

Edad estimada: 665 años

Coordenadas UTM (ETRS89 H31): X 254822, Y 4535040

Como llegar: Desde La Fresneda, se toma la carretera TE-V-300I dirección a Torre del Compte. A unos 600 metros a mano derecha, encontramos un camino y allí, a pie de la antigua carretera se sitúa esta Olivera.



Olivera de les Planes



Este ejemplar forma parte de un espectacular conjunto de olivos que se sitúan en la partida de Les Planes, desde donde podemos observar una gran mata verde de olivos con el pueblo de La Fresneda al fondo, cuyo Conjunto Histórico está declarado Bien de Interés Cultural, entre el que destaca su Iglesia barroca, el ayuntamiento renacentista con su lonja, los porches de la Calle Mayor, sus casas palaciegas.... Es de la variedad empeltre y su edad se estima en 665 años. Es un vigoroso ejemplar con un robusto tronco que a los 2 metros se bifurca en dos brazos, observándose un tercero cortado.





Olivera del Pla

Municipio: **La Portellada**

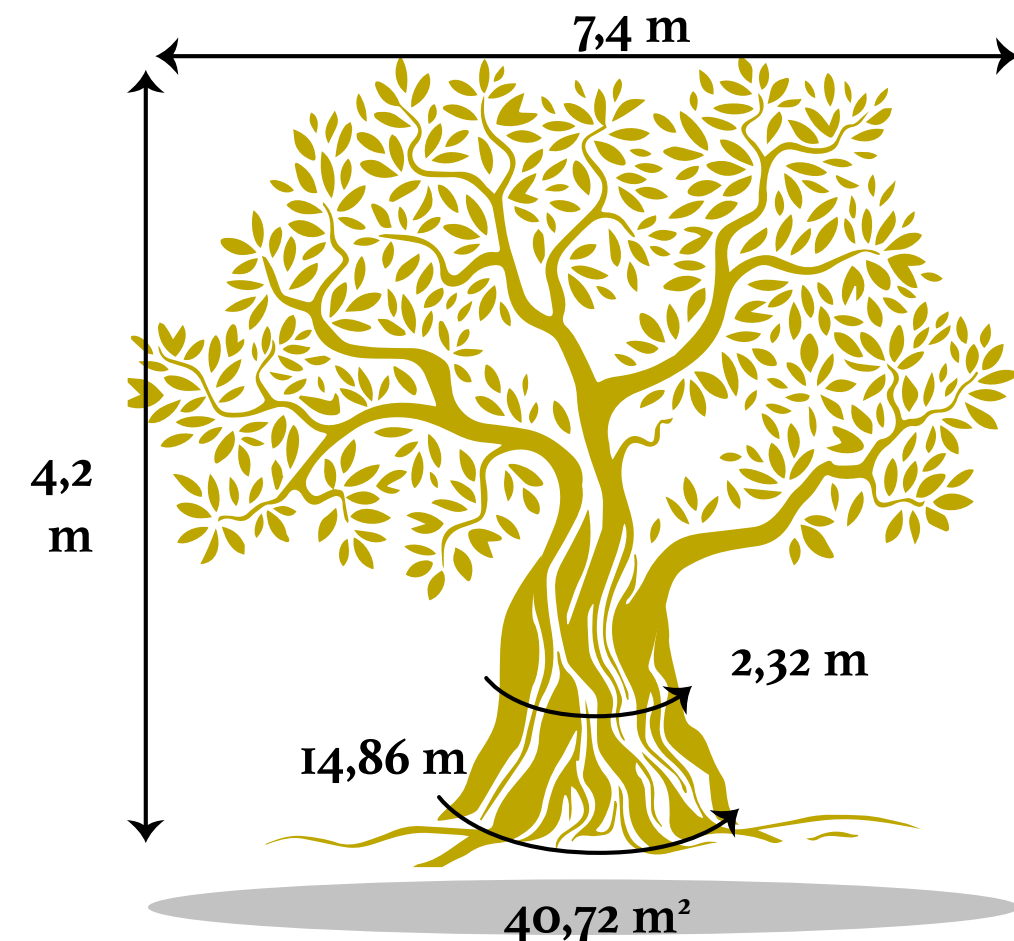
Paraje: **Planes de la Elvira**

Variiedad: **Empeltre**

Edad estimada: **422 años**

Coordenadas UTM (ETRS89 H31): X 252153, Y 4530726

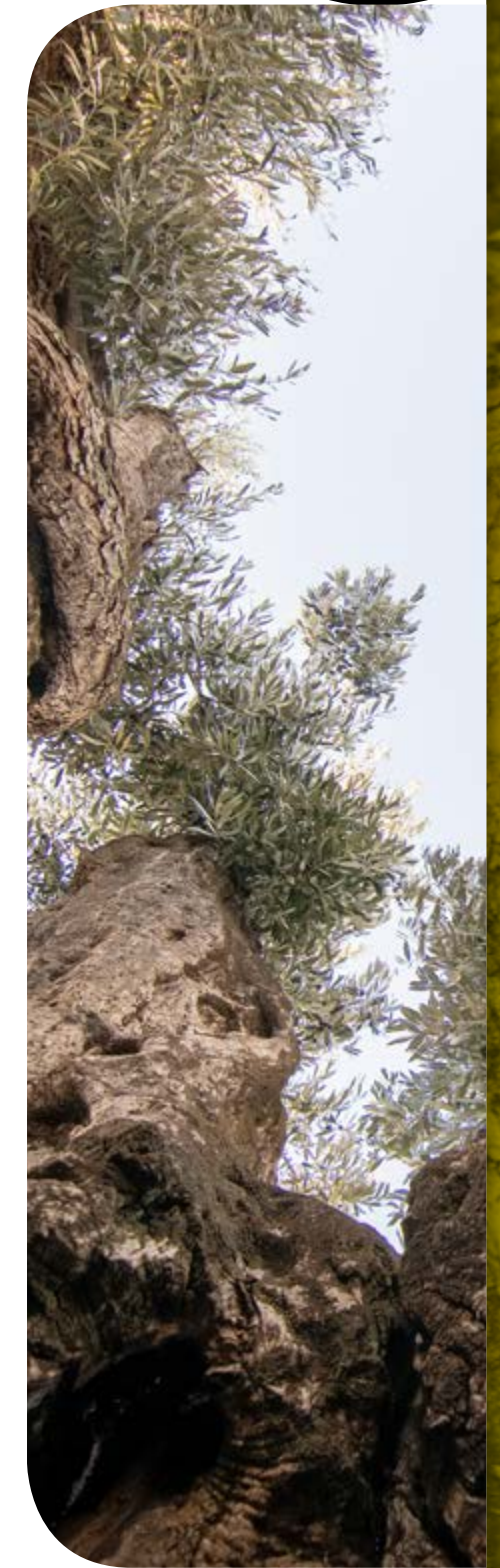
Como llegar: Desde la población de La Portellada, se toma la carretera TE-22 que va dirección La Fresneda, y a unos 800 metros, a mano izquierda veremos el acceso a esta olivera.



Olivera del Pla

Es un ejemplar muy vigoroso, de grandes dimensiones que presenta un tronco de gran porte situado a dos alturas en una pared o margen de piedra seca. El centro del tronco está hueco formando una pequeña cueva con numerosas estrías y huecos.

Podemos apreciar el laborioso trabajo de abancalar la tierra mediante márgenes de piedra seca, una técnica constructiva que se basa en el uso de la piedra sin argamasa ni mortero.





Olivera del Tossal

Municipio: **Lledó**

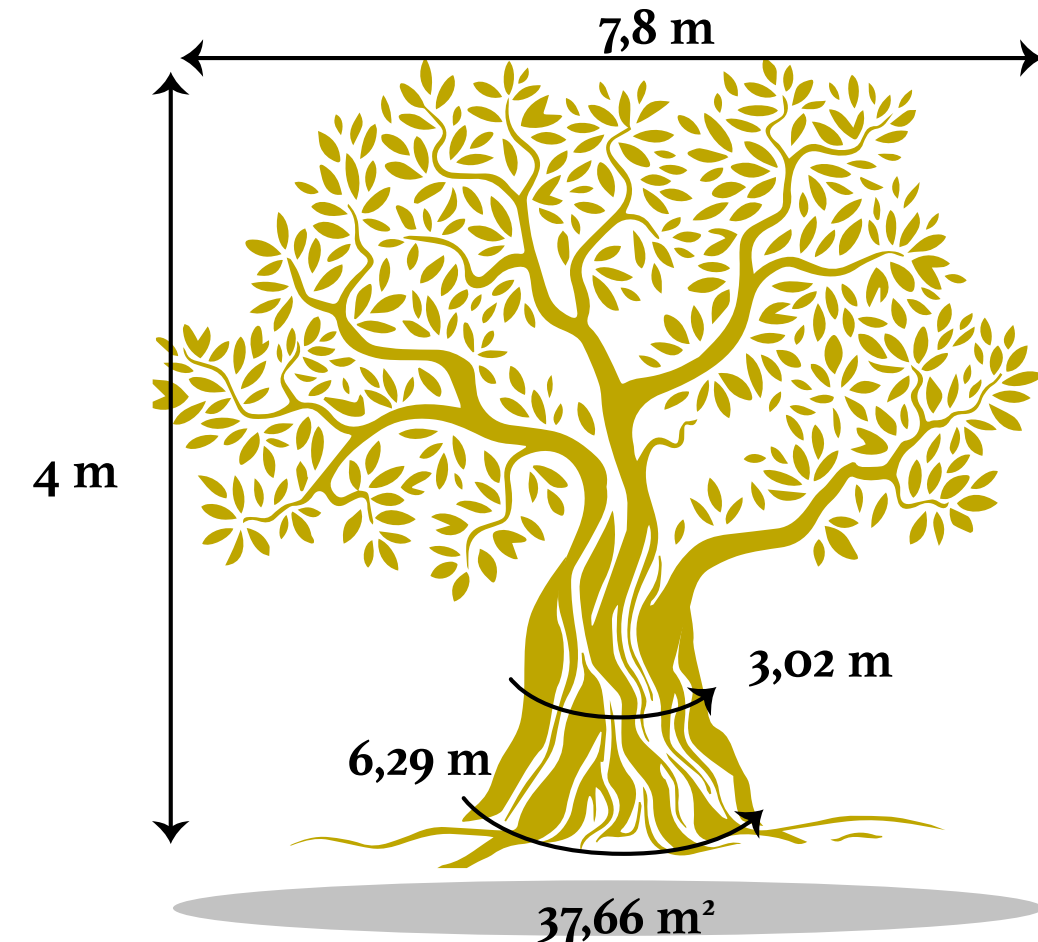
Paraje: **El Fossar**

Varietad: **Empeltre**

Edad estimada: **555 años**

Coordenadas UTM (ETRS89 H31): X 270619, Y 4537233

Como llegar: Desde Lledó, tomamos la calle de la Cuesta, que parte de la carretera TE-V-3303 que se dirige hacia Cretas. A escasos metros nos desviamos a la derecha para coger un camino agrícola, y tras recorrer unos 100 metros, a mano derecha, se sitúa este olivo centenario.



Olivera del Tossal



Junto a la población de Lledó, en la que podemos visitar el conjunto medieval formado por la Iglesia de Santiago Apóstol, de estilo gótico levantino (s.XIV) y la Casa de la Vila que se enmarca dentro del modelo de casa-palacio aragonesa, de estilo renacentista del s. XVII, a escasos metros, en la zona conocida como Lo Tossal, se encuentra un bancal de oliveras centenarias entre las que destaca un magnífico ejemplar de variedad empeltre, de gran porte, que presenta una oquedad en su tronco.





Olivera de la Fosseta

Municipio: Mazaleón/Massalió

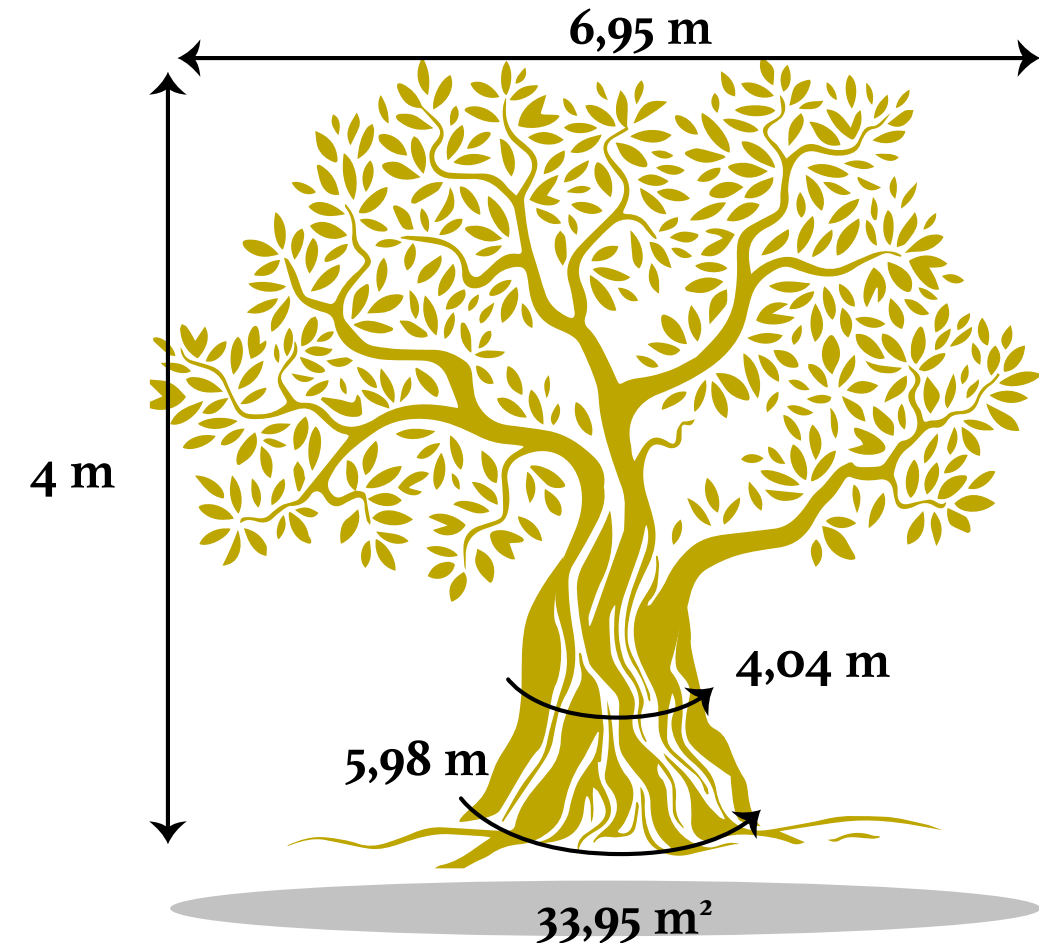
Paraje: La Fosseta

Variedad: Desconocida

Edad estimada: 742 años

Coordenadas UTM (ETRS89 H31): X 255487, Y 4545502

Como llegar: Desde Mazaleón tomamos el antiguo camino de Valdeltormo, señalizado como ruta BTT, que parte de detrás de las Escuelas. Tras cruzar la Vall d'Alcanyis, recorreremos unos 3 kilómetros por camino agrícola, y a mano derecha encontramos este majestuoso olivo.



Olivera de la Fosseta

Sobre un margen de piedra seca en la partida de la Fosseta se localiza este ejemplar centenario cuya edad se estima en unos 748 años cuya variedad se desconoce. Presenta dos grandes garras y varios abultamientos donde se acumula la savia del árbol



‘Las Oliveras Centenarias del Matarranya’ es un publicación fruto del proyecto de cooperación ‘Oliveras y casetas del Bajo Aragón y Matarraña’ del Grupo de Acción Local Bajo Aragón-Matarraña, en el que, además de la Comarca del Matarraña/Matarranya, participan también las poblaciones de Belmonte, Torrevelilla y La Codoñera.

Autores: Fernando Zorrilla Alcaine, Víctor Vidal Caballé, José Luis Roda Centelles, Juan Baseda Torruella, Ana Casasús Clua y David Arrufat Andreu.

Fotografías: Archivo comarcal, Nebulosa Gráfica, Miguel Ángel Cabraro Bravo, Fernando Zorrilla y José Luis Roda Centelles.

Cartografía: Bioma Forestal.

Diseño guía interactiva: Estudio Era Digital (Valderrobres, Teruel)

COMARCA DEL
matarraña



Unión Europea
Feader



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales.