

Crónica XVI Congreso Olearum Valle de Barcedana.

Todo comienza en Matera, Italia. Abril de 2024 D.C. (matizo, ya que Matera es una ciudad habitada continuamente desde hace más de 10.000 años)

Si no has visitado Matera, es mucho más difícil entender la esencia mediterránea.

Congreso Olearum, asamblea anual ordinaria, pasada la madrugada, con sed de bebidas espirituosas y sueño, le toca el turno como padrino a él Mago: Don Agustín Seres Santamaria, que presenta a su apadrinado nuevo candidato Don Iván Caelles Colomer. Algo sabíamos de él, o por lo menos conocíamos el sabor de sus cervezas elaboradas con la esencia de las aceitunas de su tierra, gracias a que tuvo la generosidad de obsequiarnos con ellas en el anterior congreso, allá por la Sierra de Gata. Aunque no nos esperábamos su presentación, yo sabía que es un hombre madrugador y “al que madruga, Dios le ayuda” dice el refrán... Nos sorprendió todo en su presentación, su territorio y la altitud para producir aceituna. La cantidad de variedades que poseen (incluso una desconocida hasta el momento a la que tuvo el honor de bautizar él mismo). Pero sobre todo su locura y arrojo al ponerse su identidad por montera y dedicarse a algo que le llena. El chico promete...

Por todo esto y mucho más, fue admitido como miembro Olearum (que no es cualquiera cosa...) y parecía que todo se quedaba ahí, pero en el momento de decidir la sede del siguiente congreso, que por circunstancias se había quedado desierta, y permitiendo el símil taurino; ¡decidió salir por la puerta grande de Olearum cogiendo el toro por los cuernos y recibió la gran ovación del público presente! No habíamos terminado todavía de aplaudir su compromiso con la cultura del aceite y él ya estaba pensando ofrecerse a organizar el próximo congreso 2025. Lo nunca visto ¡Llegar y besar el santo!

Un año se pasa volando y ya estamos de camino al Valle de Barcedana. Sin investigar mucho para que se pueda disfrutar más la sorpresa, uno se puede imaginar que el pre-Pirineo Leridano es una zona de montaña con profundos valles, naturaleza abrupta, etc. Pero llegas al punto de reunión, aparcas el coche y te sientas a comer en frente de un inmenso lago flanqueado por montañas que te anuncia que la sorpresa ha de ser mayúscula.

Saludos, besos, abrazos... Comer a la carrearera, porque el que más y el que menos ha llegado con el tiempo justo, y nos ponemos en marcha. EL programa es cortito pero apretado. A primera vista parece que lo ha hecho alguien que no sabe de la heterogeneidad de este grupo de amantes de la cultura oleícola, pero pronto te das cuenta de que todo está calculado al milímetro.

Que alivio, desquitarse del largo viaje visitando parcelas de olivar, y poder contemplar los pocos ejemplares que quedan, pero a la vez poder imaginar que, en tiempos, aquellos valles estaban llenos de pequeños bosquetes de olivos que además del sustento, también formaron parte de la identidad y la cultura de las gentes del lugar.

Gentes que han vivido experiencias similares en otras partes de España, donde el olivar en zonas de montaña se perdía por la falta de rentabilidad, el abandono del medio rural y la falta de relevo generacional. Pero gentes que se resistieron a soltar en el inmenso vacío del tiempo, su patrimonio, gentes que anhelaban un punto de apoyo para mover su mundo con esa palanca ya oxidada, gentes que anhelaban recobrar la ilusión por mantener lo que un día fue su modo de vida y que han tenido la suerte de contar entre ellos con un Ivan Caelles. Un joven formado y valiente, que les prometió, y que les está demostrando que ¡sí se puede! Que puede ser rentable cultivar olivar en zona de montaña, que se puede plantar olivar en seco y en marco de plantación tradicional, que se puede vender el fruto a precio justo que te permita vivir de tu trabajo e incluso se pueden ganar concursos a los mejores aceites. Aunque el concurso más importante que ha conseguido Ivan es ganarse la credibilidad de sus paisanos.

Y que alivio también llevaron los olivos del jardín, que pensaban dormir en el maletero del coche y ¡oh sorpresa! Durmieron ya esa misma noche en el que será su nuevo hogar, en un rincón soleado en lo alto de la ladera, esperemos que por miles de años.

Innovar es también adaptarse, algo lógico a priori que no todos saben ver. Nuevas plantaciones de olivar, adaptadas al terreno y al territorio, método Keyline un método que permite hacerlas viables de forma sostenible, aprovechado hasta la última gota que cae del cielo sin la necesidad riego e insumos. Esto sí es innovar, estos es plantar olivos en mayúsculas.

Y para desquitarse de la intensidad de la tarde, terminamos en Limiana. Pequeño paraíso de vistas impresionantes, incomprensiblemente deshabitado, he irónicamente ataviado como destino turístico. No es que hiciera mucho calor, tampoco frío, pero hubo algún chapuzón... Que el agua de este pueblo es muy buena. Y como dice nuestro querido Ciriaco Castro Toro, otra vez “el lujo de la piedra” en las construcciones, que hablan por sí solas.

Cena con viandas típicas de la zona, con poco tiempo para las espirituosas que hay que volver pronto al hotel, que mañana es día de escuela

Por la mañana bufett mirando al lago y ...

Nueva asamblea Olearum, nuevos socios y muchas ganas de seguir con el programa.

Nuevos socios, primero las damas: Victoria, Viki para los amigos, y la hija de Juan Pedro y Juani para el resto. Muy emocionada y visiblemente nerviosa, mostro sus méritos apadrinada y nunca mejor dicho, por el gran Juan Pedro García Quirós (Giovani Pietro en la antigua Roma) de Puente Tablas, provincia de Jaén. Por defecto profesional, hizo la autopsia a su larga experiencia de aventurarse con su mentor, a rescatar cuando nadie lo valoraba, piedras, molinos y demás chatarras y escombros que solo un genio puede después poner a funcionar, como si tomaran conciencia de lo que un día fueron. En su declaración alego que se siente la heredera sobre todo de la pasión por mantener vivo el legado que ha heredado de sus padres. Que así sea...

Admitida como miembro Olearum de pleno derecho y pasamos al segundo de la mañana don David Apadrinado por el señor presidente de Olearum, don Francisco Lorenzo Tapia (este entra seguro...) del que también conocíamos algo, ya que vino con su furgoneta y un perro allá por el congreso de la Sierra de Gata, para ganar puntos en este día, reforzando el jardín Olearum de aquél año. Algunos lo conocíamos de muchos años antes, aunque no en persona, si de palabra, obra y expresión. Ya que, entre otras, cosas sus artículos en revistas pioneras del sector oleícola, fueron acicate para muchos ilusionados, apasionados y amantes de olivo en el despertar de una nueva forma de mirar este sector. Estaba menos nervioso que la anterior candidata, y traía el discurso muy preparado. Intento convencernos de que, aunque su negocio sea un vivero de olivo y él sea viverista, se puede ser cortés y además valiente. Se puede trabajar con moral, sentido común y apoyar la mayor parte del peso en las en las zapatas de la sostenibilidad, la cultura y el sentido común. Y finalmente nos convenció, porque acto seguido lo subimos al autobús junto con el resto de los socios y desde ese momento empezó legalmente a formar parte de esta, nuestra asociación.

Cogemos el autobús hacia Tremp (que no Trump) hacía unas jornadas técnicas que nos descubrirán el fundamento del éxito que están teniendo las pequeñas empresas productoras en esta zona.

Y voy a hacer spoiler, el fundamento del éxito en esta pequeña zona de producción es sin duda la unión y la cooperación entre vecinos.

Tanto las experiencias de la asociación de productores de aceite del Pallars por su presidente Oriol Suyá, como el programa Al Teu Gust del ayuntamiento De Tremp y los distintos proyectos que nacen sobre todo en los últimos años tienen un hilo conductor claro, el arraigo a su tierra de la comarca entera que consigue cambiar conciencias y estigmas para adaptarse y evolucionar con los nuevos tiempos sin perder su identidad y orgullosos de su patrimonio.

Antonia Ninot ingeniera del IRTA nos da por la mañana con PowerPoint y proyector, un pequeño aperitivo de los que será la vista al campo experimental de IRTA por la tarde, lo más revelador del congreso sin lugar a dudas.

Se clausuran las jornadas técnicas y como siempre comienza la entrega del premio Agustí Serés In Memoriam a la promoción y difusión de la cultura del aceite de oliva con originalidad y recursos limitados.

Este año la ceremonia de entrega es en su tierra, muy cerquita de su casa y Agustín, (El Mago, para los amigos) y toda su familia están aquí, dispuestos nuevamente a honrar a su padre una vez más, a su manera, una manera muy particular de promover lo que aman; Premiando y reconociendo la labor de personas, asociaciones o entidades en la promoción del olivar el conocimiento de su cultura y el fomento de la calidad del aceite de oliva virgen al igual que su anfitrión lo hizo durante su vida.

Y... O sorpresa! Este año recae el premio en:

“el chico del perro y la furgoneta”

No ha acabado todavía de saborear las mieles del éxito, todavía resuenan los aplausos de sus compañeros socios oleoadictos dándole la enhorabuena por su nueva incorporación, y la familia Agustín Seres da en mano este tan merecido reconocimiento.

Proyecto “Oleodiversidad”, presentado por David Marcos Merchán. Madrid.

Un proyecto basado en la búsqueda y recopilación de información y variedades tradicionales o minoritarias de olivo a lo largo del territorio nacional que a través de su divulgación en redes sociales y distintos medios ha conseguido poner en valor. Haciéndolas llegar al olivicultor como una opción de mercado con valor añadido y divulgando y promoviendo el sentido común y la sostenibilidad para las nuevas plantaciones de olivar. Básicamente su exposición en la presentación como socio de Olearum 3 horas antes, donde gran parte de su argumento fue; y el símil nos viene al pelo, “la lucha de David contra Goliat”. La lucha de David (el chico del perro y la furgoneta) contra las grandes empresas viveristas que quieren subyugarnos a dos variedades de olivo para todos, solo porque son más rentables en términos de económicos.

Creo personalmente que aunque David llevaba dos grandes y emotivas alegrías a lo largo de la mañana, la mayor alegría que se llevó vino por la tarde, su cara lo decía todo.

Todos a comer!

Como siempre las viandas leridanas fueron típicas, abundantes y por supuesto regados aceites de la comarca. Algo que no era impuesto por el evento solamente, sino que podía percibir que está instaurado en la hostelería de la zona.

Cogemos el autobús con el estómago lleno y nos vamos al campo experimental del IRTA donde Antonia Ninot va a proseguir con la presentación que nos avanzó por la mañana, explicándonos su trabajo en la zona y las nuevas conclusiones de los estudios realizados en los últimos años.

Aquí viene uno de los grandes momentos, donde desvela como la polinización del olivo (algo que trae de cabeza a olivicultores que todavía apuestan por variedades autóctonas o minoritarias y por supuesto a “viveristas en peligro de extinción”) algo que llevan estudiando un tiempo, y de lo que todavía nos queda mucho por descubrir, pero que será crucial para avanzar en el sector productor con variedades minoritarias y zonas de montaña o donde el cultivo no sea principal.

La charla y las preguntas posteriores pusieron de relieve la importancia que tienen también en los congresos Olearum los aspectos técnicos relacionados directamente con la producción. Muy difícil resumir todo lo que se abordó, e imposible definir las caras de sorpresa de algunos al escuchar los nuevos descubrimientos de las investigaciones de Antonia Ninot y su equipo.

Cogimos camino a la almazara de Aramut y en las mismas, pudimos percibir sobre todo ese hilo conductor de la cooperación entre productores y vecinos de toda la comarca y también el gran trabajo que lleva haciendo en los últimos años Iván Caelles Colomer , quien podríamos decir que es el germen de la nueva revolución que está viviendo el sector olivarero en El Pallars Jussá.

Y de aquí, viajé nuevamente a Pobla del Segur. Este año la cata de aceites se celebrará en el molí dóli del ayuntamiento de Pobla de Segur, excepcional aposento para la cata y posterior cena. En primer lugar, se entregan los reconocimientos Olearum de este congreso a la asociación de productores de aceite del Pallars por su contribución al fomento de la cultura y el mantenimiento del patrimonio y fundamentalmente a la promoción de la producción de aceite de oliva virgen extra de calidad para que esta crezca.

También sería el reconocimiento a la fiesta de la premsada de Cervera del Maestre, una de las fiestas o alegorías a la que Olearum lleva apoyando y este año finalmente recibe el reconocimiento.

Tanto la cata como la cena armonizada con aceite de oliva Virgen Extra del Pallars y los 3 restauradores que pusieron todo su saber hacer para mostrar la gastronomía de la zona, fue un éxito. Pero sobre todo destaco por su intención y compromiso de querer dar lo mejor de sí a sus invitados.

El sol sabandero comienza a iluminar el embalse de Terradets mientras desayunamos de buffet y de allí con nuestros dos minibuses nos vamos para las antiguas almazaras de Estorm y Alzina. Allí seguimos comprobando que el Pallars Jussá fue una zona productora en tiempos pasados y que la gran diversidad genética olivícola que posee justifica la antigüedad y el número de prensas antiguas que todavía se conservan.

Esa mañana también nos espera una grata sorpresa, sobre todo para l@s más madur@s. Nos vamos a visitar las antiguas tiendas de Salas del Pallars, todo un monumento a la nostalgia. Cuántos recuerdos... Incluso para los más jóvenes. Y que forma tan maravillosa de aprovechar determinadas colecciones privadas para crear un atractivo turístico diferente y único.

Comemos en el mismo pueblo y después nos vamos a visitar las joyas de la corona en cuanto a almazaras de la zona se refiere. Vamos a la almazara de la Guardia y por el camino paramos a visitar una antigua prensa de viga dentro de una cueva, "algo espectacular y único" que sólo se podía visitar previo chaparrón. "Los hay muy valientes" y por ende algunos más temerosos se quedaron sin visitarla.

Eso sí, la almazara de la Guardia, ya sin lluvia y con unas vistas del paisaje (mojadas después de una tormenta de abril) espectaculares, pudimos disfrutarla visitarla y hacernos fotos de grupo completo para el recuerdo, que no sólo quedarán en el papel y el disco duro, también en la retina de los que tuvimos la suerte de vivir esta tarde.

Vuelta al hotel Terradets donde nos espera la cena final, donde rumiaremos todo lo acontecido y cantaremos el pobre de mí hasta el año que viene.

Por cierto qué bien nos ha acogido el hotel Terradets, ahora que nos estábamos acostumbrando al bufete, y a no tener que hacer el desayuno, ni la cena, ni nada, se acaba el duro...

Martin! Martin! Descuelga el estandarte que nos preparamos para el cambio. Olearum a pasado por el Pallars y coge (coche de sustitución) para irse a la sierra de Salamanca, viaje largo.

Se diría que es el momento de los piropos, pero sinceramente hay que agradecer a Iván Caelles Colomer como organizador del XVI Congreso de Olearum Valle de Barcedana, el inconmensurable esfuerzo (se ha currado el congreso él solito) que ha hecho para que podamos ver en una corta pero intensa visita, todas las peculiaridades de su comarca y sobre todo al arraigo a su tierra, el amor por su comarca y por los suyos y el gran don que le caracteriza, su humildad y tesón que son la bandera de la revolución que ha comenzado.

Una revolución que ya ha empezado a dar sus frutos y que pronto marcará el destino de una comarca olivarera que quiere avanzar con calidad, cultura y sentido común.

Los salmantinos recogemos el estandarte orgullosos, con la ilusión de poder mostrar nuestra tierra y aunque no sabemos lo que nos espera, (porque esto de organizar un congreso no es cualquiera cosa) ya empezamos a soñar con lo que nos deparará el XVII Congreso Olearum de la Sierra de Salamanca.

El domingo es un día de largos viajes, de despedidas, de hasta pronto o hasta luego. Y este año, el domingo también se convierte en el día más emotivo del Congreso porque en el viaje de vuelta, un grupo de los congresistas pasará a visitar a nuestro querido Gabriel Alsina de Oli Castello. Un socio memorable, atento, trabajador, educado, que tuvo la desgracia de sufrir un accidente que le ha cambiado totalmente su vida, no sólo a él, también a toda su familia. Intentando buscar la parte positiva nos queda la ilusión que nos dejaron sus hijos y su mujer de que aunque muy lentamente, mejora y puede ser que algún día llegue a recuperar parte de lo que era. Y además de esta ilusión también el agradecimiento a él siempre, como pionero en la calidad de sus aceites, en la defensa de la cultura en este sector y sobre todo en el ejemplo y la pasión que le ha trasladado con amor y serenidad a sus hijos, en los que ahora lo vemos reflejado.

!Adéu Pallars!

!Hola Salamanca!