

Objectiu: no perdre ni una gota d'aigua a les oliveres del Pallars

L'empresa Oliba Green Beer aplica la tècnica Keyline per aprofitar l'aigua i evitar l'erosió dels terrenys



Finca de la Vall de Barcedana | Oliba Green Beer

Un dels principals problemes per a la feina agrícola d'un terreny de muntanya com el **Pallars Jussà** és una topografia complicada, amb pendents que dificulten les tasques diàries. A més, acostumen a ser zones que actuen com un embut que fa que, en èpoques de major precipitació, el terreny s'embassi o, per escorrentia, l'aigua no s'aprofita. **Ivan Caelles**, enginyer agrònom responsable d'**ERM del Pallars** i CEO d'**Oliba Green Beer**, ho ha solucionat aplicant la tècnica del disseny de la línia clau (*keyline*) en les seves finques d'oliveres a la Vall de Barcedana.

L'objectiu és fer una captació, conservació i repartiment hídric optimitzat. Aquesta tècnica d'origen australià, emmarcada en l'agricultura orgànica, consisteix a buscar un punt crític (*keypoint*) de la finca que coincideixi amb un punt còncav del terreny on passa més aigua que en altres llocs. El que es pretén és conduir aquest pas d'aigua perquè quedi repartit homogèniament en tota la finca. S'aconsegueix traçant línies clau que parteixen d'aquest punt crític on es van a buscar les corbes de nivell, donant un lleuger pendent perquè l'aigua agafi una mica d'embranchida i pugui regar tota la superfície.

Es dibuixen tantes línies clau com pugui dissenyar-se en el terreny pensant que les distàncies entre línies dependran del marc de plantació dels arbres. En aquest cas, es va escollir 6x6: les paral·leles de les línies estan disposades cada 6 metres i la separació entre arbres és de 6 metres i així s'aconsegueix el marc plantejat.

Per tant, a l'hora de la plantació, els arbres seguiran un patró que marca l'orografia del terreny, en lloc de seguir els tradicionals solcs en línia recta i quadrícules regulars. S'aprofiten els accidents dels camps a plantar i la seva forma natural per treure el màxim partit dels recursos naturals, sense perdre ni una gota d'aigua tot evitant-ne l'erosió, ja que l'aigua queda proporcionalment repartida en tota la seva superfície.

Caelles detalla que "amb aquest projecte hem aconseguit evitar les pèrdues de terra fèrtil i hem solucionat els problemes d'embassament i retenció d'aigua i també l'escorrentia suavitzant el curs de l'aigua". En reduir la velocitat del desplaçament de l'aigua, s'evita l'erosió del terreny i es reté l'aigua per utilitzar-la quan sigui necessari. "Amb aquesta pràctica, es redueixen costos de manteniment de les collites, es millora el resultat de la producció i es fomenta i millora la salut de l'agrosistema, la biodiversitat, els cicles biològics i l'activitat biològica del sòl", explica.

Olives per a Oliba Green Beer

Caelles espera obtenir la primera collita d'aquestes finques en uns cinc anys. Seran les olives amb què produeixi l'oli verge extra ERM Oli d'Oliva de Muntanya i Oliba Green Beer, la **primera cervesa verda d'oliva del món**.



La tècnica pretén minimitzar la pèrdua d'aigua i l'erosió. Foto: Oliba Green Beer

Des de fa uns anys, aquest enginyer agrònom inquiet i innovador està duent a terme un projecte de posada en valor de la **Vall de Barcedana**, dels seus paisatges i oliveres autòctones del Pallars Jussà. Recorda que "estudis recents han identificat prop d'una trentena de varietats autòctones de la comarca, això suposa una gran riquesa varietal i un llarg camí per potenciar perfils sensorials d'olis avui encara desconeguts pel públic en general".

La marca ERM Oli d'Oliva de Muntanya, sota la qual produeix uns olis d'oliva d'alta qualitat, pretén esdevenir un revulsiu a la comarca. El maig del 2020, va sorprendre amb Oliba Green Beer, un nou producte que uneix dues de les seves passions -les olives i la cervesa- i dona continuïtat a la iniciativa endegada amb l'oli. Es tracta d'una cervesa d'oliva que destaca pel seu atractiu i particular color verd, pel seu aroma que transporta als camps d'oliveres i pel seu sabor compensat i amb tocs d'oliva.

Tot i el seu estil txec, es tracta d'una beguda d'inspiració mediterrània creada al cor de la Vall de Barcedana. D'aquí neix el concepte de "La beguda mediterrània dels Pirineus", que sorgeix observant la distribució del cultiu d'oliveres de Catalunya, que va des del peu de la muntanya fins a la costa mediterrània, construint una tradició gastronòmica, paisatgística i cultural centenària.



Vista aèria de la finca agrícola. Foto: Oliba Green Beer