

L'oli del Pallars vol ser denominació d'origen

Agricultura recull una desena de varietats locals d'olivera en perill de desaparició al Pallars Jussà amb l'objectiu de conservar-les



La tècnica de l'IRTA mostra una oliva als productors de la zona. Foto: ACN

Amb l'objectiu de salvaguardar les varietats locals en perill de desaparició, tècnics de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) de la Generalitat de Catalunya han realitzat aquesta setmana tasques de prospecció al Pallars Jussà per tal d'identificar varietats d'olivera autòctones. Antonia Ninot, investigador de l'IRTA, ha dit que han trobat unes deu varietats locals, xifra superior a l'esperada. Es tracta de resultats provisionals que s'hauran de confirmar al laboratori i que ajudaran a l'Associació de Productors d'Oli del Pallars a conservar aquestes varietats i aconseguir ser denominació d'origen. L'objectiu de l'Associació és incrementar la producció d'oli i ampliar el mercat.

Antonia Ninot ha visitat diferents finques del Pallars Jussà, a Conca de Dalt i Conca de Tremp, on els pagesos l'han acompanyat i li han mostrat les oliveres més antigues de les seves finques. Ninot ha recollit mostres d'olives i fulles de cada varietat d'arbre, ha recollit el nom que li donen a cada població i ha geolocalitzat els arbres. En una segona fase tornarà a agafar mostres d'oli.

Aquestes mostres es compararan al laboratori i s'intentarà desxifrar les varietats locals. Amb aquestes varietats se'n farà un estudi que serà d'ajuda als productors donat que donarà a conèixer les potencialitats de cada varietat. Antonia Ninot ha explicat que a l'IRTA la prospecció que fan al Pallars Jussà els serà de gran utilitat donat que no disposen de cap dada pel que fa a l'olivera d'aquesta comarca.

Algunes de les varietats que s'han identificat aquests dies al Pallars Jussà són: peramola, llargueta, carrelluda, negral, colomar, manzanal, rosà o verdal. Ara, s'haurà d'analitzar si aquestes varietats corresponen a una varietat local o es tracta d'una varietat d'una altra comarca però amb diferent nom.

Totes aquestes varietats s'han conservat per la voluntat dels pagesos de la zona. Josep de Bergua ha explicat que conserva varietats d'olivera que ja cultivaven els seus padrins. Bergua ha afegit que conserva molta varietat d'oliveres perquè "tenen un gran valor sentimental i representen un patrimoni pel territori". Josep de Bergua elabora oli pel consum propi però la voluntat de l'Associació de Productors d'Oli del Pallars, amb més de 40 socis, és que molts d'aquests productors facin un pas més i comencin a produir per comercialitzar.

Jaume Badia, vicepresident de l'Associació, ha explicat que un dels objectius de l'associació és impulsar i fomentar la creació, millora i manteniment d'infraestructures de producció, embassat i distribució de l'oli del Pallars Jussà. Badia ha dit que a la comarca hi ha quatre molins que faciliten la producció de l'oli però ha recordat que alguns d'ells són infraestructures poc modernes. Badia ha explicat que el reconeixement de qualitat afavorirà la valorització, la producció, la comercialització i el consum de l'oli.

Aquesta acció compta amb el suport i el finançament del Servei d'Ocupació de Catalunya del Departament d'Empresa i Ocupació en el marc del projecte Treball a les 7 comarques i parteix d'una sol·licitud de l'Associació de Productors d'Oli del Pallars, constituïda la passada primavera.