



Oliveres de Gatillepes

Olesa de Montserrat

Ubicació

Comarca:	Baix Llobregat
Lloc/Adreça:	Prop del torrent de la Creu de Beca
Emplaçament	Camí del Pla del Fideuer, que surt de la Creu de Beca, uns 500 m direcció N
Alçada:	229

Coordenades:

Latitud:	41.5598
Longitud:	1.8931
UTM Est (X):	407699
UTM Nord (Y):	4601495

Classificació

Número de fitxa	08147 - 182
Àmbit:	Patrimoni natural
Tipologia	Zona d'interès
Estat de conservació	Bo
Protecció	Inexistent
Accés	Fàcil
Ús actual:	Productiu
Titularitat	Privada
Titular:	08146A00900105

Fitxes associades:

[Molí d'Oli](#)

[Olivera de la font d'en Roure](#)

[Olivera palomar olesana](#)

Autoria de la fitxa Jordi Piñero Subirana

Data de registre de la fitxa: dj., 22/11/2012 - 01:00

Descripció

Oliverar situat a la part alta d'un turó, prop del torrent de la Creu de Beca, que conserva un conjunt d'oliveres d'una gran antiguitat, probablement les més velles del terme d'Olesa. Els exemplars de més valor són uns 25, que es troben a la part més alta. Són de la varietat autòctona de la zona d'Olesa, la Palomar olesana i, per l'amplada dels troncs, alguns podrien arribar a tenir una antiguitat d'uns 300 o 400 anys. Destaquen també uns marges de pedra seca de molt bona qualitat, fets amb petits fragments de pissarra (també anomenada licorella) i adaptats de manera precisa i individualitzada per protegir els arbres més vells i de més valor. El turó és situat enmig d'un paisatge típic olesà, envoltat per oliverars i amb bones vistes sobre l'aliplà de la vila.

L'olivera més gran és coneguda com l'olivera del capella perquè, segons diu una llegenda, era la favorita d'un sacerdot que hi anava a llegir i fins i tot s'afirma que hi havia celebrat misses.

Història

L'oli d'Olesa ha estat tradicionalment un producte de qualitat i molt apreciat. S'elabora amb una varietat autòctona d'olivera, anomenada palomar olesana. Ja a l'edat mitjana els arxius religiosos són plens d'al·lusions a l'oli d'Olesa, que era selecte i "digne de ser utilitzat per obtenir el perdó de Déu". En el segle XVIII es té constància que s'utilitzava amb finalitats medicinals. Entre d'altres guardons, el 1929 va guanyar la medalla d'or de l'Exposició Internacional de Barcelona.

La producció d'oli augmentà molt durant el segle XVIII. L'any 1788 l'olivera ocupava un 61 % de la terra conreada i era, de molt, el principal conreu. Aquest mateix any hi havia 12 molins d'oli a la vila, als quals cal afegir-hi els de les masies (uns cinc). El molí més important, i probablement el més antic, era el del castell, situat davant de l'actual església. Era propietat del monestir de Montserrat, senyor del terme. Cal dir que en època medieval el senyor tenia el monopoli d'aquest servei i tothom tenia l'obligació d'utilitzar aquest molí, però al llarg dels segles XVII i XVIII el domini senyorial es va afeblir i és sobretot aleshores quan els pagesos comencen a dotar-se dels seus propis trulls. Aquests trulls o obradors d'oli de les cases particulars estaven situats majoritàriament a l'exterior del recinte murallat, prop dels portals. El nombre de molins va mantenir-se força constant al llarg dels anys. Així mateix, hi havia un gran nombre de traguers que es dedicaven al transport i comercialització de l'oli, sobretot cap a Barcelona. Al segle XIX el conreu de l'olivera continua sent important, però comparteix protagonisme amb la vinya, en apogeu a tot Catalunya en aquells anys. El nombre de molins es manté entorn dels 12. A la fi del segle XIX, però, hi hagué una recessió del conreu de les oliveres. L'any 1912 un grup de petits pagesos s'uniren per crear la Premsa Nova, inspirada en les instal·lacions més modernes que hi havia a les comarques de Lleida. L'any 1913 l'edifici ja es va ampliar amb una segona nau que consta de 12 voltes catalanes. L'any 1917 els pagesos de la Premsa Nova, enfrontats als grans propietaris que monopolitzaven els trulls, s'uniren per crear el Sindicat Agrícola Olesà.

Malgrat una certa recuperació del conreu de l'olivera els anys de postguerra el 1956, justament en el moment d'inaugurar-se les noves instal·lacions del Sindicat, es produí una forta glaçada que matà bona part dels olivars, cosa que va fer entrar el sector en un declivi important. A la dècada de 1970 i principi dels 80 la crisi de la indústria i el tancament de fàbriques va motivar una lleu recuperació de la producció d'oli d'Olesa, però actualment ha tornat a disminuir, per culpa sobretot dels greus incendis de 1994. Des de fa uns anys alguns productors s'han agrupat sota la marca conjunta Oulesa (Oliveraries Palomar Olesana). Cal remarcar que l'edifici del Molí Nou és dels pocs testimonis que ha quedat a Olesa d'aquesta antiga tradició.

Bibliografia

HERNÁNDEZ CARDONA, Àngel M. (1997). Les plantes i el paisatge vegetal d'Olesa de Montserrat. Col·lecció Vila d'Olesa, 6. Ajuntament d'Olesa de Montserrat; Publicacions de l'Abadia de Montserrat, p.

