



Olivera palomar olesana

Olesa de Montserrat

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat
Lloc/Adreça: Olesa de Montserrat
Alçada: 105

Coordenades:

Latitud: 41.54406
Longitud: 1.89124
UTM Est (X): 407522
UTM Nord (Y): 4599749

Classificació

Número de fitxa: 08147 - 168
Àmbit: Patrimoni natural
Tipologia: Espècimen botànic
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Accés: Sense accés
Ús actual: Productiu
Titularitat: Pública

Fitxes associades:

[Molí d'Oli](#)

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

Autoria de la fitxa: Jordi Piñero Subirana
Data de registre de la fitxa: dl., 21/11/2011 - 01:00

Descripció

Olivera d'una varietat autòctona que té una gran tradició en l'elaboració d'oli de qualitat d'Olesa. Ocupa unes 1.000 ha a la demarcació de Barcelona, principalment a la zona d'Olesa de Montserrat. Aquesta varietat té un vigor elevat i exigent pel que fa a les condicions de clima i sòls, que a Olesa són molt favorables a aquest

conreu. El moment de la florida és precoç. La productivitat és elevada però alternant, i afectada pel fenomen de la contranyada, i els fruits són de pes mitjà. Pel que fa a l'elaboració de l'oli, té un rendiment en extracció elevat, molt bones qualitats organolèptiques i una gran estabilitat. Una característica és que les fulles de les branques inferiors tenen tendència a doblar-se cap amunt.

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'allusions 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 traginers 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, havia 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

- DALMASES, A i altres (1991). "Olesa de Montserrat", Gran Geografia Comarcal de Catalunya, vol. I, Barcelona, Fundació Enciclopèdia Catalana (2^a edició), p. 365
- HERNÁNDEZ CARDONA, M. Àngel (2000). Olesa al finals del segle XVIII segons les respostes de Joan Boada al qüestionari de Zamora. Col·lecció Vila d'Olesa, 7. Ajuntament d'Olesa de Montserrat; Publicacions de l'Abadia de Montserrat, p. 125-128
- MARTÍNEZ NOGAREDA, E (2000). L'Abans. Olesa de Montserrat. Recull gràfic. 1875-1965. Ed. Efadós, p. 379-384
- VENDRANES, Gusman; RULLIER, Chantale (1996). Oli d'Olesa, la passió d'un poble. Col·lecció Vila d'Olesa, 5. Ajuntament d'Olesa de Montserrat; Publicacions de l'Abadia de Montserrat

