



Oliveres palomars, olesanes o Olea Europea Telobisina

Collbató

Ubicació

Comarca:	Baix Llobregat
Lloc/Adreça:	Collbató
Emplaçament	Per tot el terme
Alçada:	322

Coordenades:

Latitud:	41.56317
Longitud:	1.83309
UTM Est (X):	402700
UTM Nord (Y):	4601935

Classificació

Número de fitxa	08069 - 197
Àmbit:	Patrimoni natural
Tipologia	Espècimen botànic
Segle	XV-XIX
Estat de conservació	Regular
Notes de conservació:	El conreu d'oliveres ha decaigut durant les darreres dècades. Ara sembla que hi ha una lenta, però progressiva, recuperació.
Protecció	Inexistent
Accés	Fàcil
Ús actual:	Productiu
Titularitat	Pública

Fitxes associades:

[Pedra del Molí d'Oli del Sindicat](#)

[Trull de cal Pau Bertran](#)

[Col·lecció del molí de l'oli](#)

[Molí de l'oli](#)

[Trull de can Llates](#)

[Trull de la Vinya Nova](#)

Autoria de la fitxa
Data de registre de la fitxa:

Assumpta Muset Pons
dg., 30/01/2011 - 01:00

Descripció

L'olivera palomar, o olesana, és una varietat originària d'Olesa i típica de la zona montserratina, d'on és endèmica. Té la copa arrodonida, les fulles el·líptiques i de color fosc i els fruits en forma de baldufa. El rendiment és baix i l'oli molt apreciat. No tolera les gelades, però s'adapta molt bé als sòls secs i pedregosos del peu de la muntanya, ja que necessita poca terra. És de recol·lecció primerenca i fàcil. Es planten barrejades amb oliveres veres, necessàries per a la pol·linització. L'oli és molt estimat i d'alta qualitat.

Observacions:

Coordenades UTM: olivar dels Closos.

Història

L'oli d'Olesa s'utilitzava a l'Hospital General de Catalunya als segles XVII i XVIII. A Collbató es conreen oliveres palomars des de temps immemorial i arribà a ser la principal activitat econòmica local. L'oli de Collbató, que a finals del segle XIX s'exportava a l'Argentina, va guanyar les medalles de bronze de les exposicions d'Ambers i Barcelona, de 1894 i 1898. Actualment és un conreu residual, però amb un cert auge.

A Collbató, a la finca de can Dolcet i des de l'any 1999, s'executa un projecte de plantació massiva d'oliveres palomars, veres, arbequines i arboçanes, amb conreu ecològic i recol·lecció mecanitzada dirigit pel Dr. enginyer agrònom Joan Tous, de l'Institut de Recerca Tecnològica Agroalimentària de Reus.

Bibliografia

ROCA CAROL, Juan (1934), Olivos, aceites y jabones, Barcelona, Editorial Aries, p. 14.
VENDRANES Gusman i Chantaler RULLIER (1996), Oli d'Olesa. La passió d'un poble, Barcelona, Ajuntament d'Olesa de Montserrat i Publicacions de l'Abadia de Montserrat [Vila d'Olesa, 4], p. 24.

