



Oliveres varietat becaruda de Can Morral del molí

Abrera

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat
Lloc/Adreça: Can Morral del molí
Alçada: 145

Coordenades:

Latitud: 41.514021915777
Longitud: 1.934660796588
UTM Est (X): 411102
UTM Nord (Y): 4596369

Classificació

Número de fitxa 08001 - 113
Àmbit: Patrimoni natural
Tipologia Espècimen botànic
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Observacions protecció: Els camps d'oliveres de varietats tradicionals cada vegada són més escassos al Baix Llobregat. Aquest tipus de cultiu representa un valor cultural, biològic i paisatgístic de gran importància a la comarca, donat que propicien ambients idonis per als ocells propis d'espais oberts que es troben en procés de regressió poblacional a gran part d'Europa. La preservació de determinades varietats agrícoles tradicionals, com la becaruda, aporta més diversitat alimentària i resiliència en el context del canvi climàtic. L'Ajuntament d'Abrera i l'Associació de Productors d'Oli d'Ullastrell estan sumant esforços per tal de recuperar la varietat d'olivera becaruda. Hi ha un projecte de recuperació per realitzar un inventari complet de les oliveres d'aquesta varietat al terme municipal d'Abrera. Com a complement de les accions de recuperació i conservació que ja duen a terme els productors d'oli locals, l'Ajuntament pretén posar en marxa dos

vivers a les finques municipals de Sant Hilari i Can Morral del Riu, a partir d'esqueixos d'arbres antics.

Accés	Fàcil
Ús actual:	Productiu
Titularitat	Privada
Titular:	08001A005000200000EJ

Fitxes associades:

[Can Morral del molí](#)

Autoria de la fitxa Josep Anton Pérez Arriaga (Tríade Serveis Culturals)

Data de registre de la fitxa: dl., 21/12/2020 - 19:30

Descripció

Es tracta de diferents camps de mides reduïdes d'olivera (*Olea europaea* L.), varietat Becaruda (també coneguda amb altres noms ("becarut, bequerrut, boqueruda, buturada i boteruda"). Les olives becarudes acaben amb un petit cogulló que, per la forma recorden el bec d'un moixó, d'aquí el nom.

És una varietat vigorosa i de port obert, productiva i de maduració primerenca. Varietat androestèril (no produeix pol·len), la fulla és el·líptica lanceolada de longitud i amplada mitja i el fruit ovoïdal i lleugerament asimètric, negre en la maduració. Moltes d'elles passen el centenar d'anys.

En general, la becaruda fa una producció més petita que altres varietats d'olivera i, possiblement per aquesta raó, no era prou valorada fins quasi bé desaparèixer. No obstant això, es tracta d'una varietat antiga que està molt ben adaptada al cultiu de secà. Amb les oscil·lacions dels règims de pluges que s'estan observant darrerament a Catalunya, la becaruda podria esdevenir una varietat més ben adaptada als efectes del canvi climàtic.

A banda d'ubicar-se en aquest espai de Can Morral del molí, que explota comercialment l'oli que produeix, és probable que hi hagi exemplars disseminats per altres finques agrícoles d'Abrera, explotades o abandonades.

Història

El territori d'origen d'aquesta varietat és l'Alt Penedès-Baix Llobregat- Vallès Occidental, on es conrea actualment, tant per menjar com per produir oli. La becaruda és una olivera tradicionalment disseminada, és a dir, que poques vegades forma grans extensions, sinó que més aviat ha jugat a difuminar-se amb la vinya, veritable cultiu tradicional d'aquest territori. Les oliveres de becaruda han estat predominantment, plantades a llocs residuals, allà on, per les reduïdes dimensions de l'espai disponible, no valia la pena plantar-hi ceps i, sobretot, al llarg dels marges que delimiten els bancals costa amunt, fent una funció de reforç i protecció dels marges. Els últims anys ha estat una varietat revaloritzada gràcies al seu ús per part d'alguns xefs de cuina mediterrània per seu valor organolèptic de qualitat i diferenciat.

Bibliografia

GUIX, JC. (2021): "Recuperació de la varietat d'olivera becaruda a Abrera". Informe inèdit

