> UNA APOSTA PER LA QUALITAT i LA CULTURA DE L'OLI

ASSOCIACIÓ D'OLEÏCULTORS DEL PRIORAT

(TEXT) Maite Solanes
(FOTOGRAFIES) Arxiu AOP i Manel Vilalta

QUI SOM?

L'Associació d'Oleïcultors del Priorat (AOP) es va constituir l'any 2002 com a culminació d'un procés que s'origina a diferents nivells que acaben confluint i fan possible aquesta associació.

L'Associació d'Oleïcultors del Priorat és una agrupació de diferents empreses del sector oleícola que abraça un total de 1.400 socis i una superfície de 3.503 ha. Les 9 almàsseres que en formen part molturen aproximadament una mitjana de 4,8 milions de kg d'olives i elaboren 950.000 kg d'oli. Les 9 cooperatives que la integren pertanyen totes a la DOP Siurana i són:

- Cooperativa Agrícola i Caixa Agrària de Cabacés, SCCL
- Cooperativa Agrícola Sant Jaume Apòstol d'Ulldemolins, SCCL
- Cooperativa Agrícola i Secció de Crèdit del Molar, SCCL
- Cooperativa Agrícola i Caixa Agrària de Sant Bartomeu, SCCL
- Cooperativa Agrícola de Torroja del Priorat, SCCL
- Cooperativa Agrícola de La Serra d'Almos, SCCL
- Cooperativa Agrícola i Secció de Crèdit Baix Priorat dels Guiamets, SCCL
- Molí de la Mola, SCCL (Marçà, Falset, Capçanes, Bellmunt del Priorat)
- Vinícola del Priorat, SCCL (Vilella Alta, Vilella Baixa, Gratallops, Porrera, El Lloar)



Imatge de les ampolles de les cooperatives que integren l'AOP i que fan el cupatge de l'Oleum

La problemàtica d'aquesta zona oleícola consisteix en què està allunyada dels canals normals de comercialització, essent, en canvi, una zona on la sostenibilitat de l'agricultura hauria de ser prioritària. D'altra banda, l'experiència dels vins de qualitat del Priorat fa pensar en la viabilitat d'una iniciativa similar per als olis.

OBJECTIUS

Un cop va estar constituïda l'AOP, es van marcar uns objectius a curt, mitjà i llarg termini per tal de fixar un programa de treball en diferents fronts i anar consolidant l'estructura associativa.

En aquest sentit, dins el PCDRI 2007-2013 (Programa Comarcal de Desenvolupament Rural Integrat), el Consell Comarcal del Priorat planteja 6 línees estratègiques a seguir. Una d'aquestes línees és ***La consolidació del Programa específic de l'oli amb orientació als àmbits de comercialització***. L'AOP, doncs, ha treballat de la mà amb el Consell Comarcal per tal d'aconseguir objectius a curt i llarg termini com la consolidació de la vertebració associativa del sector; la diferenciació del producte i la millora de la comercialització i del màrketing, o el foment de la cultura de l'oli, entre d'altres.

Un dels primers passos que s'han fet efectius ha estat la contractació de personal tècnic qualificat per dur a terme tot el que fa referència al Programa Específic de l'Oli. En aquest cas, es tracta de la contractació d'una AODL - Agent d'Ocupació i Desenvolupament Local - per a treballar exclusivament en aquesta nova proposta de línea estratègica marcada com un eix bàsic de desenvolupament del Priorat -com a territori vertebrat, sostenible i amb una oferta competitiva-. És a dir: el Priorat, un territori amb qualitat.

ANY	PREMI	CERTAMEN
2003	Medalla Plata 1r, 2n i accèssit Medalla Oro 1r	Los Ángeles County Fair (Califòrnia) Románico Esencia (aceites de Arbequina) Radio Turismo (Madrid) FIO-Mora (aceites DOP Siurana)
2004	1r i 2n 1r 1r 1r i 2n	Románico Esencia (aceites de Arbequina) Feria de productos ecológicos de Manresa Fórum Gastronómico de Vic (mejor producto) FIO-Mora (aceites DOP Siurana)
2005	1r i 4t 1r 1r i 2n 1r i 2n	Románico Esencia (aceites de Arbequina) Feria de productos ecológicos de Manresa FIO-Mora (aceites DOP Siurana) FIO-Mora (aceites DOP Oli de Terra Alta)
2006-07	1r	Premi PITA (innovació tecnològico-agroalimentària)

Tot i això, l'AOP treballa activament en diferents fronts per avançar en la tipificació i singularització dels olis del Priorat, incidint en tot el procés de producció i elaboració per tal de millorar-ne la qualitat en cada etapa.

1. La producció

El conreu i tot el que s'hi relaciona (plantació, tractaments, reg, esporga, etc.).

2. L'elaboració

El seguiment continuat de les almàsseres (control de qualitat, millores possibles i caracterització pròpia).

3. La promoció del producte final

Comercialització i foment de la cultura de l'oli, entesa com el conjunt de valors i característiques positives que s'hi associen i que actuen indirectament com a factors de revalorització del producte que, en certa manera, els origina (nocions de qualitat, de feina ben feta, de respecte al medi ambient, etc.).

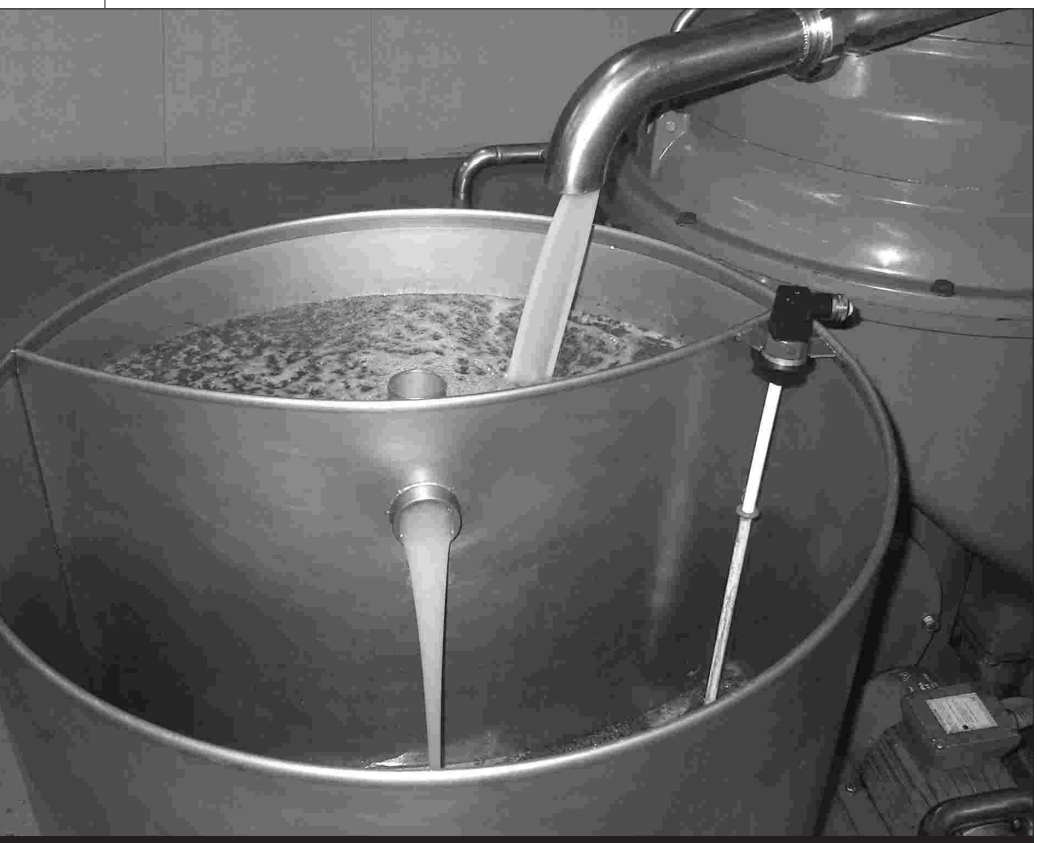


Rebent el Premi PITA

A més llarg termini es preveu fomentar progressivament els mètodes de producció agrícola respectuosos amb el medi com és, en un primer estadi, la producció integrada i, sobretot, la producció ecològica. En aquest sentit, ja hi ha cooperatives que comercialitzen oli de producció ecològica i oli de producció integrada.

La recerca de la qualitat en la producció ens ha conduït a l'obtenció de diversos premis com els que es mencionen en el quadre d'aquesta pàgina.

Finalment, i en relació als objectius en el camp de la comercialització i promoció dels nostres olis, l'AOP assegura la presència en les fires del sector i organitza activitats pròpies per donar a conèixer de manera específica els olis de la comarca. Aquesta activitat implica l'elaboració de material de difusió i promoció; l'organització de cursos de cata i cursos de formació tant per les agrobotigues com per a punts de venda, cases rurals, restaurants o les pròpies cooperatives; les visites a diferents comarques on la producció oleícola n'és el principal motor econòmic, i, com no, articles de premsa i col·laboració en diferents mitjans de comunicació. No hem d'oblidar



Vista de l'elaboració de l'oli al Molí de la Mola

que tot aquest seguit d'accions promocionals i de difusió del nostre oli impliquen directament el tractament de la cultura de l'oli en tota la seva magnitud.

Per incidir més efectivament en l'aspecte de la promoció, s'ha treballat en una marca que identifiqui convenientment el olis del Priorat tot fent-ne un cupatge representatiu que s'ha registrat amb la marca **Oleum Priorat Elixir**. Aquest cupatge es forma a partir d'informació real dels olis disponibles i és independent de l'època de l'any o de la campanya. Actualment ja s'està pensant en treballar una segona marca després de l'èxit de la primera.

Com a novetat, només recalcar que el Consell Comarcal del Priorat -dins del seu Pla de Foment de l'àrea de Turisme- ha endegat d'una forma consensuada amb l'AOP, una estratègia de màrketing i promoció en què també s'hi inclouran temes de difusió i comercialització referents al món de l'oli. El que es pretén és editar un opuscle complet -igual que es va fer amb l'opuscle del vi- d'una tirada de 40.000 exemplars i en 4 llengües. El projecte és innovador i engrescador alhora perquè donarà informació de tots els pobles del Priorat amb imatges gràfiques i diferents informacions. Aquesta guia, doncs, inclourà rutes, fotos, planisferis, museus, visites a cooperatives i tot allò que es cregui interessant, culturalment parlant, i sense oblidar en cap moment la cultura de l'oli. L'AOP també hi jugarà un gran paper, ja que la integren un gran nombre de municipis i serà una eina més per apropar-nos al gran públic que desconeix les nostres contrades i que té un interès especial per visitar-nos.

Paral·lelament, també s'està duent a terme un treball dels camins de l'oli. La idea és senyalitzar aquells indrets per on es circulava i es circula. Finalment, també es pretén senyalitzar, mitjançant panells identificatius, les finques ecològiques i convencionals perquè el vianant pugui distingir els diferents tipus de producció oleícola que s'estan fent i com responen els arbres que es tracten amb productes fitosanitaris enfront als que es tracten amb adobs naturals. En aquest sentit, hi ha una clara intencionalitat en formar i informar els visitants i vianants per tal que coneguin l'aspecte de les nostres oliveres mentre recorren camins i senders que antigament es transitaven i que ara volem recuperar.

Així doncs, la cultura de l'oli s'anirà bastint i quedarà més dibuixada. Pensem que la idea és marcar també unes rutes de l'oli dirigides, amb un principi i un final, incloent-hi visites tant al patrimoni arquitectònic i cultural com a tot allò que els nostres municipis prioratins creguin convenient. Així doncs, sota l'aixopluc de l'oli s'aniran fornint tota una sèrie de discursos culturals i patrimonials que ens faran coneixedors d'una manera més profunda del nostre territori: el Priorat. Us anirem informant! ■



