

LA CULTURA DEL ACEITE SALE REFORZADA DEL V CONGRESO OLEARUM CELEBRADO EN PETRER (ALICANTE).

Congresistas venidos desde toda España han participado en el V Congreso OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite celebrado en tierras alicantinas.

Durante los días del 19 al 22 de abril la ciudad alicantina de Petrer ha acogido el V Congreso de la asociación nacional OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite. Cada año el congreso se lleva a cabo en una provincia de origen de algunos socios de Olearum, en este caso Alicante, patria chica de Antonio Beltrán Martínez, un podador de reconocido prestigio y José María López Simón, propietario del Museo “La Almazara del Tío José María” de La Aparecida.

La celebración de este congreso afianza aún más a esta asociación, que crece en contenidos, calidad, y, paulatinamente, en el número de sus socios, y ha permitido a los congresistas conocer el rico patrimonio cultural, etnográfico y gastronómico con que cuentan la diferentes comarcas alicantinas visitadas, desde el medio Vinalopó, el bajo Vinalopó, la Vega Baja del Segura o la huerta alicantina cercana a la capital.

Las jornadas han servido para la confraternización de los socios, procedentes de toda la geografía española (Salamanca, Cáceres, Toledo, Madrid, Sevilla, Córdoba, Málaga, Granada, Jaén, Alicante, Castellón, Tarragona, Lérida y Huesca) al tiempo que dar la bienvenida a la nueva socia Doña Anunciación Carpio Dueñas, quien expuso su dilatada vida oleícola a los presentes. Especial mención merece la presentación del *Proyecto Web: El Patrimonio del Aceite*, subvencionado por el Ministerio de Cultura y donde se recogerán los museos del aceite vinculados a Olearum.

Durante la celebración del Congreso, los asistentes pudieron visitar museos dedicados al aceite de oliva y antiguos molinos aceiteros, conocer personas entrañables, disfrutar de unas interesantísimas conferencias y deleitarse de la gastronomía local basada en el aceite de oliva virgen extra.

Como actividad previa a la propia inauguración del congreso, se procedió a la plantación del “Jardín OLEARUM” en la Finca Ferrusa de Petrer. Este jardín aglutina diferentes variedades de olivo que son aportadas por los socios y que es el regalo de la Asociación a la ciudad que acoge el Congreso. El M.I Ayuntamiento de Petrer, en la figura de su alcalde D. Pascual Díaz Amat y la concejala de Medio Ambiente y Medios de Comunicación, Dña. Conchi Navarro, adquirió el compromiso de conocerlo, cuidarlo y transmitirlo como la mejor forma de afianzar las raíces y tradiciones olivareras de esta comarca española. Entre las variedades plantadas: Verdial de Vélez, Hojiblanca, Morona, Manzanilla aloreña, Blanqueta, Serrana de Espadán, Gordal Sevillana, Arbequina, Picual, Picudo, Blancal, Borriolenca y Farga.

Acto seguido tuvo lugar la inauguración del Congreso y la bienvenida a los socios congresistas en la Casa de la Cultura por parte del Sr. Alcalde de Petrer, al que acompañaron en la mesa el presidente de OLEARUM, D. Francisco Lorenzo Tapia y D. Antonio Beltrán Martínez.

La Sesión Científica, moderada por Dña. Reme Millá Poveda, maestra y amante del olivar y del patrimonio cultural, sirvió para presentar a los asistentes las interesantísimas conferencias:

D. Antonio Beltrán Martínez. Socio de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite presentó de modo práctico y ameno una conferencia sobre *“La poda del olivo y el equilibrio del olivar”* resaltando los tipos de podas y los errores más comunes.

D. Arturo Esteve Comes, fotógrafo, escritor y gran conocedor de los olivos milenarios expuso brillantemente *“El olivo en la Cultura del Mare Nostrum”* destacando los orígenes, la simbología y los diferentes usos del aceite de oliva a lo largo de la historia; finalizando con un resumen fotográfico con algunos ejemplares de olivos milenarios existentes en el levante español.

D. Guillermo Valdés investigador del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias de la Estación Experimental Agraria de Elche disertó sobre las *“Variedades autóctonas de olivar de Alicante”*, dejando constancia del enorme patrimonio olivarero existente en la Comunidad Valenciana.

La última conferencia fue impartida por D. Agustín Serés Santamaría, socio de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite. Magnífica y emotiva disertación sobre el *“Museu Moli d’Oli de Ca L’Agustí. Alpicat (Lérida)”* y cómo debe concebirse un museo sobre el aceite de oliva.

La actividad cultural del congreso, relacionada tradicionalmente con el oleoturismo, siguió a las sesiones científicas, iniciándose la jornada del sábado con la visita al *“Museo La Almazara del Tío José María”*. Su creador, José María López Simón, socio de OLEARUM, de una forma generosa y apasionada, fue describiendo todos los elementos de esta antigua almazara de 1.759 donde muchos de los elementos fueron restaurados por él mismo, así como hizo con la antigua tienda y panadería familiar. A continuación se visitó el nuevo Museo Didáctico del Aceite de San Vicent del Raspeig, donde los asistentes fueron recibidos por el concejal de cultura D. Saturnino Álvarez.

Un almuerzo típico de la huerta alicantina fue ofrecido a los congresistas en la Finca Morote. Esta es, posiblemente, la última huerta alicantina en pleno rendimiento, y propietaria de un pequeño museo dedicado al mundo del aceite de oliva, el vino y el cereal, nuestra trilogía mediterránea. El almuerzo fue precedido por una calçotada preparada por los socios catalanes de OLEARUM-

Ya por la tarde y en Mutxamel, se visitó el *“Olivo con la cara del Moro”*, un antiguo ejemplar quemado y recuperado por D. Germán Garrigós y cuyo retorcido tronco asemeja el perfil de un cara humana con un turbante.

El apartado gastronómico del congreso incluyó una cata dirigida con aceites de la Denominación de Origen *“Comunidad Valenciana”* ofrecida por D. Florencio Yañez en el Restaurante La Sirena de Petrer. Los asistentes fueron deleitándose con aceites de excelente calidad de variedades locales (serrana de Espadán, blanqueta o alfararenca). Como no podía ser de otra forma, la gastronomía local fue degustada en comidas y cenas a lo largo de las jornadas del congreso, destacando especialmente los *“arroz”* en sus diferentes preparaciones.

El Congreso fue clausurado en el Castillo de Petrer, donde se hizo el simbólico acto de traslado de poderes a D. Mariano Lisa Pano y D. Javier Viñuales Andreu, socios de OLEARUM en el Somontano de Huesca, donde se tiene previsto la realización del VI Congreso OLEARUM el próximo año.

La calidad técnica y humana de los congresistas y sus familias hace de estos eventos un motivo extra de encuentro, y un acicate para la defensa de nuestro patrimonio aceitero, desde todas las vertientes de competencia de sus socios, cuyo número crece año a año.

