

PROYECTO PILOTO DESARROLLO INTEGRAL SOSTENIBLE DE TERRENOS AGRARIOS ABANDONADOS EN COMARCAS SOCIOECONÓMICAMENTE DEPRIMIDAS

EL ACEITE DE LA VIDA

Texto: Javier Rico / Fotografías: Jordi Bas

Habría que decir más bien “el aceite de las reservas de fauna”. *Salvatge* es el nombre de una marca de aceite salido de la comarca de Les Garrigues (Lleida), que junto a la de La Litera (Huesca) acogió el presente proyecto piloto. Recuperar la agricultura tradicional, actualizarla con parámetros ecológicos, revitalizar comarcas en proceso de despoblación y compatibilizar labores agrícolas con la conservación de fauna y flora autóctona son las señas de identidad de *Salvatge* y del resto de trabajos enmarcados en esta iniciativa.

Se podría comparar la fe y la tenacidad que muestran los personajes que interpretan Nick Nolte y Susan Sarandon en *El aceite de la vida* (*The Lorenzo's oil*) para curar la enfermedad de su hijo con las de la Asociación de Amigos del Centro de Recuperación de Fauna Salvaje de Vallcalent-Trenca, en Lleida, por recuperar comarcas en riesgo de despoblación precisamente también con un aceite de por medio.

Salvatge, la marca del aceite en cuestión, es la punta de lanza de un proyecto con un objetivo más abierto: “establecer un modelo de gestión agrorural sostenible mediante la recuperación de terrenos agrarios abandonados, implementando un modelo de producción destinado a valorizar la producción de calidad, ofreciendo una alternativa económica viable al territorio con posibilidades para la población local y que ponga en valor zonas ahora deprimidas”.

Con su inclusión en 2011 entre los proyectos pilotos aprobados, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) dieron un espaldarazo importante al trabajo, que conllevó una subvención de 300.000 euros.

Desde el primer momento se consideraron las actividades agrícolas como motores del proyecto, pero siempre que reunieran una serie de condiciones. Por un lado deberían ser económicamente rentables, con la obtención de un producto de alta calidad y venta de proximidad, evitando intermediarios. Por otro, también tenían que ser ambientalmente sostenibles, con producción ecológica y actuaciones de mejora de fauna y hábitats. Por último, se planteaba como una opción respetuosa con el patrimonio cultural y paisajístico del territorio y, por lo tanto, había que apostar por la recuperación de los elementos que los caracterizan.

A partir de aquí tocaba estructurar el trabajo en cuatro grandes grupos repartidos entre los patrimonios agrícola, paisajístico,

natural y cultural. En el primer caso se han conseguido recuperar olivares centenarios en Huesca y Lleida que ahora vuelven a dar aceitunas mediante la agricultura ecológica y se han desarrollado y potenciado diversos proyectos de este tipo de producción, también ganadera, incluso con gallinas de razas autóctonas.

MODELO: EL OLIVAR EN BANCALES

En cuanto al patrimonio paisajístico, se ha puesto en valor la conservación de la vegetación autóctona y se ha conseguido actuar en prevención de incendios forestales mediante labores de limpiezas, clareos y podas en el monte. Estos trabajos se han compatibilizado con la mejora de caminos, cerramiento de fincas, instalación de sistemas de energías renovables y depósitos de agua contra incendios.

Siguiendo con el patrimonio cultural, la restauración de cabañas, aljibes, muros y albarradas de piedra seca (paredes de piedra tradicionales que separaban las fincas) y el aprovechamiento del agua



Agricultores de la comarca de Les Garrigues recolectando aceitunas.

de lluvia son algunos de los logros conseguidos en este campo. En el apartado del patrimonio natural destacan la colocación de cajas nido y de otro tipo de pequeñas infraestructuras destinadas a la repoblación con pájaros fringílicos, como verdicillos y jilgueros. También se han recuperado antiguos bebederos y creado pequeñas charcas para garantizar puntos de agua para aves y mamíferos y lugares de reproducción para anfibios e invertebrados.

Las actuaciones se han centrado en los municipios de Baells, Albelda y Altorricón, en la comarca de La Litera, y en el de Bovera, en Les Garrigues. En todas se firmaron acuerdos de custodia del territorio con los propietarios de fincas. Desde Trenca afirman que se eligieron estas zonas “por ser representativas del ecosistema mediterráneo” y estar constituidas por “olivares distribuidos en bancales hechos con albarradas de piedra seca, rodeados de comunidades arbóreas y herbáceas asociadas al bosque mediterráneo”. La gestión completa abarcó más de cuarenta hectáreas.

Además de potenciar la réplica de este modelo en otras comarcas y territorios cercanos, desde Trenca consideran que sería necesario dar un paso más en el ámbito turístico, con una oferta de visitas a las fincas para demostrar los elementos recuperados, en la que intervengan activamente los vecinos de la zona. Tras la conclusión del proyecto, Jesús Almarza, director técnico del mismo, afirma que “ahora estamos en el consejo para la promoción del turismo del aceite en Les Garrigues, donde se desarrollan iniciativas para hacer la ruta del aceite y se incluye nuestro proyecto; y además participamos en otro de recuperación patrimonial de elementos culturales asociados a la cultura del aceite, también con el objetivo de dinamizar el turismo en la zona”. **R.**



SALVATGE, EL PRODUCTO FINAL

Los beneficios de la venta del aceite se destinan a la ampliación de terrenos de custodia y a actuaciones ambientales y de recuperación de las fincas. El aceite de oliva virgen extra se obtiene de olivos *arbequinos* centenarios, es de producción ecológica, recolectado a mano, prensado en frío antes de doce horas y decantado (no filtrado). “Con todo ello se consigue un producto de categoría extraordinaria, con una acidez inferior a los 0,2º”, detallan desde el proyecto piloto.