

Punts d'interès especial

Lo Parot

Radial Patrimoni Natural
Mas de Quiquet

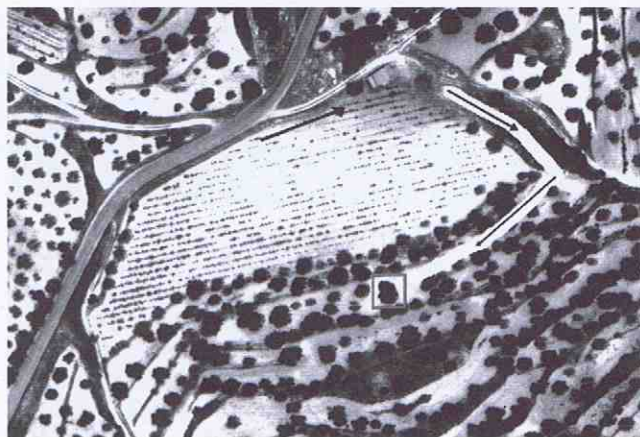
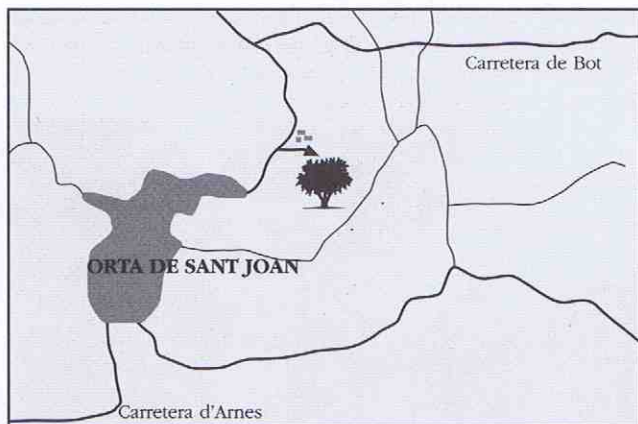
Ecomuseu dels Ports



Localització i accés

Situat a uns 600 m de la sortida d'Orta (Horta de Sant Joan) en direcció a Gandesa, s'hi accedeix per un camí que arrenca a peu de carretera, en el punt quilomètric 3 (T-334) a mà dreta, què ens porta cap a tres edificis (un maset i dos magatzems nous). Hem de seguir els dos edificis de la dreta fins al bancal a tocar, d'on surt un senderet que ens porta cap al bancal inferior on es troba Lo Parot. Seguint el marge de pedra superior i mirant cap al poble i les Roques de Benet, arribarem a bon destí.

Mapa de situació



Característiques i història del Parot

Lo Parot va ser declarat arbre monumental el 8 de febrer de 1990. Està situat a una altitud de 480 m. Té una alçària de 8 m, un volt de canó (a 1,30 m del terra) de 7,45 m i un volt de la soca de 15 m. El diàmetre de la capçada actual és de 9 m tot i que, abans de la Guerra Civil, ocupava tot l'ample del bancal on està situat, sobrepassant-lo.

Es tracta d'un oliver o olivera (*Olea europaea*) d'una varietat desconeguda avui en dia, que es caracteritza per tenir les fulles i el fruit una mica més allargats que la varietat anomenada *Empeltre*, cultivada tradicionalment a tota la comarca, d'origen aragonès i principal varietat des del segle XVI fins als nostres dies.

Per semblança s'aproxima més a les varietats *Farga* —que segons la tradició ja existia en època dels àrabs— i a l'*oliver bord*, però mantenint unes característiques pròpies que el diferencien.



Respecte a la seva edat, les opinions són d'allò més diverses, tal com cal esperar d'un origen incert. Tots, però, estan d'acord que es tracta d'un arbre mil·lenari, fins i tot bimil·lenari per a molts, és a dir, amb més de dos mil anys d'antiguitat, la qual cosa ens endinsa en el temps fins a l'època dels ibers i romans.

Per aquesta raó la veu popular el coneix amb el nom de Lo Parot, que vol dir el pare dels olivers, l'arbre més vell de Catalunya.

El seu propietari actual és en Joaquim Badia Alcoverro al qual s'ha d'agrair, com també als pagesos anteriors que l'han mimat al llarg del temps, el seu esforç per mantenir-lo, conservar-lo i conrear-lo fins als nostres dies.

L'avi del Sr. Badia va comprar la finca als antics propietaris de casa Sotorres, els quals la van adquirir el segle passat amb una de les desamortitzacions dels béns eclesiàstics, però amb la condició que mai s'arrenqués Lo Parot i se'n tingués bona cura.

Aquest arbre era l'escollit per a fer parada en les dures jornades de treball, aprofitant la cova (forat d'origen desconegut, segons algú, probablement produït per un llamp) com aixopluc per al pagès i també el matxo, el qual, al mateix temps, abonava la terra i les arrels.

Les pedres i rocs que es poden observar a la base de la soca van ser posats expressament per evitar que el vent penetrés a l'interior de la cova i facilitar així un major confort en les *descansades* (parades de descans).

El peu de l'arbre és bord i va ser empeltat des de molt antic per una varietat avui dia de difícil identificació. Els peus bords d'olivera tot i tenir un creixement més lent aporten una major resistència i durabilitat a l'arbre. Amb els anys la llenya morta del peu esdevé tant dura que els cops de destrall reboten, fent difícil el seu tall.

Si observem la soca podem observar com les arrels noves es superposen a la llenya seca, com a venes que s'endinsen fins al terra, proporcionant la saba a tots els cimals i rames de l'olivera. Aquestes arrels noves o venes superficials i que són pròpies dels arbres vells, van creixent amb els anys, fins a cobrir les més velles, engreixin la soca.

Durant la Guerra Civil, en un assentament de tropes ben a prop del lloc, alguns soldats ajudats d'un *tronçador* (serra de dos mans) li van serrar tres grans branques que avui dia podem veure mutilades i que per si soles ben bé podrien haver passat per veritables soques





d'olivers. L'avi del Sr. Badia, abans que la cosa anés a més, va oferir qualsevol dels altres olivers de la seva finca per salvaguardar Lo Parot de la tala indiscriminada que els soldats duïen a terme per escalfar les calderes de menjar. Ja se sap, en temps de guerra, la gana i el fred poden més que qualsevol altra consideració.

Per sort, també, Lo Parot ha sabut afrontar amb coratge les successives gelades que s'han produït al llarg del temps, com la de l'any cinquanta-sis. Tot i ésser un arbre termòfil i per tant sensible a les temperatures baixes (no atura el cicle vegetatiu durant l'hivern), val a dir que l'olivera tradicional és un dels arbres més sorprenents per la resistència davant el fred i les gelades, les quals poden matar les branques però difícilment la soca, que és capaç de rebrotar i reviure si es té una mica de paciència i cura.



L'oliver, les olives i l'oli

No se sap molt bé quan i quina cultura va domesticar per primer cop els olivers silvestres, però sabem que va ser un dels primers arbres conreats formant plantacions. A diferència dels cereals, l'arboricultura exigia uns coneixements més profunds per al conreu i un temps de producció i treball més ampli —des de la plantació fins a l'obtenció dels fruits—, contribuint d'aquesta manera a fixar amb més força els assentaments humans en el territori i afavorint el sedentarisme permanent.

El registre arqueològic més antic relatiu al consum i probable producció d'olives es remunta fins al 4t mil·lenni a.C. a Palestina. Al mil·lenni següent el cultiu es localitza ja per l'Egeu i Creta. Al territori català no es constata el seu ús domèstic, ritual i comercial, a petita



escala, fins l'arribada dels fenicis i grecs que el difondran entre els pobles nadius —com els ibers—.

No serà fins la implantació de la cultura romana i després de l'àrab, que el conreu d'olivers prendrà una importància cabdal pel que fa a l'alimentació, la cosmètica, la il·luminació i el comerç. D'aquí que en la llengua castellana existeixen dues acceptacions per a anomenar aquest fruit: *oliva* (d'origen llatí) i *aceituna* (d'origen àrab).

De l'època romana tenim nombroses referències de les terres taragonines, sobretot de la costa i del sud, que ens indiquen la importància d'aquest cultiu en la nostra província. Així, per exemple, es cita el *Oleum Flumen* (riu de l'oli) que segurament era el Llastres d'Hospitalet de l'Infant, i també una vila anomenada *Oleastrum*, l'actual Cambrils.

Les plantacions d'olivers de la varietat empeltre han estat el principal conreu de la nostra agricultura tradicional (més de 1.000 ha a principis de segle enfront de les 618 ha de vinya i les 10 ha d'ametllers). Però a partir de les fortes gelades del febrer de 1956, les quals no afectaren greument al Parot, moltes foren substituïdes per ceps de vinya i ametllers, els fruits dels quals es pagaven a millor preu aleshores. La llenya dels milers d'olivers era aprofitada per un veí d'Arnes que s'encarregava d'arrencar els arbres de les finques a canvi de quedar-se amb la llenya sostreta que anava a vendre al centre psiquiàtric Pere Mata de Reus.



Als anys 70, l'extensió d'aquest conreu ja s'havia reduït a les 800 ha (mentre la vinya augmentava a l'igual i de manera espectacular que els ametllers –800 ha i 880 ha respectivament) i a la dècada següent les oliveres només ocupaven una extensió que no arribava a les 500 ha.

Quan els olivers eren el principal conreu d'aquest territori, sovint mancaven braços per a treballar-los, sobretot quan es procedia a la poda de les branques. Llavors, pujaven colles de podadors de les Terres de l'Ebre i del Delta, majoritàriament jornalers, que un cop acabada aquesta mateixa feina a les terres més baixes, pujaven cap aquí dalt fins que era l'hora de plantar l'arròs al Delta. Hi havia gent que anava a esporgar, no per cobrar diners sinó per aconseguir la llenya i consumir-la o vendre-la després i, fins i tot, per a obtenir carbó vegetal mitjançant les tradicionals carboneres.

En aquest sentit, l'Ecomuseu dels Ports ha recuperat i construït de nou una carbonera, amb la forma tradicional del país, que pot ser visitada al Mas de Quiquet (dins dels Ports, a tocar de l'àrea recreativa de la Franqueta).



L'oliva tradicional que recollim en la nostra contrada és de la varietat anomenada *Baix Aragó*, amb una forma més allargassada que l'oliva *morruada* de les Terres de l'Ebre, que sol produir un oli de més grau.

Tradicionalment, per Sant Antoni es cobraven les olives per molinades (uns 14 dobles, és a dir, uns 168 quilos d'olives vives o 140 quilos d'olives de terra). Quan encara no s'havia obert la carretera, cadascú premsava les olives als molins del poble i baixaven a vendre l'oli en botes de pell, amb l'ajut del matxo, cap a Tortosa pel camí vell.

L'oli que s'obté és de gran qualitat. L'oli gairebé mai arriba a un grau, però fa unes dècades, el que es produïa era més fort, ja que a diferència d'ara, passava més temps des de la recol·lecció fins a la premsada. La gent gran encara recorda aquell regust.



Al mercat hi podem trobar diferents tipus amb nominacions diverses: com l'oli verge, extret en fred per procediments mecànics de manera que no es produeixi cap alteració de les seves característiques naturals i al qual s'exclou les barreges (segons la seva acidesa es distingeix l'extra –fins al 1% d'acidesa–, el fi –fins al 2%– i el corrent –fins al 3%); l'oli refinat obtingut per altres procediments o per refinació de l'oli verge (amb una acidesa màxima del 0,5%); l'oli pur d'oliva que és una barreja d'oli verge i oli refinat (amb una acidesa màxima del 1,5%); i l'oli de pinyolada extret de la pinyolada amb un dissolvent

i refinat després (del qual es distingeixen el brut –usos alimentaris i tècnics–, el refinat –refinat a partir de l'anterior– i el refinat i d'oliva –barreja de l'oli de pinyolada refinat i de l'oli d'oliva verge–).

L'oli d'oliva també ha servit, històricament, per a altres funcions com, per exemple, en el ritual dels *Sants Olis* (oli dels catecúmens, utilitzat com a exorcisme abans del baptisme i en altres ritus; l'oli dels malalts per a la unció dels malalts greus).

Des del punt de vista simbòlic, els primers cristians pintaven un oliver en els sepulcres primitius com a símbol de pau eterna.

La mitologia clàssica també el va incorporar en el seu llegat: Així, l'oliver va ser creat per

la deessa Atenea del qual n'arrencava les branques joves per a coronar els guanyadors dels jocs olímpics.



A occident, un ram d'oliver al bec d'un colom simbolitzen la pau

L'entorn de Lo Parot

Els conreus i els altres espais humanitzats que observem contribueixen a la biodiversitat del territori i augmenten la seva riquesa ecològica. Part integrant d'aquest paisatge humanitzat són els masos, els masets i els bancals o feixes.



Els masos, alguns d'ells d'origen medieval, han estat molt importants i abundants en el nostre territori. Així a l'any 50 es comptabilitzaven més de cent masos habitats dins del terme municipal d'Orta.

Els masos, amb una economia mixta agrícola i ramadera, aprofitaven de manera més eficaç i continuada els diferents estatges o ecosistemes de muntanya i els seus recursos naturals. Els dels Ports situats sempre a l'empata d'alguna font propera o riu que els proporcionava l'aigua suficient per al seu establiment i el dels animals, han estat un puntal molt important en l'evolució paisatgística dels Ports, no només amb la presència arquitectònica del mas, corrals i horts sinó també amb les eres, les feixes de conreu, els camins d'accés, els boscos explotats, la presència dels propis animals (ovelles, cabres i bous, principalment).

Els masets són petites edificacions, generalment d'una sola planta que servien d'aixopluc per als pagesos quan anaven a treballar al camp i també per a magatzem, sobretot en aquelles finques que restaven un xic allunyades de la població. A diferència del mas, al maset no s'hi vivia.



Les feixes o bancals (Lo Parot està situat sobre un d'ells) serveixen per a trencar els pendents del terreny, evitant l'erosió del sòl i facilitant les tasques agrícoles. Aquestes terrasses eren protegides per uns marges fets amb pedra seca i que de tant en tant s'havien de refer, sobretot després de fortes pluges. En l'actualitat encara podem observar en alguns indrets dels Ports fins on van arribar aquestes feixes en temps passats, indrets on avui ens sembla impossible treballar la terra però que en altres èpoques, de vegades no molt llunyanes, requerien molt esforç, sacrifici i penúria.

Entre el paisatge que podem admirar des d'aquí cal destacar també, l'excel·lent vista sobre la muntanya sagrada de Santa Bàrbara i el Convent de Sant Salvador amb l'església fundada pels templers, principals repobladors medievals de la contrada.

Entre els arbres de la pròpia finca i per sobre d'ells s'aprecia la magnificència de les Roques de Benet, símbol patrimonial de la riquesa geològica dels Ports.



Elaboració casolana

Les fulles dels olivers han estat utilitzades en la medicina tradicional en forma d'infusió, sobretot per aprofitar les propietats relacionades amb la prevenció contra la tensió arterial alta. A continuació us mostrem com preparar una infusió.

Infusió:

Es prepara una infusió de fulles fresques (una cullerada sopera) amb aigua bullint i es deixa reposar durant deu minuts. Se'n poden prendre fins a dues tasses al dia abans dels menjars.



Les olives són un excel·lent producte natural per a acompanyar els àpats o com aperitiu. Tot seguit us indiquem com preparar unes olives amanides.

Preparació d'olives amanides:

Es deixen macerar les olives amb aigua, que es renova cada dia, fins que perden l'amargor d'acord amb el nostre gust. Xafant-les o realitzant alguns talls podem accelerar aquest procés. Després es deixen macerar amb aigua i sal fins que es cobreixin les olives (80 grams per litre, aproximadament). Es poden afegir les herbes aromàtiques que es vulguin segons el gust de cadascú (fonoll, farigola o timó, alls, saduritja, taronja, llimona, etc.) i al cap d'un mes ja es poden servir com aperitiu. Bon profit!

L'oli d'oliva apart de l'ús habitual per amanir diferents plats de la cuina mediterrània, també ha estat utilitzat per afavorir la secreció de la vesícula biliar; com a regulador del colesterol, ja que disminueix el colesterol dolent -LDL- i afavoreix el bo -HDL-; i com a laxant lleuger.

Aquestes propostes no ens donen dret a robar ni fulles ni olives en les propietats privades. Aquesta transgressió és penada per la llei.

Els arbres són éssers vius, respectem-los!

Lo Parot ha sobreviscut més de dos mil anys, facilitem-li pau i tranquil·litat en la seva vellesa. No hem d'arrencar fulles ni olives, ni fer inscripcions a la soca ni pujar sobre ella i tampoc penjar-nos de les rames ja que podríem ocasionar danys irreparables i fatals per a la vida de l'arbre.

Lo Parot està situat en una propietat privada que gràcies a l'amabilitat i la comprensió del seu propietari ens permet visitar-lo. Cuidem l'entorn com si fos casa nostra.

El col·leccionisme més respectuós amb la natura és el fotogràfic. Practiquem-lo!



ECOMUSEU



DELS PORTS



**AJUNTAMENT
D'HORTA DE SANT JOAN**



**DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA**



**Parc
Natural
dels Ports**

Edita:

Ecomuseu dels Ports

Picasso, 18

43596 Horta de Sant Joan

ecomuseu@elsports.org

977 435 686 Tel/Fax

www.elsports.org

Dipòsit Legal: T-985/2008