

L'oli d'oliva ha estat un dels productes més valorats al llarg de molts segles d'història. A les nostres terres s'ha documentat la presència de l'olivera des de temps prehistòrics. A Catalunya es calcula que l'olivera es va introduir uns 500 anys abans de Crist, possiblement pels grecs. Després de la seva arribada s'estengué per les explotacions agrícoles de les comunitats ibèriques. Amb la civilització romana l'oli d'aquestes terres va passar a ser un producte comercialitzat a la resta de territoris de l'Imperi. El clima atemperat i la poca altitud sobre el nivell del mar característiques d'aquest país han estat idònies per a l'adaptació i la implantació de l'olivera. En l'actualitat, Catalunya continua sent una gran productora d'olis d'oliva, cada vegada més valorats dins i fora del territori català. Al seu voltant dels productors d'oliva hi ha una extensa xarxa d'almàsseres d'oli, envasadors... que treballen per mantenir el conreu de l'olivera i expandir-ne la comercialització a tot el món.

La Confraria Mare de Déu de l'Olivera és hereva de la tradició del conreu de l'olivera a Catalunya. Va néixer el 1994 per la voluntat d'un grup de persones vinculades al sector oliaire de recuperar una antiga tradició, la veneració de la patrona dels oliaires, la Mare de Déu de l'Olivera, i promocionar les excel·lències del fruit de l'olivera, tant les olives com l'oli. Josep M. Bargalló és el batlle d'aquesta confraria: "Els primers passos per a la creació d'aquesta entitat els van donar Pepe Catà, aleshores el president del Gremi d'Oliaires, i Francesc Castellví. Ells formaven part del patronat de la basílica de Santa Maria del Mar de Barcelona, que recull la majoria de confraries que estan rendides al dret canònic. Van fer una tasca molt important fins aconseguir que l'Arquebisbat els aprovés la constitució de l'entitat." Barcelona és la seu principal d'aquesta entitat amb representació a totes les capitals de província catalanes. No en va, la Mare de Déu de l'Olivera és una verge trobada, precisament a la muntanya de Montjuïc, on antigament hi havia oliveres. Junt amb l'Organització de Productors Oliaries de Catalunya, que aglutina productors i moliners, "transmetem la cultura de l'oli a la societat i contribuïm a preservar les nostres tradicions."

La Confraria va celebrar el 1995 la primera festa de veneració a la Mare de Déu de l'Olivera, patrona dels oliaires. "L'última setmana de novembre de cada any celebrem aquesta festa en honor de la nostra patrona. Es fa una missa solemne i després anem en processó a fer una ofrena floral a l'altar de la confraria ubicat a la basílica de Santa Maria del Mar. És un altar propi amb una talla de la Mare de Déu. La nostra Confraria és de recent creació, però la Mare de Déu ja es venerava a Barcelona el 1394. Els pares trinitaris calçats de l'església de Barcelona van ser els primers a fer-ho. Ells van compondre els goigs de la verge en català. El 1492 aquesta església va deixar de complir la seva missió fins al 1529, que van tornar i van recuperar l'advocació a la Mare de Déu. El 1835, amb la desamortització de Mendizábal, els trinitaris van marxar de Barcelona i van passar l'advocació a l'església de Sant Jaume del carrer Ferran fins després de la Guerra Civil. Des d'aleshores, l'advocació té lloc a la basílica de Santa Maria del Mar. El 1936, amb la Guerra Civil, el culte va perdre's, però quan el Gremi d'Oliaires de Barcelona va reestablir-se l'any 1948, aquesta tradició de veneració es va recuperar." La tradició oleística a Barcelona és antiga. "En aquesta ciutat hi havia uns importants mercats d'oli i de gra que es feien a la Llotja. L'Asociación Gremial de Negociantes de

**Aceite va ser la primera entitat que es va crear vinculada al sector de l'oli i data del segle XVIII. Antigament tots els gremis tenien la seva branca confrare i donaven assistència social als seus associats."**

La Confraria duu a terme festes religioses determinades pel dret canònic però també festes lúdiques. "Nomenem cada any un confrare d'honor entre els quals hi ha personatges rellevants de la societat catalana. La primera festa es va fer a Les Garrigues, on vam investir confrare d'honor el rector de la Universitat de Lleida, el Sr. Jaume Porta. També hem fet confreres hostalers de Lleida, diversos metges de Barcelona i persones que han demostrat admiració per l'oliva i el seu derivat, l'oli. Altres confreres són el Sr. Gaspar Espunya, director del Centre d'Estudis Turístics de la Generalitat de Catalunya, i el Sr. Joan Rigol, president del Parlament de Catalunya." Aquesta entitat duu a terme altres activitats: "D'aquí a pocs dies farem una cata d'olis a l'escola d'hosteleria Joviat de Manresa, per educar la gent en la utilització d'aquest producte. Quan fem un àpat gastronòmic on hi intervé l'oli parlem de rosta i no de cata perquè antigament als molins o trulls, per provar l'oli de la primera premsada després de passar pel xupet, s'agafava pa, es torrava amb les estelles d'escalfar l'aigua i el sucaven en el xupet de l'oli i el tastaven. Això era una rosta, denominació que encara es coneix a Catalunya. Quan fem una rosta ungem els nous confreres amb oli d'oliva."

Darrerament, la Confraria ha iniciat a través de la Fundació Vicenç Ferrer, una entitat que treballa a l'Índia per aportar millores socials a la població, un projecte que pot contribuir a millorar les condicions de vida d'alguna regió índia. "A través d'aquesta Fundació, que té per objectiu sensibilitzar la població de l'Estat espanyol sobre les condicions de vida en aquell país, canalitzar la seva solidaritat i treballar en el foment d'unes condicions de vida dignes per als habitants d'Anantapur, hem dissenyat un projecte molt engrescador per enviar-hi oliveres i crear plantacions d'aquest arbre. De moment, el projecte està en fase d'experimentació per comprovar que l'olivera s'adapta al territori i al clima. Els estudis previs que s'han realitzat indiquen que l'adaptació és possible. L'olivera, per la seva climatització i producció, necessita tres punts d'aigua per a la floració, el collat i la maduració. Per tant, és un arbre que resisteix la calor i unes condicions orogràfiques dolentes. És un arbre de garriga, el lloc més dolent on es cultivava la terra. Els nostres avis collien olives un any si i l'altre no, però a través del rec s'ha aconseguit que es pugui collir cada any. Avui es planta en zones de regadiu i es tracta com un arbre fruiter. Assegurem collita cada any." I afegeix: "Els indis coneixen l'oli d'oliva i el valoren com si fos or, però no en produeixen perquè l'olivera és un arbre propi de la zona mediterrània. Aquest projecte va ser idea de Vicenç Ferrer. Ell ho va comentar a un confrare, Ramon Millàs, que ho va transmetre a la nostra junta. Hem fet un protocol d'agermanament entre la Confraria i la Fundació Vicenç Ferrer per portar a terme aquest projecte que enviarà 100 oliveres, que hauran passat les mesures sanitàries necessàries per mitjà de l'ambaixada de l'Índia a Madrid. Si aquesta experiència dona resultats positius, estem compromesos a ampliar la plantació d'oliveres a 10.000 arbres. Seria un granet de sorra per introduir aquest producte natural i sa en aquell país."



**“Transmetem la cultura  
de l’oli a la societat  
i contribuïm  
a preservar  
les nostres tradicions”**

**Josep M. Bargalló i Farrés** - Barcelona