

Arriba al mercat la primera collita de l'oli de Barcelona que contribueix a apagar focs

- Elaborat a partir d'Arbequina, Becaruda i Vera del Vallès, el seu valor afegit recau en la reducció d'un gran incendi forestal a la zona periurbana més gran de Catalunya
- El producte neix de l'aliança entre L'Olivera i la Fundació Catalunya La Pedrera per recuperar el mosaic agroforestal de Collserola
- Només el 6,4% de Collserola està destinat a l'ús agrícola, quan l'any 1956 era el 21,5%

Collserola, 25 de març – A partir del 25 de març, **L'Olivera** i la **Fundació Catalunya La Pedrera** treuen al mercat la primera edició de **"L'Oli Nou de Barcelona"**, un oli d'oliva verge extra elaborat en el marc del projecte impulsat per la Fundació Catalunya La Pedrera a la **Serra de Collserola, que es fa també en col·laboració amb la cooperativa L'Olivera, el Parc Natural de Collserola, la Diputació de Barcelona i l'Associació de propietaris forestals – Collserola Iniciatives**. L'objectiu d'aquesta proposta és recuperar el cultiu d'oliveres a aquesta zona, contribuint així a la reducció de grans incendis forestals. En total s'han identificat **156 hectàrees** amb potencial per recuperar activitat agrícola, aproximadament **un 2% de la superfície del parc natural**.

L'oli s'ha elaborat amb tres varietats d'oliva catalanes –arbequina, becaruda i vera del Vallès – cultivades en agricultura ecològica tradicional de secà. La collita s'ha fet manualment en caixes de 10 a 12 kg per preservar la qualitat del fruit i, posteriorment, s'ha dut a terme un procés d'extracció amb batut lleuger a baixa temperatura, separació centrífuga en dues fases i filtratge, que permet obtenir un producte d'alta qualitat.

El resultat és un oli aromàtic que, en boca, presenta una lleugera amargor i un final picant que apareix de manera progressiva. És ideal per consumir en cru i

també acompanya bé plats calents, com pa torrat, verdures o peix al vapor, ja que en potencia l'aroma.

El responsable de producció de L'Olivera, **Pau Moragas**, en destaca els següents atributs: **“Es tracta d'un oli amb múltiples valors afegits: valor territorial, perquè contribueix a la prevenció d'incendis i a la recuperació del mosaic agrícola; valor social, perquè s'elabora en el marc d'un projecte d'inserció social i valor cultural, perquè preserva la tradició agrària en una zona cada cop més urbanitzada”**.

El producte ja està disponible a les botigues físiques (Vallbona i la Masia Can Calopa) i en línia de L'Olivera, a la botiga de **Món Sant Benet**, i en establiments especialitzats com Colmado Quílez (Rambla Catalunya ,65, Barcelona) i Vila Viniteca (establiments de c/ Agullers i Illa Diagonal).

Collserola, una oportunitat agrícola

En les darreres dècades, l'abandonament de les activitats agrícoles i ramaderes ha afavorit la substitució del mosaic agroforestal tradicional per un bosc continu de baixa qualitat, format principalment per pi blanc, una espècie altament inflamable. Aquest canvi en el paisatge ha incrementat el risc de grans incendis forestals, especialment en episodis de sequera i vents de ponent, posant en perill tant el medi natural com les urbanitzacions i habitatges disseminats dins del massís.

En aquest context, el projecte pilot de la **Fundació Catalunya La Pedrera** s'ha iniciat en **la finca Oliveres Reverter**, situada a **Sant Just Desvern**, amb la col·laboració de l'ajuntament del municipi. L'objectiu és convertir aquestes antigues feixes en un mosaic agroforestal que combini la producció d'oli amb la gestió forestal estratègica per a la prevenció d'incendis. Actualment, segons dades del Parc Natural de Collserola i de l'associació Alimentem Collserola:

només el 6,4% de Collserola està destinat a l'ús agrícola, quan l'any 1956 era el 21,5%.

Per a **Miquel Rafa**, director de sostenibilitat i territori de la Fundació Catalunya La Pedrera **“a Collserola tenim una gran oportunitat: transformar un paisatge vulnerable en un territori actiu, productiu i resilient. Aquest projecte és una aposta clara de la Fundació per connectar agricultura, gestió forestal i impacte social”**.

Aquesta primera intervenció preveu la recuperació d'aquestes feixes amb un total de fins a **240 oliveres** de la varietat arbequina, plantades entre el 2002 i el 2006. Les actuacions inclouen l'esporga intensiva, la reducció de la densitat d'arbres i la neteja de la vegetació adjacent. A partir del 2028, es preveu una producció aproximada d'entre **5.000 i 6.000 kg d'olives, equivalents a uns 1.500 litres d'oli**.

La col·laboració entre la **Fundació Catalunya La Pedrera** i **L'Olivera** exemplifica com la gestió forestal sostenible pot esdevenir una eina eficaç per a la prevenció d'incendis i la dinamització del territori. El projecte representa un compromís amb el medi ambient, el territori i la societat, i obre la porta a noves oportunitats per a la Serra de Collserola.

L'Olivera, cultura de marges

El projecte cooperatiu L'Olivera amb més de 50 persones sòcies, des de 1974 produeix vins i olis ecològics d'alta qualitat oferint oportunitats laborals a persones en risc d'exclusió social amb seu en dos paisatges: a Vallbona de les Monges (L'Urgell) i a la Masia de Can Calopa, a Collserola (Barcelona). **“L'Olivera és una utopia. Som arrel i llavor d'una “cultura de marges” que aposta per una relació positiva amb la terra i les persones”**, apunta **Clara Griera**, presidenta de la cooperativa L'Olivera.

Fundació Catalunya La Pedrera

La **Fundació Catalunya La Pedrera** és una fundació privada que treballa per generar oportunitats i millorar la qualitat de vida de les persones, amb una mirada multidisciplinària que connecta diferents àmbits d'actuació. Està **compromesa amb la sostenibilitat ambiental i la protecció del territori**, desenvolupant diversos projectes innovadors per combatre el canvi climàtic i preservar la biodiversitat. La seva tasca inclou accions en àrees com la gestió forestal, l'agricultura regenerativa, la transició energètica i la conservació de la biodiversitat, amb l'objectiu de crear un model de desenvolupament sostenible que beneficiï tant les generacions actuals com les futures, especialment a les zones més vulnerables.

Contactes:

- **Comunicació de L'Olivera:** Laia Abelló - 722 49 32 38
- **Comunicació de la Fundació Catalunya La Pedrera:** Mar Hurtado - 609 034 597