

Ruta por los olivos de la Comunitat



El ejemplar estrella de Canet lo Roig. / SANTI MARTORELL / LP

El patrimonio arbóreo del Alto Maestrazgo incluye ejemplares de película y museos al aire libre

ALBA MARTÍNEZ Jueves, 23 agosto 2018



Alma viajó hasta **Düsseldorf** con un objetivo: **recuperar el olivo alrededor del cual giró la vida de su abuelo**. Los hijos de Ramón, sacudidos por la crisis, decidieron vender el árbol milenario como única vía para sacar hacia delante a la familia. Las raíces que habían brotado más de mil años atrás acabaron convertidas en el icono de una multinacional alemana. Así lo reflejó la cineasta Icíar Bollaín en la película 'El olivo'. **El ejemplar que Alma pretende rescatar en Alemania está accesible**. Continúa en pie, cerca de lo que fue en su día la vía Augusta, y suma ya 1.491 años de edad. El ejemplar está concretamente en la calle Arrabal en **Canet lo Roig**.

Este municipio es el que mayor número de olivos concentra. Los expertos recomiendan a quienes quieran conocer olivos milenarios **la ruta de SL-V58**. «En este camino, dirección carretera de Xert, se puede ver uno de los ejemplares más destacados, el árbol de las cuatro patas, que recibió el **premio a mejor olivo monumental en 2016 por la Asociación Española de Municipios del Olivo**», explica **Jaume Antich, uno de los gerentes de la Mancomunidad de la Taula del Sénia**. Se encuentra en la CV-113,4 y un cartel inicia su historia.

El paisaje, en la que confluyen otros olivos milenarios, es destacable. A su paso, el senderista podrá encontrar varios puntos de interés como **la fuente Fontanella, la Ermita de Santa Isabel y la sénia Marimón**.

Paseando por la comarca valenciana del **Alto Maestrazgo** uno puede toparse con majestuosos olivares cuyo oro líquido se ha convertido en toda una exquisitez. «**En la Comunitat hay un total de 3.400 olivos milenarios, alrededor del 65% de los existentes**», añade Antich.

Estos árboles ancestrales han sido testigos del paso del tiempo. Vestigios de nuestros antepasados, del arte del aceite que todavía hoy en día podemos disfrutar y degustar. Desde la recolecta de la aceituna, su secado y prensado hasta que llega a nuestros paladares convertido en aceite.

A nueve minutos de [Canet lo Roig](#), ya en la localidad de La Jana, el curioso puede pasearse entre el Museo Natural de Olivos Milenarios. A dos kilómetros del pueblo, saliendo por la N-232 y girando a la izquierda transcurridos cinco kilómetros, se puede disfrutar de un museo al aire libre. **Su acceso es gratuito** y lo conforman «21 olivos milenarios concentrados en una hectárea. Entre ellos destaca la Farga del Pou de Mas, de 1.300 años de antigüedad», señala el concejal de Medioambiente de [La Jana](#), Àlex Vilanova.

La última parada entre olivares es el **Centro de Interpretación Molí de l'Oli de Cervera del Maestre**. De martes a domingo, a modo de túnel del tiempo se hace un recorrido por el proceso de elaboración tradicional del aceite. «En esta almazara del siglo XIV conservamos una antigua prensa de 1606 que nos permite mostrar de forma visual la elaboración del aceite desde tiempos romanos hasta la revolución industrial», explica el responsable del centro, Daniel Cervera.

La Casa dels Capellans

En medio del camino entre Alcanar y Morella, en el municipio de **Traiguerase** ubica este restaurante. El que fue el Santuario de la Virgen de la Fuente de la Salud, datado en el siglo XVI, se ha convertido ahora en enclave en el que poder degustar la comida tradicional de la zona. Sopa de almendras, bacalao a la brasa, entrecot Angus... **todo elaborado con el oro líquido de estos olivos milenarios**. Además se organizan degustaciones de aceite siempre que se reserve con antelación.

IDEAL

Úbeda

Apuesta por el oro líquido



Niños y niñas de 7 a 12 años recibieron formación de cocina y de alimentación saludable con el AOVE como principal ingrediente

ISABEL MARTÍNEZ Sábado, 25 agosto 2018



El centro de interpretación Olivar y Aceite realizó un taller de cocina infantil en el que participaron dieciséis menores, de edades comprendidas entre los 7 y 12 años. Como explicó el presidente de la entidad, el objetivo de la formación es inculcar a los más pequeños de la casa hábitos de alimentación saludables y enseñarles a comer sano, utilizando productos frescos y de temporada.

«Los talleres de cocina para niños tienen una gran aceptación, tanto es así que este curso se completó nada más abrir el periodo de inscripción, por lo que han quedado muchos menores en lista de espera, por ello pensamos lanzar otro taller a principios de septiembre, antes de que dé comienzo el curso escolar», avanzó Gámez.

El taller fue impartido por la gerente de la entidad, Soledad Román que propuso a los menores elaborar una serie de recetas fáciles, frescas y refrescantes para combatir la temperatura estival. Así los inscritos en el taller hicieron de pinches de cocina en la elaboración de los platos.

Para empezar el curso y reponer fuerzas los menores degustaron un pan con aceite de oliva virgen extra, acompañado de un granizado de sandía y menta. Mientras se refrescaban, en el horno se iba haciendo un bizcocho de calabacín y jengibre. Además también elaboraron una mousse de frambuesa y unas hamburguesas de calabacín.

«La idea es que los pequeños pasen un rato divertido y a l mismo tiempo aprendan a realizar platos sencillos y puedan sorprender a sus padres, pues todos los productos utilizados son de temporada y casi siempre los tenemos en casa, eso sí en algunos casos necesitarán algo de ayuda o supervisión de un adulto», explicó Román.

Para la elaboración de las recetas se empleó aceite de oliva virgen de distintas variedades, como picual, arbequino u hojiblanca, pues en todos los platos el ingrediente estrella es el oro líquido, productos aportados por algunos de los socios de la entidad.

Para finalizar el presidente de 'Olivar y Aceite' animó a los pequeños a participar en el concurso de cocina infantil 'Pequechef del AOVE' que se realizará el próximo 16 de septiembre. La actividad está enmarcada dentro de la programación de la trigésimo sexta edición de la Feria de Maquinaria Agrícola (FEMA). El plazo de inscripción acaba el 2 de septiembre y pueden consultar las bases en la web del Centro de Interpretación, <http://centroolivaryaceite.com/>.

El Centro

La formación es uno de los pilares fundamentales en el funcionamiento diario del Centro de Interpretación Olivar y Aceite. Con el mes de septiembre el Centro de Interpretación retoma algunas de las actividades que oferta tanto a profesionales del sector oleícola como a amantes del AOVE. Por ello los días 21 y 22 de septiembre se desarrollará en las instalaciones de la entidad la décimo novena edición del curso de iniciación de cata de aceite de oliva, y para aquellos que quieran ahondar en los conocimientos del zumo de aceituna podrán hacerlo en el curso avanzado de cata de aceite, que se celebrará los días 5 y 6 de octubre. Ambos cursos se pueden realizar a través de la formación bonificada.

La administración provincial también ha colaborado en otra de las actividades que la entidad lleva ofertando desde que abrió sus puertas, los cursos de cocina. Por esta iniciativa Olivar y Aceite obtuvo en mayo de 2017, el premio de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), por la importante promoción que hace tanto del aceite de oliva virgen extra como de la dieta mediterránea.

También durante los meses estivales se abren a colectivos y asociaciones continuando con la promoción del AOVE entre los habitantes de la comarca de La Loma.