



MALLORCA

OLIVICULTURA HEROICA

Con el sol todavía escalando la cara este de los picos de la sierra de Alfàbia comenzamos la caminata por el Barranco de Biniraix con Martin Bestard (Martin's Walks), geógrafo y guía de montaña y uno de los mayores especialistas en cuanto al paisaje (cultural y natural) de la sierra de Tramuntana. Un paisaje agrícola que gira alrededor del olivo y que, desde hace algún tiempo, aquí en Mallorca se aprovecha también como recurso turístico.

El camino por el que nos adentramos ahora en la Tramuntana es uno de los primeros que se diseñaron como ruta oleoturística pero su trazado y su historia vienen de lejos. Estamos en el valle de Sóller, el "valle del oro" como se le llama desde época musulmana precisamente en alusión al aceite que aquí se produce desde hace siglos. Desde hace unas décadas un túnel que atraviesa la montaña permite acceder fácilmente hasta aquí pero hasta entonces la única manera de entrar y salir del valle (además de la vía del puerto, claro) era siguiendo un par de caminos que serpenteaban por la sierra.

Uno de esos caminos es éste del Barranco de Biniraix que, además, sirve para unir las diferentes fincas que se extienden por toda la montaña. Por eso lo encontramos empedrado. Y aquí nos topamos con un

elemento unido de manera indisoluble a ese paisaje de olivar que cubre todo: la piedra. Quienes habitaron estos lares construyeron terrazas, bancales para poder cultivar, ganando terreno a la mole pétreo de la sierra de la forma más imaginativa y épica. El término de "heroica" que se aplica a la viticultura bien puede cuadrar aquí también para el olivo porque esto es, qué duda cabe, olivicultura heroica. El plano vertical muta en paramentos horizontales donde la piedra, apenas cincelada, se apila sabiamente sin argamasa formando "marges", muros que retienen el exiguo terreno donde cultivar. Lo inerte sustenta lo orgánico... y entramos en el ámbito de lo prodigioso. Creo que no hay otra manera de mirar la Tramuntana y no merece la pena adentrarse en ella si uno no lo hace así o no sabe hacerlo así o no está dispuesto a hacerlo así.

Hora de berenar

Martin ayuda a interpretar el paisaje: aquí explica un acontecimiento histórico, allí muestra la manera en que se recuperan los bancales, en otro lado comenta los usos tradicionales de tal o cual planta que aparece en los escarpes... ¡y cuando nos damos cuenta han pasado dos o tres horas! "Es hora de berenar", dice. Los mallorquines meriendan a mitad de la mañana y no por

la tarde. Esta merienda es más un ritual que otra cosa ya que poco importa que se haya hecho un esfuerzo y se pare uno a reponer energías: se merienda porque así está escrito (o no). Un bar o una pambolería es el lugar tradicional pero aquí, en mitad de la montaña, estamos bastante alejados de ellos.

Afortunadamente Ca'n Sivella sale al encuentro. No es un bar, ni un restaurante, olvidaros. Ca'n Sivella son Felipe y Natalia, una pareja que vendió su empresa para cambiar su antiguo modo de vida y desde México se vinieron a este valle, a esta casa que formaba parte de una antigua "possessió", una antigua explotación agrícola. Han recuperado el edificio, claro, pero también parte de los bancales que estaban abandonados. La montaña acepta la simbiosis con los humanos pero en cuanto nos relajamos reclama su naturaleza salvaje: terrazas y olivos centenarios estaban cubiertos de maleza porque hace tiempo que ya nadie se ocupaba de ellos. Felipe y Natalia desbrozan, limpian y recuperan el paisaje.

Los troncos retorcidos de los viejos olivos aparecen de nuevo y el olivar de montaña vuelve a estar vivo y en producción. Porque sí, sí, recolectan y hacen su aceite... y su matanza, y sus mermeladas... Y todo eso lo ofrecen luego en forma de encuentro alrededor de una mesa. Sí,

OLEOTURISMO

Texto: Óscar Checa Algarra | Fotos: OCHA/SONMO



De izquierda a derecha y de arriba abajo: Barranco de Biniaraix, en la sierra de Tramuntana. El geógrafo y guía de montaña Martin Bestard (Martin's Walks), en plena ruta oleoturística. Espectaculares olivos y bancales recuperados en Ca'n Sivella. Y Felipe y Natalia, de Ca'n Sivella, magnífico lugar de encuentro.



la palabra que define a Ca'n Sivella es esa, 'encuentro'. Encuentro de personas, encuentro de conversaciones, encuentro de historias. Y todo con el aceite, los olivos y la cultura del olivo como elemento propiciatorio.

Olivos y naranjos

Esa cultura del olivo y, en general, la cultura agrícola es lo que se proponen transmitir en el centro Capvespre.

Está en Sóller y forma parte de la cooperativa agrícola Sant Bartomeu. El declive de la agricultura acarrea la pérdida de paisajes, valores, formas de relacionarse, palabras... ¿Quién está dispuesto a aceptarlo sin más? Desde luego, Aina Mora, de Més Cultura, no. Ella está ahora al frente de este centro Capvespre desde donde organiza visitas y experiencias en el valle. Es lo que hemos pedido nosotros, de vuelta ya de nuestra ex-

cursión por Biniaraix, así que, después de una breve introducción con degustación incluida sobre la historia y las variedades de aceituna de la DO Oli de Mallorca (Picual, Arbequina y Mallorca), nos vamos con ella a una finca agrícola. La finca se llama Es Mas y allí nos recibe Pere Suau, otro apasionado de esta tierra y del legado de los antepasados. "Hoy estoy podando olivos", nos dice mientras comienza nuestro recorrido

CA'N BENEÏT

En la vieja almazara de prensa hidráulica todavía flota en el aire el aroma verde de las prensadas de este año. Sigue en funcionamiento, sí, pero más curioso que eso es el lugar donde nos encontramos pues, en realidad, estamos en un hotel. Pero, claro, un hotel ubicado en una antigua alquería, la Finca Ca'n Beneït, que ha conservado ese patrimonio, integrándolo como un espacio más y que, como vemos, sigue cumpliendo el propósito con el que fue concebido dentro de esta explotación agraria. El aceite



es el que luego saldrá a la mesa durante los desayunos o en las cenas. Esto es solo la primera constatación de lo excepcional de este alojamiento de tan solo diez habitaciones y del foco que tiene puesto en la autenticidad. Una autenticidad aderezada a la perfección con la elegancia y el servicio de calidad que ha sabido imprimir Toni Durán que, tras una larga experiencia laboral en grupos hoteleros del sector de lujo, decidió abrir su propio hotel boutique. Ca'n Beneït es pura Tramuntana, rusticidad y refinamiento fusionados, sencillez y delicadeza combinadas, energía y serenidad unidas.



De izquierda a derecha y de arriba abajo: Canales en muros de piedra en la finca Es Mas. Pere Suau, apasionado de la tierra, en el legendario olivar de Finca Es Mas. Visitas oleoturísticas a Son Moragues. Picnic durante una de estas visitas oleoturísticas. Y Aove Son Moragues en botella de vidrio soplado exclusiva de Gardiola



por los bancales de piedra. De nuevo la vista no sabe en qué olivo posarse, a cuál prestar más atención: cada uno es más llamativo que el otro y sentimos que todos tienen una gran historia que contar. La primera de todas, como explica Pere, es que todos están injertados en olivos silvestres, en acebuches, en ullastres.

¿Cuántos habrá?, pregunto. Es difícil de saber pero se estima que solo en la sierra de Tramuntana pueden llegar a 1,8 millones... la mayoría centenarios y, sin duda, algunos milenarios. Pere nos muestra las balsas antiguas de la finca y las acequias talladas en lo alto de los muros de piedra para conducir el agua de un bancal a otro. Aunque hay que saber que estos olivos no se riegan: el agua es para el otro cultivo de Sóller: los cítricos. En una cota inferior Pere también tiene naranjos y nos invita a probar la fruta. ¡Qué placer comer la fruta recién cogida y junto al mismo árbol, ¿verdad?!

Una botella única

Ponemos rumbo suroeste en dirección a Valldemosa para recalar ahora en Son Moragues, junto a la carretera de la costa. Esta carretera sigue el trazado del antiguo camino de Sóller, recuperado también ahora, y que pasa delante de la verja donde nos recibe Bernd Hagmuleer, uno de los encargados (y guía y cocinero) de esta finca de más de 500 años de historia que a finales siglo XIX pasó a manos del archiduque Luis Salvador de Austria. El paisaje ya nos es familiar: olivos que son esculturas vegetales, bancales con muros de piedra seca, algún algarrobo, y al fondo el pinar que se encarama en la pared vertical de la sierra.

No hace mucho que Son Moragues, o Sonmo, como llaman aquí a la finca, ha recuperado el esplendor de antaño. La huerta (de tamaño excepcional) también ha vuelto a ver la luz. Y una serie de talleres y obradores donde trabajan artesanos y artistas ha completado el círculo con el que late ahora la que fuera uno de los

referentes agrícolas del pasado. Paseos por el olivar (a pie o a bordo de jeep de colores), catas, talleres, degustaciones, picnics... la oferta de oleoturismo que proponen desde Sonmo es amplia.

Por mi parte, después de explorar la finca en uno de los jeeps, regreso junto a Bernd al viejo aprisco de pastor que ahora sirve de punto de encuentro y lugar para las degustaciones. En la mesa, aceite, pan, aceitunas, queso, embutidos, limonada y mermeladas (brutal la de membrillo y guindilla!), sobre los platos elaborados por algunos de los artesanos de los que hablábamos antes. "Los esmaltes los hemos creado aquí", me dice Bernd. "Se hacen con ceniza de madera de pino y de olivo", apunta para acabar de sorprenderme.

Y mientras probamos y charlamos se me van los ojos a la botella que acaba de sacar: es una botella de vidrio soplado diseñada en exclusiva para el aceite de Sonmo y creada en los hornos de Gardiola, uno de los talleres de vidrio soplado más antiguos de España, fundado en 1719. Está aquí, en Mallorca, y su historia es lo más apasionante, con sus fórmulas de herencia veneciana que llegaron hasta la isla y que luego se complementaron con otras más rústicas que acabaron de darle su sello particular. Tengo que volver a Gardiola, pero de momento, mi próximo destino sigue aquí, en la Tramuntana, en Esporles. Allí me espera Rosa Fullana, de Es Verger.

La carretera zigzaguea montaña arriba desde el pueblo. El GPS no acaba de saber muy bien dónde debe llevarme... o tal vez sea yo que, embobado con el paisaje, voy más pendiente de eso que de la voz artificial que me hace de cicerone. Por fin llego a Es Verger, la finca donde Rosa se encarga tanto de olivos como de vides, y donde elabora aceite y vino, en ecológico, como el resto de las producciones que hemos visitado. Esta finca era de su abuelo; después la trabajó su padre y ahora es ella la que ha cogido el relevo. Se organiza para recibir visitas, siempre con



De izquierda a derecha y de arriba abajo: Degustación de aceite en Es Verger. Panorama de la finca y la montaña también en Es Verger. Patio de la "possessió" en la Finca Galatzó, una de las más extensas de Mallorca, al inicio de la Ruta de la Piedra en Seco. Y aoves Aubocassa y L' Amo en la sala de degustación de Aubocassa.



COCINA MALLORQUINA

Es uno de los lugares a los que hay que acudir para probar la cocina mallorquina más actual pero con una gran base tradicional. Se trata de Joan Marc Restaurant, el establecimiento que el chef Joan Marc Garcias abrió hace unos años, tras haber trabajado con grandes referentes como Santi Santamaria o Carme Ruscalleda. Está en Inca, en un lateral de la plaza donde Joan Marc creció y jugó de pequeño. La búsqueda de la identidad, el origen y la autenticidad se traslada a unos platos de aparente sencillez, pero muy bien pensados y llenos de sabor, basados en productos locales, de temporada y de calidad.



Seco que tiene la categoría de Gran Recorrido, el GR 221. En la Finca Galatzó, además, hay otros senderos, otras rutas senderistas, que permiten conocer otros aspectos de la misma finca y de la montaña en general. Así, además de descubrir el rico patrimonio natural y paisajístico, se puede seguir ahondando en el patrimonio etnológico, pues aquí hay eras para la trilla, hornos de cal, carboneras...

cita previa, y mostrar este lugar donde cuidan olivos centenarios y otros que plantaron ellos hace 28 años, de donde sale la materia prima con la que elaboran su aceite. La verdad es una encomiable labor la de estos agricultores de la Tramuntana, gracias a los que se mantiene un paisaje único y espectacular.

La finca Galatzó

La recuperación del patrimonio y el mantenimiento de la antigua explotación agrícola es lo que llevó al ayuntamiento de Calvià a comprar la Finca Galatzó, una de las más extensas de Mallorca, con 1.400 ha. Me explican Josep Antoni Aguiló, del Consell de Mallorca, y Joan Salguero, del Ayuntamiento de Calvià, que en su día albergó un enorme olivar. Con el abandono de la tierra, el pino lo había inundado todo, así que una de las labores ha consistido en la recuperación de ese olivar y, una vez más, de los bancales de piedra seca. Las paredes de las "marges" aquí son enormes y se

puede ver lo trabajada que está la piedra en este caso.

En lo alto de la ladera, una balsa que tiene la misma capacidad que una piscina olímpica recoge el agua de la montaña para el riego. Este agua, a través del sistema hidráulico de molinos y contando con la pendiente, servía también para abastecer a las casas de la antigua "possessió". El edificio principal, enorme, está abierto a las visitas. El elemento más llamativo es, justamente, la antigua tafona, la antigua almazara. Sus dimensiones dan cuenta de la gran producción de aceite en tiempos pasados. Entre la casa y las terrazas, las antiguas pocilgas de la explotación se han convertido ahora en un refugio de montaña. Es uno de los ocho que jalonan la sierra de Tramuntana, de punta a punta, y que están conectados por antiguos senderos (ya nos hemos encontrado alguno de ellos anteriormente), muchos de ellos construidos con la técnica de la piedra seca. De hecho, todos esos senderos se agrupan en un itinerario bajo el nombre de la Ruta de la Piedra en

La guinda, en el Pla

Mi itinerario olivarero y turístico por la Tramuntana termina aquí pero aún queda un hito más en este viaje, aunque ya en la otra punta de la isla, lejos de la montaña, en el llano, en el Pla. Tiffany Blackman me recibe en Aubocassa, una finca dedicada exclusivamente al cultivo de olivos de Arbequina y de donde salen los excepcionales AOVes Aubocassa y L'AMO.

La historia tiene miga pues en principio el terreno donde ahora crecen los olivos se había pensado para viña. Desechada la idea el proyecto viró hacia el olivar y hoy es todo un referente. Las visitas nos llevan directamente a caminar entre los olivos y ahí se explica todo: historia de la finca, paisaje, modo de producción... y el tiempo parece no pasar. Junto a las casas de la "possessió", el espacio de recepción también está acondicionado para catas, y ahí finaliza el recorrido, entre intensos aromas de piel de limón, hierba fresca, tomate, alcachofa, almendras verdes, lentisco...