

L'Obaga de l'Agneta: Oli verge extra ecològic i de proximitat

DEL TROS A LA SENALLA. Entre can Poc Oli i el barri dels Comtals, dins de la serra de Montlleó³, trobem la finca de l'Obaga de l'Agneta. Des de l'any 1600 pertany a la família Pinyot. Tà 40 hectàrees, la major part de bosc i unes 12 de cultivables. Des dels seus inicis s'hi ha fet cultiu de cereals, vinya i oliveres.

Al llarg dels anys va patir els problemes de la fil·loxera a la vinya i la gran glaçada de l'any 1956 que va afectar les oliveres. Tot això va fer que només quedés en actiu la part de cereals i la zona forestal. Des de fa cinc anys el Sergi Cámara i la Roser Pinyot n'han agafat les regnes per recuperar-ne tot el patrimoni agrícola i cultural. La seva idea és reintroduir la vinya i les oliveres, especialment apostant per les varietats més autòctones. La finca a més disposa d'un ampli catàleg de l'arquitectura popular de la pedra seca: 10 barraques de vinya, una tina, un pou de glaç, diverses obres hídriques i quilòmetres de parets de pedra seca, algunes de l'edat mitjana. Amb tot aquest gran potencial, el Sergi i la Roser, tenen pensat marcar uns itineraris per la finca on es puguin apreciar tant aspectes de flora i fauna, com de cultura i agricultura. I aquests combinar-los amb tastos de vi i oli.

De la mà d'en Sergi fem una visita a la finca i comencem per les oliveres més antigues, les que han rebrotat de les que van morir l'any 56. Aquestes les trobem als marges dels actuals camps. Per anar donant forma a les antigues oliveres i augmentar-ne la producció utilitzen els criteris de la poda Bellaguarda. Seguidament ens enfilem cap a la zona on recentment hi han fet una segona plantació d'olivera varietat Corbella, part del futur del projecte, ens explica en Sergi. Actualment la finca té unes 5 hectàrees d'oliveres de les varietats Verdall Manresa, Corbella i Vera, 3 hectàrees són de plantació i la resta les trobem als marges de les parcel·les que actualment es destinen al cultiu de cereal. A part de les oliveres a la finca ja hi ha 0.7 ha de vinya Sumoll i Mandó. I la resta de cultius de farfatge i cereal. Tant amb la vinya com amb les oliveres segueixen els principis de l'agricultura ecològica i de mica en mica van introduint les pràctiques biodinàmiques. Estan inscrits al CCPAE des del 2012.

Sergi Cámara a la seva plantació recent d'oliveres, varietat Corbella.

Les olives són collides amb pintes pneumàtiques; així s'aconsegueix més respecte del producte i de l'arbre. Les encaixen protegint el màxim les olives en caixes petites i les porten al molí en menys de 24 hores. La mòlta la fan al molí de Cal Sadurní de Piera, el més proper que els assegura la mòlta ecològica. La primera gran producció d'oli ha estat la de l'any passat. El seu producte és l'oli verge extra d'Obaga, que comercialitzen en ampolles de 750 ml. La combinació de les olives de la varietat Corbella i Verdall Manresa dona a l'oli un perfil organolèptic totalment equilibrat. És un oli afruitat, amarg i picant mig, amb unes notes aromàtiques d'ametlla, fonoll i carxofa. Aquestes característiques les hem pogut apreciar en el tast d'oli improvisat que ens ha fet el Sergi a peu de finca. A diferència dels tastos de vi, on l'element neutre per preparar la boca per al tast és el pa, en el d'oli s'utilitza la poma. L'oli se serveix en uns gotets blaus per no veure'n el color, ja que no és indicatiu de la seva qualitat. Aquests gots es tapen amb un vidre de rellotge i es manté l'oli a uns 20 graus de temperatura. És en aquest punt quan podem començar a fer el tast.

L'oli d'Obaga el podeu adquirir, de moment, posant-vos en contacte directament amb ells, per telèfon o per correu electrònic.

FITXA

Productor: L'obaga de l'Agneta, SCP.

Producte: Oli verge extra Ó d'Obaga.

Telèfon: 675965300.

Correu electrònic: obagadelagneta@gmail.com .

Pàgina web: www.obagadelagneta.cat