



Destí Navarra: Un plaer pels sentits

Per Sònia Bujons

El Sr Francisco, cap del projecte d'Olis Artajo, de peu davant nostre en aquella sala on la llum natural ens envoltava per tres costats, s'esperava elegantment mentre el grup d'uns vint, ens repartíem entre tres taules ben llargues i ben disposades. Un cop tots al lloc i havent-se presentat, començà dient:

—Agafeu el vas amb el palmell de mà i atrapeu la base per donar-li escalfor. Decanteu-lo. Feu-lo girar per a què les parets quedin impregnades. Ara destapeu i oloreu, uns 6 segons.

Aquesta aventura sensorial va començar la tarda del Dissabte 29 d'Abril dirigint-nos a Fontellas, Navarra. Jo, el meu marit Guillem i l'Ona, la nostra filla de 7 anys, marxàvem de viatge amb l'autocaravana a passar dos dies, a una finca privada d'olivars .

El GPS ens portava per una carretera secundària quan, de sobte, un cartell amb el nom de **TRUJAL ARTAJO** contradeia la direcció en la què ens conduïa el navegador. Com en un joc de pistes, vam confiar en aquells cartells verds de lletres blanques i vam anar serpentejant estretes carreteres, deixant enrere camps i camps d'oliveres emparrades al costat, amb algun casalot allà al mig ben plantat. El descobriment de les files i files de jove Olivar, de cop i volta, em van traslladar a casa. “El Penedès en una altra versió arbustiva” vaig pensar i per un moment, la nostàlgia per la pèrdua dels camps tradicionals.

Així, arribàrem a la Finca **los LLanos**, del Trujal Artajo, el centre operatiu d'una petita empresa del món de l'Oli. Passàrem la porta introduint un codi de seguretat. Giràrem a la dreta, cap a l'àrea avituallada per pernoctar i després de dues voltes, rodejant la gran bassa d'aigua que hi havia al davant, ens vam aturar en front d'una caravana on a través del vidre frontal, s'hi veia un senyor de cabell despentinat i bigoti blanc. A la seva dreta, hi havia un tros prou gran amb una taula de càmping i una cadira a ambdós costats.

Baixo la finestra per preguntar, però ell només feia que no amb el cap. Jo, li assenyalava amb el dit la taula del cantó i va acabar sortint del vehicle, per a dir-nos en un anglès malhumorat:

—Go to the House, go to the House. The owner said: “go to the House”.

La “House”, era la casa asimètrica del costat de l'Almàssera, que ens donava la benvinguda a través d'un camí amb xiprers a banda i banda col·locats, conduint-nos fins a una esplanada on aparcar. I va ser allà, on ens vam quedar a passar una nit força ventosa, on segurament els alts molins de vent d'aquells voltants no devien parar de treballar.



Diumenge matí, amb bon sol i vent fort, ens dirigírem a les 11h cap a la recepció - botiga del Trull. Ens rebia un sofà de color verd oliva just a l'entrar, per acollir-nos en un lluminós espai amb mobiliari de fusta sense tractar i on el gust hi era present amb tot el que hi havia exposat.

Al fons, l'Andrea. Una noia alta, morena i molt il·lustrada com vam comprovar, seria la guia de la primera part de l'activitat.

La visita començava als exteriors, des de la presentació de les característiques de la Vall de l'Ebre com font de riquesa per als seus olivars, al "**Huerto**", on cultiven verdures de la zona buscant possibilitats per complementar amb el seu producte principal: l'Oli. Seguidament, cap al "**Museo de los olivos**", un trosset amb encant d'Olivares d'abans on la història ens traslladava al passat. I a continuació, al "**Campo**", amb files d'oliveres emparrades de la modalitat Koroneiki en aquest cas, un nom amb toc exòtic que vaig haver de repetir moltes vegades per a dir-lo com cal.

L'Andrea ens explicà com amb les plantacions en espatllera o emparrat s'aconseguia un augment de la productivitat i major facilitats per la recollida del fruit. Gràcies al vent que aireja i sacseja les branques, junt a les hores de Sol i el sistema de reg per degoteig, tenen els requisits indispensables per assegurar aquesta producció. L'ajuda tecnològica per la recollida ho fa més fàcil, permetent l'arribada de les olives a l'almàssera de manera més neta i ràpida, garantint alhora, una millor qualitat de la oliva i repercutint directament en l'Oli resultant.

L'Ona se m'acosta i em diu fluixet: —Vull preguntar una cosa, mama.

—Fes-ho, li vaig contestar. Però amb castellà sinó no t'entendrà.

Després d'un "com li puc dir...?", va fer uns passos endavant i es va deixar anar: —¿Cuántas Olivas salen de un olivo?

—¡Muy buena pregunta! —L'Andrea, li va contestar.

I ella amb cara de satisfeta, i arrapant-se al meu costat, va escoltar atentament com resolien el problema matemàtic. Inicialment, estimant quantes olives podrien créixer en una olivera segons l'espècie, ja que depèn de la mida del fruit. I conclouent a la fi, que amb dues oliveres d'arbequina en una collita primerenca, podien extraure 1 litre d'oli verge extra de màxima qualitat.

Seguidament anàrem cap a la "**Bodega**", una sala ampla i fresca on les gegantines tines d'acer inoxidable la rodejaven i s'hi respirava l'aroma del producte emmagatzemat. Ens comentà, que allà s'hi guarda tot el producte de la collita i es va buidant a mesura que necessiten embotellar, aconseguint preservar més temps l'oli en el millor estat. Ens digué que aquest no caduca, sinó que té una data de consum preferent de 2 anys, a partir de l'envasat. I per a no accelerar l'envelliment,



cal protegir-lo de la llum i de l'aire, tenint present que com a bon greix, atrapa també els aromes amb facilitat.

Darrera aquesta empresa familiar hi ha un valuós projecte, ambiciós, intel·ligent i respectuós amb el medi ambient, que parteix de la base d'un producte de qualitat des de l'origen fins al final, obtenint Olis amb personalitat. Orgullosos estan, dels premis internacionals a millors olis ecològics de nova collita, que han rebut en algunes de les seves modalitats.

I com a clients, dir que ens van donar eines per a ser més competents i conscients a l'hora de comprar, evitant caure en els paranys de l'etiquetatge comercial.

El Sr Francisco, es va encarregar de la part pràctica d'aquest aprenentatge. Ell també és segell de marca, elegant, tranquil, savi i la paraula senyor li queda molt ben posat.

Tanco els ulls i obro les meves fosses nassals, mentre ell respecta aquesta pausa de segons estimats. I la seva veu torna a sonar: — A què fa olor? Què noteu?

—Tomàquet? Sí, tomàquet. És tomàquet! —em dic sorpresa i en veu alta mirant al Guillem i l'Ona; la què, amb els ulls ben oberts, em fa que sí amb el cap.

El sentits són focs d'artifici que esclaten al ser estimulats i tinc el cervell emocionat. Només amb un cul de got impregnat amb oli d'oliva arbequina, m'he transportat a un tomàquet que m'ha fet salivar.

Llavors faig el glop, continuant el tast. El deixo reposar. I en uns segons, l'empasso.

—Què noteu? —Ens torna a preguntar.

Primer: suau. Dolç? Oliós.

Segon: Picant al coll. Picant, però suau.

Enmig d'aquest joc d'impressions, ens va convidar a maridar-lo amb un producte de proximitat i de nou de qualitat: Un bon pa.

Aquesta paraula, es repeteix de manera implícita o explícita durant tota la jornada. A Aceites Artajo es percep la recerca d'aquest valor afegit des que entres per les seves portes. Et guien amablement per a què hi arribis presentant l'entorn on es troben i un cop dins, miris on miris, s'hi veu el toc de disseny i cura del què hi ha. Així, no és només la personalitat en els seus productes sinó també amb tot l'embolcall. El 1998 van crear la nova societat de l'empresa amb la plantació de noves oliveres en aquesta finca, amb l'objectiu de reprendre la tradició familiar agrària de la marca Artajo. Una empresa familiar de Tudela, que havia tancat les seves portes als passats anys 60 després d'uns 200 anys d'història, en els que havien produït vi i oli sota el mateix nom.



Tenim unes estovalles individuals davant, amb una il·lustració d'una gran olivera central i part dels seus olis principals.

M'atanso el plat petit que hi ha amb tres llesques de pa. Agafo la del capdamunt, on amb uns moviments circulars hi dibuixo un espiral amb el raig d'aquest líquid daurat. Després mossego. I gaudint de la paciència, ho assaboreixo.

Molt bo! Res a afegir, Pa i oli. Un retorn al passat, a les coses bàsiques que per si soles són significants.

Miro de nou a la dreta on hi seu l'Ona, que un mos rere altra s'està polint el tros de pa. I em diu—
Mama, em donaràs més pa?—Quan encara en té al plat.

Vam assaborir fins al final aquella activitat en la què vam poder tastar diferents olis, entre ells el d'Arbosana. Posteriorment i parlant de maridatges amb el Sr Francisco, descobrírem que aquesta espècie d'olivera era originària de l'Arboç, d'aquí al seu nom. Qui m'havia de dir, que jo nascuda al Penedès, amb arrels del Matarranya i enamorada de la oliva negra aragonesa, hauria trobat unes oliveres originàries del Baix Penedès a Navarra, on les cultivaven amb tanta cura com totes les seves altres varietats. I com a curiositat pràctica, l'Andrea ens havia explicat que aquest oli podria ser un bon substitut als olis de llavors que s'utilitzen en algunes receptes de pastisseria a casa, d'aquelles que ens podríem llepar els dits tots plegats.

El tast, va finalitzar amb la pobra distinció de 2 o 3 aromes comptats pel meu nas no entrenat, i amb les meves papil·les gustatives fent una festa amb aquelles 3 llesquetes de pa, al igual què les de la meva filla de 7 anys.

Per la tarda, vam concloure l'estada amb una bona passejada per la Finca, seguint la 3a i més llarga de les rutes que tenen preparades. Aquesta volteja tots els bancals amb les seves 12 varietats: on noms com la **Cornicabra** van fer riure una mica a l'Ona, buscant el sentit de l'animal banyut en una oliva i la **Manzanilla** a mi, encetant-me un somriure cada vegada que ella n'hi deia la "camamilla" que n'havíem comprat un oli aquell mateix matí.

El vent bufava amb ganes i l'Ona el travessava corrents amunt i avall, entre aquelles files i files d'oliveres estacionades, separades per grapats de plantes aromàtiques alineades com a separadors de camps. Tots tres, immersos en un joc de "*busca les diferències*" i amb al nen petit que portem dins ben despert, intentàvem descobrir què tenia de diferent un arbre al del costat.

I mica a mica amb la posta de sol més a prop, arribarem al tancament d'una jornada on la part infantil es va anar diluint, per a pair tots els estímuls què ens havien acompanyat. Quedant-nos amb un cap de setmana carregat de plaers sensorials:



L'olfacte va vibrar al tast, el gust es va delectar maridant, la vista va gaudir dels camps i l'elegància de tot plegat, el tacte es va divertir explorant diferències d'un arbre al del costat plantat i la oïda es va relaxar amb el silenci i la música del vent amb els arbres agitats.

I tots tres, l'endemà al matí, vam deixar Artajo amb una gran sensació de pau acompanyant-nos, per tornar cap a casa amb un bon regust de tot plegat.