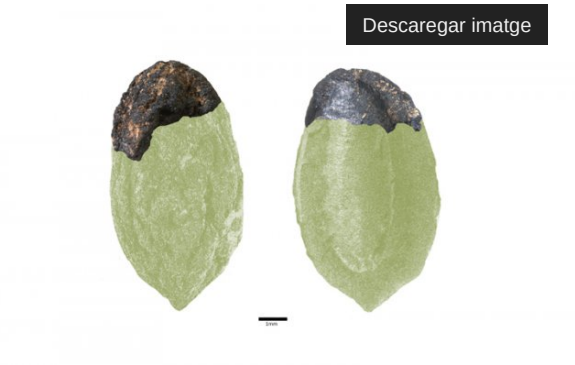
divendres, 29 de juliol de 2022

# El pinyol d'oliva més antic de Ponent

## N. Alonso (text i imatge), Servei Premsa UdL (text i edició), J. Martínez (edició)




El Grup d'Investigació Prehistòrica (GIP) de la Universitat de Lleida (UdL) ha trobat a la fortalesa ibèrica dels Vilars d'Arbeca la resta de pinyol d'oliva més antiga de les comarques de Ponent. Es tracta d'un petit fragment arqueobotànic datat al segle IV abans de Crist (aC) que l'equip d'arqueologia ha localitzat a la cisterna-pou del jaciment i que correspondria a una oliva amb una llavor d'uns 8-9 mil·límetres. La part superior d'aquest pinyol de 2.400 anys s'ha conservat gràcies a la carbonització, com la major part de les restes de llavors i fruits que el GIP ha recuperat a la fortalesa al llarg dels darrers 35 anys.

Tal i com es coneixia fins ara, les restes d'oliva més antigues de les què disposàvem a Lleida eren d'època romana, concretament, de les excavacions arqueològiques a la capital del Segrià (intervenció al carrer Democràcia, s. II-I aC); d'unes sitges a l'entorn del jaciment de Minferri a Juneda (s. I-II dC); i de la ciutat de d'Iesso, Guissona (s. I-II dC). La descoberta del pinyol dels Vilars ens informa, doncs, que l'olivera no va ser un conreu introduït a la zona pels romans, sinó que ja es cultivava en època ibèrica, una informació de gran valor per a la recerca.

Les varietats conreades d'olivera (*Olea europaea var. europaea*) provenen de les silvestres, els ullastres (*Olea europaea var. sylvestris*). El nucli original del seu conreu és el Pròxim Orient, on hi ha constància de la seua domesticació fa més de 5.000 anys. El cultiu es va anar estenent de l'est cap a l'oest. El fragment de pinyol de Vilars correspon al període anomenat ibèric ple. Això confirma que el conreu d'aquest arbre tan emblemàtic de les Garrigues és anterior al que pensàvem.

Cal tenir en compte que, des del punt de vista econòmic, l'olivera va aportar una nova concepció en l'agricultura, ja que va introduir un sistema de rendiment ajornat. La major part dels conreus coneguts en època prehistòrica, cereals i lleguminoses, tenen un cicle vegetatiu relativament curt, de manera que només cal esperar uns mesos per obtenir el fruit desitjat mentre les oliveres triguen molts més anys a produir.

La troballa a Vilars planteja futures línies de recerca, ja que un sol fragment en el rebliment d'una cisterna no ens pot indicar si el conreu de l'olivera tenia com objectiu només el consum dels fruits en adob, com actualment, o també per a la producció d'oli. Tant el Grup d'Investigació Prehistòrica, com el Centre d'Estudis Lacetans han trobat, tant a Vilars com al jaciment d'Estinclells de Verdú, plats de premsa o jaços.  Amb aquestes dades, ara cal investigar més per saber si els utilitzaven tant per la producció de vi com d'oli, ja que les èpoques de collita i producció no coincideixen en l'any agrícola

Les plantes documentades als Vilars d'Arbeca "dibuixen" la dieta dels habitants d'aquest assentament: cereals com el blat comú, el blat dur, l'ordi vestit i els mills; lleguminoses com la llentia i la fava; i fruiters com la vinya, la figuera i ara l'olivera; a les que s'afegeixen altres fruits silvestres com les mores, els aranyons o els aglans.