



**Grup de Natura Freixe**  
**Carrer Major, 56, 2n.**  
**43750 FLIX**



Benvolgut/da,

Ens complau presentar-li l'**Oli del Mas de Pitoia**, un oli exclusiu i de tirada reduïda produït a la Reserva Natural de Sebes i Meandre de Flix.

Tant el procés de producció de l'oliva, com el posterior d'elaboració de l'oli, s'han realitzat mitjançant mètodes tradicionals, totalment sostenibles i respectuosos amb el medi ambient. Les olives utilitzades per a l'elaboració d'aquest oli procedeixen només de dues finques, la finca del Mas de Pitoia i la finca Vilar Riu de Baix (finca associada al projecte). Per tant, aquest oli verge extra de màxima qualitat està elaborat amb el sistema artesanal més antic, és a dir, la trituració de les olives amb pedres de granit, la primera premsada en fred, i la separació de l'oli i l'aigua vegetal de forma natural mitjançant piles de decantació.

El naixement d'aquest oli és fruit d'una iniciativa que el Grup de Natura Freixe va impulsar l'any 2008 en col·laboració amb La Fundación Biodiversidad, l'Obra Social de CatalunyaCaixa i el molí d'oli Oliflix. L'abandonament de moltes finques, la venda d'olivers centenaris, el canvi de varietats i de cultius i dels mètodes d'explotació han significat un notable i progressiu empobriment del territori, amb la degradació del seu paisatge característic i la pèrdua d'hàbitats i biodiversitat, tant als camps de cultiu com a les zones de transició amb els aiguamolls protegits de la Reserva.

Per intentar revertir aquesta dinàmica es va engegar el projecte de l'Oli de la Reserva Natural de Sebes i Meandre de Flix, i així impulsar els usos agrícoles i ramaders tradicionals a partir d'una finca model, la finca del Mas de Pitoia (propietat de CatalunyaCaixa), creant una xarxa de bones "pràctiques ambientals" en l'entorn de la zona protegida mitjançant acords de custòdia del territori amb els pagesos de la zona. La custòdia del territori és un concepte que al nostre país encara és una mica desconegut, i que es podria definir com un conjunt d'instruments que utilitzen organitzacions socials i ciutadanes per conservar la natura, el paisatge i el patrimoni cultural de llocs concrets, i que requereix la col·laboració dels propietaris d'aquests indrets.

En definitiva, amb la creació de la marca de qualitat d'aquest oli es pretén potenciar l'agricultura ecològica i unes bones pràctiques agràries al territori, incentivant els pagesos de la zona perquè s'uneixin a la iniciativa, proporcionant-los noves perspectives per als seus cultius d'olivers. Per tant, amb l'adquisició d'aquest oli, a banda del plaer tant saludable que ens brinda el seu consum al paladar, també estem contribuint a la conservació del territori que ens proporciona les olives que s'utilitzen per a la seva elaboració.

---

A/e: [freixe@gmail.com](mailto:freixe@gmail.com) [www.fut.es/~freixe](http://www.fut.es/~freixe) [www.reservanaturalsebes.org](http://www.reservanaturalsebes.org)

Entitat fundada el 1989, inscrita al Registre d'Entitats de Medi Ambient i Sostenibilitat de Catalunya (nº expedient 2005/072), al Cens General d'Entitats d'Educació Ambiental de Catalunya (número de registre EA-088), al Cens d'Entitats de Voluntariat de Catalunya (núm. cens 001480-000) i membre de la Xarxa de Custòdia del Territori.