AGUAITA.CAT

Economia | Redacció | Actualitzat el 04/07/2018 a les 16:51

Ulldecona integra l'oeloturisme i la gastronomia amb estrella Michelin en un nou producte turístic

Les visites guiades per les oliveres mil·lenàries de l'Arion i el molí de la Creu culminaran amb un dinar als restaurants Les Moles o l'Antic Molí



Presentació del nou producte 'Oleoturisme amb estrella' a l'Oficina de Turisme municipal d'Ulldecona | ACN

Ulldecona sumarà l'aprofitament turístic del patrimoni natural i històric de les oliveres mil·lenàries de l'Arion amb l'oferta d'alta gastronomia dels dos restaurants del municipi reconeguts amb una estrella Michelin -Les Moles i l'Antic Molí-. D'esta confluència naix 'Oleoturisme amb estrella', un nou producte que vol oferir una experiència complerta, culminant les visites guiades al museu d'oliveres monumentals a l'aire lliure i, a partir d'ara també, al molí Porta i Ferré de la Galera, amb un dinar en un d'estos dos establiments, que utilitzen l'oli d'oliva com un dels principals elements de la seua oferta gastronòmica. El nou producte turístic apel·la als valors de la qualitat, l'slow food i el consum de productes de quilòmetres zero, dins de la voluntat d'aprofitar sinergies entre actors públics i privats del municipi i la comarca. Destinat a famílies i grups, s'oferirà, especialment, els diumenges amb reserva prèvia. La ruta tindrà un cost de quinze euros i els menús se situaran entre els 40 i 60 euros per persona.

En la línia del que el sector de l'enoturisme ha aconseguit durant els últims temps a Catalunya, amb un reconeixement i èxit creixents, l'Ajuntament d'Ulldecona vol liderar l'expansió de l'oleoturisme com una alternativa pròpia del mateix territori que aprofita els seus recursos naturals, patrimonials i històrics. De fet, l'oficina de turisme municipal ja ofereix des de fa temps visites i rutes per les oliveres monumentals de la finca de l'Arion, on es troba l'arbre en producció més antic que es coneix, 'la 'Farga I', amb 1.703 anys d'història. De les entre 200 i 300 visites de l'any 2007 s'ha passat a les 4.152 de l'any passat, unes 80 setmanals. L'any passat també, el

consistori va participar en l'impulsa de la Xarxa d'Oleoturisme a Catalunya, com a plataforma per posar les bases d'un sector que, fins ara, s'ha considerat com el "germà pobre" de l'enoturisme.

Amb voluntat de consolidar la tendència ascendent, però lluny d'aspiracions de massificació, segons ha precisat l'alcaldessa, Núria Ventura, 'Oleoturisme amb estrella' vol aprofitar el potencial d'este nou mercat amb el ganxo que oferixen els dos restaurants d'Ulldecona amb estrella Michelin. "És un producte gairebé invencible", celebra Leo Bel, de l'empresa Conficon, que gestiona l'acció turística al municipi. D'una banda, explica, perquè permet aprofitar el patrimoni històric, amb la possibilitat d'iniciar el recorregut de des dos punts diferents, Tortosa i Ulldecona, per confluir al nucli de Vinallop i, des d'allí, resseguir part del traçat de la Via Augusta romana. Una primera aturada a la Galera permetrà visitar el molí d'oli de la Creu, de la família Porta i Ferré. Allí els visitants podran conèixer el procés d'elaboració de l'oli, tastar-lo i també adquirir-lo. La següent parada serà ja la finca de les oliveres mil·lenàries de l'Arion, que també és propietat i s'encarrega de conrear la mateixa família Porta i Ferré. Allí es troba la 'Farga I', la més antiga en producció coneguda. La ruta culminarà amb el dinar a un dels dos llocs que, prèviament, en el moment de la reserva, s'haurà elegit: el restaurant Les Moles o l'Antic Molí. Mentre que la ruta es pagarà en el moment de la reserva -15 euros per persona-, el dinar -amb menús pensats expressament per a estes visites que costaran entre 40 i 60 euros per persona-, s'abonarà als mateixos establiments. "Unim el reconeixement històric i natural amb un dinar excepcional", assegura Bel.

El producte, que aviat es podrà veure a la llista que oferix l'Agència de Turisme de Catalunya, està pensat per a grups, que hauran de reservar amb antelació per comprovar prèviament la disponibilitat de places i menús amb els restaurants. S'oferirà al llarg de tot l'any però, d'entrada, principalment en diumenge, perquè es tracta del dia que permet més marge als establiments i durant el qual un nombre més important de visitants de les grans ciutats s'aproxima al territori. Tot i això, Bel no descarta que, de forma concertada, es pugui també acabar oferint altres dies de la setmana. Davant d'este plantejament, no es preveu d'entrada establir un límit de places més enllà de les limitacions de places dels establiments.

"És una visita orientada a un públic que valora la gastronomia d'una altra manera, fora del conducte de més saturació, que va a un ritme més lent, slow tourism, caminar pel territori i fer una visita més tranquil·la i seure a la taula i acabar el dia. És una visita que permet moltes combinacions, com activitats a la tarda", precisa. "No es pretén que sigui massificat, sinó que sigui un turisme més tranquil, familiar i d'un altre nivell. Això ens interessa, del que participem, perquè ens permet retroalimentar-nos als uns i als altres. Tenir el museu natural d'oliveres mil·lenàries al costat porta gent a Ulldecona i al restaurant. Però per a nosaltres és també font d'inspiració en el món de l'oli que hem treballat durant estos anys, intentar-li donar la volta i ser més creatius al voltant d'un producte com l'oli d'oliva", ha explicat el propietari i xef del restaurant les Moles, Jeroni Castell. "Des d'Ulldecona i els restaurants ens ho hem anat creient i hem de seguir-ho fent. És un concepte diferent del vi i que hem de saber vendre'l de forma diferent. Quan catem un oli notes altres matisos diferents del vi i és el que utilitzem cada dia", ha subratllat Vicent Guimerà, xef i propietari del restaurant l'Antic Molí. Per la seua banda, Lluís Porta, del Molí de la Creu, ha subratllat la importància de potenciar el creixement de l'oferta "no només en més visitants, sinó en qualitat".