

La UdL troba a Vilars el pinyol d'oliva més antic de Lleida

Resta carbonitzada de la llavor que data del segle IV abans de Crist

El Grup d'Investigació Prehistòrica ([GIP](#) [[/sites/Gip/ca/](#)]) de la Universitat de Lleida (UdL) ha trobat a la [Fortalesa ibèrica dels Vilars d'Arbeca](#) [



<http://www.rutadelsibers.cat/Jaciments/La-Fortalesa-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 (a.C.) 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.

"Fins ara, les restes d'oliva més antigues de les què disposàvem a Lleida eren d'època romana", explica la catedràtica de Prehistòria de la UdL, Natàlia Alonso Martínez. Concretament, de les excavacions arqueològiques a la capital del Segrià (intervenció al carrer Democràcia, s. II-I a.C.); d'unes sitges a l'entorn del jaciment de Minferri a Juneda (s. I-II d.C.); i de la ciutat de d'Ilesso, Guissona (s. I-II d.C.). "El pinyol dels Vilars ens informa, doncs, que l'olivera no va ser un conreu introduït a la zona pels romans, si no que ja es cultivava en època ibèrica. D'aquí la seua importància", destaca Alonso.

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", subratlla.

"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", explica Natàlia Alonso. "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", recorda.

La troballa a Vilars planteja futures línies de recerca. "Un sol fragment en el reblliment 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", explica Natàlia Alonso. Els experts han trobat, tant a Vilars com al jaciment d'Estinclells de Verdú (excavat pel Centre d'Estudis Lacetans), plats de premsa o jaços. "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", apunta la catedràtica de la UdL.

Les plantes documentades per l'equip d'arqueologia de la Universitat de Lleida als Vilars d'Arbeca "dibuixen" la dieta dels habitants d'aquest assentament iber: 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.

Text: Premsa UdL