

# PERIANA O LA BORJAS BLANCAS ANDALUZAS

Por Segundo Pascual TOLEDO

No sé si en el archivo mental del lector existirán muchos datos acerca de un punto geográfico de nuestro suelo denominado Borjas Blancas. Está al sur de la provincia leridana, en Los Llanos de Urgel. Por la riqueza de su suelo y por su tradición ostenta con todo merecimiento el rango de capitalidad de la comarca. Entre sus viejas casas se halla ubicado el histórico palacio de los marqueses de Olivar. Y es precisamente en este nombre colectivo que denomina al marquesado donde tiene su origen la justa fama de este pueblo catalán. En la riqueza de sus olivares está la base de su prosperidad,

la primitiva fuente de su economía. Un botánico desprovisto de sentido comercial clasificaría a esta subespecie de «olea europaea sativa» indiscriminadamente entre una cualquiera de las oleáceas de nuestro país. Pero un avisado almazarero no haría lo mismo. No cometería este error de selección sencillamente porque los longevos olivos de esta zona del triangular Valle del Ebro producen el más exquisito aceite comestible de cuantos hacen las delicias de los más exigentes gastrónomos. Será la composición del suelo, será el clima o la vez la variedad de olivos. Difícil es saberlo. Los caprichos de la Naturaleza escapan a menudo a nuestro análisis. Así esquivó ella la curiosidad del sabihondo hombre del siglo XX. Pero lo incuestionable es que los aceites de Borjas Blancas —y tal vez por su relativa proximidad geográfica los de Alcañiz— son los de más renombre nacional por su fuerza y durable conservación.

Pues bien: El pueblo malagueño de Periana —situado en el alto valle del río Vélez— es por la exquisitez de sus caldos oleaginosos un hermano gemelo del leridano Borjas Blancas. De sus fecundos olivos verdiales —de negruzco y retorcido tronco— se obtiene un fina aceite de características muy similares a los anteriormente encomiados. Al decir de los técnicos en la materia tan sólo un sensibilizado degustador podría establecer sin confundirlos las mínimas diferencias que entre ellos existen. Los caldos extraídos de las aceitunas de Periana —incluidos lógicamente sus anejos de Mondrón y Cortijo Blanco— son de una calidad excepcional que va siendo reconocida con imparcial postura por parte de los magnatas del «mundo aceitero». Sus nada comunes cualidades de color, olor y sabor, unido todo ello a su baja acidez en ácido oleico, los presentan al experimentado consumidor como el alimento graso

máspreciado. La humedad, materias volátiles y restantes impurezas apenas si se encuentran dispersas entre sus moléculas. El previo proceso de decantación a que deben someterse todos los aceites antes de su venta al público no es tan necesario en ellos como en otros de distintas zonas. Y es natural que así suceda en una economía local que se sustenta primordialmente en las añosas y contorsionadas columnas de sus olivos. De la calidad del aceite y del porcentaje de rendimiento depende consecuentemente el precio del kilo de aceituna. Esto es lógico. Y bien caras —¡válgame Dios!— que las cobraron en la anterior campaña. Ellos manifiestan con énfasis su satisfacción al ver cómo las cooperativas de la localidad promocionan comercialmente con tanto éxito su preciado líquido. En décadas precedentes —a causa de benaventurados intereses— estos aceites eran exportados exclusivamente desde el puerto de Málaga. Pero en la actualidad un grupo de potentes firmas exportadoras localizadas en los más diversos puntos de nuestra Península envían al sur sus camiones cisternas para que en su abdomen metálico transporten tan rica grasa vegetal. Y son precisamente estos exportadores venidos de lejos —paradójico parece— los que más cotizan por ella.

Pero hay más suerte para esta tierra soleada de Periana. También los malagueños han descubierto su aceite. Caravanas de utilitarios domingueros dejaban el pasado invierno la carretera de la Costa para ascender por la ruta del buen aceite. Es natural que así suceda. Las amas de casa expertas en el arte culinario saben con ese inequívoco instinto comercial propio de toda mujer que los aceites vírgenes de oliva hay que buscarlos en las propias almazaras. Es aquí viéndolo salir chorreante de los cachos en cilindro donde no existe posibilidad para el fraude de la mezcla.

## DIA RDIDAS

Ahora existen modernos métodos terapéuticos gran verdaderas maravillas. ASPAPROSUB es melillense, pues no se hace distinción en el atender a un niño. Maestros especialistas en apéutica tienen a su cargo las clases a estos día tras día dan un paso más en el escalón. Pero esta labor no debe ser de unos pocos, la entera.

TEL: PEOR

La vía a nivel existentes en la calle de Alvaro de ahora mucho peor que hace unos meses, pues las vías lo que perjudicaban, pero ahora las piedras. El «trenillo» como le llamaban, no volverá a funcionar. Bastante pena tendríamos el grande por nuestras calles, cosa que esto de atacar, para tener que soportar unas que están haciendo un verdadero estrago en de todos los vehículos que circulan por nuestra supresión de esos ruidos se impone, con día. Que sea la Compañía o que sea el Ayuntamiento que se haga cuanto antes. Y si parece mupar de kilómetros hasta el muelle, al menos a nivel se supriman.

ELO: ¡YAYA!

El suelo sólo tiene dos calles asfaltadas. Lo demás es tierra y verdadera, que en días de lluvia como hoy, forma un barrizal insoportable, que obliga a encerrarse en sus casas, pues es un peligro para los vecinos. No pedimos que vayan a nivel todas las vías en una tarde, pues somos conscientes que esto supondría, pero si nos atrevemos e inicien cuanto antes algunas obras que den esperanzas fundadas de que algún día (aunque) tendrán un barrio como Dios manda. Sí, sí, que no se hubieran ido allí a vivir, pues una circunstancia especial. Pero es que a lo menos a tener olvidadas a un montón de miles no será muy justo. La urbanización de este barrio es casi imprescindible. A ver, a ver...

A. DUPIAS

## CASA TORTOSA

Cámaras fotográficas, cine-cámaras, proyectores  
Kodak, Agfa, Voigtlander, Bauer, Braun, Zeiss-Ikon  
Generalísimo, 9 MELILLA Teléfono 1313

## CLUB "RUSADIR"

El más amplio y suntuoso local de Melilla. Mañana, domingo, de 7 a 10 de la noche, gran velada de baile, con la actuación de

## "LOS DINGUELS"

# BELLPUIG

Cotizaciones registradas en el Mercado Avícola Regional del 12 de enero de 1971.

## AVICULTURA

Pollos, a 29 pesetas kilo, 1 en baja; gallina ligera, 1'800 grs., a 18 pesetas kilo, 1 en baja; gallina semi-pesada, 2'50 kg., a 24 pesetas kilo; gallina pesada, 3'500 kg., a 31 pesetas kilo, 1 en alza; conejos jóvenes, a 63 pesetas kilo, 2 en baja; huevos extra, a 33 pesetas docena; huevos primera, a 30 pesetas docena; huevos segunda, a 28'50 pesetas docena; huevos tercera, a 26 pesetas docena, y huevos cuarta, a 24 pesetas docena.

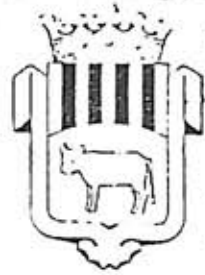
## GANADERIA

Cerdos vivos, blancos y similares, de 36'50 a 37'50 pesetas kilo, 0'50 en alza; cerdos vivos pie-trany, a 39 pesetas kilo; cerdos canal primera, a 54 pesetas kilo; cerdos canal segunda, a 51 pesetas kilo; cerdos canal tercera, a 48 pesetas kilo; cerdos canal cuarta, a 44 pesetas kilo. Cerdos lechones, a 650 pesetas uno.

Avui demaneu la deliciosa  
**CASSOLA DE PAGES**  
**LA HUERTA**  
Avda. Tortosa, - Tel. 21-44-31  
(Davant Mercat Central)

# «LA MAÑANA» EN BORJAS BLANCAS

Escribe: MELANI D'URGELL



## El prestigio oleícola de Borjas Blancas, en la Prensa del Sur

### Un periódico de Málaga establece un punto de afinidad entre Periana y Borjas Blancas

### Puente de un solo arco entre el río Vélez y el Segre

En el mundo de la economía y del buen «gourmet», Borjas Blancas es sinónimo del mejor aceite de oliva. Y con Borjas Blancas debe entenderse, naturalmente, este puñado de pueblos leridanos de Las Garrigas, de La Segarra, Urgel y Segriá, que históricamente han formado el área verde del olivo «arbequin».

Yo diría que Borjas Blancas tanto como una denominación física y geográfica, como un ente humano, político y económico, es

el denominador común de medio centenar de pueblos que han replegado su gloria y prestigio oleícola bajo la etiqueta comercial de Borjas Blancas, ciudad enclave de comarcas y caminos.

Borjas Blancas en el mundo, suena a aceite, como Jijona sabe a turrón, como Jerez a vinos criados con el sello de una tradición de siglos.

Con este empeño y tenacidad que ha sido yunque de sus empre-

sas, los hombres de Borjas Blancas, los viejos mercaderes del óleo, recorrieron los caminos del mundo señalando las rutas cartográficas con pequeñas manchas de aceite. Y el mundo vuelve por las mismas rutas salpicadas de aceite, a las fuentes chorreantes del que fue llamado oro líquido de España.

Para los indígenas de la zona del aceite «arbequin», es posible que Borjas Blancas sea sólo una realidad rural con etiqueta ciudadana. En cambio, para los magnates del aceite, Borjas Blancas es un punto clave, el «secret» de fabulosos negocios internacionales. La vena aurífera de sus finanzas.

La popularidad de Borjas Blancas en el mundo, responde aparte del valor humano, de sus grandes figuras de relieve internacional, a esto: su aceite de oliva, alimento vital, fludez para el diálogo.

También en nuestra dimensión nacional, dentro de nuestras propias fronteras, con sus áreas de influencia y competencia, Borjas Blancas entraña popularidad y prestigio oleícola. Terreno difícil, de juego de intereses rivales, y sin embargo, la competencia ha dejado de ser un absurdo negativo, para pasar a formar en la vía de la economía patria, un convoy articulado de enormes impulsos y arrastres.

Tal es la timbrada y experta que nos llega desde la cuenca del río Vélez, desde Periana, a través de las páginas de «Sol de España» de Málaga, en las que el autor del reportaje, don Segundo Pascual Toledo, describe con erudición y elegancia literaria, el enclave de Borjas Blancas, la riqueza de su suelo y las glorias de su tradición oleícola.

Periana y Borjas Blancas se asoman como dos hermanas gemelas, bañadas de aceite, en el diario malagueño, en su edición del día 3, en busca de un cauce común, de una comercialización conjunta, siguiendo la singladura de destino que los catalanes dan a su aceite.

Periana, con sus campos tapizados de olivos plateados, nos entra con simpatía. El eco de este pueblo malagueño que se mece en la cuenca del río Vélez, al pie de la Sierra de A'hama, cerca de las lindes granadinas, nos llega con acento de amistad. Una amistad que con moldes tipográficos trata de tender un puente gigantesco de un sólo arco, de Norte a Sur, desde las orillas del río Vélez a las del Segre, por donde se fluye, caudaloso, el SOL DE ESPAÑA que desde Málaga acaba de alumbrar unos puntos coincidentes.

## Desde la cuenca del río Vélez

# PERIANA Y BORJAS BLANCAS

### BORJAS BLANCAS

No sé si en el archivo mental del lector existirán muchos datos acerca de un punto geográfico de nuestro suelo, denominado Borjas Blancas. Por si lo tiene olvidado les recordaremos que está al sur de la provincia leridana, en los llanos de Urgel. La riqueza de su suelo y las glorias de su tradición le otorgan el privilegio de ser capital de la comarca. Entre sus vetustas casas se encuentra ubicado el palacio de los marqueses de Olivar. Mucha historia se escribió en el interior de sus muros. Y es precisamente en este nombre colectivo que denomina al marquesado, donde tiene su origen la justa fama de este pueblo catalán. En la riqueza de sus olivares está la base de su prosperidad, la primitiva fuente de su economía.

### LA ACEITUNA ARBEQUINA

Un botánico carente de sentido comercial clasificaría a la aceituna arbequina de Borjas Blancas como una subespecie de la «oleo europatea sativa» sin matizaciones, entre las oleáceas de nuestro país. Pero un experto almazarero no haría lo mismo. No comentaría este error sencillamente porque los longevos olivos de esta zona triangular Valle del Ebro, producen el «más exquisito aceite comestible de cuantos hacen las delicias del más exigente de los gastronomos.» La aceituna de estos olivos es pequeña con pedúnculo largo, casi esférica, que toman en la madurez, la coloración de morada oscura. El aceite que ella produce es amarillento dorado, suave y dulce. «Esta especie olivarera saltó de Borjas Blancas a varias regiones de Argentina», donde prospera de la manera más satisfactoria.

Será la composición del suelo, será el clima o la virtud de la aceituna arbequina. O tal vez las tres cosas juntas. Los caprichos de la naturaleza, escapan a menudo a nuestro análisis. Pero lo incuestionable es que los aceites de esta localidad de

los Llanos de Urgel —y también los relativamente cercanos de A'cañiz— son «los de más renombre nacional por su fuerza y durable conservación».

### LA ACEITUNA VERDIAL

El pueblo malagueño de Periana, es por la exquisitez de sus caldos oleaginosos, un hermano gemelo del leridano Borjas Blancas. De sus fecundos olivos verdiales —de negruzco y retorcido tronco— se obtiene un fino aceite de características muy similares a los anteriormente encomiados. Al decir de los técnicos en la materia, tan sólo un sensibilizado degustador podría establecer sin confundirlos las mínimas diferencias que entre ellos pudieran existir. Los caldos extraídos de las aceitunas verdiales de Periana —incluyense también las de todas la cuenca del río Vélez— son de una calidad excepcional que va siendo reconocida con imparcial postura por parte de los magnates del «mundillo aceitero». Sus nada comunes cualidades de color, olor y sabor, unido todo ello a su baja acidez en ácido oleico, los presentan al experimentado consumidor como el alimento graso más preciado. La humedad, materias volátiles y restantes impurezas apenas si se encuentran dispersas entre sus moléculas. El previo proceso de decantación a que deben ser sometidos todos los aceites antes de su venta al público no es tan necesario en ellos como en otros de zonas distintas.

### TENDENCIAS A LA COMERCIALIZACION CONJUNTA

En décadas precedentes, los aceites de Periana eran exportados en exclusiva a través del puerto de Málaga. Pero desde hace aproximadamente un lustro varias firmas catalanas se interesan por ellos para identificarlos con los suyos y lograr mayores beneficios. Ahora vemos bajar en dirección Sur muchos camiones cisternas para llenar su abdomen del oro ru-

bio extraído de la aurífera cantera de los olivos verdiales de nuestra cuenca. Y son precisamente estos exportadores venidos de lejos —paradoja parece— los que más pagan por ellos. En este mismo año, se han recibido ya ofertas de distintas firmas comerciales situadas no lejos de Borjas Blancas. Algunas se comprometen a poner en circulación constante, todo su parque de cisternas para que no cese la riada de aceite hasta sus almacenes. Y es que algo hallarán aquí que no encuentran en otros lugares. Desde luego no serán precios baratos. No cabe duda que todo ello favorece a los olivareros de la comarca. Pero cabe hacerse esta pregunta: ¿No sería mejor que nuestros hombres se organizaran para hacer llegar sus caldos al mismo punto de destino que los catalanes, sin que tuviese que atravesar de Sur a Norte la Península? Con una organización adecuada podrían exportar ellos mismos sin necesidad de intermediarios. Esto sería lo conveniente y deseable.

### CARAVANAS DOMINGUERAS

Pero hay más suerte para esta soleada tierra. También los malagueños han descubierto su aceite. Caravanas de utilitarios domingueros dejan durante la campaña la carretera de la Costa para ascender por la ruta del buen aceite. Es natural que así suceda. Las amas de casa, expertas en el arte culinario, saben con ese instinto comercial de toda mujer, que los aceites vírgenes de oliva hay que buscarlos en las propias almazaras. Es aquí, viéndolo salir chorreante de los cachos en el cilindro donde no existe posibilidad para el fraude de la mezcla. Además, compran un kilo por el mismo valor que en las aceiterías tiene el litro. Y en el kilo entra más aceite que en el litro. Muchos comerciantes compran kilos y venden litros al mismo precio de compra. En esto no hay magia. Es su menor peso específico el que posibilita la transacción por lo mismo que costó el kilo.

C  
C  
Fe  
e)  
  
1  
en  
pu  
rá  
ho  
pa  
coi  
X)  
ra  
gui  
1  
ex  
Ma  
1  
len  
ral  
ren  
A  
lom  
rec  
pre  
1  
Mi  
de  
1  
ror  
los  
1  
de  
de  
«U  
T  
...  
  
EL  
  
Le  
  
B  
el  
don  
senc  
non  
la  
Caf  
Bell  
tarr  
ller  
del  
ño  
ni  
Mi  
ve  
  
ta  
let  
di  
de  
vé  
m  
cr  
ce  
B  
p  
v  
p  
e  
y  
b  
p  
cc  
fi  
de  
je  
M  
qu  
ch