

La Cooperativa del Camp de Maldà

La Cooperativa del Camp avui

Actualment, la COOPERATIVA DEL CAMP DE MALDÀ compta amb 86 socis i és presidida per Josep M^a Jové Graells.

La seva activitat se centra en l'elaboració i venda de vi, vinagre de vi, i oli. Tots aquests són productes de primera qualitat; uns productes que resulten exclusivament de la transformació de fruits del terme de Maldà i de termes veïns. La seva elaboració segueix procediments llargament contrastats i naturals.

La Cooperativa de Maldà fa vi blanc de la varietat macabeu, i vi negre de la varietat ull de llebre. Els vi de Maldà forma part de la denominació d'origen **Costers del Segre**.

La Cooperativa també elabora un excel·lent vinagre de vi natural.

L'oli que produeix el nostre molí cooperatiu té la denominació d'origen protegida **Les Garrigues** i és valorat com un dels millors dels que conformen aquest àmbit, com ho demostra l'anomenada aconseguida i l'ampli perímetre geogràfic del qual provenen els seus compradors.

La Cooperativa del camp de Maldà: una llarga història, una dilatada tradició de bon fer.

La Cooperativa del Camp de Maldà arrenca d'una llarga tradició agrosocietària del poble de Maldà. Així, el lloc on actualment hi ha el molí de l'oli i la indústria del vi, darrera de la capella romànica de Sant Pere, havia estat fins el 1888 el molí d'oli del propietari maldanenc Andreu Guasch: *el local del Sindicato está situado en espacioso molino aceitero de la antiquísima casa Guasch, de esto pueblo*. Així ho recorda *La Vanguardia* en el seu número corresponent al 20 de desembre de 1932. El 1888 Guasch ven casa i propietat a Guillem de Boladeras i Romà, advocat, que l'any següent compra una altra propietat a Maldà, convertint-se així en un dels principals propietaris de la vila. De Boladeras passa a ser el propietari del molí d'oli del Cal Guasch. *Don Guillermito* tal com se'l coneix en aquestes terres, promou, en el marc de la crisi aguda que afecta el món del vi a partir del 1890, la Cambra Agrària Oficial de Maldà (1891), la primera cronològicament de l'Estat. Tot just el míting fundacional d'aquesta Cambra, verificat el dia de Reis de 1891, se celebra en l'esplanada que hi ha darrera del seu molí. Avui esplanada i fàbrica d'oli són de la Cooperativa del Camp de Maldà.

Guillem de Boladeras entre els anys norantes del segle XIX i els primers anys del segle XX, ha adquirit altres propietats importants a les comarques lleidatanes - la propietat de la Pleta i altres finques a Sant Martí de Maldà i la finca de Concabella a Juneda - i a l'Aragó. No obstant, de Boladeras, que ha menat una gestió prou directa i minuciosa dels seus conreus, i que l'ha duta segons criteris de modernitat agronòmica, acaba desenganyant-se dels beneficis de la terra. És en aquest marc, que Guillem de Boladeras, que és alcalde de Barcelona entre el 1903-1904 i el 1913-1914, comença a vendre's les propietats de Ponent. A Maldà, el molí de l'oli li compra una entitat recentment constituïda: el Centre Catòlic Agrícola inaugurat el mes de maig de 1911 i que té en el notari, propietari i escriptor Manuel Gaya i Tomàs un dels seus promotors

principals. Tot just, el *Centro* és qui promourà, com a entitat pròpia, el Sindicat Catòlic Agrícola de Maldà, el reglament del qual és aprovat pel governador civil de Lleida el novembre de 1915.

El Sindicat Catòlic Agrícola de Maldà és l'antecedent directe de la nostra Cooperativa actual. Aquest sindicat és un exponent destacat del sindicalisme catòlic agrari a les terres de Lleida. El sindicalisme catòlic agrari, amb una forta implantació en altres territoris de l'estat espanyol, el solen promoure propietaris amb la voluntat d'una certa integració de les diferents classes que viuen de la terra. Alhora, com passa a Maldà, el sindicat sol ser iniciativa d'associacions catòliques dedicades al lleure i a l'ensenyament. Ho veiem així a Vilanova de Bellpuig o a Santa Coloma de Queralt on són sengles centres catòlics els qui promouen els respectius sindicats, o ho podem veure també a Verdú o a Tàrraga, on són el Patronat Sant Pere Claver i el Patronat Sant Jordi els qui endeguen els sindicats que hi estan vinculats. Val a dir, d'altra banda, que el Sindicat de Maldà neix en un moment històric d'autèntic esclat del sindicalisme agrari.

Diu la crònica referida de *La Vanguardia* a propòsit de l'organització del Sindicat de Maldà: *se compone este Sindicato de varias secciones, con una junta por cada una de ellas, que cuida de lo concerniente a su sección.* La secció d'oli és la primera secció que funciona del Sindicat de Maldà. Els nous socis de l'entitat aprofiten la infraestructura del molí de Guillem de Boladeras. Des de la primavera del 1932, el sindicat renova bona part del molí de l'oli amb *máquinas modernas y nuevos aparatos*, que permeten obtenir un *aceite que casi puede afirmarse no se presenta otro igual y de mejores condiciones en los mercados de Barcelona.* Així puntualitza el corresponsal de *La Vanguardia* les importants obres que s'han al Sindicat de Maldà:

En el espacioso salón de trituración de las aceitunas hay un grande rodillo (en desuso) y unas curvas a estilo de Italia, desde las cuales la pasta va a parar a una máquina batidora y completamente desmenuzado va a parar a la prensa hidráulica.

En los talleres de don Magín Figuerola, de Borjas Blancas, se han construido las bombas eléctricas para el funcionamiento de la prensa hidráulica; una batidora continua en frío y caliente que ha sido visitada por peritos y por un ingeniero mecánico, quedando admirados de su mecanismo y funcionamiento

En los talleres de don Ramón Sans, de dicho pueblo de Borlas Blancas, se ha construido una caldera con tubería abajo y arriba y radiación para la calefacción de la fábrica, que continuamente está en un mismo grado de calor.

En los talleres Hispania, de don A. Martín Pellicero, de Barcelona, se ha construido una máquina separadora centrífuga, en la que al discurrir el aceite de la prensa hidráulica, va a parar a unos depósitos de azulejos de la casa Monsenych, de Reus, que una vez reposados pasan a unos grandes depósitos, mientras que las aguadas y residuos del aceite van a la máquina centrífuga, desde la cual sale el aceite completamente filtrado. Una vez el aceite en los grandes depósitos, por medio de una tubería va a otro deposito, en donde se llenan los bocoyes para su exportación.

La instalación eléctrica de la fábrica ha sido hecha por el joven aficionado don José M Gaya (hijo) [Josep M. Gaya Saltó, de cal Miret], de este pueblo. El encargado de la fábrica es Josepet del Carreté.

En aquestes obres al molí del Sindicat hi han intervingut sis paletes dirigits pel mestre Esteve Costa Aymerich. En aquests moments, el sindicat compta amb 140 socis, la pràctica totalitat dels quals són de Maldà mateix. Mig any més tard, el juliol de 1933,

una delegació del Sindicat de Maldà participa en la magna assemblea agrarista que se celebra al teatre Fortuny de Reus per tal que el govern ratifiqui el tractat comercial amb l'Uruguay.

El gener de 1937, mig any després de començada la Guerra Civil, una comissió del Sindicat de Maldà i de quaranta-dos sindicats més de les terres de Lleida que fan oli, demanen la intervenció de les conselleries d'Abastiments, Economia i Agricultura de la Generalitat perquè frenin l'especulació en el mercat de l'oli, fent que aquest producte sigui més assequible en el mercat interior i que sigui menys gravosa la seva exportació. A tals efectes, els pagesos demanen que la Generalitat els compri directament olives, seleccionant-ne les classes, a un preu mínim de tres pessetes el quilo, i que, en el seu defecte, els avanci, a compte de la collita, unes quantitats de diners que els permetin una certa autonomia econòmica. Una dècada més tard, en plena postguerra, la producció d'oli del Sindicat – ara aquesta entitat, com totes les de la seva naturalesa, formen part del sindicalisme vertical del Movimiento Nacional – viu una altra problemàtica de signe ben diferent: ara són les eventuals desviacions d'oli cap al mercat negre, les que porten el sindicat a situacions de conflicte agut amb la *Dirección de Abastos*.

Una altra fita destacada en la història de la cooperativa de Maldà són les severes gelades i les greus sequeres que afecten el poble i la regió seca circumdant durant la segona meitat dels cinquantes del segle XX. Són remarcables en aquest sentit els freds de l'hivern del 1956. Aquests anys es produeix una dramàtica mort dels olivers. Aquests episodis, com els freds de l'hivern del 1970, que tornen a matar els olivers, provoquen unes importants migracions de pagesia cap a Barcelona i el Vallès, amb el consegüent ressentiment del sindicat i de l'agricultura local en general.

Restablerta la democràcia, amb el nou ordenament jurídic, el sindicat de Maldà passa a ser la Cooperativa del Camp de Maldà. A finals dels vuitantes del s. XX, la cooperativa integra una part important de pagesos que en restaven al marge. Finalment, cal destacar que durant els norantes, la cooperativa maldanenca afronta una important renovació del molí de l'oli, que en conserva no obstant, el sistema tradicional de premsat de les olives amb esportins. Aquest sistema, a Catalunya actualment, la cooperativa de Maldà és de les poques fàbriques d'oli que encara el conserva, cosa que li permet oferir uns olis de gran qualitat artesanal en l'elaboració.