

Camí de les cases de Planícia

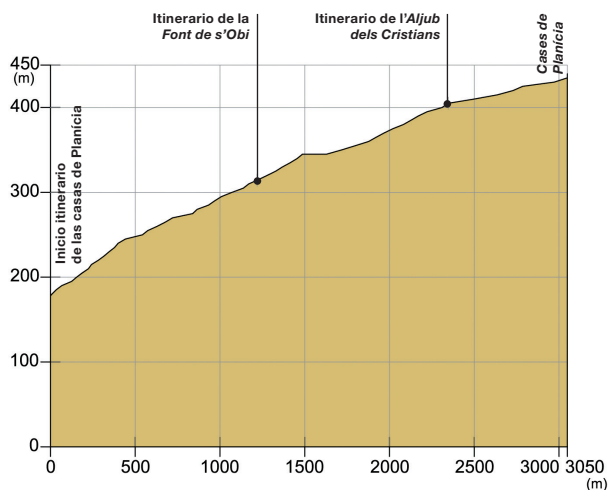
Paraje natural de la Serra de Tramuntana



Camí de les cases de Planícia

Paraje natural de la Serra de Tramuntana

El camino de las casas de Planícia está señalizado como “Camí de les cases de Planícia”. Este itinerario recorre la finca pública de *Planícia*, incluida en el Paraje natural de la Serra de Tramuntana, en el término municipal de Banyalbufar. Va desde la entrada de la finca situada en el punto quilométrico 90.2 de la carretera de Pollença a Andratx (Ma-11) hasta las casas de dicha finca. Se puede conectar con otros itinerarios, especialmente con el de la *Font de s’Obi* y el del *Aljub dels Cristians*.



El recorrido tiene pendiente durante todo el camino. Tiene que realizarse a pie.

Dificultad:

baja.

Distancia aproximada:

3 Km (sólo ida).

Duración:

75 minutos (sólo ida).



Vista desde las casas de Planícia (Foto: Gràcia Salas)

1. Unas notas de historia

Antes de empezar el recorrido os contamos unas nociones sobre la historia de la propiedad. Planícia ya aparece documentada como tal en el siglo XIV. En el siglo XV la alquería era propiedad de los hermanos Jaume y Gregori Johan. Posteriormente pasó a manos de Francesc Sunyer Colomines, caballero y ministro inquisitorial.

En el año 1732 era propiedad del marqués de Campofranco. A partir de este momento la finca empieza a mostrar su esplendor. En esa época había casas, almazara, molino de tracción animal, un alambique para elaborar aguardiente y bodega. También contaba con un huerto y se cultivaban olivos, algarrobos, higueras, viña y cereales. La viña, plantada en diferentes lugares de la finca, producía hasta 20 *somades* de uva (una *somada* es una medida basada en la carga que puede transportar una burra o mulo equivalente a cuatro sacos).

En el año 1938, debido a los grandes cambios sociales y el progresivo declive de los marqueses, que ya habían dividido la finca, la familia Balle compró Planícia y continuó con la producción agrícola hasta el siglo XXI. Desde el mes de febrero de 2009 la finca es propiedad de la Comunidad Autónoma de la Islas Baleares y del Ministerio de Medio Ambiente y es gestionada por el Govern de les Illes Balears.



Portal principal de las casas de Planícia (Foto: Gracia Salas)

2. De camino a las casas



Pinos de Planícia (Foto: Gràcia Salas)

El camino para llegar a las casas empieza en la barrera de entrada de la finca, situada en la carretera. Hay que seguir el camino asfaltado durante toda la subida. Las primeras curvas del camino transcurren por una zona de encinar y pinar. Después del cruce con el GR (sendero de gran recorrido) que viene de Estellencs el paisaje cambia y empiezan a verse los primeros olivos.

Antiguamente el producto más representativo en las fincas de montaña era el aceite. Los olivos centenarios nos los encontramos en toda esta comarca. Se dice que fueron los

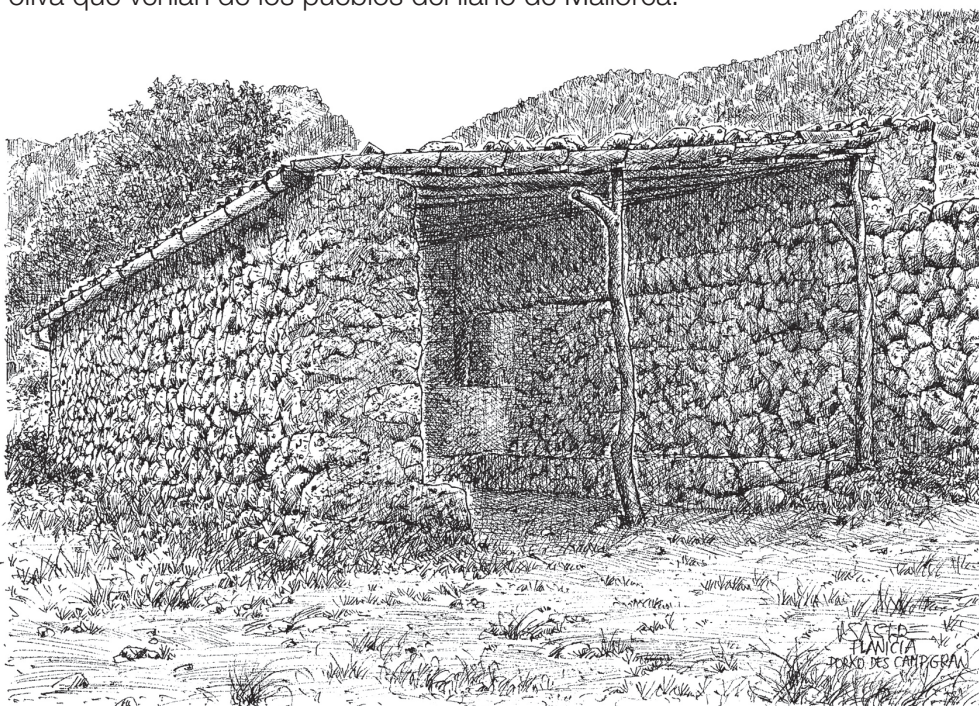
cartagineses quienes nos enseñaron el arte de injertar los acebuches, que crecen silvestres en nuestro monte bajo.

Seguimos caminando y a la izquierda vemos el inicio del itinerario de la Font de s'Obi. Poco después de pasar la mitad del camino llegamos a Es Camp Gran. Según los ancianos de Banyalbufar, este lugar plano, llanura o planicie, da nombre a esta finca rodeada de montañas. Constituye el espacio de cultivo más grande de toda Planícia. Aquí se encontraban los olivos más antiguos. Con los últimos señores y coincidiendo con el descenso de producción de aceite, se arrancaron los olivos para plantar pasto para las ovejas.

A la izquierda vemos el cobertizo llamado Porxo des Camp Gran, abierto por un lateral. Es una construcción de pared seca que nos puede servir de refugio en caso de un chubasco inesperado.

Ya pasado Es Camp Gran, poco después del inicio del itinerario del Aljub dels Cristians, se alzan tres pinos piñoneros (*Pinus pinea*) catalogados como árboles singulares en el año 2004. En sus copas, anida una pareja de búho chico (*Asio otus*).

Entre el terreno para siembra y la zona de bosque, a una altitud de 420 metros, llegamos a las casas. Desde su mirador se pueden disfrutar unas panorámicas excepcionales sobre la zona costera de Banyalbufar, Estellencs, Andratx y Sa Dragonera. Junto al edificio central de las casas encontramos otras dependencias de uso agrícola, y un poco más lejos, en el camino de Es Rafal, se construyó la *Casa de les Collidores* para alojar a las recolectoras de oliva que venían de los pueblos del llano de Mallorca.



Cobertizo llamado Porxo des Camp Gran (Dibujo: Vicenç Sastre)

3. Las casas de Planícia

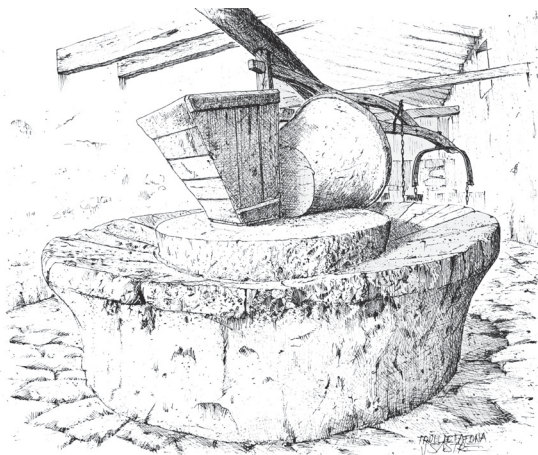
Las casas de la finca se encuentran en un lugar privilegiado en medio de la vertiente septentrional de la Mola de Planícia. Se conservan en buen estado y constituye uno de los mejores ejemplos de casas de *possessió* que quedan en la Serra de Tramuntana. En el año 1636 las casas se distribuían en varias estancias: almazara, cocina, salón y tienda de aceite. El número de estancias y la categoría de los muebles indican que antiguamente fueron modestas. En la actualidad las edificaciones de Planícia son complejas y están dispuestas en hilera, con la fachada principal orientada hacia el noroeste. Las casas tienen dos plantas, excepto sobre el portal donde sólo hay una, coronada por una balaustrada.

El portal principal es de arco rebajado y está flanqueado por dos ventanas. Da acceso a un vestíbulo que conduce a un patio pequeño y armonioso. Este patio está cubierto por un parral, que separa la casa de los señores, a la derecha, más moderna, de la de los mayores, a la izquierda, más antigua. En el ángulo izquierdo del fondo del patio está la cisterna.



Clastra (patio empedrado) de las casas (Foto: Gràcia Salas)

4. La almazara



Muela (Dibujo: Vicenç Sastre)

Planícia es una de las fincas rurales de Mallorca de mayor tradición en el cultivo de olivo. Puede presumir de tener su propia almazara en la que hasta hace pocos años elaboraban el aceite que luego distribuían en el mercado.

En la pared izquierda se puede observar la fecha de construcción de la almazara, el año 1724, cuando también se edificaron las casas de los mayores. En aquel momento era considerada una



Campo de olivos (Foto: Gràcia Salas)



Almazara (Foto: Gràcia Salas)

almazara moderna. Contaba con dos vigas, lo que le daba mayor prestigio. Durante el siglo XX, con los hermanos Balle como propietarios, el sistema se mecanizó para agilizar el proceso de elaboración de aceite.

En esta almazara el año 1944-45 se produjeron 12.794 litros de aceite. Se trata de una cantidad normal o más bien baja. Según cuenta un informador, hubo un año de gran cosecha en el que la cantidad de aceite rondó los 72.000 litros.

La tienda de aceite junto a la almazara, cuenta con depósitos y un aljibe para almacenar el líquido.

5. El proceso de elaboración del aceite

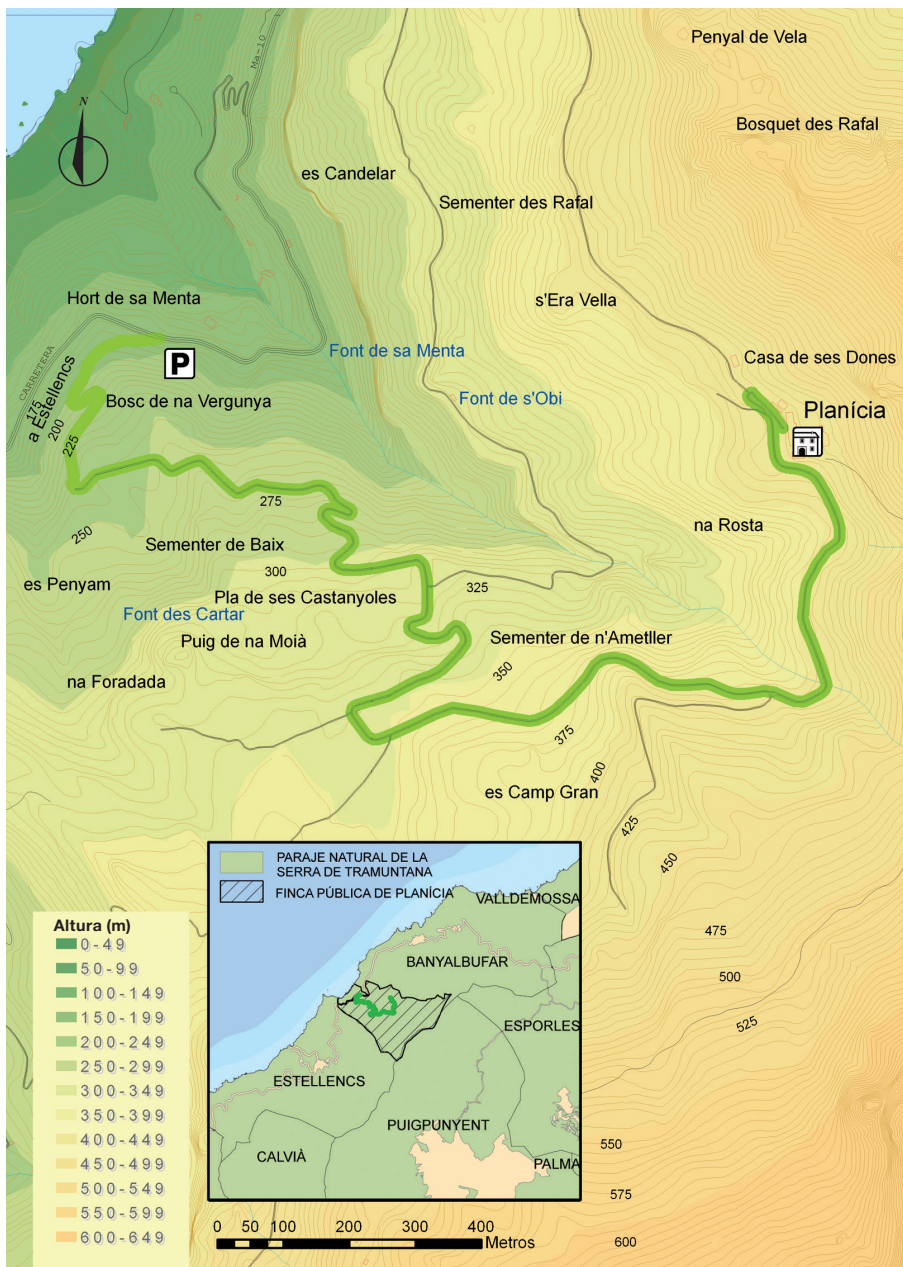
Después de retirar las aceitunas defectuosas y las impurezas se iniciaba el proceso de producción que de forma resumida explicamos a continuación: La primera fase del proceso para hacer el aceite consistía en chafar la oliva para convertirla en pasta. Para ello se colocaban las aceitunas dentro de la tolva del molino aceitero. La tolva es una caja de madera de forma piramidal invertida que conducía la oliva sobre una piedra circular llamada solera, que actuaba de base. Por encima de esta base, rodaba el rulo o piedra de moler, una gran piedra troncocónica que a su paso, chafaba la oliva. El molino era de tracción animal. El animal iba enganchado y hacía mover ese conjunto de mecanismos.

La segunda fase del proceso consistía en prensar. Cuando la oliva se había transformado en pasta era recogida por el almazarero; quien la colocaba sobre los capachos de esparto. Una vez llenos, se apilaban sobre un plato grande de piedra viva y se presionaban bajo la viga, que era un tronco de madera larga y robusta. Dos hombres bajaban la viga con la ayuda de una piedra grande, llamada quintal, que hacía de contrapeso.

Mientras se presionaban los capachos, se vertía por encima agua a punto de ebullición procedente de la caldera, que siempre estaba al fuego. El aceite y el agua caliente que rezumaban se recogían en un gran plato de piedra y mediante una canaleta se conducían hacia unos depósitos de decantación.

En la última fase se separaba el aceite que quedaba flotando del agua caliente. Una vez extraído se almacenaba en la tienda del aceite. Allí se guardaban los utensilios de medir el aceite y se conservaba en jarras metálicas hasta su venta.

Quizás en un futuro sea posible volver a elaborar aceite en la almazara de Planícia.



Paraje natural de la Serra de Tramuntana

Oficina de gestió del Paratge natural. Gremi Corredors, 10, 1er pis. Pol. Son Rossinyol 07009 Palma
Tel. 971 17 66 66 / 971 17 76 39

Centre d'interpretació i informació de ca s'Amitger (Lluc) Ctra. Lluc a Pollença s/n

Tel. 971 51 70 70 / 971 51 70 83

espaisnaturalsprotegits.caib.es

@PNSerraTramuntana