



# Agustí Serés, genio y puro acto creativo

## El mago de Alpicat

Allá por 1956, Agustí Serés nació en Alpicat (Lérida) a menos de 30 metros del molino de aceite familiar en un año de infausto recuerdo para el olivar, marcado por intensas heladas que se llevaron por delante a numerosos árboles de la zona. El olivar y el aceite siempre han estado muy presentes en la vida y memoria de este médico genetista, agricultor, almazarero, inventor... genio, en definitiva. O, como le ha definido con acierto Francisco Lorenzo Tapia, el presidente de Olearum -asociación a la que pertenece y con la que mantiene una estrecha vinculación- "un puro acto creativo". He aquí nuestro modesto y sincero homenaje a un hombre singular y apasionado que encuentra en la creatividad su mejor arma para afrontar los pequeños y grandes desafíos cotidianos que depara la vida. Pasen y lean...



[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

**e**uando apenas contaba cuatro años, el pequeño Agustí ya corría por el molino, jugando con las láminas de orujo que salían de los capachos. Fue entonces cuando su madre le confeccionó un uniforme de molinero, con bata y pantalones que, por la noche, al regresar a casa tras una intensa jor-

nada de juegos y travesuras, chorreaba aceite.

"Creo que mis sentidos se despertaron en el molino, con el olor de las aceitunas arbequinas recién molidas, los soniquetes de la bomba hidráulica y las muelas olearias, y el sabor de las tostadas de pan con aceite recién hecho. A mí me pasó algo parecido a lo de Obélix, caí en

la marmita del oro líquido y me marcó para toda la vida, porque lo que se vive de pequeño nunca se olvida", recuerda Agustí con indisimulada emoción.

El doctor Serés rememora esa etapa inicial de su vida. "Yo nací en un ambiente rural, en un pueblo que por entonces tenía unos 1.500 habitantes, en una familia de campo, y

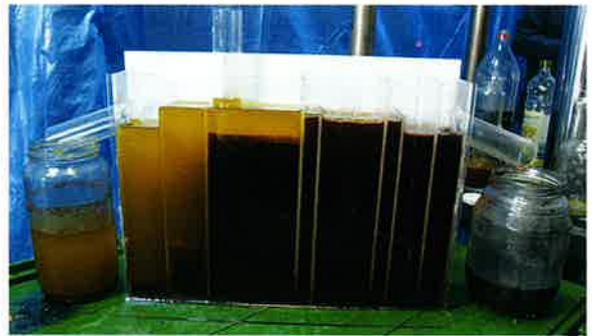


Agustí Serés, el mago de Alpicat.



Reloj de sol de olivos de Buera (Huesca), único en el mundo.

“Creo que mis sentidos se despertaron en el molino, con el olor de las aceitunas arbequinas recién molturadas y el sabor de las tostadas de pan con aceite recién hecho”



Modelo de decantador de metacrilato ideado por Agustí Serés.

hasta los 18 años todos los días vivía la actividad del mundo agrícola y almazarero, donde todos colaboraban desde niños de una u otra manera. Después comencé a estudiar Medicina en Barcelona, donde me alojaba con unos familiares; es decir, pasé del campo a la gran urbe y... ¡Menudo cambio! Entonces la cotidianidad del campo pasó a ser excepcional, sólo recreada durante los fines de semana alternos y en verano. Y la cosa fue incluso a peor cuando me fui a Oxford para hacer la especialidad en Genética Humana, que no es especialidad médica en España. Así, podríamos decir que me crié en Alpicat, me formé en Barcelona y me educé en Inglaterra”. Una diversidad, un cosmopolitismo que a buen seguro ha contribuido a modelar su carácter y personalidad.

A su regreso a España, en 1989,

Agustí empezó a ejercer su profesión en Barcelona, en la Fundación Catalana Síndrome de Down, donde lleva más de 25 años colaborando -en la actualidad es coordinador del Centro Médico Down de la Fundación-, y también trabajó en el Hospital Clínico durante casi 23 años. En 1990 creó un laboratorio privado especializado en análisis genéticos, que tuvo que cerrar tras 24 años de actividad. La maldita crisis llega a todos los sectores.

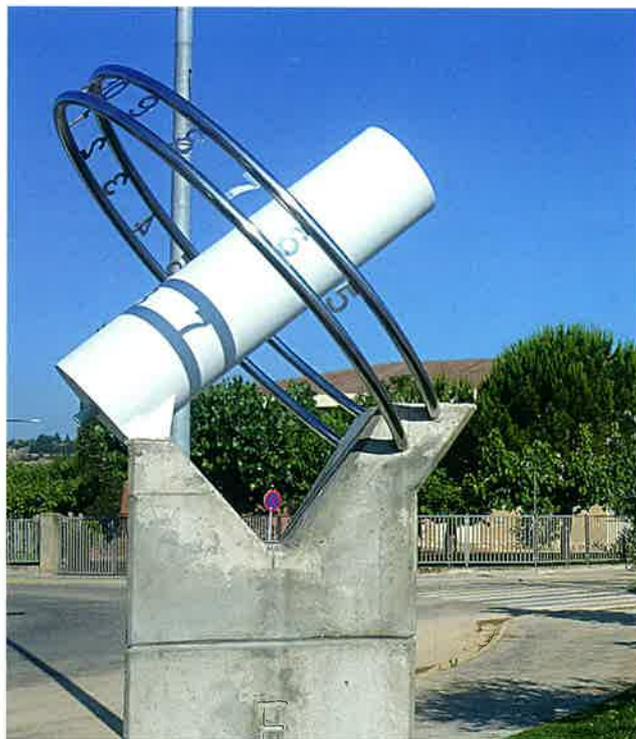
Pero volvamos al olivar. Tras unos años en los que el contacto con el campo se convirtió en algo casi anecdótico, en 2007, con la muerte de su padre -que a sus 82 años estaba rehabilitando el antiguo molino de aceite familiar, que había permanecido inactivo desde mediados de los años 80, logrando ponerlo en funcionamiento-, el doctor Serés, el mayor de cuatro hermanos, se vio

obligado a incrementar su compromiso con el mundo rural, en el que ya acumulaba múltiples vivencias. El médico genetista volvía a ser agricultor y almazarero.

Le pregunto al bueno de Agustí de dónde logra sacar tiempo para todo. Su respuesta no admite dudas. “El tiempo es como una goma, se estira y se contrae. Además, yo siempre he vivido solo, sin obligaciones familiares. Ahora lo tengo que repartir entre Barcelona, donde vivo durante la semana, y mi casa del pueblo, a la que voy los fines de semana y donde están mi madre y mi hermana Rosa”.

#### Estrecho vínculo con Olearum

Por casualidades de la vida, en ese mismo año 2007 el Dr. Francisco Lorenzo Tapia, fundador de la asociación *Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite*, estuvo por tierras leri-



Reloj de sol de Alpicat, la última creación de Agustí Serés.

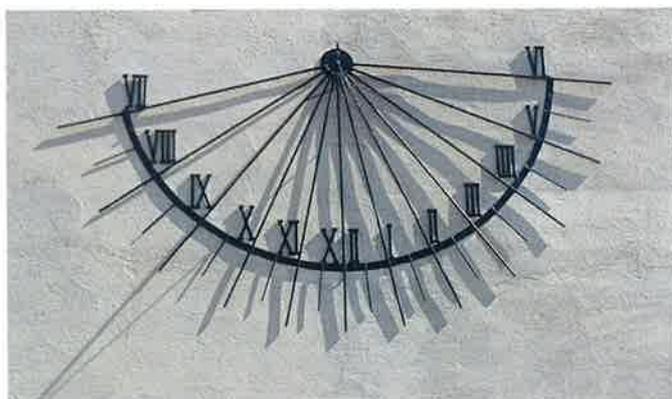
danas recopilando datos para su libro sobre los "Museos del Aceite de España". Un año más tarde, en octubre de 2008, se recibió una llamada en el hogar de los Serés Santamaría. "Era Paco, preguntando por mi padre e interesándose por el museo, del que había conocido su existencia por un reportaje que salió en el periódico local. Mi hermana atendió la llamada, y mientras avanzaba la conversación, más lloraba ella por la pérdida de mi padre hacía justo un año. Paco solicitó información sobre nuestro molino de aceite, se la enviamos y maquetó de nuevo su libro, que ya estaba en edición. Yo me enteré de que el libro se presentaría en el congreso de oleoturismo que se iba a celebrar en el mes de noviembre en Sevilla. Allí fuimos mi madre, mi hermana Rosa y yo. El ingreso formal como socios de Olearum se produjo en abril de 2009, en el congreso de Segorbe. Ese mismo año entró Gabriel Alsina, que ya conocía a Paco debido a su afición por el coleccionismo de miniaturas. Desde entonces hemos acudido a todos los congresos de Olearum y hemos participado en muchas activi-

dades realizadas por esta gran familia de enamorados del aceite", recuerda Agustí. Comenzaba así una fructífera relación que se ha ido intensificando y enriqueciendo con el paso del tiempo, siempre con el olivar y el aceite como excusa.

Recientemente, tanto Agustí como Gabriel Alsina se encargaron de la organización del VIII Congreso Olearum en las localidades leridanas de Castelló de Farfanya y Alpicat, pero la estrecha colaboración con la asociación comprende muchas más actividades, como señala Agustí Serés: "Desde nuestro ingreso en Olearum, han sido muchas las actividades y actuaciones realizadas para la asociación, todas de forma altruista, algunas sugeridas y auspiciadas por Olearum, como la organización de este VIII Congreso o la colaboración con la Molienda de Riogordo. En otras ocasiones, hemos sido nosotros los que hemos contribuido espontáneamente con Olearum a través de la confección de camisetas y prendas para los socios, el estandarte de la asociación, chapas, etc. Por último, también han existido varias colabo-

raciones con algunos de los socios, como por ejemplo en el caso de la aceitera gigante de Castelló de Farfanya o el reloj de sol de olivos de Buera, único de estas características en el mundo".

En un artículo sobre ese último congreso de Olearum -incluido en este número de *Mercacei Magazine*, su presidente, Francisco Lorenzo Tapia, define a nuestro personaje como un genio, "puro acto creativo". Pero, ¿cómo se define a sí mismo Agustí Serés? "En principio, me definiría como una persona con una gran creatividad que, gracias a mi formación y vivencias, puedo enfocar los retos cotidianos de una forma distinta y peculiar. Lo que para los demás es ser un genio, yo lo considero simplemente hacer las cosas de otra forma, utilizando la imaginación para encontrar soluciones a los retos donde la mayoría de la gente simplemente busca salidas, que no es lo mismo. Podríamos decir que soy como un cóctel donde se mezclan mis vivencias de la infancia y adolescencia, una formación científica y una gran dosis de creatividad, al que hay que añadir



Los dos primeros relojes de sol diseñados por el mago de Alpicat. Después vendrían muchos más...

“A mí me pasó algo parecido a lo de Obélix, caí en la marmita del oro líquido y me marcó para toda la vida”

una pizca de locura y un ingenio sin límites”. Amén.

### El mago de Alpicat

Agustí nos desvela un pequeño secreto. “Te diré que en Olearum me conocen como *El Mago*. Este apelativo me lo puso el Dr. Lorenzo Tapia en la *I Festa de l’oli nou de Alpicat*. Según dicen, yo tengo una gran capacidad didáctica. En esa ocasión diseñé un artilugio o juego para que los niños comprendieran la decantación del aceite. El instrumento está hecho de metacrilato, por un lado es opaco y por el otro transparente para que se vea el truco. La cosa consiste en echar aceite mezclado con vinagre en un embudo situado en la parte superior del artilugio y recoger en los extremos del mismo el aceite y el vinagre, cada uno por separado. Como en principio se muestra la cara opaca, para ellos esto es magia”.

Siguiendo con el último congreso de Olearum, allí su anfitrión inauguró su última creación, un reloj de sol



De izqda. a dcha.: reloj doble en El Viso del Alcor (Sevilla), encargado por el tristemente desaparecido Juan A. Morillo, de Basilippo Gourmet; reloj de sol del Molino Nuevo de Morón de la Frontera (Sevilla); y reloj de sol en Guadalajara (México).

que se une a toda una colección de inventos nacidos de su taller: los árboles fuente, el reloj de los olivos, la máquina para la extracción parcial de aceite y un sinfín de artefactos tecnológicos... Sin duda, estamos ante una de las facetas más sorprendentes de nuestro polifacético protagonista. Pero, ¿dónde encuentra la inspiración Agustí Serés? “Te diré, sin profundizar, que la inspiración es algo volátil y fugaz, que sólo aparece en tu mente por un instante, y que has de tener lápiz y papel preparados para apuntar una idea, que es algo que se tiene que traba-

jar a posteriori. Si buscas la inspiración no la encontrarás. Sería algo tan absurdo como pretender alcanzar a tu propia sombra”.

“En este caso -nos cuenta Agustí-, con motivo del VIII Congreso de Olearum, quería hacer algo especial, un homenaje a los que nos precedieron. Así, se plantó un olivo centenario en uno de los jardines de mi pueblo y se instaló un reloj de sol digital que representan el tiempo que pasa para los vivos y la eternidad del olivo para los que nos antecedieron”.

El primer reloj de sol ideado por Agustí Serés -que se encuentra en



Olivos fuente y tortilla gigante presentados en Expoliva 2013 y 2015.



Aceitera gigante sobre el tejado de la almazara de Gabriel Alsina, en Castelló de Farfanya (Lérida).

### Premio Agustí Serés in memoriam

Creado en 2010, el Premio Agustí Serés *in memoriam* es un galardón cuya finalidad es reconocer la labor, individual o colectiva, de promoción y difusión de la cultura del aceite de oliva con originalidad y recursos limitados realizada en el territorio español en los últimos tres años.

Dotado con 1.000 euros, el actual presidente de la asociación Olearum, Francisco Lorenzo Tapia, fue el encargado de inaugurar el palmarés por su obra "Museos del Aceite en España". En 2011 se premió la "Oleoescuela de Basilippo", del desaparecido Juan Antonio Morillo, en El Viso del Alcor (Sevilla). "Molí dels Torms, S.L." en Els Torms (Lérida), en 2012; la colección "Olea Europea" de Antonio Campos-Castro, en 2013; y la iniciativa de la empresa Soleae (Herguizuela de la Sierra, Salamanca) denominada "Promoción y Difusión de la Cultura del Aceite de Oliva Virgen y puesta en valor de los olivos multicentenarios y variedades locales", en 2014, completan la lista de premiados en las seis ediciones del galardón, que cada año recibe un mayor número de solicitudes.

Su promotor nos cuenta cómo surgió la iniciativa. "En el congreso de oleoturismo que se celebró en Sevilla en 2008 me di cuenta de que era necesario reconocer la labor de aquellos que de forma callada y altruista fomentan la cultura del aceite de oliva, tal y como hizo mi padre".

Por cierto que Agustí nos advierte de una circunstancia que sin duda invita a la reflexión: "En un país con tanta tradición aceitera como el nuestro es paradójico que sólo existan dos premios con finalidad cultural, el de AEMO y el de nuestra familia".

una caseta de una finca próxima-constituyó la respuesta a un reto planteado por su padre hace más de 30 años. El siguiente lo construyó para el molino en 2008 con la leyenda "*Tempus volat, facta manent*" -el tiempo vuela, los hechos permanecen-. El alcalde de Buera (Huesca), Mariano Lisa, socio de Olearum y buen amigo de Agustí, se enamoró de él y le encargó uno similar para su pueblo. Lo que el alcalde no podía imaginar es que a las pocas horas recibiría el diseño de un reloj de 20 metros de largo por 14 de ancho y 11 de mástil en el que cada hora sería un olivo. Así se las gasta el *magó de Alpicat*.

Pero hay más, muchos más. El tristemente desaparecido Juan A. Morillo, de Basilippo Gourmet, le encargó otro reloj de sol para su finca de El Viso del Alcor, en Sevilla. Se trata de un reloj doble de ocho metros que indica simultáneamente la hora local y la del país del mundo que se desee. Otro similar, pero de dimensiones más modestas, es el que preside el Molino Nuevo de Carmen Ybarra, otra socia de Olearum, en Morón de la Frontera (Sevilla). A todos ellos se suman otros relojes como el que decora la fachada de la vivienda de su hermana María Ignacia Serés en Guadalajara (México), que además cuenta con una peculiaridad. "Durante dos ó tres semanas al año, alrededor del 21 de junio, cuando el sol pasa por el Trópico de Cáncer a 23°-26' norte, este reloj no da la hora porque, al estar situado a 20° norte, el sol pasa por el otro lado de la pared". A pesar de sus esfuerzos, reconozco que me

cuesta entender lo que me explica el bueno de Agustí... la astronomía no es mi fuerte, me temo.

El prolífico genio creativo de Agustí no acaba aquí, como reconoce el mago de Alpicat. Al margen de varios proyectos y maquetas, entre ellos un reloj de sol genético, todos ellos distintos y adaptados al entorno, "también tengo patentado un sistema de extracción parcial de aceite adaptable a cualquier tipo de batidora y que no gasta energía, para la obtención de flor de aceite. Otro tipo de inventos son los complementos para promoción de ventas y ferias. En este apartado estaría la aceitera gigante, de 3,5 metros, que tiene Gabriel Alsina en el tejado de su almazara, que provocó multiplicar por cinco las ventas durante el mes en que se colocó y casi duplicar las de todo el año. Otra consideración merecen los olivos fuente que se presentaron en Expoliva 2013. Por último, me gustaría hacer una mención a las tortillas científicas gigantes -la mayor de 12,5 kg.-, que cataron algunos miembros del equipo de *Mercacei* en Expoliva 2015 en Jaén".

Siempre dispuesto a embarcarse en nuevos proyectos e iniciativas, Agustí nos anticipa sus próximas creaciones. "Con Josep Güell, socio de Olearum, próximamente pondremos en funcionamiento en la escuela pública de El Vendrell (Tarragona), cuna del músico Pau Casals, un reloj de sol que simulará un violoncelo, instrumento que tocaba el maestro. También en el Centro de Interpretación del Campo Andaluz de mi amigo y socio de Olearum Antonio Galindo "*El Siete*", queremos insta-



Molí d'olí de Ca l'Agustí: molino, maquinaria agrícola, sala de exposiciones y patio exterior.



lar un reloj de sol horizontal realizado con piedras de molinos”.

### Molí d'olí de Ca l'Agustí

En Alpicat se halla el Molí d'olí de Ca l'Agustí, un espacio dinámico y educativo reconvertido en museo del aceite e inspirado por Agustí Serés Justo. La historia del edificio arranca hace más de un siglo, cuando Fernando Serés Ibars (1890), padre de Agustí Serés Justo (1925), destinó el edificio de la calle Lérida como molino de aceite. Un museo que pretende rendir testimonio de una época en la que los olivos precedieron al actual paisaje de frutales que inunda la comarca leridana del Segrià.

Este singular edificio de 120 años de antigüedad, que exteriormente no destaca por la belleza de su arquitectura, esconde múltiples atractivos. La vieja almazara restaurada se estructura en cuatro ambientes completamente diferenciados: el molino propiamente dicho, un espa-

“Soy un cóctel donde se mezclan mis vivencias de la infancia y adolescencia, una formación científica y una gran dosis de creatividad, al que hay que añadir una pizca de locura y un ingenio sin límites”

cio dedicado a la maquinaria agrícola, una sala que se usa para exposiciones y presentaciones, y un patio exterior. En el museo puede contemplarse todo el proceso de elaboración del aceite gracias al funcionamiento de todos los elementos que lo componen, al encontrarse toda la maquinaria en un buen estado de conservación. Las dos piedras de granito sustituyeron hace medio siglo a una más antigua procedente de Ulldecona, mientras que la prensa hidráulica construida en Reus por la empresa Tomàs Mallorquí es impulsada mediante una bomba hi-

dráulica de dos pistones accionada por correas que se transmiten desde un motor eléctrico.

Así, la parte trasera del museo acoge de manera permanente una exposición de diversos utensilios del campo recogidos, restaurados y puestos en funcionamiento por el mismo Agustí Serés. La planta superior ha sido habilitada como sala de exposiciones y presentaciones de acontecimientos artísticos y culturales. Todo el material expuesto pertenece a la familia, no hay lugar para las adquisiciones. Un punto de encuentro entre pasado y presente,



Gabriel Alsina y Agustí Serés, dos grandes enamorados del virgen extra.

que se conjugan a la perfección ante la mirada curiosa del visitante. Aquí, cada rincón, cada piedra y cada objeto se presenta como un privilegiado testigo de la historia. Su puesta en marcha -fue inaugurado en 2007- ha originado una serie de actividades relacionadas tales como la “Festa de l’oli nou” o la participación en “els Camins del l’or líquid de la comarca del Segrià”. Perteneciente a la Red Olearum de Museos del Aceite y a la Cofradía de la Mare de Deu de la Olivera de Barcelona, su actividad ha sido reconocida con el Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo o la Oliva de Plata de la Cofradía del Aceite de Les Borges Blanques.

### ¿Auténtico? oro líquido

Hablando de aceites, no me resisto a preguntarle por su virgen extra predilecto, el mejor AOVE que haya degustado hasta la fecha. Agustí responde sin vacilar: “Sin lugar a dudas, uno de los mejores que he catado es el de Finca La

Torre, de Bobadilla (Málaga). Víctor Pérez es un gran entusiasta y sufridor en aras de la calidad del producto que elabora, un esfuerzo que le ha valido el reconocimiento por parte de varios organismos e instituciones, entre otros el Magrama y el Consejo Oleícola Internacional. Pero en este punto quiero romper una lanza a favor de Gabriel Alsina, que además de recibir múltiples premios por la calidad de sus aceites, es productor de 16 monovarietales. No creo que nadie más en nuestro país haga algo similar”. Recogemos el guante, Agustí, e indagaremos...

Para concluir, le pido a nuestro personaje su diagnóstico -a buen seguro certero- acerca de la situación actual del sector, de su evolución a todos los niveles. “Afortunadamente, en España cada vez se hace mejor aceite, pero aún queda mucho camino por recorrer. Todavía se produce demasiado aceite lampante que tiene que refinarse por sus elevados defectos organolépti-

cos y químicos. Aún se recogen demasiadas aceitunas del suelo. Por otra parte, también nos pierde la soberbia, todo el mundo dice tener el mejor aceite del mundo. Y como les decía a unos productores, todos creéis tener oro líquido, pero lo vendéis a kilos por la puerta grande, cuando el oro se tendría que vender a onzas y por la puerta pequeña. Aquí se vende un aceite de calidad superior, pero son otros los que, haciendo de rey Midas, lo transforman en oro líquido”, asegura. Agustí nunca decepciona en sus respuestas.

¿Y elaborar su propio aceite? “Yo produzco muy poco aceite, sólo el de mi escasa producción. Mis aceitunas las molto yo en una microalmazara de mi invención, y saco la flor de aceite por mi sistema patentado. Por el momento, no tengo intención de dar el paso y dirigirme al mercado, que requiere mucha dedicación. Pero nunca se sabe...”.

Conociéndole, seguro que pronto tendremos la oportunidad de degustar el AOVE del genio de Alpicat. 🍷