

**“AL-ZAIT”**

**LA CULTURA DEL OLIVAR**

*Juan Jesús Garzón García.*

Es difícil precisar el origen del olivo dado que no existe unanimidad entre los historiadores. Según algunos estudios, procede de Persia; otros lo sitúan en el Valle del Nilo; hay otros que sostienen que es originario del valle del Jordán. La mayoría, sin embargo, afirma que procede de la antigua Mesopotamia, lugar desde el que se extendería a otros países. Sea como fuere, no cabe duda de que estamos ante un árbol milenario.

Su cultivo para la obtención del aceite data de la época paleolítica y neolítica (5.000 – 3.500 a de J. C.), en Creta. Los primeros documentos escritos que aluden al aceite de oliva son unas tablillas minoicas. Éstas suponen un testimonio arqueológico fundamental que demuestra la importancia que tuvo el aceite de oliva para la economía cretense, en la Corte del Rey Minos ( hacia el año 2.500 a. de J.C.)

Fueron los egipcios quienes aplicaron el primer procedimiento de extracción mecánica, empleando el aceite obtenido como combustible para la iluminación de templos, hace más de 5.000 años. También eran frecuentes entonces los baños de aceite, así como su utilización e imposición a las momias, tal y como han puesto de manifiesto los restos hallados en las tumbas faraónicas.

No obstante, los verdaderos impulsores del aceite de oliva fueron los fenicios. Ya en el siglo XVI a. de J. C. se difunde el olivo por las islas griegas y sería en los Siglos XIV a XI a. de J. C. cuando lo introducirán en la Península Ibérica, donde su cultivo se extenderá progresivamente, alcanzando gran importancia en el siglo IV a. de J. C., cuando Solón promulga decretos para regular su plantación.

Puede afirmarse por todo ello, de acuerdo con la datación histórica, que griegos, fenicios, romanos, judíos, árabes, hispanos y demás pueblos de las orillas del Mediterráneo, fueron los encargados de difundir el cultivo y las aplicaciones del olivo.

Especialmente destacaron, entre aquéllos, los griegos. Difundieron sus virtudes, siendo el árbol más cultivado y mejor protegido — promulgaron severas leyes que castigaban con el destierro y la confiscación de todos sus bienes a aquél que osara arrancar más de dos olivos—.

Según la mitología griega, en la disputa entre Palas de Atenea y Poseidón por el patronazgo de la incipiente Atenas, Poseidón, con el golpe de su tridente, hizo brotar un caballo, mientras que Palas de Atenea, de una lanza, hizo brotar el olivo “*del que no solamente sus frutos serían buenos para comer, sino que de ellos se obtendría un líquido extraordinario, que serviría de alimento de los hombres, rico en sabor y en energía, para aliviar sus heridas y dar fuerza a sus organismos, capaz de dar llama para iluminar las noches*”.

Fue también símbolo de paz, victoria y vida. Se consideraba como árbol de la fertilidad, por lo que las mujeres dormían sobre sus hojas y bajo su sombra cuando querían engendrar. De madera de olivo, se tallaban las estatuas de los dioses, los cetos de los reyes, los tabernáculos y los instrumentos de combate de los héroes.

Los griegos fueron, así mismo, quienes introdujeron el cultivo del olivo en Italia. El Imperio Romano, por tanto, también participó de esas costumbres. Según la tradición, Rómulo y Remo, descendientes de los dioses y fundadores de Roma, vieron la primera luz bajo las ramas de un olivo.

Entre los romanos, el *oleum* se consideraba más como un artículo de lujo que como un producto necesario para la vida y como consecuencia de esto, inicialmente no fue distribuido para el pueblo, creándose comercios clandestinos para su adquisición. Los patricios romanos — clases altas— atribuían al aceite el secreto de la belleza, empleándolo para el cuidado de su tez y cabellos.

En la Península Ibérica, se ha fechado la existencia del olivo desde tiempos prehistóricos, ya que se han encontrado huesos de aceituna en yacimientos neolíticos. Durante la dominación romana, España ya contaba con numerosos olivares en producción. Desde el siglo II, Roma exportará aceite de España a otras provincias del Imperio y después de la Tercera Guerra Púnica, el olivar ocupará una importante

extensión en la Bética y el litoral mediterráneo de la Península Ibérica. El aceite procedente de Hispania gozaba de gran estima, su transporte estaba encomendado a los *navi oleari*, barcos que descargaban la mercancía en Ostia y desde allí era conducida a Roma.

El cultivo en España se vio notoriamente incrementado, especialmente en el valle del Guadalquivir, durante los ocho siglos de civilización hispanoárabe. Los árabes introdujeron sus variedades en el sur de España e influyeron en la difusión del cultivo, hasta el punto de que los vocablos castellanos de aceituna, aceite o acebuche, tienen raíz árabe; así por ejemplo, la palabra española aceite proviene del árabe *al-zait*, que significa jugo de aceituna.

En la época de los Reyes Católicos, el gazpacho, con aceite y vinagre, constituía una parte básica de la dieta alimenticia de Andalucía y Extremadura. Con el descubrimiento de América, España llevará, partiendo desde Sevilla, los primeros olivos hacia el Nuevo Mundo, donde se implantarán en Perú, Chile, Argentina, México y California.



En la actualidad, es nuestro país el que más olivos posee —supera los 300 millones— seguido de Grecia e Italia y, a más distancia, Túnez, Turquía y Siria. España es el primer productor mundial de aceite de oliva, con una producción media de 700.000 a 800.000

toneladas anuales, llegando, en el caso de la campaña 2001-2002, a la notable cifra de 1.300.000 toneladas.

A nivel nacional, el mayor volumen de producción se encuentra en nuestra Andalucía (un 80%), seguida de Castilla la Mancha (6-7 %), Extremadura (5%), Cataluña (4%), encontrándose el resto, un 4%, en Aragón y la Comunidad Valenciana.

***Distintos tipos de variedades de aceituna:***

a.- ***Alberquina***. Su origen se encuentra en Arbeca (Lérida). Su área de cultivo se encuentra en la provincia de Lérida y Tarragona. Tiene una vegetación de brotes más bien largos, pocos ramificados, sin ramos adventicios ni chupones. El color de la madera es gris verde oscuro.

Su forma es acanalada con bordes no espesados, ensanchada por el ápice. Su volumen es pequeño, de 0'80 a 1'20 gramos, y su rendimiento graso, de 17'2 a 19'5 %, tiene un porcentaje de pulpa del 67 al 76%.

b.- ***Blanqueta***. Su origen es Muro de Alcoy (Alicante). Su área de cultivo se encuentra en las provincias de Valencia y Alicante. Su vegetación está formada por brotes más bien cortos, ramificados. El color de la madera es gris algo acrácea, que pasa al gris.

La hoja es corta, plana y algo ensanchada por el ápice. De color verde oscuro. Tiene una forma ligeramente ovalada. Y su volumen es de 1'16 a 1'94 g, su rendimiento graso es del 25'8 al 30'6 %, con un porcentaje de pulpa del 83'5 al 86%.

c.- ***La Cornicabra***. Su origen es Mora de Toledo y su área de cultivo se encuentra en las provincias de Toledo y Ciudad Real. Tiene una vegetación con ramos de longitud media y chupones. El color de la madera es gris claro. Su forma es larga, lanceolada, simétrica y de color verde claro, asimétrica bombeada y plana por el dorso, vientre en forma de cuerno.

Su volumen es de 3'06 a 3'51 g, con un rendimiento graso del 21'8 al 27 % y con un porcentaje de pulpa del 80'9 al 83'6 %.

d.- ***Empeltre***. Tiene su origen en Pedrosa (Zaragoza). Su área de cultivo se extiende desde La Rioja, por el Valle del río Ebro, hasta la provincia de Tarragona. Su vegetación es de ramos erguidos con entrenudos largos, copas con tendencia vertical. Hoja ensanchada verde oscuro. Tiene la aceituna una forma alargada, asimétrica, ligeramente

bombeada por el dorso. Su volumen es medio, 2'52 g, y su rendimiento graso del 19'7 al 27'5 %.

e.- **Farga**. Su origen es Valencia, cultivándose en las provincias de Castellón, Valencia, Tarragona y Teruel. Su vegetación es de ramos más bien largos con pocas ramificaciones cortas. El color de la madera es verde oscuro.

Su forma es alargada, ligeramente bombeada por el dorso, con un volumen medio de 1'83 a 2'05 g., con un rendimiento graso del 23'1 al 31'3 % y un porcentaje de pulpa del 73'5 al 77'1 %.

f.- **Gordal**. Su origen es Sevilla, formada por una vegetación de ramos gruesos, más bien largos, con pocas ramificaciones. Frutos aislados o esparcidos. El color de la madera es gris algo ocráceo. Su hoja es casi recta, alargada, polimorfa, algo ensanchada, uniforme. Su volumen medio es de 1'28 g., con un rendimiento graso del 22'1 % y un porcentaje de pulpa del 86'5%.

g.- **Hojiblanca**. Tiene su origen en Lucena de Córdoba. Su vegetación es de ramos fructíferos, más bien largos y algo péndulos. Copas de densidad media y superficie foliar regular, color de la madera gris claro verdoso. Su hoja es alargada, algo ensanchada. Su volumen medio es de 1'4 a 4'3 g, y su rendimiento graso del 23'5 al 28'6 %, con un porcentaje de pulpa del 83'5 al 87'1 %.

h.- **Lechín**. Su origen está entre Córdoba y Sevilla. Planta con ramos más bien cortos, con un color de la madera joven, gris ocráceo. Su hoja tiene una forma corta, poco ensanchada en su mitad, casi plana, de color verde amarillento en el haz. La drupa tiene una forma elipsoidal, un poco bombeada por el dorso. Su volumen es de 3'58 a 3'80 g, un rendimiento graso del 23'5 al 26'8 % y un porcentaje de pulpa del 79'1 al 85'4 %.

i.- **Manzanilla**. Tiene su origen en Dos Hermanas (Sevilla). Tiene una vegetación con ramos largos y pocos ramificados. Copas poco densas, de hoja y frutos aislados y con frecuencia apareados. El color de la madera joven es gris ocrácea. Su hoja tiene forma corta, algo ensanchada, con un color verde algo oscuro. La drupa tiene una forma ova-

lada, algo corta, casi simétrica, más bien ancha. Su volumen medio es de 3'1 g, y un rendimiento graso del 19'6% y un porcentaje de pulpa del 85'1%.

j.- **Picual**. Tiene su origen en Jaén. Su área de cultivo es la provincia de Jaén y zonas limítrofes de Granada, Córdoba y Ciudad Real. Su vegetación es de ramos algo cortos, ramificados, con tendencias a producirse brotes y chupones. Copas vigorosas que tienden a cerrarse, con gran desarrollo foliáceo. El color de la madera joven es verde grisáceo.

Su hoja tiene una forma alargada, ensanchada en su mitad superior, con un color verde oscuro, envés plateado verdoso. La forma de la drupa es elipsoidal apuntada por el ápice. Su volumen es de medio a grueso y un peso de 2'14 a 3'66 g, un rendimiento graso del 23'8 al 27'7 % y un porcentaje de pulpa del 78'7 al 85'5%.

### ***Tipos de Aceite de oliva.-***

**Aceite de Oliva Virgen.** Es aquel aceite obtenido exclusivamente por procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones —especialmente térmicas— que no produzcan la alteración del aceite y que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Es un producto natural que conserva el sabor, el aroma y las vitaminas del fruto. Se clasifica a su vez en:



Extra.- De gusto absolutamente irreprochable y con acidez (expresada en ácido oleico), no superior a 1°.

Tipos de Aceite de oliva Virgen Extra:

1. Monovarietales.- Elaborados en base a una sola variedad de aceituna.
2. Coupages.- Elaborados en base a diversas variedades de aceituna, con el objetivo de obtener siempre los mismos estándares de sabor y aroma.
3. Denominación de origen Protegida (D.O.P.)- Elaborados en base a aceitunas procedentes de un área geográfica determinada (donde asimismo el aceite debe de ser elaborado y embotellado) y oficialmente reconocida.
4. Fino.- De gusto irreprochable y con acidez no superior a 2°.
5. Corriente.- De buen gusto y con acidez no superior a 3'3°.
6. Lampante.- De gusto defectuoso o cuya acidez sea superior a 3'3°.

**Aceite de Oliva Refinado.**- Es el obtenido por refinación de aceites de oliva vírgenes. Se logra una acidez no superior a 0'5° mediante técnicas de refinado. (habitualmente se utiliza aceite de oliva virgen lampante.)

**Aceite de Oliva.**- Mezcla de aceites de oliva vírgenes distintos al lampante y de oliva refinado, con acidez no superior a 1'5° (es el más consumido en España)

**Aceite de Oliva Crudo.**- Es el obtenido por medio de disolventes a partir del orujo, un subproducto de la aceituna, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y toda mezcla de aceites de otra naturaleza.

**Aceite de Orujo Refinado.**- Es el obtenido por refinación del aceite de orujo crudo y con acidez no superior al 0'5%.

**Aceite de Orujo de Oliva.**- Mezcla de aceite de orujo refinado y de aceite de oliva vírgenes distintos al lampante, con acidez no superior al 1'5%.

El aceite de orujo es un subproducto del aceite de oliva virgen que se obtiene de la molturación de los residuos sólidos recuperados después de la primera presión y centrifugados (algo de aceituna y trozos de hueso). En este proceso se utilizan habitualmente disolventes para

optimizar la producción. En el proceso de calentamiento, al que se someten los mencionados residuos para evaporar los disolventes, se puede originar una toxina llamada benzopireno, que todos recordaremos.



Visto este breve recorrido histórico, así como los tipos y variedades del producto, pasaremos a hablar de nuestros aceites. En Cabra del Santo Cristo existen dos Sociedades Cooperativas: la **S.C.A. La Unión** y la **S.C.A. El Santo Cristo de Burgos**, que muelen la aceituna que se produce en nuestro municipio, es decir, de 4 a 5 millones de kilos. Puede decirse, igualmente, que la calidad del aceite que producimos está más que contrastada y acreditada. Esta calidad se encuentra avalada por la denominación de origen **Sierra Mágina**, destacando algunas marcas de aceite, tales como: *El Santo Cristo de Cabra*, *Sierra Oliva*, *Oleo Cabra* o *Molinos de Aguas Blancas*.

#### ***La Campaña de la recogida de la aceituna.-***

Durante la temporada de recogida de la aceituna —fundamentalmente durante el periodo comprendido entre los meses de diciembre a febrero, aunque en estos últimos años se observa un cada vez más temprano comienzo de la misma— las almazaras trabajan a pleno rendimiento día y noche, a fin de extraer ese oro líquido que producen nuestros olivos. Este trabajo intensivo consigue crear empleo en nuestro municipio durante la campaña, a pesar de las nuevas tecnologías aplicadas a la transformación industrial del producto, en relación con el ya extinguido sistema tradicional de producción —que exigía más mano de obra— y cuya maquinaria sólo puede verse en los museos del aceite.

Las dos fábricas existentes, antes citadas, pueden dar trabajo a unas 16 - 20 personas, de forma directa o indirecta.

En nuestro término municipal coexisten varios sistemas de recogida del fruto, entre ellos:

- El tradicional, consistente en el vareado del árbol y aplicado, por ejemplo, en la finca de *Cújar*, donde siempre se ha recogido la aceituna mediante este sistema .



- El más innovador, utilizado en la finca *Cortijo de Pajares*, donde se emplea un tipo de máquina, parecida a una cosechadora por su tamaño, cuyo proceso de recogida se basa en hacerla pasar por encima del olivo. Este sistema sólo es aplicable a plantaciones de nebulización u olivar de un solo pie.



Junto a estos sistemas de recolección, existen otros mecanizados como la recogida con vibradora manual, vibradora de tractor, con paraguas, etc.

Independientemente del sistema empleado y hasta que la aceituna



llega a la almazara, tienen lugar toda una serie de acontecimientos diarios en el proceso de la recogida: vivencias de las gentes en los tajos, leyendas, chascarrillos, críticas de todo lo divino y lo humano, historias de los inmigrantes que nos visitan cada año para ganar dinero con la

campana... Acontecimientos, todos ellos, que enriquecen la cultura del olivar, del que tanto depende la economía cabrileña. Todas las situaciones que conlleva la recolección, así como su transformación industrial, junto a las comentadas vivencias de los aceituneros, fiestas y tradiciones, ponen de manifiesto la importancia del olivo en nuestro municipio.

Recogido el fruto y transportado a la fábrica, se procede a su vaciado, pesaje, lavado y conducción hasta las tolvas, separándose el que procede directamente del árbol de aquél que ha sido recogido del suelo. Todo ello con el objetivo de obtener una mayor calidad en la producción de nuestros aceites. Como decimos, el agricultor descarga la aceituna en las tolvas de recepción de la misma. A continuación, las cintas transportan el producto a una nueva fase de la cadena: la separación de la hoja. Para esto se aplican unos ventiladores de gran potencia que la arrastran y la separan de la aceituna.

Las lavadoras se emplean, fundamentalmente, para la limpieza de la aceituna procedente del suelo. Posteriormente, ya limpia de impurezas y hojas, la aceituna llega a la báscula para ser pesada antes de pasar al molino.

Hemos de remarcar la importancia de las nuevas tecnologías en la modernización del sistema de producción industrial del aceite. Sin duda, se ha resentido la mano de obra local, pero se ha apostado por ser más competitivos.

Una vez que la aceituna pasa al molino, desde las tolvas en las que había sido almacenada, es conducida al siguiente paso de transformación, haciéndola pasar por unos martillos —cuyo ruido no es muy aconsejable para la salud del trabajador o molinero y que vienen a sustituir a las antiguas piedras de molino— que tienen la misión de triturar la aceituna. Una vez triturado el producto, es decir, convertido en una masa sólida y pastosa, es dirigido a la centrifugadora, donde



llega a una temperatura de 30°C, aproximadamente. Mediante el proceso de centrifugado, se procede a separar la parte líquida de la sólida, obteniendo el aceite de la primera y el llamado orujo, de la segunda.

El siguiente paso está dirigido a conducir el líquido resultante, que ya es aceite, a un recipiente de acero inoxidable, canalizándose desde aquí, mediante tuberías, hacia los pozuelos, donde las impurezas quedan decantadas en el fondo. Una vez realizada la decantación, se pasa el aceite a la bodega. Allí se almacena en enormes depósitos de acero inoxidable, a la espera de ser cargado en camiones-cisterna con destino a la embotelladora.

Una vez analizado de forma rápida y escueta todo el proceso de transformación industrial del aceite, debemos de pronunciarnos, aún a riesgo de no ser acertados en lo que más adelante se dirá, en relación con el futuro del sector del aceite de oliva, al menos en lo que más nos pueda afectar a los cabrileños.

El auge de la explotación olivarera en la provincia de Jaén, así como en nuestro municipio, se debió principalmente a la entrada en la Co-

munidad Económica Europea, es decir, a las políticas económicas de aquella vieja Europa asentada en lo económico, respetuosa con la verdadera realidad de sus nuevos miembros, sobre la que se cimentó aquella ampliación. Realidad tan distinta y lejana a la de hoy en día, cuando estamos a un paso de la firma de la primera Constitución Europea.

Sin duda alguna, las ayudas a la producción, la política agraria europea relativa a la **OCM del aceite**, de aquellos días, tuvo como consecuencia la potenciación de una explotación intensiva del olivar, dirigida a obtener el máximo beneficio, mediante una mayor producción, que se mantiene debido a las todavía existentes ayudas por este concepto. Para ello, el agricultor, en su afán por rentabilizar la explotación, ha venido utilizando todo tipo de técnicas en materia de productos químicos, combatiendo y eliminando todos y cada uno de los enemigos naturales del olivo, como hierbas, plagas, etc., a fin de obtener un mayor número de kilos por árbol. No podemos dejar de prevenir que la utilización de aquellos productos será causa directa del deterioro del medio ambiente en el futuro, con especial impacto en los acuíferos subterráneos.

Todo este sistema de explotación ha supuesto un aumento de las rentas y los niveles de vida de nuestros agricultores y sus familias. La cultura del olivar intensivo ha potenciado el empleo, sobre todo en la época de recogida de la aceituna. Y lo que es más importante: ha supuesto una contribución definitiva para el desarrollo económico de nuestro municipio.

Es sorprendente cómo, cada año, es más difícil la recogida por falta de mano de obra autóctona y cómo, temporada tras temporada, llega más población extranjera a nuestro pueblo para la campaña. En Cabra, a diferencia de otros municipios, la población rumana constituye el grupo de población extranjera mayoritario. Este año 2004, computables por su voluntario empadronamiento en nuestro municipio —lo que les otorgaba derecho a asistencia sanitaria, así como posibilidad de justificar su permanencia en materia de extranjería— se ha cifrado en más de 50 los ciudadanos de nacionalidad rumana empadronados, sin contar a todos aquellos aceituneros circunstanciales, también de origen rumano, que optaron por no figurar en el padrón.

En la actualidad, la sombra de la duda planea sobre nuestra cultura olivarera, en sus más variadas facetas. La modificación del sistema de ayudas a la producción del aceite de oliva, en la que se primará la superficie sobre la producción, traerá consecuencias. Será, probablemente, el pequeño y mediano agricultor quien más se resienta, en función de la superficie de olivar que posea. Los nuevos tiempos, con las reformas que nos acechan, aconsejan un cambio de la mentalidad del agricultor y su apuesta por la introducción de nuevas tecnologías en la mecanización de la explotación del olivar, con objeto de hacerlo más viable y rentable.

Seguramente, los difíciles tiempos que se avecinan puedan combatirse superando viejas ideas en el sistema de transformación industrial del producto. No me refiero a la tecnología del proceso, que la tenemos, sino a la falta de unión, mal endémico en nuestro pueblo. ¡Para qué tener dos fábricas, si se podría tener solamente una: mejor, más fuerte, más competitiva y que tuviese su propia envasadora!. El control sobre la comercialización de nuestros aceites, sin duda, conllevaría el crecimiento del empleo. La batalla de la comercialización es la gran asignatura pendiente de nuestra provincia.

Para finalizar este artículo, quisiera hacer una breve mención al aceite ecológico. Quizás la garantía de rentabilidad para el pequeño y mediano agricultor sea la apuesta por la vía ecológica. Esta reorientación de la actividad supondrá un exigente cambio para el olivarero, que habrá de superar el control de la administración competente y el periodo de transición necesario para producir este tipo de aceite. Las subvenciones específicas para estas explotaciones pueden llevar al productor ecológico a vender su aceite al mejor precio del mercado. Potenciar la calidad y la agricultura ecológica debe ser el gran reto de futuro en las políticas agrarias de la Unión Europea.

No podemos dejar de comentar, dada su reciente aprobación en abril de este año, cómo se ha cerrado y aprobado una reforma comunitaria que afecta al aceite de oliva, al algodón y al tabaco. En la nueva reforma de la OCM —que se aplicará a partir del 2006 y que afecta a la política agraria común— las ayudas al aceite pasarán del pago a la cantidad cosechada, es decir, a la producción, a transformarse en pa-

gos únicos por superficie (lo comentado en páginas anteriores ya es un hecho). Eso se traduce en que el 60% de las ayudas que recibimos se convierten en pagos únicos por superficie y el resto, el 40%, será repartido con criterios medioambientales.

Para España, esta reforma tiene gran importancia. Somos el primer país productor del mundo en aceite de oliva, con 1'3 millones de toneladas. El 60 % de esa producción —más de 750.000 toneladas— tenía derecho a ayuda. Tras las negociaciones del mes de abril, todas las organizaciones agrarias expresaron su descontento con la reforma. Lo más lamentable es que, por primera vez en la historia de la Unión Europea, se saca adelante una reforma en contra del principal país productor. Esperemos, por el bien de nuestro municipio y del resto de pueblos de nuestra provincia, que el agricultor sepa adaptarse a las nuevas necesidades del sector para llegar a ser competitivo y convertirse en un elemento dinámico de nuestra economía.