

LA CULTURA DEL OLIVO.

Aspectos distintivos en el cultivo del olivar entre la región de Umbría (Italia) y la provincia de Sevilla

Miguel CASTILLO GUERRERO*

RESUMEN

El cultivo del olivo tiene una gran importancia en España siendo Andalucía la primera productora mundial de aceite siguiendo unas técnicas de cultivo ancestrales que poco a poco se van modernizando. Italia es otro de los grandes países cultivadores de olivos. En este artículo hacemos una comparación de los diversos modos de cultivar estos árboles y de producir sus aceites entre una región italiana, Umbría, y la provincia española de Sevilla, que ofrecen una similar extensión territorial.

Palabras clave: olivar, variedades de aceitunas, manzanilla, gordal, producción de aceites. técnicas de cultivo.

ABSTRACT

Olive cultivation is very important in Spain with Andalusia's first world producer of oil, using some ancient farming techniques that will gradually modernizing. Italy is another major olive-growing countries. This paper presents a comparison of the various ways to grow these trees and produce their oil from a region of Italy, Umbria, and the Spanish province of Sevilla, offering a similar land area.

Keywords: olive plantation, olive varieties, manzanilla, gordal, oil production, cultivation techniques.

* Universidad de Sevilla.

I. INTRODUCCIÓN

Con frecuencia hemos defendido en diversas publicaciones¹, que, entre las características más importantes de la Geografía, y por supuesto, de su práctica, está su ductilidad en cuanto a sus objetivos se refiere. Así, efectivamente los geógrafos hemos ido aceptando cada vez con más profusión la diversidad que conlleva esta ciencia y, en general, en la línea de Tim Unwin² y muchos otros teóricos, estamos desistiendo de identificar un único núcleo en los objetivos científicos a desarrollar por la geografía. En definitiva se trata de avanzar por la senda marcada por el profesor Vilá Valentí³ al señalar nos como esta disciplina se está ocupando cada vez más por los contextos socioeconómicos y culturales de los territorios que estudia aceptando con ello un pragmatismo que se hace especialmente evidente en las corrientes más humanísticas de esta ciencia⁴.

Los estudios comparativos de las acciones humanas en diferentes áreas geográficas en torno a cualquier actividad productiva entrarían, pues, de lleno en este tipo de estudios a que hacemos referencia. Creemos que puede resultar enriquecedor el poner de manifiesto las diferencias, y también las coincidencias, encontradas en una actividad humana tendente a un mismo fin, el cultivo y la explotación del olivo, en zonas geográficas distintas. como pudieran ser la región italiana de Umbría y nuestra provincia de Sevilla.

Observación nacida tras diversas visitas a la ciudad de Perugia, con motivo de nuestra colaboración con la *Università degli Studi di Perugia*, a través del Programa Erasmus de intercambio de alumnos entre esta universidad y la Hispalense sevillana. El olivar, siempre omnipresente en Andalucía, y que en la provincia de Sevilla, aparte de Jaén y Córdoba, alcanza cotas verdaderamente importante por su extensión, calidad y variedad, también nos sorprendió por el lugar que ocupaba en estas tierras italianas aparentemente tan diferentes desde el punto de vista bioclimático, de las nuestras. Por otro lado, la morfología de los árboles, *olea europea*, igualmente diversa, nos hizo interesarnos por las labores agrícolas determinantes de estas variaciones y, en consecuencia, por los resultados económicos de una y otra técnica de cultivo.

¹ Véase, por ejemplo: CASTILLO GUERRERO, M.: "Religión y Territorio. Notas para un estudio iconográfico de San Sebastián en la provincia de Sevilla" en **Espacio y Tiempo**, 20, 2006, pp.9-68., y CASTILLO GUERRERO, M.: "Flamenco y Geografía. El Niño de la Huerta y Lora del Río", en **Espacio y Tiempo**, 25, 2011, pp. 9-43.

² UNWIN, TIM (1995): **El lugar de la Geografía**, Cátedra, Madrid, pág. 259.

³ VILÁ VALENTÍ, J. (1986): Presentación de la obra de R.J. JOHNSTON y P. CLAVAL, **La Geografía Actual: geógrafos y tendencias**, Ariel, Barcelona, pág. 7.

⁴ Véase: BENITO ARRANZ, Juan (1987): "El semblante *Humanista* de la Geografía Humana" en **Espacio y Tiempo**, 1, pp.9-22. y VEGA BENAYAS, Sofía de la (1996): "La Geografía de la Percepción y sus orientaciones prácticas", en **Espacio y Tiempo**, 10, pp. 9-26.

El asesoramiento científico y la ayuda humana, del *Dipartimento Uomo&Territorio* de la universidad perusina, junto a las diversas visitas realizadas a diferentes zonas oliveras de la región, han hecho posible abordar un estudio comparativo cuyo resumen presentamos en estas líneas.

El olivo, cuyo cultivo, iniciado en el Neolítico, parece ser originario de la región de Asia Menor. Fenicios, griegos, cartagineses, romanos, judíos, árabes hispanos y demás pueblos que comerciaban en las orillas del Mar Mediterráneo fueron los encargados de difundir el cultivo y aplicaciones del olivo. Así, es un árbol propio de la cuenca mediterránea, en cuyos países se concentra más del 88 % de la producción mundial, siendo en España e Italia donde se encuentran las principales zonas productoras, aunque Portugal y Grecia son consideradas también grandes países oliveros. España es el primer país en el *ranking* de producción mundial de aceite de oliva con una producción media anual de 700.000-800.000 toneladas, llegando a alcanzar 1.000.000, e incluso superar 1.300.000 toneladas, en recientes campañas, siendo también el primer país exportador mundial. En la península Ibérica fue introducido por los fenicios y potenciada su producción por los romanos. Los árabes continuaron la intensificación de este cultivo, especialmente en el Valle del Guadalquivir, dejándonos gran parte del vocabulario que hoy se utiliza a nivel mundial para referirse a los productos derivados del olivar. Los griegos serán los autores de la expansión del olivo en Italia y norte de África. Desde la isla de Sicilia se extendió por toda la Italia meridional y central en época de Lucio Tarquinio Risco, rey legendario de Roma (616 a 578 a.C.), aunque hay autores que retrotraen la llegada del olivo a la península italiana incluso antes de la caída de Troya.

A pesar de que las cifras oscilan algo de unos censos a otros, según la FAO en el mundo existen 7.455.000 hectáreas de olivares, de las que aproximadamente un 16 % corresponden a España (2.100.000 has), y casi un 9 % a Italia (1.114.000 has). Otros países europeos importantes cultivadores de olivos son: Grecia (738.000 has) y Portugal (322.000 has).

Fuera de la Unión Europea son también grandes productores de olivos, y por orden de importancia, Túnez, Turquía, Marruecos, Siria, Argelia, Libia, Palestina y Albania, coincidiendo lógicamente con áreas de características climáticas similares, puesto que la distribución geográfica del olivar a nivel mundial va estrechamente ligada al clima. Y estas zonas climáticas se suelen concentrar entre las latitudes 30° y 45° de ambos hemisferios, aunque la cuenca del Mediterráneo reúne más del 99 % de la superficie mundial del olivar con más de ocho millones de hectáreas. Fuera del mundo mediterráneo podemos encontrar olivos en zonas de California, Chile, Sudáfrica y Australia, pero con cifras mucho más modestas. Con el Descubrimiento (1492), España

introdujo el olivo en América a lo largo de los siglos XVI-XVIII. De esta manera el olivo va a extenderse por México y California, en el norte, y Perú, Chile y Argentina, en el sur.

Tan sólo un 12% de la producción mundial se realiza fuera del área del mediterráneo y España, Italia y Grecia acaparan más del 70% de la producción mundial. La demanda de aceite ha ido creciendo desde 1990 casi un 60%. Según La FAO la producción mundial de aceite de oliva en toneladas, clasificada por países es la que ofrecemos en el Cuadro nº 1, donde solo se citan los 13 países con una mayor producción que representan más del 98% del total (en Tm) y sus respectivos porcentajes sobre el total mundial nos ofrece una visión más amplia de lo que decimos, aunque las cifras dadas no coincidan exactamente con las anteriores, cosa, por lo demás muy común en las diferente estadísticas que analizamos:

Cuadro nº 1. Principales productores de aceite de oliva en el mundo entre 2000 y 2009

Países	2000	%	2005	%	2009	%
España	962.400	38,2%	819.428	32,1%	1.199.200	41,2%
Italia	507.400	20,1%	671.315	26,3%	587.700	20,2%
Grecia	408.375	16,2%	386.385	15,1%	332.600	11,4%
Siria	165.354	6,6%	123.143	4,8%	168.163	5,8%
Túnez	115.000	4,6%	210.000	8,2%	150.000	5,2%
Turquía	185.000	7,3%	115.000	4,5%	143.600	4,9%
Marruecos	40.000	1,6%	50.000	2,0%	95.300	3,3%
Argelia	30.488	1,2%	34.694	1,4%	56.000	1,9%
Portugal	25.974	1,0%	31.817	1,2%	53.300	1,8%
Argentina	10.500	0,4%	20.000	0,8%	22.700	0,8%
Líbano	5.300	0,2%	6.800	0,3%	19.700	0,7%
Jordania	27.202	1,1%	17.458	0,7%	16.760	0,6%
Libia	6.000	0,2%	7.900	0,3%	15.000	0,5%
TOTAL MUNDIAL	2.518.629	100,0%	2.552.182	100,0%	2.911.115	100%

Fuentes: FAO

En cuanto a la clasificación del aceite de oliva, la legislación de la Unión Europea, según el Reglamento 1019/2002, distingue cuatro categorías comerciales de aceite de oliva:

- a) **Aceite de oliva virgen extra:** es el de máxima calidad, obteniéndose directamente de aceitunas en buen estado, únicamente por procesos mecánicos de extracción. Tiene un olor y un sabor excelentes y no supera en ningún caso los 0,8 grados de acidez.
- b) **Aceite de oliva virgen:** Tiene los mismos parámetros de calidad que el aceite virgen extra en cuanto a los métodos de extracción, pero no puede sobrepasar los 2 grados de acidez, y puede tener defectos de sabor y aroma pero siempre que sean casi imperceptibles para el consumidor.
- c) **Aceite de Oliva:** Es una mezcla de aceite de oliva refinado, que no ha alcanzado los parámetros de calidad de los dos tipos anteriores, y el aceite virgen (un 10%-20% de proporción).
- d) **Aceite de orujo de oliva:** es el resultado del refinado de los orujos, pasta sobrante de la extracción de las aceitunas, mezclado con una proporción de aceite de oliva virgen.

II.- EL MARCO GEOGRÁFICO ITALIANO

1.- Italia y el olivar

La península italiana es, como hemos señalado, la segunda productora mundial de aceite de oliva. Producción aceitera que al igual que el vino tiene, como acabamos de ver, ciertas localizaciones geográficas en forma de franjas paralelas al ecuador terrestre ambas están marcadas por condiciones climáticas especiales que favorecen el cuidado y mantenimiento del olivo.

El cultivo del olivo está presente en prácticamente todas las regiones italianas con la excepción del Piamonte y Valle de Aosta, aunque evidentemente no con la misma intensidad. La región con mayor presencia de olivar es Puglia que posee casi un tercio del total de las plantaciones, seguida de Calabria y Molise.

De todos modos, y a pesar de esta gran extensión del olivo, en Italia podemos encontrar tres áreas en las que el medio natural es más propicio al crecimiento de este cultivo: Una zona fría septentrional (Lagos alpinos, Colli, Veronesi, Trieste, Apeninos,...); Una zona templada que incluye los Apeninos ligures, Terracina, la costa adriática de Ancona a Bari, Puglia,...; y una zona

caliente situada entre la costa de Liguria, la costa tirrénica hasta Calabria y desde Calabria a Apulia en la costa jónica, y a partir de Bari, en el sur de la costa del Adriático, además de Sicilia y Cerdeña.

Hay que dejar claro, pues, que es en el sur de la península donde se produce la mayor parte del aceite de oliva italiano .Apulia, Calabria y Sicilia producen el 90 % del total nacional. Y que toda la producción aceitera italiana esta garantizada, en su calidad, por Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), 37 de éstas reconocidas por la Unión Europea. El siguiente cuadro nos muestra la producción de aceite de oliva en las diferentes regiones de Italia.

Cuadro nº 2. Producción de aceite de oliva en las regiones italianas

REGIÓN	OLIVE MOLITE Aceitunas prensadas (Tm)	OLIO PRODOTTO ACEITE DE PRODUCTOS (Tm)
ABRUZOS	14.000	1.900
BASILICATA	6.000	900
CALABRIA	136.500	24.000
CAMPANIA	27.500	4.500
EMILIA ROMAGNA	700	100
FRIULI -VENECIA GIULIA	55	7,8
LAZIO	18.600	2.500
LIGURIA	5.800	550
LOMBARDÍA	320	50
LAS MARCAS	5.200	570
MOLISE	4.000	540
PUGLIA	186.000	27.000
CERDEÑA	6.000	950
SICILIA	38.000	5.500
TOSCANA	15.000	2.100
TRENTINO-ALTO ADIGE	82	15
UMBRIA	6.000	840
VENETO	1.200	125
TOTAL DE ITALIA	470.957	72.147,8

(Marco de referencia cosecha 2006/2007. Los datos citados son indicativos sobre la base de las estimaciones de ISMEA y sindicatos de productores)

El aceite producido en Italia, que suele ser considerado uno de los mejores del mundo por la alta calidad de elaboración, se puede clasificar en cuatro grandes tipos según su lugar de procedencia:

- A) El aceite producido junto a los grandes cursos de agua prealpinos (Lombardía, Véneto y Trentino), tras someterlo a una filtración especial, suele ser ligeramente afrutado.
- B) El aceite típico de Liguria tiende a ser muy alabado por su sabor ofreciendo un color que puede variar desde el amarillo dorado al verde claro.
- C) En la zona central de Italia (Toscana, Lacio, Las Marcas, Umbría, Abruzzos) se produce principalmente aceite filtrado, marcado por un olor y sabor muy intenso, que tiene un color que va desde el verde intenso al amarillo verdoso.
- D) Y el aceite producido en el sur de Italia y las islas tiene un aroma en general penetrante e intenso sabor. Básicamente es filtrado y tiene un color que va desde el amarillo hasta el verde intenso.

2. UMBRÍA, EL CORAZÓN VERDE DE ITALIA

Italia se divide en 20 regiones dentro de las cuales se encuentran las provincias, a semejanza de nuestro país, aún cuando el grado de autonomía hispano no se corresponde exactamente con el italiano. La provincia, a su vez, se subdivide en comunes o municipios. Umbría cuenta con una superficie de 8.456 Km² ⁵, repartidos entre la provincia de Perugia (6.334 Km²) y la de Terni (2.122 Km²). Es una de las regiones más pequeñas y la única no bañada por el mar de toda Italia. Ocupa, así, el decimosexto lugar en extensión entre todas las regiones italianas. Su población sobrepasa ligeramente los 900.000 habitantes⁶, presentando una de las densidades más baja de Italia: 107 hab./Km².

El territorio italiano comprende 301.227 Km², que se distribuyen en tres grandes unidades supraregionales: la Italia del Norte que, ocupando la totalidad del lóbulo continental, se subdivide en los Alpes al norte, los Apeninos al sur, y la fértil llanura del Po en su zona central, constituyendo esta unidad la zona más desarrollada de todo el país por la aplicación de modernas técnicas agrícolas, alta producción hidroeléctrica y fuerte industrialización.

⁵ Algo inferior a la provincia de Almería (8.774 Km²) y muy por debajo de la de Sevilla (14.036 Km²).

⁶ Con 903.679 habitantes (2011), es superada ligeramente por la provincia de Granada (907.428 h.) y está muy lejos de alcanzar la de Sevilla (1.927.109).

El Sur o *Mezzogiorno* es, seguramente, la parte más heterogénea de Italia, al menos desde el punto de vista humano. No existe una red urbana claramente jerarquizada e interconexiónada; su crecimiento demográfico está muy por encima de la media nacional; presenta todo este sur un retraso económico secular con respecto al resto del país, que, en parte, recuerda al papel de nuestro sur (Andalucía y Extremadura) en relación al resto de España.

La Italia Central se encuentra situada, en una posición media, entre las dos unidades anteriores, ocupando la mayor parte de la península. No se trata, sin embargo, de una zona de transición, sino que ofrece personalidad propia. Lo más notable de esta Italia Central es su enorme variedad regional y comarcal. Es el dominio de la montaña, con grandes fosas y depresiones, con mesetas y lagos, que seccionan o agrupan el territorio en valles más o menos angostos, donde se ha desarrollado una densa actividad humana, y donde florece un buen ramillete de ciudades, sedes de la más representativa cultura italiana: Bolonia, Florencia, Perugia, Siena, Ancona, Urbino, Roma,...

Todas estas zonas enumeradas constituyen unidades perfectamente definidas. Mundos distintos donde lo físico juega un papel diferenciador no mucho mayor que los aspectos humanos. La tradición histórica ha contribuido en gran medida a la consolidación del hecho regional italiano, dejando definitivamente Italia de ser “una pura expresión geográfica” según la conocida frase de Metternich⁷.

Umbría, como ya escribimos en otra ocasión⁸, situada en el centro de la península italiana, “*il cuor verde d'Italia*”⁹, atravesada por los Apeninos, recorrida por numerosos torrentes y ríos, entre ellos el Tíber, salpicada de numerosas colinas de sinuosas líneas, de lagos de espléndida belleza como el Trasimeno, presenta un variado relieve y, en consecuencia, un personalísimo paisaje¹⁰. Sus ciudades, de rancia historia, constituyen un cúmulo de obras de arte pocas veces reunido en espacio tan reducido. Palacios, iglesias, pinacotecas, ruinas arqueológicas, plazas, fuentes monumentales,... guardan el misterio de la piedra etrusca, la audacia de las obras romanas, la limpieza de la arquitectura cristiana, la apacibilidad

⁷ HIGUERAS ARNAL, A. y MOLINA IBÁÑEZ, M. (1976): *Italia* en **Países. Geografía Descriptiva**, Madrid, Rialp, pp. 210-226.

⁸ CASTILLO GUERRERO, M. (1994): “Umbría. Un paradigma emblemático en la geografía italiana” en **Espacio y Tiempo**, 8, pp. 9-30.

⁹ Frase tomada de un poema de las **Odas Bárbaras** (1877). de Giosuè Carducci.

¹⁰ MELELLI, A. y CANOSCI, D. (1985): *L'ambiente fisico*, en **Umbría, un parco sempre verde, un eterno museo al cospetto degli anni duemila**, Perugia, Uemme Editore, pp. 9-28.

de la pintura renacentista. “Mas Umbría es sobre todo su gente que ha conservado de una remota tradición su afable modestia; gente que ha construido en Terni uno de los grandes centros siderúrgicos del país, ha realizado importantes avances en la industria dulcera-alimenticia y de tejidos en Perugia; gente que ha manifestado su laboriosidad en la artesanía y en la cerámica; en la elaboración del cobre y del hierro, y en el arte del mueble”¹¹.

El clima umbro, aunque es en general típicamente mediterráneo, presenta sin embargo una cierta apacibilidad, con temperaturas moderadas y pluviosidad suficiente, definiéndose, por tanto, como “sublitoral con tendencia continental” (MELELLI, 1985). Las temperaturas y temperaturas medias de la región aparecen en el siguiente cuadro:

Cuadro nº 3. Temperaturas y precipitaciones máximas, mínimas y medias anuales en algunas estaciones meteorológicas de Umbría

Estaciones	Temperaturas (en °C)			Precip. (en mm.)	
	Máx.	Min.	Media	mm.	Días de lluvia
Gubbio (529 m s. m.)	18,4	8,2	13,3	1.072	105
Perugia (493 m. s. m.)	17,4	9,2	13,3	876	92
Foligno (235 m. s. m.)	19,6	9,4	14,5	876	88
Monte del Lago (295 m)	18,1	9,9	14,0	735	80
Norcia (604 m. s. m.)	18,0	5,2	11,6	838	93
Orvieto (315 m. s. m.)	19,8	8,7	14,2	879	87
Terni (130 m. s. m.)	21,3	8,8	15,0	---	--

De A. Melelli, *L'ambiente fisico, op. Cit.*

Como se observa, las precipitaciones no son demasiado abundantes, concentrándose éstas en el período otoño-invierno, siendo los meses más húmedos noviembre y octubre seguidos de abril y mayo. Se trata, pues, de lluvias equinocciales alteradas por la continentalidad típicas de climas mediterráneos, como ocurre en una buena parte del territorio de Andalucía. Julio es, por el contrario, el mes más seco. Las nieves aparecen frecuentemente en las montañas orientales donde permanecen por períodos de tiempo bastante largos.

¹¹ Véase la guía **Umbría, regione situata nel cuore d'Italia**, Plurigraf, Terni, 1991.

3. LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE UMBRÍA

El panorama umbro¹² es semejante al que encontramos en toda la Italia central, de cuyo mundo físico y humano participa. Se trata, pues, de una región agrícola, notablemente industrializada donde, hasta tiempos recientes, han predominado las actividades tradicionales basadas en la agricultura extensiva y la ganadería lanar transhumante, sobre una estructura agraria de latifundio. Actualmente la agricultura, notablemente modernizada, guarda poco parecido con el pasado. A partir de los años setenta de la pasada centuria la industria va a experimentar un fuerte desarrollo que, con algunos altibajos, se ha mantenido especialmente en Terni y sus alrededores. Sector terciario y turismo se ofrecen, no obstante, como los sectores económicos potencialmente más sólidos a corto y medio plazo.

La agricultura de Umbría continua teniendo un papel económico de primer orden, tanto por el valor de sus producciones, como por la elevada ocupación de mano de obra. Superado el viejo problema de la aparcería (MOTILLI, 1983)¹³, el cultivo directo de la tierra por parte de los propietarios ha acabado por predominar. Se ha pasado de producir plantas herbáceas y árboles, con algunas extensiones dedicadas a la vid, que buscaba el autoconsumo familiar, a una agricultura moderna fuertemente mecanizada, con una notable disminución de las superficies destinadas a cereales, plantas forrajeras y remolacha azucarera. El cultivo del olivar, que estaba retrocediendo, y que había perdido su condición de monocultivo en diversas comarcas, parece estancarse, mientras que el girasol, productos hortícolas, frutas, flores y vinos están creando problemas de superproducción ante el aumento continuo de sus zonas productivas.

La actividad industrial de la región, que había conocido un importante desarrollo a partir de los años sesenta del siglo pasado, con el asentamiento de grandes empresas nacionales y multinacionales, aparece en la actualidad en un franco declive, cuando no de paralización, debido tanto a causas internas como a los efectos de la crisis internacional que está teniendo efectos muy nocivos en toda la nación. Sólo las industrias artesanales más tradicionales subsisten con cierta holgura: se trata de una industria multivariada donde encontramos no sólo la elaboración de productos típicos, como su famosísima cerámica, sino también el desarrollo de la elaboración artesanal de productos alimenticios típicos de la región. Desde la producción del tartufo, preciado tubérculo usado principalmente como condimento de la pasta seca, de la

¹² DESPLANQUES, Henri (1975): **Campagne Umbre**, Tip. Guerra, Perugia.

¹³ MONTILLI, G. y otros (1983): "Le Comunanze Agrarie in Umbria", en **Cuaderno**, nº 5, Perugia.

carne, en los huevos; los aceites de oliva (Spello), quesos y jamones, hasta la elaboración de los afamados vinos umbros, tanto blancos como rojos¹⁴.

El sector terciario es el que mayor actividad sigue presentando en la región, en gran parte por la importancia turística y cultural que Umbría conserva dentro del país, tratándose, además, de un sector altamente pujante en todo el territorio y que está eludiendo aceptablemente los efectos de la crisis que estamos sufriendo en toda Europa. Pues, con un medio natural tan atractivo, con un patrimonio cultural y artístico tan completo y bien conservado, el turismo, tanto cultural como religioso, se esta comportando como una de las primeras industrias de la región.

Y centrándonos en la olivicultura umbra¹⁵, hemos de ratificar que ésta tiene unas raíces antiquísimas¹⁶, pudiera ser que por ello en Bovara, cerca de Treviso, se encuentra el olivo probablemente más viejo de Italia, llamado "Olivo de San Emiliano" porque junto a este árbol fue decapitado aquel santo en el año 304 según se asegura. Umbría se halla en el límite norte del área de difusión del olivo y no goza de la acción mitigadora del mar por lo que el olivar se sitúa solo sobre vertientes bien expuestas de colinas medias y altas, entre los 250 y los 600 metros de cota, donde son menores los riesgos de daños por el frío. En estas zonas los terrenos son frecuentemente muy calcáreos, superficiales, pedregosos y fuertemente escarpados, no idóneos, pues, para otros cultivos. Ciertamente en estos terrenos el cultivo del olivo es el resultado del ingenio, de la laboriosidad y de la tenacidad de generaciones de hombres que, trabajando duramente, han adaptado el árbol a las desfavorables condiciones ambientales, realizando una compleja red de trabajos que se han ido estratificando en el tiempo los unos sobre los otros, diseñando un paisaje singular y armonioso. Pero a causa de estas limitaciones edafoclimáticas que reducen la actividad del árbol, la producción del olivo en estas zonas es modesta.

Existen, afortunadamente, otras zonas más productivas donde se ha centrado más las políticas olivareras de la región. De esta manera se ha querido vincular la producción aceitera con el territorio, resaltando la calidad y el tipismo de los aceites de cada una de las diferentes comarcas. Algo que ha reconocido, desde 1997, la Unión Europea al registrar la Denominación de

¹⁴ PRETE PEDRINI, Maria Rosa (1961): Umbría, en **Le Regioni d'Italia**, Vol. IX, Unione Tipografico Editrice Torinese. Turín.

¹⁵ Ver DESPLANQUES, Henry (1977): "I paesaggi collinari toscano, umbro marchigiani" in **I paesaggi umani**, Milano, Turing Club Italiano.

¹⁶ COPPA, M., ROCA DE AMICIS, A. (1975): "Il paesaggio strutturale e storico dell'olivo" en **L'olivo e l'olio in Umbría**, Casa di Risparmio. Foligno.

Origen Protegida (DOP) “Umbría” que beneficia a todo el territorio regional. Esta DOP se concede a los aceites con características organolépticas y químicas de elevado prestigio, obtenidos específicamente en áreas olivícolas especialmente famosas por obtener un producto con propiedades particulares. En el siguiente cuadro expresamos el reparto de la superficie dedicada a olivar en las dos provincias umbras en relación a la superficie útil total regional.

Cuadro nº 4

PROVINCIAS	Superf. Agr. Utilizada	Superficie de olivar	%	Producción Tm
Perugia	322.295	19.117	5'93	43.961
Terni	95.958	10.345	10'78	18.487
TOTAL UMBRÍA	418.252	29.462	7,04	62.448

FUENTE: ISTAT. 2005

Considerada, así, la heterogeneidad de las áreas olivícolas umbras, derivada de las combinaciones ambientales y de asentamiento de variedades diversificadas, la DOP Umbría contempla cinco menciones geográficas para llevar obligatoriamente en las etiquetas: “Colli Assisi-Spoleto”, “Colli Martani”, “Colli del Trasimeno”, “Colli Amerini” y “Colli Orvietani”. La disciplina de producción, para cada una de las subzonas, define la composición varietal, la zona de producción, las características del medioambiente, las prácticas de cultivo, la producción máxima de aceitunas por hectárea, la modalidad de fabricación del aceite y las características físicas, químicas y organolépticas del aceite.

Los olivos cultivados en Umbría gozan de condiciones medioambientales y climáticas particularmente favorables y los lugares donde crecen son los más adaptados a su desarrollo vigorosos, pues se trata de tierras acolinadas y en algunas zonas de piedemonte.

Para la producción del aceite virgen extra, que representa cerca del 90 % de la producción total umbra, las aceitunas son recogidas rigurosamente a mano, al inicio de su maduración, cuando presentan el máximo de aromas y el mínimo de acidez. Esta producción está sometida al control y disciplina de producción del CO.RE.OL, el Consorcio que desde 1986 trabaja en la revalorización y difusión del aceite extra virgen de oliva típico de Umbría. Las principales zonas de producción son: las colinas de Asís-Spoleto, los altos de Martano, Amerino, del Trasimeno y Orvitanos, que tienen una Denominación de Origen.

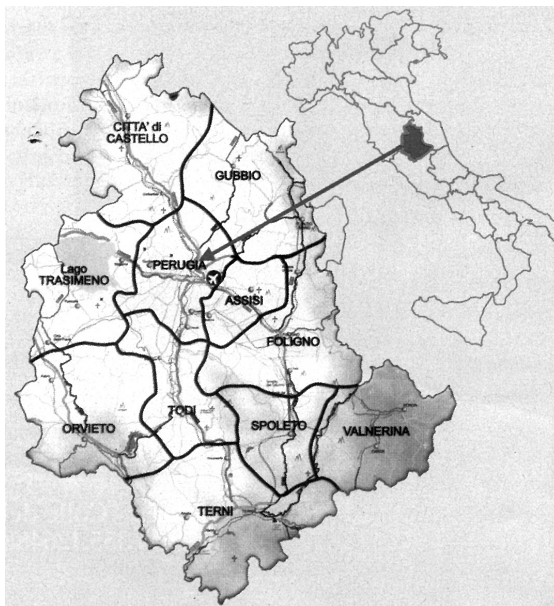
En cuanto a las variedades de aceitunas, las representamos en el siguiente cuadro:

Cuadro nº 5

VARIEDAD	Área de difusión	Características
Borgiona o Morcona	Valle Alto del Tíber	Aceite de alta calidad. Buena productividad
Correggiolo di Massa Martana	Cara occidental de los Montes Martanos	Resistencia a las heladas, aunque poca productividad.
Dolce Agogia	Colli del Trasimeno y Circunscripción de Perugia	Producción tardía. Y productividad no demasiada alta.
Frantoio	En todas las zonas de Umbría	Elevada productividad, y buena calidad del aceite
Leccino	En toda Umbría	Buena calidad. Fácil mecanización
Marchigiana o Orbetana	Piedemontes de Nocera Umbra, Gualdo Tadino y Gubbio	Tardía floración y productividad moderada
Moraiole	En todas las zonas olivícolas	Alta sensibilidad a las heladas. Buena productividad y adaptación
Nebbia o Bianchella di Umbertide	Circunscripción Narnese y Alto y Medio Valle del Tíber	Buena productividad en toda área y precoz fructificación
Nostrale di Kigali	Nocera, Gualdo Tadino y Gubbio	Elevada resistencia al frío
Pocciolo	Circunscripción de Spoleto	Óptima calidad del aceite
Raia	Región de Spoleto	Modesta productividad. Familiar
Raio	Circunsc. de Amerino-Narnese	Poca productividad. Óptimo aceite
San Felice	Spoleto y Baja Valnerina	Buena y constante productividad
Tendellone o Fecciaro	Zonas de Terni, Orvieto y cara occid. Montes Martanos	Precoz fructificación y buena productividad en aceite.
Vocio	Circunscripción Spoletina	Productividad no elevada

FUENTE: Varietà di Olivo in Umbría, Editrice Pliniana, Perugia, 2000.

En definitiva, la reducción de los costes de producción del aceite de oliva, y que es atribuible sobre todo a la disminución de los costes de la mano de obra necesaria para las operaciones de recogida y poda de las plantas, ha posibilitado el nuevo desarrollo del olivar en la región. Aunque la mecanización de la recogida, posible en los olivares a este fin dispuesto, es, sin embargo, a veces difícil de conseguir en los cultivos tradicionales a causa de vínculos estructurales empresariales (limitada extensión de parcelas, fuertes pendientes del terreno, formas de cultivo no idóneas, etc.). Pero ello no ha sido impedimento para dedicar nuevas iniciativas a la producción y comercialización del aceite de oliva en una región donde ya desde la antigüedad el olivo formaba parte de su paisaje vital.



Región de Umbría

III.- EL PANORAMA OLIVARERO EN ESPAÑA

1.-España, la gran productora

Como hemos señalado, España es actualmente la primera productora mundial de aceite de oliva, especialmente tras la incorporación de nuestro país a la Unión Europea, en 1986, y la llegada de distintas ayudas europeas, que paralizaron la política de continuo arranque de olivos, sobre todo en la década de los 70. El olivar español está presente en 34 provincias de 13 Comunidades Autónomas. Ocupa una superficie, que según que fuente consultemos, está en torno a los 2.509.678 has, de las que el 96 % corresponden a variedades de aceitunas para almazara (2.377.943 has) y el 4 % restante a variedades para mesa (98.598 has). En el siguiente cuadro podemos observar la evolución sufrida de la superficie de olivar en España:

Cuadro nº 6. Superficies de olivar en España (Por CC.AA. y miles de has)

CC.AA.	Años				
	1963	1980	1992	1998	2002
Andalucía	1.238	1.222	1.290	1.377	1.515
Castilla-La Mancha	349	290	275	341	397
Extremadura	230	254	250	244	256
Cataluña	219	131	116	126	116
Valencia	132	94	95	94	92
Aragón	91	59	50	54	58
Madrid	27	23	22	25	----
Murcia	30	12	16	21	----
Baleares	17	14	12	8	----
Castilla y León	14	12	10	5	----
Navarra	11	4	2	3	----
La Rioja	7	4	2	2	----
País Vasco	1	0	0	0	----
ESPAÑA	2.366	2.120	2.140	2.300	2.450

Fuente: Anuarios de Estadística Agraria. M.A.P.A.

En cuanto a las principales zonas olivareras en España¹⁷, éstas las podemos individualizar en función de las variedades de olivar predominantes y las características productivas. Así distinguiremos:

- 1) Zona del “Picual”. Ocupa unas 600.000 hectáreas, especialmente por la provincia de Jaén y por el norte de las provincias de Granada y Córdoba. La variedad “picual” es la más extendida en España.
- 2) Zona de “Hojiblanca”, con unas 390.000 hectáreas, se extiende por el sur de la provincia de Córdoba y en el triángulo donde convergen las provincias de Sevilla, Málaga y Granada. Esta variedad se puede destinar tanto para aderezo como para aceite.
- 3) Zona de “Cornicabra”. Comprende unas 300.000 hectáreas principalmente en las comunidades de Madrid y Castilla-La Mancha. Produce un aceite muy cotizado en los mercados exteriores, especialmente el italiano.

¹⁷ Seguimos básicamente los resultados del Proyecto elaborado en función del convenio de colaboración entre la Diputación de Sevilla y la Organización de Productores de Aceite de Oliva (OPRA-COL-SEVILLA), dentro de la iniciativa comunitaria programa ÓLEO-ADAPT-BIS.2002.

- 4) Zona Oeste. Básicamente Extremadura y Castilla-León, con unas 260.000 hectáreas y una gran variedad de tipos de aceitunas.
- 5) Zona de Andalucía Occidental. Abarca las provincias de Sevilla, Huelva, Cádiz y parte de la de Córdoba, extendiéndose por unas 200.000 hectáreas. Incluye aceitunas para aderezo tan importantes a nivel mundial como la “Manzanilla” y la “Gordal”. También tiene una gran importancia el cultivo de la “Lechín de Sevilla” en la Sierra Sur sevillana.
- 6) Zona de Andalucía Oriental. Con unas 100.000 hectáreas, comprende la provincia de Almería y parcialmente las de Granada y Málaga. Entre las principales variedades destacamos la “Lechín de Granada”, “Verdial de Vélez-Málaga”, “Aloreña” y “Picual de Almería”.
- 7) Zona de Levante. Ocupa unas 75.000 hectáreas, extendidas por las provincias de la Comunidad Valenciana y Murcia.
- 8) Zona de Tortosa-Castellón. Estos olivares se encuentran en el Bajo Ebro y las provincias de Tarragona y Castellón. En total suponen unas 85.000 hectáreas.
- 9) Zona de “Arbequina”. Con unas 80.000 hectáreas, se extiende irregularmente entre otras zonas, por tierras de Cataluña y Castilla-La Mancha. La principal variedad es la “Arbequina”, que se destina a molturación, obteniéndose aceites frutados al inicio de campaña, y dulces después de las primeras heladas. Estos aceites son muy apreciados para el consumo.
- 10) Zona del Valle del Ebro. Sobre tierras de las provincias de Álava, Navarra, La Rioja y Aragón, unas 55.000 hectáreas, se extiende básicamente la variedad “Empeitre”, que dan unos aceites frutados a principios de campaña y dulces aromáticos cuando avanza la recolección de la misma.

Todo ello ha hecho que, como hemos afirmado, España siga siendo la primera potencia mundial productora y exportadora de aceite, con una superficie actual dedicada al olivar que ronda los 2,5 millones de hectáreas, según datos de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, que también ha facilitado recientemente datos relacionados con la campaña 2009-2010, cuando la producción de aceite alcanzó una cifra de 1.271.000 toneladas, lo que supone un aumento del 22 % con respecto a la campaña anterior y del 54 % con respecto a la media de las cuatro últimas campañas. Esta cantidad se ha obtenido de la molturación de 697.778 toneladas de aceituna, produciéndose, pues, un rendimiento medio del 18 %, superior al dato de la campaña anterior.

La superficie olivarera en regadío es unas 555.700 has, equivalente al 22 % de la total, relación que se incrementa en Andalucía hasta el 30 %. El sistema de riego más utilizado es de tipo localizado, que representa el 85 % de la superficie regada de olivar.

El sector del aceite representa el 5 % de las empresas agroalimentarias españolas y el 9 % de las exportaciones de este sector alimenticio. Andalucía es la principal región productora de aceite de oliva, produciendo el 85 % del aceite español. Le siguen otras comunidades como Castilla-La Mancha (6,60 %), Extremadura (2,70 %), Cataluña (2,20 %) y Aragón (1 %).

Los métodos de recolección de la aceituna son muy variados, desde el vareado a mano a la recolección con máquinas vibratorias agarradas al tronco de los olivos que provocan la caída de las aceitunas, pasando por el ordeño, que es el método más tradicional y que se emplea principalmente para recoger aceituna de mesa, y que consiste en la recolección a mano de los frutos. Después las aceitunas son transportadas a las almazaras donde tiene lugar la molienda de éstas para extraerle el aceite.

2. LA ANDALUCÍA OLIVARERA

La Comunidad Autónoma de Andalucía produce, como hemos señalado, el 85 % del aceite español, lo que equivale al 32 % del aceite mundial, ocupando sus olivos el 30 % de la superficie regional, lo que representa casi el 60 % de la superficie estatal española¹⁸. El olivar andaluz posee una enorme diversidad de formas de producción y técnicas de cultivo, pudiéndose encontrar desde olivares intensivos en zonas tradicionalmente no olivareras a olivares de sierra de baja productividad, con una amplia gama de situaciones intermedias en cuanto a producción y sistemas de manejo.

Tras unas etapas históricas con altibajos en sus producciones desde la introducción del olivo en Andalucía en época fenicia, donde la provincia de Sevilla va a estar a la cabeza en producción entre los siglos XVI y XIX, va a ser a principios del siglo XX cuando el olivar andaluz va a conocer una nueva etapa de esplendor provocada por la subida de precios ante el aumento de las exportaciones y del consumo interior producidos por las mejoras de la calidad de los aceites. Esta nueva situación en la olivicultura ha provocado fuertes cambios, que aún no han cesado para adaptarse a las nuevas condiciones de los mercados internacionales: cambios en las formas de

¹⁸ Véase: **El Olivar Andaluz**, Estudio realizado por la Unidad de Prospectiva de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, 2002.

producción, impulsados por la necesidad de ser competitivos frente a otros cultivos oleaginosos anuales altamente mecanizados; evolución del proceso de elaboración a lo largo de una serie de etapas; y evolución de los procesos de comercialización, que han supuesto un aumento de calidad y una mejor presencia del producto. El siguiente cuadro nos aclara la situación del olivar en Andalucía:

Cuadro 7. Superficies, producciones y rendimientos del olivar en Andalucía (2005)

CULTIVO	SUPERF. (has)	PRODUCC. (TM)	RENDIMIENTOS (KG)
Aceituna de mesa	100.427	296.254	2.950
Aceituna almazara	1.394.771	2.744.542	1.968
Aceite de oliva		613.169	

FUENTE: Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía, 2005.

Y si distribuimos estas superficies entre las diferentes provincias andaluzas, obtenemos en siguiente cuadro:

Cuadro nº 8. Superficie y distribución del olivar andaluz

	1858	1910	1972	1990	2000
Almería	2.170	2.216	11.111	11.247	13.390
Cádiz	10.442	20.410	30.297	14.510	20.257
Córdoba	95.757	230.600	289.490	303.138	344.273
Granada	9.306	48.269	100.088	137.200	172.233
Huelva	10.729	15.446	37.200	30.355	27.587
Jaén	87.078	209.342	418.188	492.746	559.356
Málaga	31.595	45.115	117.265	108.038	118.415
Sevilla	163.837	223.452	275.000	172.594	180.876
ANDALUCÍA	410.914	794.850	1.278.639	1.269.828	1.436.387

FUENTE: Anuarios de Estadística de la Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía

El olivar andaluz, al igual que en el resto de España, como puede verse, ha experimentado un gran avance, con el aumento de nuevas plantaciones y en

las mejoras agronómicas, en las últimas décadas. También apreciamos como la provincia de Sevilla ha ocupado el primer lugar en superficie dedicada a olivar hasta principios del siglo XX, siendo entonces superada por Córdoba, mientras que Jaén terminará por ocupar este privilegiado lugar a partir de los años 30 de esa centuria¹⁹.

Y si hacemos referencia el cultivo del olivar ecológico en España, el 70 % de éste se localiza en Extremadura, seguido de Andalucía, con un 25 %, repartido entre las provincias de Córdoba (72 %), Sevilla (11 %), Jaén (8 %), Málaga (3 %), Granada y Almería con un 2 % cada una, y Huelva y Cádiz cada una de ellas con un uno por ciento. Este tipo de agricultura, con una mayor interconexión con el medio ambiente, está recibiendo cada vez mayores apoyos de la UE, por lo que su cultivo está en franco desarrollo, y esto es especialmente relevante para aquellas producciones agrarias situadas en zonas con limitantes específicos (zonas de montaña, pendientes elevadas...), condiciones en las que se encuentra buena parte del olivar andaluz. Es por ello que el cultivo ecológico del olivar está despertando un enorme interés en Andalucía, como ya ha ocurrido en la vecina Extremadura, por lo que se espera un gran auge de este modo productivo también en esta provincia.

3. EL OLIVAR EN SEVILLA

Con algo más de 14.000 km² de extensión y con una población que se aproxima a los dos millones de habitantes, Sevilla es la mayor de las provincias de Andalucía. Situada entre los 06° 51' de longitud oeste y los 38° 12' de latitud norte, está situada entre el valle del río Guadalquivir (centro), Sierra Morena (norte) y el Sistema Bético (sur). La economía de la provincia se apoya principalmente en el sector servicios (74 %), al que siguen en importancia los sectores industrial y agrícola.

La provincia de Sevilla aparece dividida entre 105 municipios, que, a su vez, se agrupan en una serie de comarcas agrarias. Para determinar estas comarcas se han seguido una serie de criterios que han ido variando a lo largo del tiempo. En el inventario de 1987 realizado por la Junta de Andalucía, se actualizó la superficie de olivar de la provincia y se optó por reagrupar la información refiriéndola a las comarcas oficialmente utilizadas por la Secretaría General Técnica del M.A.P.A. Así, las siete comarcas olivareras de

¹⁹ ALONSO, A.M. y GUZMÁN, G.I. (2000): "El olivar en Andalucía: situación actual y perspectivas en el nuevo contexto agrario de la Agenda 2000", en **Humus**, Vol. 5, pp. 7-8.

la provincia de Sevilla son las siguientes: La Campiña, Sierra Norte, La Vega, Sierra Sur, Las Marismas, Estepa y El Aljarafe²⁰.

La Campiña está situada entre la Vega y la Sierra Sur y es la comarca de mayor extensión de la provincia, ocupando un cuarto de su superficie con 5.394 km², donde se concentran 20 municipios que concentran una población total de unos 350. 000 habitantes. Climatológicamente se encuentra sometida a la influencia marítima del Atlántico que penetra por el valle del Guadalquivir, con unas temperaturas medias que van desde los 17°C en Utrera a los 18,5°C en Écija. La pluviometría media está por encima de los 550 mm, disminuyendo de oeste a este. Presenta la comarca una orografía prácticamente llana y unos magníficos suelos de bujeos que permiten una gran variedad de cultivos de secano por su elevadísima capacidad de retención de humedad.

La Sierra Norte es una comarca que ocupa las estribaciones de Sierra Morena en la provincia. Su extensión es de 3.750 km² y su población, de unos 60.000 habitantes, se reparte entre 18 municipios. Tiene un relieve en general abrupto dentro de unos paisajes de encinas o alcornoques, lentiscos, jaras, madroños, tomillo o romero. Tiene una temperatura media por debajo de los 16°C debido a su mayor altitud, alcanzándose por ello mínimas absolutas por debajo de los -18°C. Las precipitaciones, con 800 mm, son las más altas de la provincia. Sus suelos característicos son los inceptisoles, franco-arenosos, con ausencia de caliza y una acidez elevada. Esta comarca constituye el “Parque Natural Sierra Norte de Sevilla”.

La Vega es una comarca compuesta por 20 pueblos siendo el río Guadalquivir el eje fundamental de todos ellos. Ocupa una superficie de 1.564 km² y una población que supera ampliamente el millón de habitantes. Presenta un clima mediterráneo matizado por la influencia atlántica que suaviza las temperaturas. La temperatura media está por encima de los 18°C y una pluviometría en torno a los 600mm. Presenta un relieve llano, con suelos predominantemente aluviales, y diluviales de extraordinaria feracidad, gran profundidad y muy húmedos, excelentes para secano y mejores para regadío. Es zona de cultivos herbáceos en riego, agrios, frutales y olivar.

La Sierra Sur está formada por un macizo montañoso perteneciente a las Cordilleras Subbéticas. La comarca la compone un total de 10 municipios

²⁰ Existe una gran variedad de criterios de comarcalización para Andalucía en general y Sevilla en particular. Véase, por ejemplo: PEZZI, M. (1982): **La Comarcalización de Andalucía**, Universidad de Granada. CANO GARCÍA, G. (Director) (2002): **Las Comarcas Andaluzas**, Edic. Tartessos, Sevilla.

con una extensión de 1.154 km² y una población total que se aproxima a los 75.000 habitantes. Presenta un clima árido, con temperaturas entre las más bajas de la provincia. Los suelos, en más del 40 %, son calizos, de escasa profundidad, textura basta y baja capacidad de cambio.

La **Comarca de Estepa** ocupa el rincón sureste de la provincia, con una superficie de 588 km² y unos 50.000 habitantes. Presenta un relieve amesetado, cuyas pendientes están cubiertas de olivares, principalmente de la variedad de “hojiblanca”, y una altitud media algo elevada por lo que la temperatura media es de 16,5°C, existiendo riesgo de heladas tardías. Su pluviosidad media es de 530 mm y el viento provoca una considerable erosión del terreno. Suelos blancos y rojizos, las albarizas, fértiles aunque algo calizos. Predominan los alfisoles.

El Aljarafe, *un lugar elevado* como su nombre árabe nos dice, ocupa la parte más occidental de la provincia, entre los cauces de los ríos Guadalquivir y Guadiamar, y a pesar de tener una modesta extensión, unos 591 km², lo que representa aproximadamente el 4 % de la superficie provincial, cuenta con una cuarta parte de los municipios de Sevilla. Su población, en paulatino crecimiento debido a su cercanía a la capital, se aproxima a los 200.000 habitantes. Tiene clima mediterráneo de tendencia atlántica, y temperaturas máximas extremas en verano, con medias de 25°C en máximas, y unos inviernos suaves, con unos 11°C de mínimas. Sus precipitaciones, principalmente equinocciales, está alrededor de los 600 mm anuales. Presenta un relieve básicamente llano con ligeras pendientes, y unos suelos del tipo de los alfisoles petrocálcicos, que facilitan la diversidad de cultivos.

Y la Comarca de **Las Marismas**, situada en el suroeste de la provincia, está formada por cuatro municipios que componen la parte sevillana del Parque nacional de Doñana. Se trata de una extensa llanura con suelos muy salinos, que presenta sólo un 65,5 de sus tierras cultivadas, mientras que el resto se la reparten los prados, pastizales y terrenos forestales. Su extensión superficial es de 995 km², y unos 35.000 habitantes. Tiene temperaturas medias superiores a los 18°C y unos 600mm anuales de pluviometría media, que debido a su horizontalidad se hace dificultoso su drenaje. Es la comarca con menor superficie de olivar, con sólo el 4 % del total provincial, ya que su mayor superficie se dedica al cultivo del arroz.

El cuadro 9 resume la producción agrícola de la provincia. Y en él podemos observar como la producción olivarera alcanza una importancia destacada entre la relativa gran variedad de cultivos que se dan en esta fértil tierra sevillana.

Cuadro nº 9. Estimación de la producción agrícola en la provincia de Sevilla (Octubre de 2010). Producciones (Tm)

	Año 2010	Año 2009
CEREALES	939.511	888.205
Trigo	434.922	390.308
Cebada	30.903	28.693
Arroz	335.775	308.646
Otros cereales	137.911	160.558
LEGUMINOSAS (en grano)	19.297	11.303
PATATAS	89.750	193.940
CULT. INDUST. HERBAC.	629.573	849.419
Remolacha azuc.	331.763	595.048
Algodón	94.500	46.006
Girasol	201.518	204.614
Otros Cultivos	1.792	3.751
CULTIVOS FORRAJEROS	294.885	274.433
Maíz	26.000	23.609
Alfalfa	259.385	244.056
Veza para forraje	7.500	6.768
HORTALIZAS	509.597	645.996
Tomates	332.625	436.335
Otras Hortalizas	176.972	209.661
CÍTRICOS	457.365	268.906
Naranja dulce	425.304	237.191
Mandarino	31.431	31.067
Limonero	630	648
FLORES Y PLANTAS ORN.	107.500	132.288
FRUTALES NO CÍTRICOS	126.216	148.379
Melocotón	101.654	
Otros frutales	24.562	31.821
OLIVAR		
Aceituna de mesa	275.000	274.368
Aceituna almazara	462.286	501.207
Aceite de oliva	90.000	98.136
VIÑEDO		
Uva de mesa	26.350	24.901
Uva vinificación	5.741	6.097
Vino+Mosto (en Hl.)	42.180	44.813

FUENTE: Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía

Queremos continuar ahora, en el siguiente cuadro, comentando la distribución de la superficie olivarera de Sevilla por comarcas, haciendo distinción entre regadío y secano y las variedades de aceituna predominantes.

Cuadro nº 10

COMARCAS	Superficie de olivar (has)	%	Regadío %	Secano %	Variedad dominante
SIERRA NORTE	25.898	7%	8%	92%	Pico Limón y Lechín
LA VEGA	11.539	8%	40%	60%	Manzanilla y Lechín
CAMPIÑA	66.682	12%	31%	69%	Manzanilla y Hojiblanca
SIERRA SUR	32.592	28%	14%	86%	Manzanilla, Hojiblanca y Lechín
ESTEPA	39.463	67%	17%	83%	Hojiblanca
EL ALJARAFE	19.232	33%	41%	59%	Manzanilla y Gordal
LAS MARISMAS	3.700	4%	46%	54%	Manzanilla
TOTAL	199.106	14%	24%	76%	

FUENTE: OPRACOL, Sevilla.

También creemos necesario hacer una breve descripción de las principales variedades

de aceitunas cultivadas en la provincia de Sevilla, haciendo lógicamente referencia a la comarca donde mas importancia tiene su cultivo²¹. En este sentido igualmente podría ser aclaratorio señalar los términos municipales donde estas variedades de olivas tienen mayor relevancia.

Y empezamos esta relación con la **Manzanilla de Sevilla** (Olea europea pomiformis), que es el cultivo más difundido internacionalmente y en la provincia de Sevilla ocupa el primer lugar del olivar de cultivo (62.000 has), estando presente en la mayoría de los pueblos de la provincia aunque destacan Morón de la Frontera, El Arahál y Carmona. Es la reina de las aceitunas de mesa y la más apreciada por la calidad de sus frutos, los cuales se utilizan para multitud de presentaciones en aderezo, destacando su presentación en verde al estilo sevillano.

²¹ Seguimos básicamente la información facilitada por OPRACOL-SEVILLA.

Hojiblanca (*Olea europea arolensis*) debe su nombre al color claro de sus hojas. Es apreciada por su doble aptitud: su fruto puede ser utilizado para el aderezo en verde o en negro por la textura firme de su pulpa, o bien para la extracción de aceite, apreciado por su calidad. Su fruto es bastante tolerante al frío. Ocupa el segundo lugar del olivar cultivado en la provincia de Sevilla (50.000 has), especialmente en los términos municipales de Estepa, Osuna y La Roda de Andalucía.

La variedad **Lechín de Sevilla** (*Olea europea ovalis*) se utiliza principalmente para la obtención de aceite, aunque en ocasiones se destina a aderezo en negro. Aunque con altibajos en su cultivo, actualmente ocupa el tercer lugar por su extensión, 34.000 has, en la provincia, destacando Marchena, Lora del Río, La Puebla de los Infantes y Pruna.

La **Gordal Sevillana** (*Olea europea ragelis*) debe su nombre al tamaño de su fruto y a su zona de origen, aunque internacionalmente es más conocida con la denominación “Sevillano”. Se usa exclusivamente para aderezo, especialmente en verde, dado lo espectacular de su presentación por su gran calibre. Por la extensión dedicada a su cultivo en Sevilla (12.000 has) ocupa el cuarto lugar, sobre todo en los municipios de Utrera, Alcalá de Guadaíra y Carmona.

La denominación de la variedad **Verdial de Huévar** (*Olea europea viridula*) hace referencia a que conserva durante un largo tiempo su coloración verde y sus lentécelas, por lo que sus frutos no llegan a tomar el color negro en su maduración. Presenta doble aptitud aunque principalmente se destina a la obtención de aceite, apreciado por sus características organolépticas. Ocupa el quinto lugar con 8.500 has, básicamente en Marchena, La Puebla de Cazalla y Huévar del Aljarafe.

La **Pico Limón** es una variedad que debe su nombre al color del fruto, que recuerda a un limón, siendo muy apreciada por su doble aptitud, siendo utilizada para aderezo por su buen tamaño y su buen paladar, presentando varias formas típicas de preparación: al estilo aceituna del año, ralladas, machacadas, etc., y produciendo un aceite de muy buena calidad. Su cultivo, el que ocupa el sexto lugar, con 8.000 has, se centra mayoritariamente en la Sierra Norte: Guadalcanal, Alanís, Constantina,...

Y la **Morona** (*Olea europea poniformis*) que debe su nombre a su lugar de origen, Morón de la Frontera, donde se concentra casi exclusivamente su cultivo en la provincia de Sevilla. Es una aceituna recia que en los últimos años está cobrando importancia entre las aceitunas de mesa por su mejor adaptación a algunos tipos de aderezos menos delicados. Al ser esta aceituna

de fermentación rápida, es la primera en salir al mercado (machacadas). Al cultivo de esta variedad se dedican unas 800 has.

Y así, como en Umbría, la olivicultura andaluza, y esto es notablemente visible en Sevilla, como hemos señalado anteriormente, ha sufrido una gran transformación al mismo tiempo que se producían importantes cambios en el mercado mundial del aceite. Las mejoras en producción y elaboración de aceites, junto con un mejor acercamiento a los mercados internacionales han sido los artífices fundamentales en estos trascendentales cambios que poco a poco han ido despejando el horizonte de un cultivo que, al igual que en Italia, es consustancial al paisaje mediterráneo español.

IV. CONCLUSIONES

En términos absolutos España e Italia son las principales zonas productoras de productos derivados del cultivo del olivar, ya que estos dos países concentran aproximadamente el 80 % de la superficie y de la producción. España, con una producción en 2009, de 1.199.200 toneladas de aceite, produce más del 41 % del total mundial, mientras que este porcentaje alcanza en Italia el 20 %, con una producción de 587.700 Tm.

Aunque es en el Sur de Italia, el *Mezzogiorno*, donde se produce casi el 90 % del aceite de oliva italiano, la región central, de clima más templado, se presenta como una de las zonas en las que el medio natural es especialmente propicio para el crecimiento del olivo, donde se produce un aceite, principalmente filtrado, de intensos olor y sabor, y que tiene un color que va del verde al amarillo verdoso. Y de esta franja central destacamos la región de Umbría que, por su extensión y por la importancia dada a la cultura del aceite de oliva, bien pudiera comparársela a la provincia de Sevilla.

Umbría, que se encuentra en el límite norte del área de difusión óptima del olivo, presenta por ello distintas áreas productivas con desigualdades producciones y diferentes calidades. Los sistemas de producción más avanzados coexisten con los más tradicionales, buscando siempre la más íntima vinculación del cultivo del olivo y el territorio y sus diferentes comarcas. El resultado es un paisaje singular y armonioso, obra del ingenio, la laboriosidad y la tenacidad de sus hombres a lo largo de muchas generaciones.

El aceite umbro es considerado uno de los de mayor calidad de un país, Italia, donde casi todas las regiones aceiteras gozan de una gran fama por los extraordinarios procesos de obtención y presentación de sus aceites. Umbría

dispone de cinco menciones geográficas, de reconocido prestigio cada una de ellas, que certifican la calidad de sus productos oleícolas. La producción del aceite virgen extra representa casi el 90 % del total producido, estando su proceso productivo sometido al control y disciplina de un Consorcio que desde 1986 trabaja en la revalorización y difusión del aceite de oliva típico de Umbría.

Andalucía produce el 85 % del aceite nacional, ocupando sus olivos el 30 % de la superficie regional. Al presentar esta región una gran variedad climática y de ecosistemas, el olivar presenta igualmente una enorme diversidad de formas de producción y técnicas de cultivo. Encontramos desde olivares intensivos en zonas nuevas, a olivares de sierra de baja productividad, pasando por una gran variedad de formas intermedias. Y todo ello en aras a la búsqueda de mejoras en la producción y, sobre todo, en la calidad de los aceites. Aunque en la actualidad la provincia de Sevilla ha perdido su primacía en el cultivo del olivar que conservó hasta el siglo XIX, mantiene aún una importancia fundamental en la producción aceitera española, especialmente en la política de mejora de plantaciones, la obtención de especies únicas para el verdeo (Manzanilla y Gordal), la búsqueda de mayores rendimientos, la obtención de aceites de mayor calidad, y el aumento de los mercados internacionales.

La provincia de Sevilla, subdividida en una serie de comarcas agrarias, presenta una extraordinaria variedad de tipos de aceitunas, modos de producción, técnicas de elaboración, etc. y, en consecuencia, una enorme variedad de tipos de aceites distintos. Todo ello acelerado en las últimas décadas con el desarrollo de una moderna olivicultura y la aparición de nuevos métodos productivos.

Sin embargo la tradicional atomización del sector productor de aceite de oliva es un problema estructural pendiente de modificación y que dificulta en gran medida el definitivo despegue del aceite de oliva en los mercados internacionales a diferencia del aceite italiano que aparece más consolidado en estos mercados.

La creación de cooperativas de, al menos, segundo grado es la opción que manejan los productores sevillanos en estos momentos. El ejemplo podría ser la cooperativa "**Oleoestepa**", surgida en 1986 en la comarca de Estepa, cuyo objetivo lo constituye llevar la revolución tecnológica a los campos olivareros y comercializar el aceite de la comarca a nivel internacional. Así la producción de aceite en estos 25 años se ha triplicado, de las 10.000 toneladas que se produjeron en 1986 a las 32.000 toneladas de la actual campaña 2011-2012, al mismo tiempo que hay mercados

para la exportación que están creciendo a un ritmo espectacular, caso del estadounidense, pero incluso en China y Brasil, y además dentro de la Unión Europea hay países que están duplicando su consumo, como Alemania y Reino Unido. También habría que citar las cooperativas Agro Sevillana Aceitunas (S.C.A.), formada por nueve sociedades cooperativas de aceitunas de mesa y siete cooperativas de aceite de oliva, del grupo Agro Sevilla, uno de los primeros productores, envasadores y exportadores de aceituna de mesa española y de aceite de oliva, agrupando a unos 5.500 agricultores. Otras cooperativas importantes de la provincia: “Sierra Norte de Sevilla” en Lora del Río, “Aceitunas Sevillanas, S.A.”, en Pilas, “Aceites del Sur”, en Dos Hermanas, COESAGRO-COOPERATIVA, en Écija, etc. etc.

Y finalizamos estas consideraciones haciendo referencia al **Grupo Hojiblanca**, tal vez el proyecto más serio de captación de mercados a base de tesón y calidad. “Hojiblanca” ha conseguido ser el mayor productor mundial de aceites de oliva vírgenes y el segundo en aceitunas de mesa, exportando a más de sesenta países. Este grupo es la unión de unas 50.000 familias de agricultores que se han asociado para comercializar sus producciones, principalmente aceite de oliva virgen y aceitunas de mesa a través de decenas de cooperativas ubicadas en Andalucía, Castilla-La Mancha y Extremadura, estableciendo todos los controles de calidad necesarios para que el producto llegue en óptimo estado de frescura y sabor desde el árbol hasta el envase.

En definitiva, tanto en Umbría como en Sevilla, la reducción de los costes de producción del aceite de oliva, por una disminución de los costes de la mano de obra ante la mecanización de las tareas de recogida y manipulación posterior de las aceitunas, junto a una mejor comercialización de los productos que ha llevado al notable aumento del consumo y a unos índices de exportación cada vez mayores, han propiciado una extraordinaria revalorización del olivar y de los productos a él asociados, que están dando lugar a un verdadero renacimiento de este cultivo tanto en España como en Italia, siendo ejemplos elocuentes estas dos áreas tratadas.

