

El jugo de la aceituna. La única grasa que tiene derecho a llamarse aceite

Ismael Díaz Yubero

Siempre tuvo importancia el aceite de oliva en toda el área mediterránea. Fue la grasa más apreciada pero también era la más abundante, la más fácil de obtener y la más barata. Su utilización era muy variada y lo mismo sirvió para tonificar el cuerpo que para embellecerlo o para sanarlo, que para alumbrar o para alimentarse. Era la triunfadora absoluta, pero es verdad que apenas tenía competencia, porque casi no se conocían otras grasas vegetales y las animales, de obtención ocasional, eran muy escasas.

Se intuían muchas de las propiedades del aceite de oliva y se apreciaban los resultados de su uso, pero se desconocía su composición en ácidos grasos y en la fracción insaponificable, aunque con el avance de los conocimientos, que además se superpone con la presencia en el mercado de muchas más grasas, que además empezaron a ser más baratas y fáciles de obtener, se establece una especie de competición para establecer cuál es la mejor desde el punto de vista alimentario, nutricional, dietético, gastronómico, cosmético, desinfectante y componente medicinal y el resultado es que la



grasa triunfadora entre todos los lípidos es el aceite de oliva y concretamente, en lo que se refiere a la alimentación, los estudios científicos determinan que supera con mucha ventaja a todas las demás.

Hoy hay consenso mundial entre los nutriólogos, porque aprecian las cualidades del aceite de oliva por su composición en ácidos grasos, que es la más acorde con las necesidades del organismo, en vitaminas y en antioxidantes. Entre los dietistas por las funciones que tiene en el organismo, los cocineros por ser el que más favorece a sus platos, los gastrónomos que aprecian sus cualidades organolépticas y los especialistas en cosmética que siguen encontrando aplicaciones interesantes.

El mejor conocimiento de las virtudes del aceite de oliva ha hecho que su utilización se haya extendido y que sean muchos los países que aspiran a producirlo, por lo que ha traspasado el límite de la cuenca mediterránea y a las ya clásicas producciones de Estados Unidos, Argentina y Chile, se han unido muchos otros países de América y algunos en los que nunca se pensó que se pudiera producir, como China o Australia que aspiran a obtener, en cantidades crecientes, tan valiosa grasa mediante explotaciones intensivas, con alta densidad de árboles por hectárea y con cuidadosos tratamientos, que incrementan las producciones y evitan enfermedades que puedan afectar a sus nuevas plantaciones.

LA HISTORIA MILENARIA DE LAS ACEITUNAS

Hasta llegar a esta situación han sucedido muchas cosas, porque la historia del aceite empezó hace muchos años. Empieza cuando los frutos del olivo, las aceitunas, se utilizaron como alimento. Seguramente fue necesario que primero cayesen a algún río, manantial o fuente para que tras un lavado prolongado perdiesen el amargor, que hoy sabemos que se debe a un glucósido llamado oleuropeína, que es soluble en agua, pero como los primeros consumidores creyeron que las aceitunas, que eran un fruto de uso exclusivo de los dioses, necesitaban procesarse para que las pudiesen consumir los humanos.

El amargor de las aceitunas es variable. Hay algunas referencias históricas a aceitunas recién recolectadas que eran dulces, aunque no está claro que esta designación no fuese más que una comparación con el alto nivel de amargor de otras variedades. En El Arahál, en Sevilla, que es la localidad donde se produce más variedad de aceitunas de mesa, sigue habiendo una variedad conocida como "dulce" que necesita periodos muy cortos de salazón. En cualquier caso lo que es seguro es que la aceituna de mesa, tras proceder a la salazón, es de consumo tardío, porque las primeras referencias datan del siglo I después de Cristo, concretamente del libro *De re rústica*, del gaditano Columela, que describe las técnicas de elaboración, empleando diferentes aliños, como hinojo, romero, lentisco o tomillo.

Durante mucho tiempo el consumo directo de aceitunas fue limitado, pero en el siglo XIX aumentó impulsado por las primeras fábricas andaluzas, ubicadas sobre todo en Sevilla y muy pronto los agricultores empezaron a hacer elaboraciones caseras, utilizando cada vez más variedades de aceitunas y diferentes aliños, como el anís, la cáscara de limón, la hierba luisa y diversidad de plantas labiadas.

España es en la actualidad el máximo productor y exportador de aceitunas de mesa del mundo. Sus precios son tan competitivos que los productores californianos se han quejado a Donald Trump que, para que se vea que manda, ha decidido, por su cuenta, poner un arancel antidumping, alegando falsas ayudas del Estado español. Lo tiene crudo el mandatario americano, porque aunque este año nos ha hecho la puñeta, los consumidores norteamericanos no están dispuestos a prescindir de las aceitunas ni en el Martini, ni en los aperitivos, ni en las pizzas italianas que se aprecian más si llevan aceitunas negras españolas

MITOS, LEYENDAS Y EVIDENCIAS

Si al fruto se le exprime se obtiene un alimento excepcional e inimitable. Como es lógico, a un vegetal tan generoso se le han dado muchos significados y se le ha utilizado como símbolo muy variado. Sus hojas son distintivo de la victoria, ha representado a la inmortalidad y la paz, ha sido el indicador del fin del diluvio universal. Sus ramas se colocaban, como un homenaje, sobre la cabeza de los ciudadanos que habían honrado a la patria, de los esposos el día de la boda, de los muertos en el momento de la sepultura y una corona de olivo era la más alta distinción que se podía conceder.

El árbol que produce tan generoso fruto fue admirado por los que de él se beneficiaron. Por eso está presente en la historia de todas las culturas mediterráneas y en todas ellas tiene un profundo sentido religioso, que se traduce en leyendas muy variadas pero siempre con un componente que demuestra la admiración y la gratitud que se deben al árbol, al fruto y a su jugo.

El acebuche u oleastro (*Olea oleaster*) fue el antecedente del olivo actual (*Olea europaea*), común para todas las variedades explotadas. Del fruto del árbol salvaje se obtuvo el primer aceite, que se empleó como alimento, como carburante y como ungüento y especialmente en esta forma, ya que al ser un producto escaso, la salud era prioritaria, sobre todo en un momento en el que menjunjes y brebajes eran la base de una farmacopea inicial, hasta el punto de que en Babilonia, al médico se le designaba con el nombre de "asu", que significa conecedor de los aceites.

Se superponen en el tiempo las leyendas con la historia y a veces hasta se confunden, por lo que es difícil ordenarlas. Si se sabe que la tierra originaria del olivo fue Mesopotamia, en el territorio que hoy ocupan el altiplano iraní, Siria y Palestina, porque lo

demuestran variados indicadores arqueológicos. Desde allí se trasladó a Egipto, Grecia, norte de África y las penínsulas Itálica e Ibérica.

La diosa Isis, según los egipcios, fue la que enseñó a la humanidad el cultivo del olivo y por eso este árbol aparece representado en sarcófagos, muy antiguos, de algunos faraones a los que para el tránsito a la otra vida se les proveía de aceites aromatizados. Aunque hay evidencia de plantaciones antiquísimas en el delta del Nilo, no fueron los egipcios grandes consumidores de aceite, ni tampoco hay constancia de que apreciaran demasiado sus propiedades como combustible ni como cosmético, porque los documentos más antiguos hacen más referencias a los aceites de sésamo y de ricino que al de oliva. Pero no sucedió lo mismo con los esclavos judíos que habitaban en Egipto, para los que el aceite siempre tuvo un simbolismo muy significado, que todavía se conserva en su gastronomía y en algunas bebidas de origen tan antiguo como el *khilmi* y el *alontit*.

Las citas al olivo son antiquísimas. Comenzando por la Biblia, es muy conocida la de la paloma que se posó en el arca de Noé con una rama de olivo en el pico cuando el agua del diluvio cubría la tierra, aunque las copas de los árboles ya no estaban sumergidas. Hay una leyenda cristiana, todavía anterior, data de cuando se murió Adán, que asegura que un ángel descendió del cielo y entregó a su hijo Seth tres semillas, con el encargo de que las

colocara en los labios de su progenitor, antes de proceder al enterramiento. Así lo hizo y a la primavera siguiente nacieron tres plantitas de la tumba, que fueron un cedro, un ciprés y un olivo. Cada árbol tiene un significado importante pero en concreto al olivo se le considera sagrado, porque de él se obtiene el óleo que significa el espíritu de Dios.

Cuando el olivo llegó a Grecia el aceite adquirió una gran importancia, tanta que hay una leyenda que asegura que Poseidón y Palas Atenea competían, por hacer algo que tuviese importancia trascendental para la humanidad. El dios clavó su tridente en una roca y de ella surgió un caballo brioso, la diosa puso su mano sobre la tierra y nació un árbol nuevo, al que le encomendó la misión de que diese frutos útiles para todos y surgió el olivo. Zeus, que actuaba como árbitro, al conocer las propiedades del árbol declaró vencedora a Atenea y como homenaje a su contribución, fundó la ciudad de Atenas. Era una leyenda pero aceptada como cierta por los griegos de la época.

Tras el devastador incendio de la Acrópolis ocasionado por Jerjes, cuando los atenienses entraron de nuevo en la ciudad, solo encontraron ruinas y desolación y, como única excepción, apreciaron que solo se había salvado el olivo sagrado del templo de Erecteion, que de esta forma se convirtió en el modelo ilusionante, que sirvió al pueblo de Atenas para renovarse, haciendo de él un símbolo de fuerza, por la dureza de su madera, hasta el punto



En Grecia se han encontrado frecuentes representaciones de la leyenda de Poseidón y Atenea, que mereció la atención de un escultor tan significado como Fidias, que eligió al olivo para decorar una de las fachadas del Partenón, de la que por desgracia sólo se han conservado algunos fragmentos, que están en el Museo de la Acrópolis y en el British Museum de Londres

de que, a partir de aquel momento el olivo sagrado, estuvo muchos siglos bajo vigilancia y especialmente cuidado. De este olivo y del que estaba junto al templo de la diosa Olimpia, que siempre fueron considerados como sagrados, y continuamente bajo vigilancia ritual, se obtenían las ramas con las que se coronaba a los vencedores en las Olimpiadas.

En Grecia se han encontrado frecuentes representaciones de la leyenda de Poseidón y Atenea, que mereció la atención de un escultor tan significado como Fidias, que eligió al olivo para decorar una de las fachadas del Partenón, de la que por desgracia sólo se han conservado algunos fragmentos, que están en el Museo de la Acrópolis y en el British Museum de Londres. Se han encontrado y conservado muchas estatuillas de divinidades, hechas con madera de los olivos sagrados de Atenas, a las que se las impregnaba con aceite, para que se conservasen. También se han encontrado cráteras, y "lequitos", nombre con el que se conoce a los envases portadores de ungüentos, que acompañaban a los difuntos en su tránsito a la otra vida, en los que están grabadas escenas diversas, algunas veces referentes a la recolección de la aceituna, al prensado y a otras actividades relacionadas con el olivar y al aceite.

Hay otras referencias a la utilización del aceite como ungüento, a la coronación con ramos de olivo de los atletas vencedores en los Juegos Panatinaicos y de procesiones de vírgenes, adornadas con ramos de olivo. Todos estos testimonios son muestra de la importancia que el aceite de oliva tuvo en la antigua Grecia, en cuya economía jugó un importante papel por su variada, y siempre preciada, utilización.

Desde Grecia llegó a Roma, según casi todos los autores por mar, a través de Sicilia, aunque también algunos aseguran que fue por el norte siguiendo la vía terrestre. El caso es que pronto se difundió por toda la península Itálica y la Diosa Minerva a quien estaba encomendada la agricultura se convirtió en la diosa de olivo, que por otra parte junto con la vid, cuyo dios era Baco, fueron las únicas plantas que tuvieron el honor de tener el patrocinio de una deidad.

Virgilio en las Geórgicas canta a la generosidad del olivo y resalta su sobriedad, que hace posible que con pocas atenciones

proporcione un preciado fruto, y lo compara con los grandes cuidados que necesita el cereal. Posiblemente por eso, griegos y romanos utilizaron el olivo como planta colonizadora y lo consideraron símbolo de civilización y de cultura.

Los testimonios encontrados en la metrópoli romana y en los territorios que ocupó el Imperio son muchísimos y de ellos se deduce la importancia del aceite, que además de servir de alimento tuvo un significado muy especial. Ánforas, cráteras, pomos y envases muy diversos, en ocasiones con leyendas alusivas al árbol o al aceite, a veces decorados por pintores tan significados como Eutronio, que en una crátera, que se conserva en el museo de Berlín, muestra una escena de atletas untándose aceite antes de comenzar la competición. También los frescos de Herculano, las aceitunas conservadas por la lava en Pompeya, la presencia de las ramas en ajueres mortuorios, la representación de una corona de olivo, con hojas de oro, encontrada en la tumba de una dama noble del siglo IV antes de Cristo, estatuas de héroes y atletas coronados con olivo, cerámicas que representan olivos, labores de recogida o prensa, referencias literarias, como la que hace la Odisea al "gran olivo", en el que está tallada una cama, que solo conocían Ulises y su esposa o la de Virgilio, que recomienda alimentarse de aceitunas "que son fructuosas y carnosas y están destinadas a la paz" los manuales de olivicultura de Catón (*"De re rústica"* y *"De agricultura"*) en los que describe el cultivo, e incluso una empresa agrícola modelo, con 8.000 ó 10.000 olivos, perfectamente equipada para la obtención y el envasado del aceite, las referencias de Apicio en su *"Re coquinaria"*, al aceite de oliva, a las aceitunas en salmuera, en conserva y aromatizadas, y finalmente, como testimonio basado en razones técnicas, el del español Columela, que no dudó en darle al olivo un trato preferente con su frase *"Olea prima arborum est"*.

Al mismo tiempo que el olivo se extendió por Roma también se produjo el retorno a su continente originario como lo demuestran diversos hallazgos en las actuales Siria, Túnez, Argelia y en general en gran parte del norte de África. La dinastía de los Severos, de origen africano fomentó la producción, como lo demuestran las inscripciones de Henchir Mettich, en las que se especifican las concesiones a los que plantasen olivos o en la de Aïn-el-Djemala, que pide a los agricultores, que se instalen en tierras hasta entonces incultas que planten olivos. Hay también referencia

documentales, como las que alaban la perfección del cultivo en Tingitania, región a la que César exigió fuertes contribuciones en especie porque *“ese aceite era digno de los romanos”*. En Israel la tecnología fue muy avanzada para su época, con la invención de una prensa de palanca larga y sobre todo por la clasificación de las variedades como *gadol, katán y beinoni*, según que el fruto fuese grande, pequeño o mediano.

LA REGULACIÓN DEL MERCADO

El Imperio Romano fue conquistando territorios por lo que, en todos ellos, tenía que destacar efectivos militares, a los que había que abastecer, especialmente de alimentos básicos, entre los que estaban los cereales, el vino y el aceite. Pronto detectaron la conveniencia de hacer coincidir geográficamente la producción y el consumo y difundieron sus conocimientos en agricultura e industria por los territorios ocupados. La difusión del olivo fue generalizada por el área mediterránea, porque el aceite se había convertido en un bien muy preciado, de primera necesidad. Para poder abastecerse se indujo, por diferentes medios más o menos convincentes, a realizar plantaciones en todos los territorios que se iban conquistando. Poco a poco el olivo se extendió y aprovecharon sus frutos en todo el vasto Imperio Romano. Se construyeron almazaras, se establecieron instalaciones para su conservación, se hicieron vasijas especiales para su transporte y han quedado rastros de estas actividades en las dos márgenes del Mediterráneo. Las producciones crecieron, incluso por encima de las necesidades de los habitantes y de los ocupantes de los nuevos territorios y como por otra parte Roma se había convertido en una gran ciudad, que consumía mucho más que lo que se producía en sus alrededores, se crearon unas rutas comerciales, que fueron el origen del desarrollo alimentario de occidente. En concreto, en lo que se refiere al aceite, la Bética se convirtió en la primera región abastecedora, lo que originó que para trasladar el aceite se construyeron unas naves especiales, denominadas *“onerarie”*, especialmente preparadas para el transporte de ánforas.

El monte *Testaccio* no es una de las siete colinas de Roma, pero sí es un promontorio importante situado en las proximidades del *Circo Massimo* y relativamente cerca del *Colosseo*. El *Testaccio* es un monte artificial, un vertedero, en el que los romanos tiraban las vasijas rotas que antes habían portado aceite. El alemán Heinrich Dressel estudio la composición y descubrió que en una gran parte de los restos se conservaban sellos e inscripciones denominadas *tituli picti* en las que podía leerse *Corduba* (Córdoba), *Cárdula* (Almodóvar del Río), *Détumo* (Posadas), *Astigi* (Écija), *Celti* (Peñaflor), *Axati* (Lora del Río), *Canaria* (Alcolea del Río), *Naeva* (Cantillana), *Ilipa Magna* (Alcalá del Río) e *Hispalis* (Sevilla).

Además de las marcas, Dressel investigó las diferentes formas de las vasijas y creó una tabla tipológica de ánforas, agrupándolas por su forma, con algunas particularidades frecuentes como

su base cónica, en pico, para poder asentarlas en la arena de las playas fluviales, en espera de la llegada de los barcos que las transportarían a la capital del Imperio. José María Blázquez ha hecho un excelente trabajo, recopilando datos que manifiestan que el aceite español no sólo llegó a la capital porque también se han descubierto restos de ánforas en diferentes provincias romanas y específicamente en los campamentos militares de la Germania y sobre todo en Colonia, formando parte de los muros de la Iglesia de San Gedeón, que demuestran la exportación a esta área, que fue muy importante a mediados del siglo II después de Cristo, época en las que hay algunas referencias, aunque no demasiadas, del uso del aceite en Centroeuropa.

La importancia del aceite era tanta que la Administración romana reguló su comercio. En algunos momentos, cuando escaseaba, su utilización era exclusivamente por el ejército. En los años de mayor producción se establecía un flujo regulador que controlaba la salida de aceite al mercado. Esta actividad se le encargaba a un funcionario, que durante el reinado de Marco Aurelio consta



que fue Ulpius Saturnius Poseos, que entre sus funciones tenía la de regular el abastecimiento desde Hispania para que el abastecimiento fuese adecuado.

LOS SIBARITAS ROMANOS DESCUBREN EL ACEITE

El aceite se convirtió en ingrediente principal de la cocina romana de tal forma que la expresión “condimentarás con aceite” se admitió como un principio básico de la más selecta culinaria. Así lo demuestra que Apicio lo hace figurar en *De Re Coquinaria* en más de 200 recetas, muy variadas, porque figura en aderezos de vegetales, en la elaboración de platos salados, en asados de aves y pescados, en platos dulces y para conservar alimentos perecederos. Entre las recetas en las que Apicio menciona el aceite de Hispania están las de calabazas fritas picadas, la de pollo *leucoromus*, la de habas a la apiciano, con albondiguillas de carne de cerdo, en el garum, en otras salsas con muchas especias o la de conservación de aceitunas en salazón, sumergidas en aceite, pero sobre todo merece destacarse el *ientaculum* que era una tostada de pan, frotada con ajo y regada con vino y aceite.

Los comentarios de Apicio sobre la calidad de los aceites de la Hispania y de otras regiones son confusos, porque aunque hay comentarios en los que se decanta claramente por el aceite de la Itálica, a veces prefiere el libúrnico (procedente de Liburnia, región del noreste adriático, en la actual Croacia) que era especialmente apreciado y considerado como el de mejor calidad por su alto contenido en principios aromáticos, pero Apicio lo superó con la siguiente receta: “*En aceite hispano echas helenio, juncia, hojas frescas de laurel, todo ello triturado y cernido hasta que se haya convertido en polvo muy fino y sales tostadas y trituradas. Mézclalo con cuidado durante dos o tres días, déjalo reposar y tendrás el mejor libúrnico*”. Pasado un poco tiempo el aceite de la Bética tuvo tal consideración que se codeaba con los más apreciados de la península Itálica, como se deduce de las reseñas literarias de Rufo Festo Avieno, en las que además de los aceites de la Bética denomina *Oleum Flumen* (rio de aceite) a los del río Ebro y elogia la calidad de los aceites de Tarragona y los de Alcañiz.

Además de nuestro aceite y especialmente el de la Bética, en donde se hicieron importantes fortunas por algunos comerciantes, que tenían especiales concesiones a los que se conocía como *mercatores de Hispalis*, como Marco Annio Vero, Iulius Hermesianus y Casius Marci, existían productores y comerciantes también en Cartago, en donde se beneficiaron de las ventajas que ofrecía el puerto, desde donde se comercializaban muchos alimentos, pero sobre todo trigo y aceite, lo que contribuyó a que poblaciones nómadas fijaran su residencia en territorios productivos, que aseguraban una interesante oportunidad comercial.

Por aquella época se hizo la primera clasificación de los aceites por sus propiedades organolépticas, que tampoco difiere demasiado de la actual. El *oleum ex albis ulivis*, se obtenía de aceitunas

todavía verdes, sin terminar la maduración, por lo que su color era verde intenso y de sabores muy potentes; el *viride*, se obtenía de las aceitunas que comenzaban a virar en su color, asomando el negro; el *olei flos* es aceite de primera extracción y el más valorado; el *maturum* se obtenía de aceitunas totalmente maduras; el *caducum* procedía de frutos sobremadurados, que no se habían recolectado en su momento y se habían recogido del suelo y el *cibarium*, era un aceite destinado al consumo de los esclavos, que debía tener unas condiciones muy similares al que tiene, el que hoy conocemos como lampante.

Con la disgregación del Imperio, como consecuencia de las invasiones de los pueblos procedentes del norte de Europa, la producción de aceite de oliva disminuye muchísimo y como consecuencia decae la organización que ligaba la producción con el comercio y desaparece la llamada “Arca Olearia”, que era una especie de organismo regulador, para almacenar excedentes en los años de buena cosecha y ponerlos en el mercado cuando la producción era baja

EL ACEITE EN LOS TIEMPOS DE AL-ANDALUS

A la expansión de la producción del aceite de oliva en los territorios conquistados por el Islam, tanto en el norte de África como en la península Ibérica contribuyó la consideración de alimento halal, lo que facilitó su inclusión en las normas alimentarias y por tanto en las recetas culinarias, la aceptación de las autoridades médicas, con favorables comentarios de Ibn Zuhr, en su “Libro de los Alimentos” y de Averroes y Maimónides y la diferenciación de los aceites por el momento en el que se recolectaban, denominando *zayt al-unfaq*, a los que se extraían de aceitunas verdes y *zayt al-zaytun* a los procedentes de aceitunas maduras.

En Al-Andalus hay que distinguir las situaciones que, con respecto al aceite, se produjeron en las tierras en las que el establecimiento musulmán fue permanente, de aquellas otras sometidas a cambios en las que se alternaba el dominio. La particularidad de que el olivo necesita bastante tiempo para empezar a producir hizo que solo en algunas regiones se consolidasen las plantaciones y que por lo tanto la obtención y consumo de aceite fuese variable, porque los cristianos declararon al olivar como un signo de dominación árabe y por eso, cuando recuperaban territorio, procedían como describe Juan de Mena, a la tala de olivares, de tal forma que mientras *Al Idrisi* asegura que la riqueza de los habitantes de Sevilla se debía a la producción y exportación de aceite y hay datos de que en el Aljarafe llegó a haber casi un millón de olivos, que en Badajoz había una considerable producción y que Jodir se convirtió en un importante centro comercial, que hizo que se la conociese como la reserva de aceite de la España musulmana. Pero en la mayoría de las regiones las producciones fueron muy limitadas o inexistentes, porque hay que tener en cuenta que en la península ibérica coexistieron durante mucho tiempo territorios visigodos, cristianos y musulmanes, pero tam-

bién había judíos distribuidos por una gran parte de la península, que aunque no mandaban directamente ejercían influencia en todos los reinos. Por este motivo la atención a este cultivo fue muy diferente por razones culturales, pero también religiosas.

(Recientemente me ha contado un marroquí que los emigrantes árabes que actualmente están en España, como signo de que los olivos que ellos mejoraron, les siguen perteneciendo, con carácter simbólico, cada año cogen un puñado de aceitunas directamente de los árboles).

Durante mucho tiempo, en la España visigoda solo se encuentran olivares en algunas grandes fincas, cuyos señores generalmente cedían la explotación a los labradores, a cambio de una cantidad de litros de aceite, que se utilizaba como combustible. No fueron los visigodos ni productores ni consumidores del aceite de oliva con finalidad alimenticia, solo fue utilizado por las familias más humildes, como a la que pertenecía Wamba, que era un agricultor que cultivaba directamente la tierra, al que le ofrecieron el trono de los godos. Cuando esto sucedió contestó a los enviados de Recesvinto, que sólo aceptaría tal honor cuando su arado, hecho de madera de olivo, floreciese. Creyendo terminado su compromiso, clavó el arado en el surco y la madera floreció, por lo que Wamba se vio obligado a cumplir su promesa. La madera de este arado se conserva en la iglesia de Nuestra Señora de Oliveira, en Portugal.

Se da la paradoja de que aunque la falta de interés por el olivo y su aceite, fue muy prolongada, quedando reducido el consumo a su empleo como combustible, hubo momentos en los que la cotización subía muchísimo, generalmente coincidiendo con las epidemias de peste, momentos en los que el consumo se hacía imprescindible, porque se constató que era un buen desinfectante si se mezclaba con cenizas primero y luego con sosa, cosa que se sabía desde hacía mucho tiempo, pero el empleo de una elaboración innovadora en Savona, ciudad próxima a Génova, a la que respetaron las epidemias de peste dio lugar además de tomar el nombre de jabón, hizo que el producto se extendiese por toda Europa.

La primera gran jabonería europea la construyeron los árabes a finales del siglo X en Sevilla, en donde había grandes olivares y marismas, que permitían la obtención de las materias primas necesarias, para fabricar un producto muy demandado en la cultura del Islam para la higiene y desinfección. Cuatro siglos más tarde se conocería como jabón de Castilla, aunque en Andalucía se siguió llamando almona (al mowna) que es su nombre árabe.

Con la llegada de la Edad Media el aceite pierde importancia en la cocina aunque lo gana como la principal fuente de iluminación. Los cristianos prefieren la manteca de cerdo como grasa alimentaria, aunque no excluían cualquier otra grasa de origen animal, mientras que solo en ocasiones se utilizaba el aceite de oliva, casi exclusivamente para freír y solo se usaba en las

Con la llegada de la Edad Media el aceite pierde importancia en la cocina aunque lo gana como la principal fuente de iluminación. Los cristianos prefieren la manteca de cerdo como grasa alimentaria, aunque no excluían cualquier otra grasa de origen animal, mientras que solo en ocasiones se utilizaba el aceite de oliva, casi exclusivamente para freír y solo se usaba en las recetas llamadas “a la portuguesa”

recetas llamadas “a la portuguesa”. El ocaso del aceite de oliva se prolongó durante muchos años, a lo que contribuyó la preponderancia de la cocina francesa que impuso la mantequilla, no solo en la cocina también para su consumo directo, untada en pan, costumbre que en España ha llegado hasta los últimos años del siglo pasado, porque cualquier comida de cierto nivel había que comenzarla con pan y mantequilla o, cuando esta no entraba en el presupuesto, con margarina. Hoy está generalizado en los restaurantes el servicio de aceite como entrante de las comidas, lo que además de ser una buena práctica dietética es también un modo excelente de aprender a catar aceites y una buena imagen para el restaurante.

Se conservó el cultivo del olivar y el consumo de aceite en abadías y monasterios cristianos, que disponían de suficiente terreno, porque aunque el uso principal de la grasa era para el culto, hay referencias de que diariamente se distribuía a cada monje una ración para sazonar las comidas, lo que les permitía disponer de suficiente cantidad, “*sin despilfarro ni codicia*”. Pero llegó algún momento en el que había tan poco que fue necesario restringirlo, una vez bendecido, a usos litúrgicos exclusivamente. Esta ceremonia se practicaba el Jueves Santo, día en el que se consagraba y se distribuía a todas las iglesias de la Diócesis, que debían administrarlo para que durase todo el año, sin que faltase nunca, ni para los óleos ni en los candiles que lucían en los altares, que únicamente podían ser alimentados con aceite de oliva. Escaseó tanto que en la Orden de Las Criadas de Cristo llegó el momen-



to en el que ni las enfermas podían tener su ración. También se cuenta que a veces se produjeron prodigios, como puede leerse en la vida de Santa Clara, que un día depositó un recipiente vacío junto a las paredes exteriores del convento y al ir a recogerlo se había producido el milagro, porque la vasija estaba llena de excelente aceite de oliva.

ACEITE EN EL NUEVO MUNDO

Con el descubrimiento de América el cultivo del olivo se extendió a América, y hacia 1560 ya hay noticias de que se cultivaba en México y se extraía en una almazara recién construida. En el Archivo de las Indias, en Sevilla, hay muchos datos que se refieren a las expediciones de olivos que se llevaron en diferentes viajes y hay reseñas de la admiración que les produjo a los aztecas el uso de lámparas de aceite que los españoles utilizaban para iluminar la noche.

Perú, California, Chile y Argentina fueron receptoras y cultivadoras de olivos, pero fue durante el virreinato de Perú cuando se extendió su cultivo en los alrededores de Lima. Cuentan que se obtuvo una variedad de aceitunas más grandes y de mejor calidad que las españolas y que Carlos III mandó arrasar los olivos de los territorios españoles del continente americano. Es una leyenda

no demasiado creíble porque no hay ningún documento que lo pruebe, lo que es casi imposible porque fue en 1759 cuando el rey tomó posesión del trono de España, pero lo cierto es que el cultivo del olivo casi desapareció de América del Sur, hasta que a finales del siglo XX se produjo una nueva e importante expansión, que hizo que en 2017 Argentina haya sido el cuarto país exportador del mundo, aunque excepcionalmente, gracias a una buena cosecha y que en Chile las nuevas plantaciones, y la tecnología de producción avanzada, están dando lugar a incrementos anuales próximos al 20%.

En México son la Baja California y Sonora las zonas en las que el olivo se implantó, aunque nunca tuvo demasiada importancia económica. A Estados Unidos llegó el olivo a California de la mano de Fray Junípero Serra, que introdujo el cultivo con ayuda de los nativos. El cultivo estuvo abandonado muchos años y los árboles que sobrevivieron se convirtieron en ejemplares de gran porte. A mediados del siglo XIX se volvió a la explotación, pero la competencia de los aceites europeos hizo que se optase por la producción de aceituna de mesa, aunque en la última década del siglo XX se hicieron plantaciones intensivas, que últimamente han aumentado, con sistemas de explotación mecanizada llegando a casi 20.000 hectáreas en producción, que en algunos casos llegan a densidades de hasta 3.000 plantas por hectárea, con la variedad arbequina como preferente.

USOS DEL ACEITE DE OLIVA

La alta valoración histórica del aceite de oliva se debe en gran parte a la diversidad de utilizaciones que ha tenido y tiene a lo largo de la historia. Alicia Ríos y Lourdes March dicen del aceite que: *"tiene una propiedades reales: nutre, suaviza, permanece, conserva, aromatiza y es portador de aromas; impermeabiliza, brilla, es portador de luz y de calor, calma y pacífica, lubrica, depura y limpia. A través de estas propiedades se le atribuye el ser símbolo de sabiduría, de luz, de inteligencia, de paz, bienestar, suavidad y luz interior"*. Es un excelente resumen de sus propiedades y debido a ellas es lógico que en todas las culturas y en todas las religiones del Mediterráneo se le haya dado un significado especial.

Han sido muchas las utilizaciones del aceite. Algunas siguen en vigor y otras han sido superadas y entre ellas, como curiosidad, merece citarse que en el año 230 a. C., Pitea de Marsella emprende un viaje desde Ercole a Britania, para lo que cargó la nave con muchos barriles de aceite, para utilizarlo como alimento, combustible y sobre todo estabilizador contra los temporales. Además al llegar a Cornualles fue un importante bien de intercambio por lo que los ingleses pudieron conocer el aceite y además convertirse en los principales abastecedores de estaño del Mediterráneo.

La presencia del olivo y del aceite en las ceremonias religiosas es muy antigua, tanto como cabe suponer de un producto que procede de la actuación directa de una diosa griega o de una donación de Dios y en consecuencia objeto de múltiples citas en la Biblia, la Iliada, la Odisea, etc., y ha merecido comentarios de Herodoto, Sófocles, Teofastro, Plinio, Varrón, Columela, Estrabón, en general de todos los sabios de la antigüedad y de una gran parte de los científicos actuales. El olivo tiene algo de sobrenatural, porque es un símbolo de inmortalidad, por su supervivencia en condiciones adversas y por su propiedad de renovarse sobre un mismo pie, produciendo retoños que aseguran la continuidad y sucesión del tronco original. Al aceite de oliva se le han atribuido propiedades mágicas y sagradas, por lo que ha sido y es objeto significado de ceremonias rituales y simbólicas.

En las ceremonias mortuorias griegas, se proporcionaban al difunto los bienes que había valorado en vida, para que el tránsito fuera agradable y pudiera disfrutar de ellos en el más allá. Por ello, se han encontrado vestigios de muy diferentes alimentos, pero sólo hay uno que duplica su protagonismo sobre la suma de todos los demás y es precisamente el aceite de oliva, que se ha encontrado en vasos decorados (lequitos) con pasajes de la vida del fallecido y formando parte de ungüentos, que se utilizaron para maquillar y conservar el cadáver, o en pequeñas vasijas, como alimento y como componente de afeites y perfumes. Pero la unción con oleos no fue exclusividad griega, porque también egipcios, babilonios y cananeos la habían utilizado, con la voluntad de santificar a los muertos.

Pero es en la religión cristiana en la que el aceite tiene un mayor significado. Ya en el Éxodo en donde puede leerse que *"El Señor dijo a Moisés: -Toma perfumes de gran precio, cinco kilos de mirra en grano, dos kilos y medio de cinamomo, dos kilos y medio de caña de olor, cinco kilos de acacia y tres litros y medio de aceite de oliva. Con estos ingredientes harás el aceite de la unción santa"*. El mismo libro, se refiere a la utilización del aceite de oliva en las ceremonias de unciones sacerdotales, en los siguientes términos: *"También ungirás a Aarón y a sus hijos, y los consagrarás para que estén a mi servicio como sacerdotes. A los israelitas les dirás: Este será el aceite de unción santa en todas vuestras generaciones"* y según relata la Biblia, el profeta Samuel, actuando en nombre del Espíritu Santo ungió como rey a David.

La costumbre se extendió por toda la Europa cristiana y, en concreto, se practicó en la ceremonia de coronación de los reyes francos, a la que denominaron "Consagración Real". Para ello se utilizaba aceite procedente de la "Ampolla Sagrada" que, según la tradición, había sido transportada por un ángel para que San Remy bautizase al rey Clodoveo. Luis VII fue el primer rey al que se ungió en 1131 en la ceremonia de coronación con el aceite de esta ampolla y a partir de ese momento, se conservó en la Catedral de Reims con el fin de utilizarlo en las ceremonias de coronación de los reyes. Fue utilizado con este fin hasta que en 1793, cuando con el triunfo de la Revolución francesa, se comisionó a Philippe Rühl para que la rompiera públicamente, y así lo hizo, sobre el pedestal de la estatua de Luis XV.

A la santa unción también se le atribuyen variados milagros e incluso al aceite de las lámparas que alumbran a algunos sagrarios o a imágenes determinadas. El más famoso es el del Cojo de Calanda, llamado Miguel Pellicer, que perdió una pierna en un accidente y con mucha fe iba todos los días, a untarse en el muñón aceite de las lámparas que alumbraban a la imagen de la Virgen del Pilar. Un día soñó que dos ángeles le restituían la pierna, cumpliendo órdenes de la Virgen y cuando se despertó ya no estaba cojo, porque las dos piernas estaban en perfectas condiciones. Este milagro, la "rompida de la hora" del Viernes Santo y los melocotones embolsados han hecho famoso a este pueblo turolense.

Hay tres tipos de oleos en la liturgia católica, (la Reforma Protestante eliminó la extremaunción como sacramento) que son el de catecúmenos, el de enfermos y el Santo Crisma. Se bendicen todos los años, el Jueves Santo y concretamente en el Vaticano lo hace el Papa, con aceite que se le envía desde una empresa aragonesa.

También las otras dos religiones monoteístas dan una importancia especial a la utilización del aceite. En el Corán hay diferentes alusiones y alguna tan poética como la que dice: *"la candileja está en un recipiente de vidrio que parece un astro rutilante. Se enciende gracias a un árbol bendito, no oriental ni occidental, cuyo aceite casi reluce aunque no lo toque el fuego"*. En Israel el aceite tiene un signi-

ficado ritual especial en la utilización sagrada en los candelabros de siete u ocho brazos (*manorah* y *hanukiah*). Conviene recordar que *Mashiah* (Mesías), significa "el que ha sido ungido con aceite".

El aceite que es usado en los rituales de la Masonería ha de ser de oliva, porque simboliza la sabiduría, la paz, la abundancia y la fecundidad. En la consagración de las logias, el aceite aparece con el trigo y el vino, es decir, la trilogía mediterránea, lo que hay que interpretar como una herencia ancestral con origen en el reinado del rey David

COMBUSTIBLE

La utilización del aceite de oliva en la iluminación fue muy pronto aprovechada. Se utilizó para iluminar domicilios y enseguida para resaltar edificios públicos, como templos sagrados y lugares en los que se producían concentraciones de sabios, de políticos o de vecinos. Parece evidente que las lámparas hicieron posible el desarrollo del arte murario en las cuevas, ya que estos objetos permitían tener la luz necesaria para poder pintar, en las oscuras profundidades. Su empleo ha sido muy prolongado, porque hasta la utilización del queroseno, y un poco más tarde la invención de la luz eléctrica, el aceite de oliva era la principal fuente de iluminación en toda el área mediterránea. A mediados del siglo pasado eran todavía muchas las poblaciones españolas, en las que los candiles eran elemento fundamental en los hogares.

Las primeras lámparas de aceite se hicieron de arcilla y datan del siglo X antes de Cristo pero se han encontrado candiles de oro, plata, diferentes piedras, de bronce y modernamente sobre todo de hojalata. El combustible utilizado fue variado pero el

El aceite que es usado en los rituales de la Masonería ha de ser de oliva, porque simboliza la sabiduría, la paz, la abundancia y la fecundidad. En la consagración de las logias, el aceite aparece con el trigo y el vino, es decir, la trilogía mediterránea, lo que hay que interpretar como una herencia ancestral con origen en el reinado del rey David

aceite, líquido a la temperatura ambiente, proveniente de diferentes semillas fue el más empleado y concretamente en nuestra región el de oliva de calidad inferior, llamado lampante por su finalidad, fue el de uso generalizado. Las primeras lámparas de aceite que se conocen son fenicias. Eran pequeñas, apenas tenían capacidad para unos centímetros y si la mecha no fallaba, tenían autonomía para una o dos horas. Provistas de un mango se podían colgar en la pared y en su caso colocar sobre una mesa o cualquier superficie plana. Los egipcios eligieron a los de más calidad para utilizar en las lámparas sagradas, para hacer más generosa la ofrenda y porque observaron que la llama era más amarilla y más luminosa. Los griegos generalizaron su uso y cuando se acudía invitado a un "simposium", que era como se llamaban entonces los banquetes, cada uno llevaba su lámpara y se esforzaban por ser propietarios de la que más iluminaba, la que tenía más puntos de luz y la mejor adornada. Tener lámpara portátil daba prestigio, la gente se fijaba en el detalle y de Aristóteles, muy aficionado a pasear por las noches atenienses, se decía que "olía a candelil".

Había lámparas de distintos tamaños, en función de su uso, y además de las domésticas fueron imprescindibles en teatros, iluminados con candilejas y en las fiestas nocturnas al aire libre. Hay muchas referencias literarias a este uso y a este sistema de iluminación, al que se alude por los escritores del "Siglo de Oro", del Renacimiento, de los costumbristas y hasta los de la generación del 98, que aluden a ellas no como figuras, más o menos rebuscadas, sino como utensilios que eran usados a diario.

COSMÉTICO

La textura del aceite de oliva hizo que muy pronto se empezase a usar como protector de la piel y por su actividad balsámica se generalizó su uso. Egipcios primero, aunque compartiendo su uso con arcilla y cenizas y los griegos a continuación, descubrieron que calmaba ardores y dolores y que regeneraba los tejidos, por lo que convirtieron su utilización en una práctica que se diversificó, porque al aceite se le podían añadir aromas de diferentes procedencias como hierbas, flores, especias, etc. De esta práctica surgieron pastas, cremas y emulsiones a las que enseguida se les observaron las propiedades suavizadoras y tonificantes de la piel, con efectos regeneradores celulares, de proporcionar elasticidad a los músculos e incluso de aportar efectos estéticos. Se crearon ungüentos especializados para determinados fines en función del tipo de aceite utilizado y de los coadyuvantes empleados, con lo que fueron elemento de la higiene, el deporte, la guerra y el amor, por atletas, gladiadores, bellas damas y presumidos caballeros. Los mejores productos se reciclaban, como indica una referencia de Plinio, quejándose de la cantidad de sextercios que era necesario pagar para hacerse con las raspaduras de aceite y sudor, procedentes de la piel de los atletas, obtenidas con el uso de un instrumento especial llamado "estrigilo". El ungüento reciclado tenía su utilidad como emplasto y emoliente.

En la actualidad el aceite de oliva sigue teniendo utilidad en la elaboración de prestigiados productos de belleza. Hoy, con aceite de oliva, pueden encontrarse mascarillas, cremas hidratantes, exfoliantes, preparados para conseguir paliar el efecto de las arrugas, para que las pestañas sean más fuertes, para suavizar las manos o para diversos tratamientos capilares y hasta sistemas integrados de belleza, que se asientan en una moderna forma de cuidar el cuerpo: la oleoterapia.

ALIMENTO

No fue la primera grasa utilizada en alimentación porque con anterioridad se recurrió a los depósitos grasos de los animales que se obtenían por procedimientos venatorios. Las virtudes culinarias del aceite de oliva se descubrieron en las diferentes regiones mediterráneas y es de suponer que de unas se transfirieran a otras, casi siempre por su utilización como condimento para saborizar las elaboraciones culinarias, porque su uso como componente alimentario fue bastante posterior.

Se cree que las primeras salsas las hicieron los griegos, porque el primer autor que se tenga constancia que alude a ellas es Arquestrato de Gela, que pasó casi toda su vida en Sicilia y parece que fue allí donde describe la llamada salsa blanca, que es similar a un alioli, que va bien con casi todos los platos. Los atenienses también participaron en el empleo del aceite en la elaboración de platos salseados, con la elaboración de la salsa amarilla en la que participan, además del aceite, los

huevos por lo que algunos autores la han considerado un antecedente de la mahonesa. Los etruscos mejoraron la salsa amarilla aromatizándola con hierbas y especias.

Todo hace suponer que la cocina romana fue el resultado de la conjunción de otras como la egipcia, la fenicia, la etrusca y la griega, pero es cierto que en la capital del imperio se fraguó un protocolo y unas técnicas culinarias innovadoras. Hay que tener en cuenta que el imperio romano duró más de un siglo y que en ese periodo se produjeron muchos avances, porque se comenzó con una cocina relativamente sencilla a la que fueron agregándose técnicas y, sobre todo, alimentos desconocidos procedentes de los nuevos territorios conquistados.

Varrón, Ovidio, Estrabón, Marcial, Virgilio y otros muchos autores, hacen referencia a la comida en Roma o en los nuevos territorios, pero fue Apicio el que hizo que la cocina romana se difundiese por todo el mundo. Hay dudas de quien fue Apicio. Algunos dudan de su existencia y otros opinan que hubo muchos Apicios, aunque uno se aprovechó del nombre, para organizar un recetario que recogía datos de muy diversos autores, pero a nuestro fin la realidad es que en la obra *De re coquinaria*, de la que hay múltiples versiones, editadas en muy diferentes puntos de Europa, aparece frecuentemente el aceite de oliva, en múltiples recetas, recogidas por Almudena Villegas en su obra "Aceite de oliva y cocina antigua. La cocina de Apicio en Roma".

"Dios ha puesto dentro de la Agricultura la mayor parte de los bienes necesarios para el sustento del hombre, por tanto es muy grande su interés por las utilidades que encierra". Son pa-



labras de Ibn Luyun, agrónomo almeriense del siglo XIII, que pretenden reflejar la importancia que los árabes dieron a las producciones del campo, y del aprovechamiento de los alimentos, para obtener beneficios. De la cocina árabe hay importantes testimonios antiguos, procedentes de muy diversos países, pero merecen la pena destacarse los escritos de los españoles, como el de Ibn-Al-Jatib, nacido en Loja en 1313 y el del almeriense Al Arbuli, que escribió un interesante "Tratado nazarí sobre alimentos". Los dos son nexos de unión entre las sugerencias culinarias de Averroes, que ya recomendaba el aceite de oliva para freír los huevos y las opiniones de los mejores cocineros, históricamente casi nunca franceses, aunque los más modernos ya se han convencido, y casi siempre españoles e italianos.

Hoy no cabe duda de que el aceite de oliva es la grasa más perfecta, desde muchos puntos de vista, pero sobre todo desde el culinario. Aporta aromas y sabores y refuerza los que tienen otros ingredientes. Es la más natural, la única que se puede obtener sin calentamiento, ni uso de disolventes y la única, aunque también empieza a obtenerse aceite del aguacate, que procede de una fruta.

EL ACEITE DE OLIVA Y LA SALUD

El uso del aceite de oliva ha recorrido una parte importante de nuestra historia. Algunas de sus aplicaciones han perdido interés porque la técnica ha superado su utilización, en otras sigue siendo de gran importancia y como se le van descubriendo nuevas cualidades, que hacen que se revalorice el concepto que de él se tenía, se ha procedido a emplearlo en nuevas especialidades. Es el caso de sus virtudes nutricionales y de las diferentes aplicaciones que tiene en la curación de algunas enfermedades y sobre todo en la prevención de otras, que son precisamente aquellas que suponen en la actualidad una amenaza mayor.

Hipócrates recomendó el jugo de aceitunas frescas para curar enfermedades mentales y Averroes prescribió "*una cucharilla de aceite puro para los niños, los ancianos y para freír huevos*" y Galeno y Dioscórides también ensalzaron sus virtudes. La más antigua aplicación fue seguramente con aceite puro, en el tratamiento de afecciones cutáneas, pero muy pronto se empleó también en la elaboración de bálsamos y ungüentos. Después emplastos, linimientos y cataplasmas fueron remedio empleado para combatir las molestias ocasionadas por quemaduras, durezas de la piel, otitis, heridas, torceduras y luxaciones, en cuya composición era obligada la presencia del aceite de oliva.

Se utilizó en purgas, laxantes, lavativas y eméticos, con hierbas, mirra, aloe, extractos, en medicamentos mágicos, recomendados por curanderos y en fórmulas magistrales de los

más afamados galenos. Con aceite se abría el apetito, se facilitaba el funcionamiento del hígado y de la vesícula biliar (siendo considerado un magnífico colagogo y colerético), hace muchos años que ya se utilizaba para defenderse del infarto de miocardio y con estas pócimas, se intentaban curar casi todos los males del cuerpo y algunos de los del espíritu.

Hoy sigue siendo excipiente y principio activo de contrastados medicamentos y, sobre todo, se le han descubierto propiedades positivas para el funcionamiento del sistema digestivo, del cardiovascular, en la prevención de la arteriosclerosis y trombosis, en el metabolismo de los hidratos de carbono, en la prevención y tratamiento del cáncer, en alteraciones del sistema inmunitario, en el metabolismo de los huesos, en la absorción de minerales, en problemas dérmicos, en enfermedades degenerativas del sistema nervioso y en la regulación de los procesos oxidativos celulares.

No hace muchos años se ha demostrado que el aceite de oliva tiene efectos positivos en el metabolismo debido a su composición equilibrada en ácidos grasos, al alto contenido monoinsaturados (ácido oleico) y a los componentes antioxidantes presentes en la fracción no saponificable (vitamina E y compuestos fenólicos).

La experiencia, basada en investigaciones científicas, ha dado la razón a las suposiciones fundadas de la medicina de las culturas mediterráneas, porque se han demostrado las razones por las que el aceite de oliva ha tenido siempre una incidencia positiva en enfermedades variadas, porque allí donde ha formado parte de la dieta, la incidencia de las más graves enfermedades crónicas está entre las más bajas del mundo, lo que supone que las expectativas de vida están entre las más altas y que dentro de veinte años, según un estudio canadiense España será el país en el que se vivirá más. En consecuencia, la Dieta Mediterránea, que tiene su pilar más importante en el aceite de oliva se ha tomado como un modelo saludable a seguir.

DE ABASTECEDOR DE GRANELES A LÍDER MUNDIAL DEL MERCADO DEL ACEITE

La organización del sector olivarero y la exportación era aceptable desde el principio del siglo XX hasta que estalló la Guerra Civil. Italia era el principal comprador que a su vez en considerable proporción lo exportaba sobre todo al resto de Europa y a Estados Unidos, pero también se hacían exportaciones directas a los países hispanoamericanos y durante la I Guerra Mundial a los países europeos. Empresas catalanas y andaluzas abrieron mercados y se convirtieron en importantes industrias exportadoras. Aunque predominaban los granos, era considerable el mercado de aceites envasados en latas bien diseñadas. Carbonell, Sensat, Salgado, Ibarra y al-



gunas otras, que han llegado hasta nuestros días, se consolidaron en aquellos años como empresas aceiteras prestigiosas. Algunas empresas italianas atraídas por las expectativas favorables se asentaron en España, sobre todo en Sevilla y Málaga, abriéndose importantes expectativas para el olivar español. En los años 30 del pasado siglo Andalucía se convirtió otra vez, porque ya lo había sido en la época romana, en una potencia aceitera con producciones de una gran calidad y una importante diversidad a costes muy moderados.

La guerra hizo fracasar el intento de convertirnos en potencia oleícola. Aunque el aceite de oliva cubrió una parte importante de las necesidades alimentarias de los españoles, que habitaban en las zonas productoras, que recurrían a diversificar el uso de los pocos alimentos existentes y especialmente al pan con aceite y sal, a veces con azúcar y más raramente con pimentón, el aceite de oliva español perdió prestigio internacionalmente. Italia nos superó con claridad en imagen y muchos años en producción. Los olivares españoles se abandonaron en gran parte de la península, la calidad dejó de cuidarse y en las almazaras se atrojaban las cosechas, dando lugar a olores desagradables en las zonas productoras y a un exceso de alpechín, que contaminaban nuestros ríos y a veces nuestros campos.

Por aquellos años, e incluso bien avanzado el siglo XX, la ciencia médica quizás influenciada por investigaciones norteamericanas, hicieron ver a los consumidores que era mucho mejor el aceite de semillas, porque tenían más ácidos

grasos poliinsaturados, que eran (hoy ya no) muy apropiados para disminuir los niveles de colesterol. Salvo excepciones el aceite de oliva se exportaba y se comercializaba en el interior en graneles, o como mucho en botellas de plástico muy similares a las que se empleaban para envasar la lejía. Por si fuese poco era frecuente mezclar el aceite de oliva con los de semillas, sobre todo con el de soja, con el pretexto de que tenían menos acidez, que freían mejor o que de esta forma se suavizaba el sabor.

En estas circunstancias en 1981 se produjo el síndrome de la colza, debido a la adulteración del aceite de oliva con el de esta semilla, que se importaba para, desnaturalizada, emplearla en industrias metalúrgicas. Estábamos a punto de entrar en el Unión Europea y nuestro papel en el mercado aceitero se limitaba, casi exclusivamente, a exportar nuestros excedentes a Italia y a que nuestro consumo de aceite de calidad solo fuese posible, y no siempre, por los productores o por los que tenían suficiente capacidad adquisitiva para comprar aceites muy especiales, casi siempre muy bien envasado en lata. Por si fuese poco el consumo de aceites refinados era mucho mayor que el de los vírgenes y estuvimos próximos a perder nuestras tradiciones culinarias, porque se impusieron los aceites de semillas, las mezclas y los refinados en detrimento del aceite de calidad.

Las propiedades nutricionales, los efectos positivos en la salud, el reconocimiento de sus cualidades gastronómicas y la mejora de la calidad han hecho que la imagen, y en conse-

Actualmente treinta países producen aceite de oliva, aunque con cierta tendencia a aumentar. En España se obtiene aproximadamente la mitad y en el siguiente, que es Italia, alrededor de la sexta parte de media, (según las previsiones para la campaña 2018-19 de un total de 3 millones de toneladas nosotros produciremos 1,55 millones, e Italia en donde se prevé mala cosecha solo producirá 350.000 toneladas

cuencia la demanda, del aceite de oliva se haya incrementado de una forma considerable. En estas circunstancias nos hemos convertido en dominadores del mercado, aguantando la presión de la competencia creciente de otros países como China, Estados Unidos, Argentina o Australia.

Los modernos métodos de producción se imponen en el mundo, que aspira a alcanzar un determinado nivel, pero al mismo tiempo el mercado pide aceites ecológicos, sin contaminantes que adulteren sus beneficiosas propiedades. Las dos cosas son difícilmente compatibles, especialmente si se intentan en lugares que geográficamente, no son los más indicados para el desarrollo vegetativo del olivo. La región natural y climatológicamente más favorecida, que es la Cuenca Mediterránea, que tiene una clara ventaja productiva, por lo que es de esperar que en ella se siga produciendo la mayor cantidad de aceite de oliva y el de más calidad.

EL SORPASSO AL MERCADO ITALIANO

Actualmente treinta países producen aceite de oliva, aunque con cierta tendencia a aumentar. En España se obtiene aproximadamente la mitad y en el siguiente, que es Italia, alrededor de la sexta parte de media, (según las previsiones para la campaña 2018-19 de un total de 3 millones de toneladas nosotros produciremos 1,55 millones, e Italia en donde se prevé mala cosecha solo producirá 350.000 toneladas.

Durante muchos años España era el país que exportaba más graneles, sobre todo a Italia y el país alpino el que más aceite envasado exportaba, para lo que necesitaba recurrir al aceite español, para después poderlo vender en confecciones muy bien presentadas. Se puede afirmar que mientras España exporta cada año las dos terceras partes de su producción, Italia produce una cantidad inferior a la que consume, por lo que el balance de su mercado exterior es desfavorable en cantidad de litros. Pero no es lo mismo en cuanto a valor monetario, porque nosotros todavía vendemos "barato" e Italia vende "caro".

Las cosas están cambiando, porque nuestra venta de graneles al exterior tiende a disminuir, al mismo tiempo que proporcionalmente se incrementa la de envasados. La razón hay que buscarla en la mejora sustancial en la calidad de nuestros aceites, de lo que se ha percatado el mercado internacional. Nuestro principal cliente sigue siendo la Unión Europea (aproximadamente el 70% del total) y sobre todo Italia, que aunque demanda aceite sin envasar ya tiene, en algunos de sus comercios más especializados, algunas de las marcas españolas que triunfan en el mercado mundial, seguramente debido a las muy buenas calificaciones, algunas veces la máxima, (Castillo de Canena, Marqués de Griñón, Oro del Desierto, etc.), que ha concedido la revista *Flos Olei*, editada en Roma por el periodista Marco Oreggia, que refleja el criterio de un panel de cata, en el que todos los miembros son italianos. Francia Reino Unido, Holanda, Bélgica y en general todos los países de la Unión Europea, con la casi única excepción de Alemania, que sigue siendo fiel al italiano, han convertido a nuestro aceite en el más comercializado.

Se han abierto nuevos mercados, sobre todo orientales. China, Japón e Indonesia son buenos clientes y como dato significativo a este último país hemos aumentado en los últimos cinco años en un 177% la cantidad y en 241% el valor.

Es evidente de que aunque se mantiene la idea de que el aceite de oliva *made in Italy* es el que domina el mercado, la realidad es que se ha materializado el *sorpasso* a un rival al que hay que reconocerle el mérito de haber sido el más importante promotor de este producto en el mundo.

España es líder de producción mundial y máximo exportador, pero es importante que nos convenzamos de que la calidad del contenido y la presentación es fundamental para consolidar el mercado, porque aunque los graneles están en recesión, todavía exportamos una cantidad considerable de aceite envasado en garrafas. Hay que cuidar la calidad, porque todavía nos queda bastante camino por recorrer, que debe llevarnos a consolidarnos y destacarnos como líderes de la producción y de la exportación de aceite de oliva virgen extra. ■