

El olivo

EL ÁRBOL SAGRADO

Símbolo de los pueblos mediterráneos, el olivo ha sido en muchas culturas árbol sagrado. De fácil labranza, resistente a la sequía y a los suelos calizos, tolerante con la salinidad y amigo de la luz, el olivo es uno de los cultivos tradicionales más antiguos de Europa. *Texto: Mónica Ramírez*

Si buscamos los orígenes del olivo, nos daremos cuenta de que no existen teorías que determinen con exactitud su lugar de procedencia. Así como en algunos documentos se afirma haber encontrado indicios de su existencia en Asia Menor otros constatan que es en la antigua Mesopotamia –lo que sería aproximadamente, hoy día Siria e Irán– donde se establece su punto de partida.

Fueron los fenicios y los romanos quienes se encargaron de introducir el olivo en la península ibérica pero serían los árabes quienes enriquecerían por un lado, el paisaje, con diferentes variedades de este árbol y por otro, la lengua con términos como az-zait –aceite, en árabe significa jugo de olivo–, aceituna o acebuche.

Su prestigio e importancia ha venido dado quizás porque de él se ha aprovechado todo: con su tronco se fabricaron cetros de reyes, con su hojas co-

ronas, se tomó su fruto como alimento y su aceite no sólo se ha destinado a productos de belleza sino también a lumbre. No en vano son varias las civilizaciones que han considerado el olivo como un árbol sagrado y varias las referencias que se encuentran que así lo demuestran. Existen indicios de ello por ejemplo en la cultura egipcia –en la tumba de Tutankhamon–, en la judía o en la griega en la que se castigaba con el destierro a aquel que se atrevía a dañar o talar el tronco de un olivo.

Proceso de elaboración

A la hora de obtener el aceite hay que tener presente tres factores fundamentales: recoger el fruto cuando esté en un momento óptimo de maduración –por regla general en el envero–, utilizar un método que dañe lo menos posible la aceituna y una vez recolectada, transportarla rápidamente a la almazara para que comience su molienda.

Los métodos que normalmente se utilizan para recolectar la oliva son tres: manual –al que también se ha llamado ordeño o a mano con rasquetas–; el vareo, en el que se utiliza una vara que golpea las ramas y facilita que el fruto caiga sobre una lona ya preparada en el suelo y por último, el sistema de vibración en el que una máquina abraza el tronco y lo sacude levemente para que sus aceitunas caigan. Según los expertos el método ideal es el del ordeño. El tercer método es uno de los más utilizados, las máquinas cosechadoras o vibradoras –como suelen llamarse– normalmente llevan una lona, llamadas paraguas debido a su forma, que recogen el fruto sin que éste apenas sufra, no caiga al suelo y pueda ser trasladado rápidamente a la almazara.

Una vez en la almazara el fruto es lavado con agua, seleccionado, molido, prensado y decantado. Para mantener el aceite en condiciones óptimas es imprescindible guardarlo en un lugar fresco, alejado de la luz, del aire y de la humedad.

Para mantener el aceite en condiciones óptimas es imprescindible guardarlo en un lugar fresco, alejado de la luz, del aire y de la humedad.

Para mantener el aceite en condiciones óptimas es imprescindible guardarlo en un lugar fresco, alejado de la luz, del aire y de la humedad.

La cata del aceite

Hasta hace bien poco las catas de aceite se hacían con unos pequeños vasos os-

curos –normalmente azules– para evitar que el aspecto de algunos aceites sin filtrar pudieran influir en la opinión del catador. Pero recientemente esto ha empezado a cambiar y en algunas catas se valora su color y se incluye como una característica más en la ficha del producto. Tanto es así que Riedel está fabricando un vaso especial transparente para este tipo de catas.

Antes de iniciar la degustación tomaremos el vaso entre nuestras manos para calentar el líquido –algunos especialistas comentan que la temperatura ideal para catar ronda los 28º–. Unos minutos serán suficientes. Si el aceite está en óptimas condiciones es normal que su aroma nos recuerde al fruto del que proviene –por ello normalmente se alude a él como aroma a frutado, que no afrutado–, con notas de almendra o manzana. Algunos catadores también hablan de otro tipo de aromas como tomate, pimienta... y otros similares a los que podríamos encontrar en los vinos, aunque en esto no están de acuerdo algunos especialistas quienes niegan que existan según qué matices aromáticos en los

aceites. En cuanto al apartado en boca, es normal encontrar adjetivos que hagan alusión a su frescor, amargor, su dulzor y su picor, aunque en contadas ocasiones observaremos que algunos expertos hablan también de densidad.

En las catas basta con un sorbo de líquido que se pasará por la boca y que finalmente tragaremos, al contrario que con el vino. Entre cata y cata es normal tomar manzana o pan para que elimine cualquier resto de aceite y nos prepare para la siguiente degustación. El color va desde el oro hasta el verde en múltiples

REVISTA ACEITE, MESA Y COCINA

Curt Ediciones, siempre a la vanguardia de las revistas especializadas, lanzó al mercado la revista *Aceite, Mesa y cocina*, una publicación dedicada exclusivamente al sector y donde uno puede encontrar información tanto de restaurantes, como de catas, de variedades de aceituna, denominaciones de origen y de empresas del sector.



MARQUES DE VALDEZA. La Canaleja, S.A. (Badajoz). **Variedad:** Hojiblanca, arbequina, picual y morisca. **Nariz:** Frutado con notas de hierba fresca y almendras. **Boca:** Ligero amargor con notas picantes. **P.V.P.:** 13 €

tonalidades. Se dice que si éstas son oscuras pertenecen a aceites frutados y ligeramente amargos porque corresponden a aceitunas que aún no han completado su proceso de maduración y que los más dorados pertenecen a aceites más dulces, obtenidos de frutos de cosecha más tardía. Como todas las generalidades pueden haber excepciones y no hay que tomarlo como regla.

A pesar de los siglos de tradición que el zumo de oliva arrastra consigo, no es sino ahora que este producto ha alcanzado el prestigio y el valor que merece, no en vano son muchos los cocineros que escogen un tipo de aceite en función del plato y sus ingredientes. Esto es así porque el aceite puede obtenerse de diferentes variedades de aceitunas y, por tanto, gozar de diferentes características. En función de ellas combinará mejor con unos alimentos u otros. Del mismo modo que escogemos el vino más adecuado para según que platos así se hace con el aceite.

Las variedades más conocidas

De los más de 200 tipos de aceitunas

que se cultivan en España sólo unas 24 son utilizadas en la elaboración del aceite: arbequina, cornicabra, empeltre, hojiblanca, lechín, manzanilla cacereña, manzanilla sevillana, picual, picudo o verdial son algunos ejemplos de las más conocidas.

Arbequina. Su nombre proviene del lugar de donde procede, Arbeca, municipio catalán. Siendo así no es extraño que esta variedad se encuentre, principalmente, en Cataluña donde posee más de 50.000 ha de cultivo. A pesar de ello también podemos encontrarla en zonas como Aragón o Andalucía. Su forma es totalmente esférica y es una de las más pequeñas.

Cornicabra. La segunda más importante en la elaboración de aceites, debe su nombre a la forma de su fruto, como un cuerno. Su lugar de procedencia es Mora de Toledo y podemos encontrar su cultivo en Toledo y Ciudad Real.

Empeltre. Es una de las variedades más antiguas y su nombre posiblemente proviene del término catalán *empelt* -injerto- debido a que se cree que esta aceituna se injertó sobre otras variedades. Es

propia de Aragón concretamente de Zaragoza pero su cultivo se extiende desde La Rioja hasta Tarragona. Es ligeramente alargada y abombada en el dorso.

Hojiblanca. Cordobesa de nacimiento, esta variedad toma su nombre del color blanquecino de su hoja. Podemos encontrarla también en Málaga. Es alargada.

Lechín. Su procedencia se sitúa entre las andaluzas Córdoba y Sevilla aunque su cultivo se extiende por Granada y Cádiz también. El nombre se debe al color "lechoso" de su carne.

Manzanilla. Existen dos: la que se encuentra en Extremadura -y se conoce como manzanilla cacereña- y otra en Sevilla -conocida como manzanilla sevillana-. Ambas se utilizan tanto para la elaboración de aceites como para servir en mesa, donde son muy apreciadas y habituales.

Picual. Es una de las más extendidas y una de las más importantes. Su término alude a la forma de esta aceituna, en forma de pico. Representa el 50% de la producción nacional y el 20% de la internacional. Su cultivo se concentra en Jaén

aunque también la encontramos en Córdoba, Málaga, Granada, Ciudad Real y Badajoz. Dicen de ella que es ideal para cocinar.

Picudo. También llamada carrasqueña o pajarerero, es frecuente en Córdoba -donde es muy emblemática-, Granada, Málaga y Jaén. Además de para la elaboración de aceite está aceituna también se destina a mesa.

Verdial. Malagueña de procedencia, esta aceituna normalmente se mezcla con otras -habitualmente la hojiblanca- en la elaboración del aceite. 