

El Olivo

El Olivo cuyo nombre científico es "*Olea europaea*", pertenece a la familia botánica de las "*Oleáceas*" dentro del orden "*Ligustrales*". También llamado "*Olea hispaniensis*", ya que los romanos, lo denominaron "*Arbor de Hispania*". Son árboles de crecimiento lento. Alcanzan unos 15 m de altura, con **copa** ancha y **tronco** grueso, retorcido y a menudo corto. Destaca su gruesa cepa en la que el árbol almacena material de reserva. Es característico la emisión de retoños que garantizan la supervivencia del árbol. Por esto en la antigüedad se consideraba un árbol inmortal. Muy longevo, vive cientos de años; existen ejemplares milenarios.

Corteza lisa y de color verde grisáceo de joven, se torna rugosa y agrietada con el tiempo, cambiando a un color gris plateado.

Hojas opuestas, estrechas y alargadas entre 2 y 8 cm, ligeramente puntiagudas, de color verde azulado brillante por el haz, más blanquecinas por el envés debido a la densa pelusa que las cubre para protegerlas del frío y del calor intensos. Con un peciolo o "rabo" muy corto. De hoja perenne, mantiene sus hojas durante todo el año, cada hoja dura unos tres años.

Con **floración** muy abundante, en ramilletes o racimos llamados panículas, entre 10 y 40 florecillas cada uno. Flores bisexuales, autopolinizantes, pequeñas, redondas, de color blanco divididas en cuatro piezas o pétalos. La floración se produce en primavera al alcanzarse unas temperaturas de unos 18°C. Desprenden una fuerte fragancia.

El fruto; la aceituna, es una "*drupa*" o fruto con semilla interior leñosa, rodeada de una capa carnosa y succulenta, de 1 a 3,5 cm de largo, de forma redondeada, de color verde al principio que va tornándose amarillenta, violácea, hasta adquirir un color negro-morado en su madurez. La aceituna comienza a madurar en otoño y se recolecta en invierno. De este fruto se obtiene aceite, entre un 10 y un 25 % de su peso.

HISTORIA:

El olivo silvestre o "Acebuche" antecesor del olivo actual se podía encontrar por toda la cuenca mediterránea y el oriente medio. También llamado "oleastro" u "olivo bordizo" es un olivo de menor tamaño, de porte arbustivo tipo matorral, espinoso y de frutos pequeños, poco útiles para el hombre. Si bien existen indicios de que en los primeros asentamientos sedentarios del hombre ya se tomaban aceitunas como alimento.

No está claro el lugar ni el momento del inicio del cultivo del olivo y de la extracción de aceite. Una teoría sostiene que fue algo simultáneo y en varias regiones a la vez donde con el comienzo de la vida sedentaria y el inicio de la agricultura comenzó el aprovechamiento del olivo silvestre y sus frutos iniciando entonces un proceso de selección de ejemplares con mejores frutos. Otra teoría afirma que los primeros olivos cultivados procedían de una hibridación entre olivos africanos y orientales, con frutos más grandes y carnosos. Estos frutos fueron rápidamente utilizados por los habitantes de la Anatolia (Turquía) hacia el 5000 A.C.. De ahí fue lentamente expandiéndose hacia el mediterráneo.

Lo cierto es que su cultivo se encuentra ligado a los orígenes de las principales culturas mediterráneas de la antigüedad; asirios, egipcios, fenicios, griegos.

En Palestina la tribu de los Filisteos ha dejado vestigios de grandes estructuras dedicadas a la extracción de aceite. Las aceitunas eran machacadas con morteros de piedra hasta convertirlas en pasta, que una vez en recipientes, hechos con ramas de olivo entrelazadas, se prensaban con grandes piedras.

Las primeras referencias documentales proceden de una tablilla "miónica" (Creta) hacia el 2500 A.C.. Desde Creta el aceite de oliva se exportaba a Egipto donde se utilizaba en alimentación, cosmética e iluminación. Ramas de olivo aparecen en las tumbas egipcias como coronas y collares.

En la antigua Grecia su importancia era tal que estaba protegido por severas leyes; el hombre que arrancase más de dos olivos podía ser castigado a pena de destierro y confiscación de todos sus bienes. La mitología griega cuenta como, en la disputa de la ciudad de Atenas por los dioses Atenea y Poseidón, Zeus decidió conceder la metropoli a aquel que realizase el regalo más valioso para la humanidad. Poseidon regalo un estupendo caballo, fuerte, veloz, capaz de ayudar a los hombres en su trabajo. Atenea presento a la ciudad una pequeña ramita de olivo. Poseidon se creía ganador de la ciudad hasta que Atenea explicó las cualidades de tal regalo; el olivo viviría largos años, dando frutos sabrosos con los que alimentarse y de los que podrían extraer su jugo, con el que podrían sazonar comidas, aliviar heridas, dar fuerza a su organismo y alumbrarse en la oscuridad. Zeus, sin dudar, concedió la soberanía de la ciudad a Atenea. El olivo también fue símbolo de fertilidad, paz y victoria.

El "*Mare Nostrum*" era un hervidero de naves que comerciaban por todas sus riberas. En la Península Ibérica; los griegos, con su colonia de Ampurias (Gerona), comerciaban por las costas de Cataluña y Murcia con los Iberos. Los Fenicios hacían lo propio con los Tartessos en sus colonias de Gades

(Cádiz) y Malaca (Málaga). En ese intercambio de mercancías y conocimientos, el olivo y su aceite, así como sus métodos de cultivo y extracción, fueron protagonistas sin duda.

Aunque a la llegada de los romanos ya se encontraron extensas plantaciones, sobre todos en los valles de los principales ríos (Guadalquivir y Ebro), son éstos los que impulsaron definitivamente el cultivo del olivo dándole una importancia capital. El aceite de "*Hispania*" gozaba de gran estima y para fomentar sus transacciones, los emperadores suprimieron los tributos públicos a todos aquellos que se dedicaron al comercio del preciado líquido. El transporte hasta la capital de Roma, realizado por los "*navi oleari*", llegó a ser de tal magnitud, que existe una colina artificial el "*Monte Testaccio*", formado por los fragmentos de las ánforas aceiteras acumuladas. Cada región exportaba su producto en modelos específicos de ánfora. Entre las más notables se encontraban las Dressel 20 originarias de la provincia "*Bética*".

Continuará.....