

La
Semana 
Vitivinícola

Aceite

Suplemento Mensual del Sector Olivícola

3 de diciembre de 2011 / Nº 12



Caracterización de materiales de olivo: Piñonera

El precio de la hectárea de olivar cae un 4,6% de media en 2010

Edita

La Semana Vitivinícola, S.L.

Dirección

Salvador Manjón Estela
direccion@sevi.net

Jefe de Redacción

Vicente Escamilla
vescamilla@sevi.net

Asesores técnicos:

Isabel López-Cortés

Traducciones

Laura Gómez

Dirección comercial

Fernando Manjón
comercial@sevi.net

Publicidad

Editorial y Vino S.L.

Informática

Sergio Delamo
sdelamo@sevi.net

Diseño gráfico

Amparo Manjón
amanjon@sevi.net

Librería

Jesús Espuig
libreria@sevi.net

Maquetación

Editorial y Vino S.L.

Redacción, publicidad y suscripciones

Edificio Albufera Center.
Plaza Alquería de la Culla, 4.
Despacho 1007. 46910 Alfafar
(VALENCIA)
Tels. 963 749 500 - 902 430 229
Fax 963 749 561
Emp. Períod. Ind. núm. 80
ISSN 0037-184X
Exclusiva Publicidad-Medio-
núm. 419
Depósito legal: V.181-1958 -
CIF: B97297055

<http://www.sevi.net>
semanavi@sevi.net

La publicación de artículos en esta revista no implica el que

La Semana Vitivinícola comparta los criterios de sus firmantes ni se responsabilice de su contenido. Prohibida la reproducción total o parcial de los artículos e informaciones publicadas a menos que se cite la procedencia.

Impresión

Jopuve 2003, S.L.

354 Editorial

Economía

- 359** Situación del mercado a 31 de octubre
SeVi
- 360** El COI estima 3,1 millones de toneladas en 2011/12
SeVi
- 363** Consumo de aceituna en España, Marruecos y Turquía
SeVi
- 365** El olivar roza los 2,6 millones de hectáreas en España
SeVi
- 366** El precio de la hectárea cae un 4,6% en 2010
SeVi

Comarcas

- 367** La sequía podría mermar el aceite de La Rioja
José Lumberas
- 371** La producción en CLM bajará entre un 4 y un 6%
Elisa Laderas

Congresos y simposios

- 373** Jornada "Tendencias en el sector del Aceite de Oliva"
SeVi

Salones

- 374** Madrid acogerá la primera World Bulk Oil Exhibition
SeVi

Historia

- 375** La aceituna de mesa, su uso y su adobo
Domingo C. Salazar-García
- 378** Historia de la recolección de la aceituna
SeVi

380 Mercados

383 Mundo Aceite

Foto portada: Sembradora de olivos (MEC)

Más información en www.sevi.net

La aceituna de mesa, su uso y adobo en la historia (y II)

El aceite y la aceituna fue un alimento importante en la Hispania islámica y durante el Bajo Imperio Romano

POR DOMINGO G. SALAZAR-GARCÍA
Licenciado en Historia y Medicina

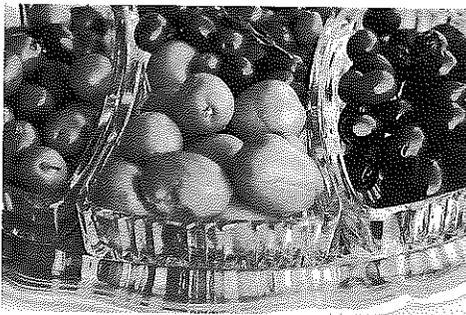
En España la presencia de olivares en el entorno de Sevilla y Córdoba, así como el consumo de sus frutos se menciona en *De bello hispánico* (siglo I a. E.) El aceite y la aceituna fue un alimento importante en la Hispania islámica como lo fue Bajo el Imperio Romano.

Columela (siglo I) estableció y recogió también distintas formas de adobo como por ejemplo las siguientes:

"Las aceitunas pausias o las orquiteas y en algunas zonas aún las nevias se preparan para las mesas de los convites. Estas conviene cogérlas a mano y tiempo sereno, verdes o empezando a poner negras, pero no estén todavía muy maduras, añadir sal tras elegirías, ponerlas en mimbres, añadir más sal, y dejarlas así por treinta días sudar y echar fuera todo el alpechín que tengan: después echarlas en un tinajón aseándolas, quitándoles la sal con una esponja, y por último echarlas en ánforas llenarlas de sapa o arrope cubriéndolas con haces de hinojo que las mantenga sumergidas". Menciona también otras formas de manejo de la aceituna como son: "Adobar con tres partes de arrope o de miel y una de vinagre, otros hacerlo solo con dos partes de miel y una de vinagre. [...] Cuando negras se salan y se manejan igual pero se les añaden semillas y hojas de lentisco". (Actualmente se suelen emplear hojas de algarrobo con el mismo objetivo, endulzar o evitar el amargor de la aceituna).

Habla también Columela (s. I) de adobos con semilla de anís maduro, tallos e hinojo en trozos o picado, empleando también timos (tomillos?). Normalmente recomienda mantener unos cuarenta días en adobo con sal, limpiando después los recipientes de alpechín y las aceitunas de salmuera y sigue: "Otra forma es rajando la aceituna por dos o tres partes con una caña verde y tenerlas tres días en vinagre: limpián-

dolas el cuarto día y almacenarías en orza con fondo de apio y ruda, puede añadirse luego ajo o cogollos de laurel en el arrope preparado de nuevo, comiéndose después a partir de 20 días". Son estas preparaciones que aún se hacen hoy en algunas localidades del Mediterráneo.



Los conventos jugaron un papel importante en el mantenimiento del olivar en España.

También Columela (siglo I) indica cómo preparar pasta de aceituna (*sampsá*) hoy de nuevo de moda en los denominados pates de aceituna. Estos pates también fueron empleados en el siglo XI como alimento como indica Abúr I Jayr.

Los visigodos, sin duda por su origen europeo, no apreciaban el consumo ni de la aceituna ni del aceite pero mantuvieron el cultivo del olivo por motivos sacros, manteniendo olivares en los atrios de las iglesias.

Desde la caída del Imperio Romano (s. IV) el olivo se cultivó en conventos y burgos fortificados. Los Benedictinos al igual que otros órdenes retomaron las plantaciones de olivo y recibieron numerosas donaciones de olivos que mantuvieron.

En la época visigoda ya romanizada se dividió la Ibérica en dos zonas por la influencia de las dos reglas monacales la regla de San Fructuoso con regímenes alimenticios monacales de cereales aves y carne de

rebaños de influencia goda y la Regla de San Isidoro de base grecorromana con regímenes alimentarios de verduras, legumbres, cereales y aceite de oliva casi como única grasa.

En el Mediterráneo el aceite era la grasa de la gente civilizada y las mantecas y mantequillas la grasa de los bárbaros del norte.

Consumo en la población musulmana

Respecto al consumo de aceitunas y aceite en la población musulmana desde las primeras invasiones y hasta el siglo XV dan cuenta los escritos de Abú-Zaccaría (siglo XII) y diversos recetarios que mencionan el uso de aceitunas como aperitivo y como ingrediente de muchos platos.

En los inicios del Islam (700 d. E.) y posiblemente antes los países del este del Mediterráneo consumían abundantes y variados tipos de aceitunas en los desayunos, costumbre que se mantiene actualmente muchos países del Oriente Medio.

El Islam trajo de nuevo a la península la tradición del uso del aceite como conservante y como base para la cocina y las aceitunas como alimento junto con las almendras, los higos, dátiles, uvas secas y pescado en adobos.

Maimónides (1135-1204) habla del uso del aceite para curar enfermedades de la piel y picaduras de muchos de los animales venenosos, habla también del uso de ofacino (aceite de agua o de primera extracción) que con caldos extraídos de la albahaca (*al-habaq*), del alelí (*al-jirí*), del mirto (*al-raytran*), de la anémona, del jazmín, de los lirios, de las malvas y del clavel estimulan los sueños, las fantasías y el olfato, recomendando "tomar este ofacino adobando aceitunas secas y otros manjares".



Las aceitunas estaban en la base alimenticia de la España islámica.

En la Edad Media, el *Tacuinum Sanitatis* (siglo XIV) atribuye a las aceitunas un alto valor alimenticio y cita además [...] la aceituna negra con sequedad moderada y no completamente maduras excitan el apetito.

Juan de Mena (s. XV) indica que los monarcas castellanos al invadir las tierras de moros talaban el arbolado especialmente los olivos, base del alimento del enemigo concretamente escribió: "entrar por la vega, talando olivares, tomando castillos, ganando lugares [...]".

En nuestro país existen numerosas referencias técnicas más recientes (siglo XVIII y XIX al empleo de las aceitunas en la dieta tanto de aperitivo como de postre pero también el uso de aceitunas como alimento es mencionado en la literatura del siglo XVII (Lope de Vega, Vélez de Guevara, Sanz del Castillo).

Rojo (1840) en su "Arte de cultivar el olivo" y en su capítulo XVII incluye un apartado que titula "Del adobo o aliño de las aceitunas".

En este apartado después de recomendar coger la aceituna verde o cuando empieza a mudar en morado indica "la aceituna dura se quebranta con un golpe fuerte y se echa en agua que se le renueva una o dos veces al día: si se emplea agua caliente hasta que salga clara y sin sabor amargo, luego se le echa pimienta molida con ajos y orégano y una vez sazonadas ya pueden comerse en veinticuatro horas. Cuando se han de gastar pronto se les añade vinagre, naranjas o limones agrios en pedazos, pues con esto duran veinte o treinta días, si se quieren conservar más se substituyen los agrios por hojas de lentisco y algarrobo". Este tipo de elaboración lo considera como el más habitual en su época.

También describe otras tres formas de preparar las aceitunas, estas son "Aceitunas rajadas, con tres o cuatro cortes de arriba á bajo para que, se endulcen y se adoban después con sal, tomillo, salsero, hinojo, laurel y naranjas o limones agrios; preparadas de este modos se pueden comer al segundo día o mejor una semana después y duran noventa días".

"Aceitunas enteras, se limpian y se ponen en tinaja con fondo cubierto de espliego o alhucema y hojas de limón, se llena media tinaja de aceitunas, echarse otra muñeca con espliego y hojas, acábase de llenar de aceitunas y cubrirse con otra muñeca y hojas, se añade agua-sal y se cubren con sal y estopa cardada para que no caiga porquería, así se dejan cuatro, seis

y ocho meses, al cabo de los cuales se podrán comer. Las que se componen de esta suerte se conservan uno, dos y tres años”.

“Aceitunas de la reina. Se cogen mudando de color las sanas se echan en lejía, manteniéndolas de doce a veinticuatro horas sumergidas con tablas en el recipiente y se lavan hasta agua dulce, entonces se echa el adobo deseado. Así las aceitunas se pueden tomar á las treinta y seis ó cuarenta y ocho horas; pero no duran tanto como las enteras; es necesario gastarlas en tres o cuatro meses”.

Según Pequeño (1879) Plinio habla del empleo de aceites de oliva dañados para la fabricación de jabones y especifica que esta fabricación se atribuye a los galos que los preparaban con grasa y ceniza, además escribió también sobre la preparación adobo y consumo de aceitunas, en concreto según este autor Plinio escribió en aquel tiempo (primeros años de nuestra era) lo siguiente: “las aceitunas adobadas ocupaban un puesto muy principal en todas las mesas, consumiéndose tanto al principio como al fin de las comidas, siendo preferidas las españolas como indica un escrito de Cicerón el cual escribía á uno de sus amigos, nombrado á la sazón pretor de España; “Mándame las deliciosas aceitunas de Córdoba”. Plinio El Joven reprocha á uno de sus convidados la falta de asistencia a un banquete dado por él, le decía “habéis dejado, sobre todo, de comer las sabrosas aceitunas que me había procurado á elevadísimo precio”.

Pequeño (1879) indica hablando de las mejores variedades que unas son para aceite y otras se reservan para adobo como por ejemplo “Alameña por la facilidad con que desprende el hueso, también se reservan muy particularmente para adobo las variedades gruesas, carnosas más o menos esféricas o pomiformes, tales como la incomparables Manzanilla, la Sevillana o Verdal (?), la Gordal y otras menos estimadas”. Este autor ya menciona el uso de Arbequina para adobos especiales en Barcelona y Tarragona. Establece también que Hojiblanca y otras más gruesas en la base, o sea en la parte por donde se insertan al pedúnculo y redondeadas son excelentes para consumirlas en verde, especificando: “las aceitunas gordas son preferibles para el adobado porque contienen más cantidad de pulpa, pero el rendimiento en aceite no está siempre en

proporción de su peso total, por lo que se prefieren para consumo”.

March y Ríos (1999) especifican que el contenido en aceite en las variedades para conserva y adobo tiene que ser lo más bajo posible.

Preparaciones actuales

Evidentemente las preparaciones industriales actuales algunas son similares, empleando soluciones de sosa durante 6 a 12 horas, salmueras más o menos prolongadas, lavados de entre 6 y 14 horas y adobos al gusto o fermentaciones diversas que necesitan entre 40 días y 6 o 9 meses.

Las industrias del encurtido preparan básicamente aceitunas verdes (sevillanas, gazpachas, cortadas, partidas, etc.) en color cambiante (tras el inicio el enverado y antes de completarse este, empleando de esta forma las variedades Arbequinas, Callosinas, etc.), así como diversos tipos de aceitunas negras naturales en salmuera, negras oxidadas (recolectadas realmente antes del inicio de color), negras secas etc. y por supuesto con una larga lista de adobos con nuevas especias (aceitunas a la India, con curry y/o *masala*, a la africana, a la japonesa (con sésamo y algas), etc. Pero también rellenas (de anchoa, de pasta de anchoa, de pimientos, de ajo, de almendra, de jalapeños y un largo etc.), en lonchas, en láminas, y otras preparaciones específicas hoy muy utilizadas (en verde o en negro) en comidas y pizzas.

Bibliografía

- ROJO, C. (1840). Arte de cultivar el olivo. Cabrerizo Imp. Valencia. El Olivo-facsímil. Ed. 520 pp.
- PEQUEÑO, D. (1879). Nociones acerca de la elaboración del aceite de oliva. Madrid. El Olivo-facsímil. Ed. 499 pp.
- HIDALGO, J. (1870). Tratado del cultivo del olivo en España y modo de mejorarlo. Madrid. El Olivo-facsímil. Ed. 325 pp.
- MARCH, L.; RÍOS, A. (1999). El libro del aceite y de la aceituna. Alianza Ed. Madrid. 458 pp.
- BRIGHIGNA, A. (1998). Le olive da tavola. Ed. Agricole Ed. Bolonia. 205 pp.
- LOUSSERT, R.; BROUSSE, G. (1980). El olivo. Mundi-Prensa Ed. Madrid. 529 pp.
- PATAC, L.; CADAHIA, P.; DEL CAMPO, E. (1954). Tratado de olivicultura. M.A.P.A. Madrid. 646 pp.