



Cochinilla del olivo. Cochinilla de la tizne. *Saassetia oleae* Olivier  
Andalucía espera elaborar 1,13 millones de toneladas de aceite

**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**

Signo Gráfico, S.L.

## 322 Editorial

### Economía

- 327** Producción internacional de aceite de oliva en 2010/11  
*SeVi*
- 328** Análisis preliminar de la campaña  
*SeVi*
- 332** Extensión de norma de la Interprofesional  
*SeVi*
- 334** España vendió todo el aceite que produjo  
*SeVi*
- 338** Avance de producción

### Comarcas

- 340** Alerta en Andalucía por la falta de lluvias  
*Francisco Acedo*  
Inquietud en Villarrubia de los Ojos por la sequía  
*SeVi*

### Extranjero

- 341** Italia prevé elaborar un 5% menos de aceite  
*SeVi*
- 342** Avances en la olivicultura uruguaya  
*Marcela Barruch*

### Historia

- 343** La aceituna de mesa, su uso y adobo  
*Domingo C. Salazar-García*

### Congresos y simposios

- 346** Jornada de Tendencias en el Sector del Aceite de Oliva  
*SeVi*

## 349 Mercados

## 352 Mundo Aceite

Foto portada: Filtro de arena en una plantación de olivos (MEC)

Más información en [WWW.sevi.net](http://www.sevi.net)

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

Es el aperitivo mediterráneo por antonomasia y han sido alimento desde los inicios de la vida del hombre

POR DOMINGO C. SALAZAR-GARCÍA  
*Licenciado en Historia y Medicina*

La aceituna, es después de las patatas fritas el aperitivo más consumido en España, evidentemente con diferencias, en este consumo, entre las distintas comunidades autónomas, tanto en la cantidad de aceituna por persona como por su tipo de preparación, como término medio se consumen 3,8 kilogramos de aceituna, en distintos tipos de aderezo y comidas, por persona y año. Pero en épocas pasadas al menos ya desde el siglo I de nuestra era la aceituna era y es el aperitivo mediterráneo por antonomasia en las mesas de patricios y nobles y ello hasta hace relativamente poco tiempo.

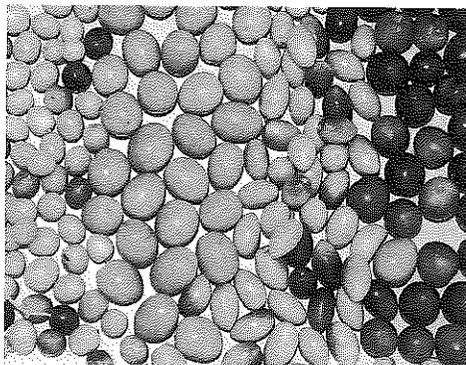
El aceite de oliva como condimento y potenciador del sabor en los alimentos es una seña de identidad mediterránea, un alimento simbólico y dietéticamente sin duda una de las grasas más recomendable, si lo es alguna.

Pero también la aceituna en sus distintas preparaciones debe ser considerada como un alimento típicamente mediterráneo.

El consumo de aceitunas españolas, griegas o turcas, pero también las italianas son consideradas como un producto de lujo en algunos países europeos, en EE.UU., en Países Árabes, en Rusia etc.

España exporta algo más del 50% de su producción de aceituna de mesa que se estima entorno a 4.708.000 toneladas al año. La producción en España está actualmente bastante estabilizada.

Es mucho lo que se ha escrito sobre el origen y la historia del olivo, pensando casi siempre en el aceite. Pero la aceituna y las hojas del olivo han sido un alimento desde los inicios de la vida del hombre en las riberas del Mediterráneo, actualmente se está estudiando el inicio del consumo, al menos esporádico, de los frutos del acebuche desde la época de los neandertales, al menos así parecen indicarlo sedi-



La aceituna debe ser considerada como parte de la dieta mediterránea.

mentos con restos humanos del Paleolítico encontrados en Bolonia y en Menton. Restos de huesos de aceituna junto a restos neolíticos han sido hallados también en diversas localizaciones en la Península Ibérica, al igual que en diversos yacimientos de la cuenca mediterránea.

## Nutrición

Al margen de la composición nutritiva de la aceituna recogida en numerosas tablas nutricionales como Favier et al (1995), Jiménez et al (1997), Mataix y Mañás (1998), Senser y Scherz (1999), etc. La composición básica de esta drupa por lo que respecta a su epidermis es rica en cutinas, celulosa, pectinas, triterpenos (alcoholes y ácidos) y triglicéridos.

Respecto a la pulpa que supone normalmente más del 75% del peso de la aceituna es rica en ácidos grasos que son mayoritariamente insaturados, unos pocos azúcares reductores (hasta el 5-6% en el caso de Gordal), fibras (celulosa, lignina, hemicelulosa, etc.) hasta el 6% en determinadas variedades, sustancias pécticas, nitrógeno protéico hasta el 1,5%, conteniendo también distintos aminoácidos como arginina, alanina, leucina, valina, lisina, prolina, treonina, ácido



Se trata de un alimento muy nutritivo.

aspártico, ácido glutámico, glicina, etc., algunos ácidos orgánicos como el ácido cítrico y también aunque en muy bajos contenidos, succínico, málico, oxálico, etc., los glucósidos amargos oleuropeina y verbascoina (el primero más abundante en variedades de pequeño calibre y el segundo más elevado en variedades gruesas) ambos al igual que sus productos de hidrólisis (ácido eleánico e hidroxitirosol que ya no son amargos) con acción antimicrobiana, esta pulpa posee también taninos, clorofila, carotenoides (pigmentos liposolubles), antocianos (pigmentos hidrosolubles), todos ellos con clara influencia en los procesos de elaboración de la aceituna de mesa.

La pulpa también contiene calcio, magnesio, manganeso, fósforo, hierro, sodio y potasio, minerales que tienden a disminuir durante la maduración a excepción del potasio y el fósforo en el que son ricas las aceitunas de mesa.

La pulpa de aceituna también contienen vitamina C entre 1,4 y 2,9 mg/100 g de pulpa y vitamina A entre 400-460 µg/100 g de pulpa.

Por lo que se refiere al endocarpio o hueso conteniendo la semilla, esta semilla suele tener entre un 22 y 27% de sustancias grasas, mientras que su parte

leñosa no llega a contener normalmente más del 1-1,4% de compuestos grasos.

### Inicio del consumo

El asentamiento humano es sinónimo de recolección y consumo cada vez más habitual de frutos, entre estos del acebuche. El inicio del consumo de aceitunas como alimento puede establecerse con certeza en el neolítico, ya que en algunos asentamientos del sur de Europa y Norte de África, este consumo se ha interpretado a partir de piedras y cuencos específicos empleados para partir y lavar aceitunas encontrados junto a restos de antiguos molinos manuales. Probablemente con anterioridad ya se recogían, para la alimentación, aceitunas de acebuches que arrastradas por torrentes y corrientes de agua ya habían perdido su amargor.

El código babilónico de Hammurabi (2500 a. E.) ya recogía y reglamentaba el comercio de la aceituna y el aceite. Los hititas y los asirios, adobaban aceitunas con hierbas y las consideraban como afrodisiacos.

En las inmediaciones del lago de Garda la aceituna y el aceite se utilizaban como alimento en la edad de bronce (1500-1000 a. E.).

Es claro que en los siglos XVIII a XII a. E. la civilización micénica consumía aceitunas como alimento muy energético denominado "elaiwas".

En las tablillas micénicas encontradas en Cnosos y Phyllos se recoge la entrada de alimento en estos palacios, en algunas de ellas se mencionan las partidas de aceituna para alimento y cocina de forma independiente al aceite.

En Macedonia se consumían de forma habitual tanto cereales molidos con aceite como trozos de pescado y carne mezclados con aceitunas que contribuían a su conservación.

El hecho histórico de la importancia del aceite en Egipto es claro, este se utilizaba desde el 2600 a. E. anormalmente procedente de Palestina y Siria ya que parece ser que su cultivo empezó muy tarde. A partir de esa época en diversas tumbas faraónicas se han encontrado, entre los alimentos que les preparaban a los faraones y sacerdotes para la otra vida, aceitunas de distintos tamaños. Ya que no podemos olvidar que Egipto cultivó el olivo al menos desde 2300 años a. E.

En Egipto se consumían hojas de olivo al menos desde la dinastía XIX (1292-1186 a. E.), estas hojas eran utilizadas como estimulantes el apetito, digestivos

y por sus propiedades diuréticas, también como regulador de tumores y quizás como regulador sanguíneo (antihipertensivo?).

Los fenicios extendieron por todas las costas del Mediterráneo la forma de preparar aceitunas con miel, con vinos avinagrados y secas en sal. Dioscórides ya menciona el comercio en gran escala que practicaban los fenicios cuando por primera vez ocuparon las cosas españolas.

En la Grecia antigua y tomado de civilizaciones anteriores, las ramas de olivo silvestre que simbolizaban la fertilidad, se consideraron como un reconocimiento a los individuos a los que se deseaba longevidad, las ramas de olivo representan la inmortalidad y la resurrección y también comenzaron a emplearse como coronas en los juegos (776 años a. E.) simbolizando la fuerza y la victoria. Las ramas de olivo han simbolizado desde entonces paz, reconciliación, sabiduría, esperanza, reminiscencias que han llegado hasta el cristianismo ya que en épocas antiguas las ramas de olivo eran consideradas como un ahuyentador del mal y la enfermedad, por lo que se colgaba en puertas y ventanas, para posteriormente ser consumido en infusiones.

Los romanos desde el siglo VII a. E. fomentaron el cultivo del olivo cuya madera se consideró sagrada la extendió el cultivo del olivo por toda la costa mediterránea desde Cartago hasta Marsella. En el norte de África el consumo de aceituna seca se fue extendiendo.

Columela (s. I) al traer a Hispania nueve variedades de olivo de Siria ya indicó lo siguiente "Posio, Regio, Orquis y Lanzadera son mejores para comer que para aceite" lo que evidentemente indica que ya en Ugarit en época romana y desde su fundación fenicia se elaboraban y se comerciaba con aceitunas conservadas para alimento al menos desde el siglo VIII a. E. pero cuyo uso debió comenzar mucho antes.

En Roma, en la época imperial (Catón siglo I a. E.) las aceitunas, la sal, el pan y el vino eran componentes básicos de la dieta del campesino pero también Petronio las sitúa en las mesas de los banquetes patricios como "gustativo" o aperitivo con presentaciones muy imaginativas variadas en color y sabores.

Dos de las primeras formas escritas de conservar la aceituna como alimento atribuidas a Difilo (siglo III a. E.) son las siguientes: "Tomar unas buenas olivas que comiencen a madurar, pero que todavía no esté negras, las cuales se golpean y quebrantan con pisón de



Los romanos fomentaron el cultivo del olivo.

madera y se echan en agua caliente, después se colocan en un cesto, se aplastan y se les agrega sal gorda, cominos y unas ramas de hinojo. Se introduce el cestillo en una cubeta con mosto y se tapa con una cubierta". Y también escribió: "Se cogen las olivas con sus pedúnculos antes de que lleguen a madurar, se lavan con agua fría, se dejan secar durante un día sobre cañizos de mimbre y pasado este tiempo se meten en vasijas de barro, se les añade sal y vinagre y se taponan los recipientes con apretados puñados de hinojo".

Si leemos con detalle esta receta no es tan lejana de nuestras formas caseras de preparar aceitunas, en realidad son muy parecidas a nuestros adobos. Evidentemente hoy las hierbas han variado y las técnicas también pero el desamargue y la inmersión en salmuera siguen vigentes y por qué no el uso de tinajas de barro también, aunque realmente los procesos de mejora han introducido otros recipientes más acordes con las tecnologías actuales como los depósitos de acero para fermentación láctica, el control fisicoquímico de las salmueras, etc.



Los adobos primitivos no se alejan mucho de los actuales.