

Olivos presentes en nuestras ciudades. Zaragoza.



Aragón, sus olivos y su aceite

Cristóbal Guerrero Peyrona
Ingeniero Agrónomo.

Verdadera satisfacción me produce como aragonés, que se me haya invitado a escribir acerca de ese árbol, compañero del hombre desde los primeros momentos en las áreas adecuadas a su desarrollo, y que ha participado en su historia y su cultura: el olivo.

El olivo es considerado en la mitología como el regalo más útil para el hombre: una rama, la transportada en el pico de una paloma, indicó el fin del diluvio y la vuelta a un mundo en orden y paz, sus ramas trenzadas, coronando al hombre, son muestra de honor y de victoria.

Su madera dura es apreciada en ebanistería y se ha unido al argot de la tauromaquia con la expresión "tomar el olivo".

La hoja de olivo es apreciada en medicina popular como hipotensor y la goma del olivo se emplea en perfumería.

Hemos podido oír su abundante presencia en la Biblia, y la relación de hechos, como los de la Semana Santa, con el "Huerto de los Olivos" y ver el uso del aceite como materia sacramental en las unciones.

El olivo también es tema presente en el arte y pintores como Durero, Goya o El Greco, lo reproducen de forma inolvidable.

El uso del aceite, aprovechando su energía luminosa y sus características de lubricante, siempre aparecerán unidos al desarrollo de la humanidad.

Antes de entrar a comentar las producciones del olivo que históricamente han enorgullecido por su calidad a Aragón, no puedo dejar de hacer al menos una referencia a que entre los árboles singulares y monumentales de Aragón siempre aparece algún olivo de dimensiones y belleza destacadas, que junto a la perennidad de su apariencia, hace válido el aserto de que lo que perdura es porque vale, al presentar longevidades entre los 500 y 1.000 años.

Un último factor positivo del olivo es su fácil presencia, con nuestro clima, en las ciudades y así no sólo la capital del Reino lo disfruta, sino que en Zaragoza está adornando las principales plazas y zonas verdes, haciendo recordar a sus moradores

otras épocas y uniendo a los niños con la naturaleza, pudiendo seguir el desarrollo de la vegetación, flores y frutos, hasta convertirse en un producto similar, al que aderezado o transformado aparece en su mesa.

En Aragón las olivas, generalmente negras, y verdes en el caso de alguna comarca productora, con su sabor dulce y su carne muy jugosa, han venido siendo famosas y apreciadas, especialmente desde el dominio árabe, utilizándose tras el aderezo para su consumo en fresco como aperitivo, en ensaladas y en otros acompañamientos.

El aceite de oliva virgen, producido en Aragón desde antes del Imperio Romano, al ser introducido el olivo como cultivo por fenicios y luego por griegos, tuvo un primer avance técnico en la dominación árabe; posteriormente se asumen a mediados del siglo XIX las técnicas de extracción francesas, que eliminaban la prensa de viga tradicional y en el final del XX se ha introducido la obtención de aceite por sistema continuo con centrifugación sustituyendo a los molinos de rulos.

La actual recomendación médica del consumo diario del aceite de oliva no ha sorprendido a los aragoneses, ya que su uso en la alimentación en el siglo XVIII alcanzaba una destacable importancia, tanto en uso directo, en aderezos de ensaladas y verduras, escabeches y platos en frío, como en fritos, rehogados y salsas, elaboración de dulces y repostería de calidad, y en conservas típicas de la cultura culinaria mediterránea.



Nueva plantación marco de regadío (riego por goteo).

Las características del aceite -fino gusto, sabor y aroma agradables, que van desde el frutado al dulce, bonita transparencia, fluidez, mínima acidez, atractiva coloración amarilla con tonalidad desde ligeramente verdoso al dorado y oro viejo, según zonas y momento de la recolección y que tiene su origen en variedades como la Empeltre del Bajo Aragón y Moncayo, o la Arbequina del Jalón, y la complementariedad de otras en muy inferior cantidad, como la Farga, Royal, Verdeña, Negral y Manzanilla, a las que se empieza a añadir la Blanqueta- son bien conocidas por los consumidores del aceite aragonés, quienes a su vez experimentan su valor alimenticio, su alta digestibilidad, la presencia de ácidos grasos no saturados y según la cátedra de Marañón, su alto valor fisiológico.

Aparte de todo cuanto queda expuesto, apuntaremos su conocido y experimentado valor terapéutico en úlceras, cólicos, alteraciones biliares y como activador del movimiento y protector cardiovascular.

Al deleite de los sentidos el consumo del buen aceite aporta salud. Aragón, como estamos viendo, dispone de este producto que debe sacar del arca y darle una denominación que

garantice sus cualidades en el proceso de comercialización, que ya en los albores de la historia de España fue origen de manufactura de ánforas de arcilla que evitaban su enranciamiento y permitían su transporte ya en el año 550 antes de Cristo.



Olivo en producción e intensificado con nueva plantación.

En oliva dedicada a aderezo, a nivel nacional tenemos 130.000 Ha., aparte de los árboles diseminados, con amplias plantaciones nuevas en años como 1994. La producción española de aceituna aderezada es de unos 217 millones de kilogramos. El olivar aragonés dedicado especialmente a aceituna de mesa, se cultiva en la provincia de Zaragoza y no supone más del 0,4% del total nacional.

El consumo español de aceitunas se mueve en torno a los 2,12 kg. per cápita al año, de los que el 72% son envasadas y el resto a granel. En los hogares se consume el 68%, el 30% en hostelería y el 2% en las instituciones.

España dedica al olivar de aceituna de almazara, sin contar los árboles diseminados, algo más de 2.200.000 Ha. con una producción media de 2.900.000 Tm. de aceituna, que dan unas 600.000 Tm. de aceite. España es, habitualmente, el principal país productor del mundo, enviándose cantidades significativas de nuestro aceite a 21 países.

El consumo anual de aceite de oliva en España es de unos 10,2 litros per cápita, con un 90% del consumo en los hogares, un 9% en hostelería y restauración y un 1% en las instituciones. Las cantidades compradas, aunque con ligeras oscilaciones en su cantidad, siempre han superado a los de otros vegetales.

La producción de aceite virgen en Aragón se centra en cerca de 125 almazaras con una personalidad jurídica mayoritaria de pequeñas cooperativas. Trabajan en el subsector unas 300 personas y de las cinco principales entidades productoras de aceite en Aragón, tres sociedades anónimas y dos cooperativas, sólo una de ellas factura anualmente más de 1.500 millones de pesetas, y las cuatro restantes se mueven entre los 100 y 600 millones anuales.

Al tratar del aceite de oliva, su calidad no es sólo una mera impresión subjetiva del consumidor que se encuentra satisfecho al haber cubierto sus exigencias organolépticas, higiénico-sanitarias, nutricionales y económicas, sino que está reglamentado por la normativa española, adoptando la transposición de la comunitaria.

En este momento se admiten en la fase de comercio al por menor, tres denominaciones para los aceites de oliva: Virgen, Refinado y simplemente Aceite de Oliva, siendo ésta la apli-

cada al obtenido por la mezcla de los otros dos tipos. El Virgen se clasifica con cuatro denominaciones. A modo de ejemplo el de categoría superior, por cumplir las mayores exigencias, es el aceite de oliva Virgen Extra.

Hoy la comercialización del aceite de Aragón es cada vez más continua, al ir reorganizándose el sector tras el efecto de las heladas de hace años que destrozaron el olivar de importantes comarcas productoras, así como también de experimentar el adverso efecto comercial de la extendida vecería, no paliada por técnicas más adecuadas de cultivo, y tener en el autoconsumo, tanto de los productores, que hacían propio así un gran factor de calidad de vida, como de los vecinos y foráneos que se abastecían en origen, un atenuante a la necesidad de comercio exterior.

La expansión del regadío será otro factor que permitirá consolidar una comercialización con la calidad, cantidad y continuidad que junto al precio y servicio exige la distribución.

El factor histórico es favorable a nuestra nueva comercialización pues como aparece en la publicación "Las raíces del aceite de oliva", cuando Tortosa era el centro comercial más importante del Norte de España, el prestigio de las producciones del Bajo Aragón, superaba al de otras zonas, hoy amparadas por Denominaciones de Origen.

El aceite de Aragón goza de prestigio, quizá como fruto de integrarse este nombre en el del histórico "Bajo Aragón". No obstante, la participación del sector en programas de mejora de la calidad y la organización de cursos de formación para productores industriales, almaceneros e incluso para catadores, ha colaborado a que el prestigio tenga base real.

La preocupación de que un producto de calidad haya que presentarlo al consumidor en recipientes atractivos, de dimensiones y capacidad adecuadas, e incluso de cómodo uso, ha tenido su respuesta por diversas empresas de las tres provincias y los zumos de oliva, tanto del Bajo Aragón, como del Alto Aragón o de los Somontanos que enmarcan el valle del Jalón, se comercializan por sociedades - cooperativas, anónimas o civiles- en recipientes de 200 ml. y de diseño o en cristal con un máximo de 750 ml. y en todos los casos con tapones tipo italiano que permiten escanciar sin goteo final, siendo un producto con el que se cuenta para participar en los lineales que la distribución dedica a los productos de Aragón.

Sólo está iniciada la conciencia de que se puede presumir en los domicilios de contar con ese zumo aragonés y hacer alguna referencia al mismo, de modo semejante a como es objeto de conversación o al menos de alusión, el tipo de vino que se escancia en cada copa.

Existe un proyecto, al menos, de creación de una carta de aceites de olivo mediterráneo. En ella nuestras siete variedades tendrían su lugar, pero especialmente la Empeltre y la Arbequina. No obstante, haría falta un nuevo impulso para que la restauración permitiera a su clientela elegir el aceite, dentro de una equilibrada carta de posibilidades.

En la Agricultura Ecológica Aragonesa, regulada y tutelada por su Comité, existen productores y comercializadores del aceite de oliva virgen extra, el cual, aunque todavía con una reducida oferta, es objeto de una dinámica demanda, tanto nacional como exterior, en especial de Alemania.

Los nuevos gestores de esta inicial comercialización del aceite de oliva virgen extra aragonés, deben sentirse animados con el ejemplo de nuestros comerciantes de la Baja Edad Media, ya que Zaragoza era famosa por su comercio de exportación a los territorios que rodeaban el Reino de Aragón,

destacándose el comercio de trigo, aceite y lana, seguido del de pieles y carbón. A mediados del siglo XV existía en Zaragoza el Cuerpo de Corredores de Olio, que centralizaba las operaciones de venta y concertaba las transacciones, 170 eran los comerciantes que atendían la demanda de vascos, navarros, habitantes de la Meseta castellana y del Midi francés.

Como anécdota de nuestros antecesores en la comercialización, tenemos que de los 16 principales mercaderes de aceite, varios de ellos se dedicaban también a la venta y transporte de los odres para el movimiento y conservación del mismo.



Recipientes de cristal para aceite de "Empeltre".

Esta actividad comercial, influyó en el Arzobispo D. Hernando de Aragón, nieto del Rey Católico, para plantear al Concejo de la ciudad la construcción de la Lonja de Zaragoza, cuyas obras duraron de 1541 a 1551, destinándose a la contratación de los mercaderes, comercio de letras y otras operaciones de banco. En 1681 se cerró por primera vez el banco, volviéndose a abrir en 1735 y pasando medio siglo hasta su clausura definitiva.

Hoy ninguna de las cinco Lonjas Agropecuarias que con uno u otro carácter operan en Aragón: "Ebro", "Binéfar", "Teruel", "Caspe" y "Fraga", han considerado importante crear una mesa para la compraventa y fijación de precios orientativos de aceite.

Cinco empresas aragonesas han cumplido todos los requisitos exigidos para acogerse a la marca "Calidad Alimentaria" establecida en Aragón, como garantía ante el consumidor de la calidad del aceite de oliva virgen extra que la ostenta. Por su parte, en el Inventario Español de Productos Tradicionales, de las 20 nominaciones de aceite que contiene cuatro corresponden al producido en regiones aragonesas.

El Real de Vellón que los ayuntamientos estaban obligados a pagar, en el siglo XVIII por "planzón" o plantón plantado y tomado y que logró la consolidación de este cultivo, compañero de las grandes culturas de la historia en sus usos culinarios, de iluminación, terapéuticos, higiénicos, religiosos e, incluso como premio, en las coronas, a los hechos relevantes, se ha sustituido hoy por los ECU, que la Unión Europea paga como ayuda a la producción y consumo de aceite, ampliable en la próxima campaña a la oliva de mesa y de las pesetas que la Comunidad Autónoma dirige a la transformación en regadío si, entre otros, se implanta este cultivo.

De mantenerse esta positiva tónica, en Aragón volvería a recuperarse el cultivo del olivo, símbolo de paz, progreso y sabiduría. ●