

# El olivar

Guía educativa sobre el olivar, sus productos y la cultura aceitera para la comunidad educativa.



FUNDACIÓN  
JUAN RAMÓN GUILLÉN®

[www.fundacionjrguillen.com](http://www.fundacionjrguillen.com)

**Edición**

Fundación Juan Ramón Guillén

**Dirección técnica**

Fundación Juan Ramón Guillén

Ciconia Consultores Ambientales S.L.

**Autoría**

Fundación Juan Ramón Guillén

Ivan Lobato Gago - Ciconia Consultores Ambientales S.L.

**Diseño y maquetación**

Evelyn Santana - Ciconia Consultores Ambientales S.L.

**Ilustraciones**

Evelyn Santana - Ciconia Consultores Ambientales S.L.

**Fotografías**

Fundación Juan Ramón Guillén

**Depósito Legal**

SE 1888-2020

## INDICE

• <b>UNIDAD DIDÁCTICA I: EL OLIVO, RAÍZ DE CIVILIZACIONES</b>	<b>4</b>
• I.1. La historia del olivo: de Oriente a tu mesa.	4
• I.2. Olivares del mundo: olivoteca.	6
• I.3. La Hacienda Guzmán.	9
• <b>UNIDAD DIDÁCTICA II: EL OLIVO, FUENTE INAGOTABLE DE RECURSOS</b>	<b>12</b>
• II.1. Los beneficios del olivar.	12
• II.2. Los productos del olivar.	14
• <b>UNIDAD DIDÁCTICA III: EL ACEITE: DEL OLIVO A LA ALMAZARA</b>	<b>18</b>
• III:1. Los cuidados del olivar.	18
• III.2. Los profesionales del olivar.	19
• III.3. La elaboración del aceite de oliva.	21
• <b>UNIDAD DIDÁCTICA IV: EL OLIVAR ANDALUZ, UN PAISAJE PARA LA HUMANIDAD</b>	<b>26</b>
• IV: La biodiversidad del olivar.	26
• IV.2. Un tesoro para la humanidad.	27
• IV.3. La Fundación Juan Ramón Guillén.	28

# UNIDAD DIDÁCTICA I:

## EL OLIVO, RAÍZ DE CIVILIZACIONES

### 1.1. La historia del olivo: de Oriente a tu mesa.

Cuesta encontrar un cultivo con un mayor impacto en el tiempo que el olivo, pues desde el hombre de cromañón hasta nuestros días hemos degustado sus frutos. Es por ello por lo que el olivar, tal y como lo conocemos hoy en día, no es más que la suma de las aportaciones que nos han legado las diversas civilizaciones con las que el olivo se ha cruzado a lo largo de los siglos.

Si bien el origen de su aprovechamiento, localizado en Oriente Medio, se pierde en el tiempo, su explotación como cultivo comercial se atribuye a los fenicios, quienes ‘domesticaron’ al acebuche, un olivo silvestre que lleva en la cuenca mediterránea más de 20 millones de años. Aprovechando sus extensas rutas comerciales, los fenicios expandieron el aprovechamiento del olivo a lo largo de la cuenca mediterránea,

donde ya los egipcios lo tenían en alta estima, no solo como alimento, sino ligado a ritos ceremoniales, siendo el aceite de oliva un ingrediente fundamental en los ungüentos utilizados para conservar las momias.



Puede que no sea tan extensa como las rutas comerciales de los fenicios, pero en Andalucía puedes conducir durante 5 horas sin dejar de ver un olivo en el camino. Concretamente, en el trayecto que une Villarrodrigo, en Jaén, con Algodonales, en Cádiz. De hecho, el olivar andaluz es el mayor bosque plantado por el hombre.

En Europa, incluso las civilizaciones más antiguas como la minoica, originaria de la Isla de Creta (Grecia), ya veían en el olivo un símbolo de nobleza, siendo este parte de la decoración de los palacios reales. Poco a poco, los

griegos llevaron el olivo hacia Italia y Túnez, donde se formaron las primeras extensiones dedicadas a este cultivo. Un cultivo al que en España el pueblo íbero ya sacaba provecho, aunque no fue hasta la llegada del Imperio Romano cuando Hispania, especialmente lo que hoy es Andalucía, se convirtió en el epicentro mundial de la cultura del aceite de oliva. Tal era el impacto económico del aceite andaluz en el conjunto del imperio, que el emperador Adriano acuñó monedas con una rama de olivo y la leyenda Hispania como tributo a tan especial cultivo. Con la llegada del cristianismo, el olivo y el aceite mantienen su estatus, siendo frecuentes las alusiones a su cultivo en la Biblia como símbolo de esperanza o pureza.



*Olivo / Acebuche*

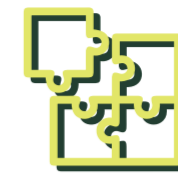
## ¿Sabías que...?



En la antigua Grecia, el olivo era considerado como un árbol mágico, regalo de la Diosa Atenea, siendo entregada una corona de olivo a los ganadores de las pruebas olímpicas como símbolo de paz, prosperidad y esperanza. Tal era el respeto que sentían los griegos por este cultivo que no solo estaba prohibido arrancar o dañar cualquier olivo situado cerca de la acrópolis bajo pena de exilio sino que, incluso los propietarios de un olivar, no podían cortar más de dos olivos de su plantación.

Con la llegada de los árabes a la península Ibérica, vienen también toda una serie de innovaciones gastronómicas, arquitectónicas y especialmente agrícolas, como el cambio del sistema de poda y recolección de la oliva o el uso de estiércol como base de plantación, así como la entrada de nuevas variantes de olivo procedentes del norte de África, sobre todo en el Valle del Guadalquivir (Córdoba, Sevilla y Jaén).

No será hasta la expulsión del pueblo árabe de territorio español, coincidiendo con la expedición de Cristóbal Colón, cuando el olivo da un nuevo salto en su viaje, alcanzando al continente americano. Así, en diferentes travesías, las carabelas transportaron olivos con destino a México, Perú, Argentina y California, con tal eficacia que pronto se establecieron como cultivo habitual en numerosos países latinos. Unos olivos que en su mayoría procedían del campo sevillano, en parte, gracias a la visión de Hernando Colón, hijo del afamado explorador e inquilino de la Hacienda Guzmán, que supo ver la dimensión internacional del olivar, contribuyendo con el 'Tercio de frutos', norma que reservaba la tercera parte del tonelaje total de las flotas que viajaban a las indias para los denominados frutos de la tierra, es decir, el vino, el aceite y el aguardiente. Una ruta comercial que perdura hoy en día, puesto que Acesur cuenta con oficinas en Nueva York, una envasadora en Virginia, y almacenes en diferentes puntos de Estados Unidos.



## Apalabrados

La huella del olivar es tan profunda en el tiempo que su terminología se debe a varias civilizaciones. Si bien el término olivo proviene del latín oleum, propio de los romanos, el impacto de la cultura árabe en su cultivo hace que le debemos los conceptos de aceite y almazara, a las palabras *azzayt* y *al-ma'sara*.

En la actualidad, España sigue siendo un referente de la cultura del aceite, siendo el primer productor de aceite de oliva, con más del 50% de la producción mundial, llevando dicho alimento, esencia de la dieta mediterránea, hasta mercados tradicionalmente ajenos a este producto como Nueva Zelanda, Australia, China o Japón.

El aceite de oliva es ya un producto consumido en todos los continentes, y para optimizar su cultivo, el sector del olivar pone ahora su mira en las estrellas, pues al uso de la tecnología más puntera (internet de las cosas, drones...)

se suma el Instituto Astrofísico Canario, cuya metodología para localizar estrellas ha dado lugar al desarrollo del Sistema de Información Geográfica

Oleícola (S.I.G.), un software capaz de contabilizar el número de olivos existentes en las parcelas dedicadas a este cultivo.



## Para saber más...

Ya desde la antigua Grecia, el olivo ha estado vinculado con el deporte, por lo que no es de extrañar que hoy en día el aceite de oliva siga vinculado a equipos deportivos (<https://www.coosur.com/compromiso-social/>).

En la actualidad es totalmente necesario promover hábitos de vida saludables como seguir una alimentación equilibrada basada en la dieta mediterránea y la práctica del ejercicio físico.

Lo que sí puede que te sorprenda, es que el fomento del deporte desde las campañas publicitarias de aceite de oliva viene desde lejos. Te animamos a comprobarlo con el siguiente anuncio de 1975.

<https://www.youtube.com/watch?v=jvy8ngpoz8i>



## 1.2. Olivares del mundo: olivoteca.

El olivo, conocido por los botánicos como ***olea europea var. Europaea***, pertenece a la familia de las oleáceas, siendo un árbol de hoja perenne y muy longevo que puede alcanzar los 15 metros de altura. Aunque su tronco es recto y liso en los primeros años de vida, con el paso del tiempo aparecen nudos y fisuras que lo dotan de

un aspecto más rudo y retorcido. Sus hojas son alargadas, con forma de punta de lanza (lanceolada), de color verde intenso en el haz y blancas o plateadas en el envés, distribuyéndose de forma opuesta y con una longitud de hasta 8 cm. Las flores, compuestas de 4 pétalos de color blanquecino, son pequeñas, aunque de una fragancia potente.

Estas se polinizan con el viento, dando lugar a la aceituna, un fruto de forma ovalada, carnoso y con un solo hueso en su interior, cuyo tamaño (entre 1,5 y 3 cm) depende de la variedad de olivo, mostrando unos tonos verdes en su inicio que poco a poco van tornándose violáceos y negros conforme avanza la maduración.

El olivo es un árbol perfectamente adaptado a la sequía y las altas temperaturas propias del clima mediterráneo, pudiéndose desarrollar con normalidad entre los 600 y 700 metros de altitud, aunque en España se cultiva, incluso, en zonas con mayor altitud.

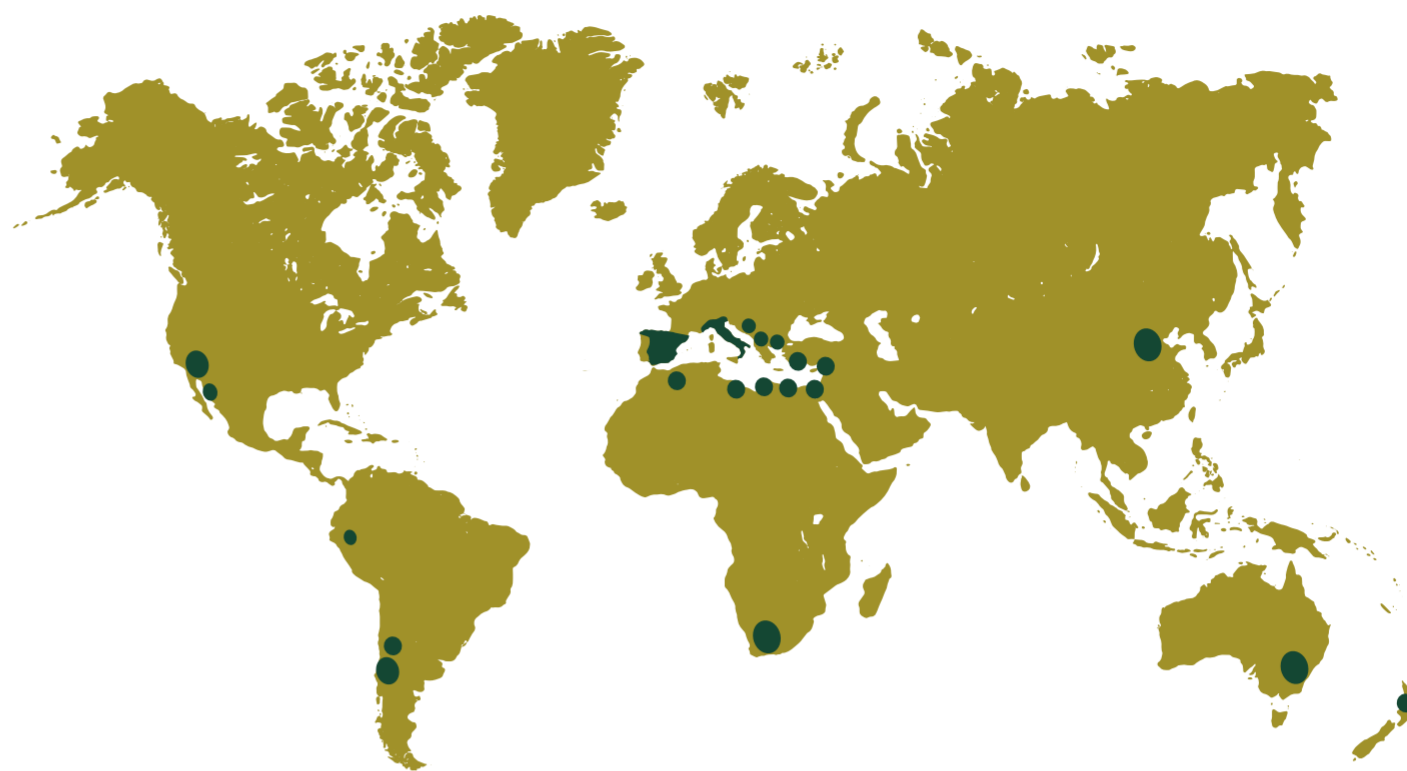


Figura 1. Distribución del olivar en el mundo.

Se conocen multitud de variedades de olivo, muchas de ellas endémicas de la zona geográfica donde aparecen, no en vano en el mundo podemos encontrar más de 1.500 especies de olivo, de las que más de 260 variedades se encuentran en territorio español. No obstante, solo unas 24 tienen la denominación de principales, es decir, ocupan una superficie significativa y representativa de una determinada comarca. Andalucía, como mayor exponente de la cultura olivarera nacional, aglutina 156 variedades (10 principales) y seguramente aún queden variedades por descubrir.

Para que podamos hablar de una variedad dentro de una determinada especie, debemos hallar claras diferencias como:



Una labor que se lleva a cabo en el **Banco Mundial de Germoplasma del Olivo**, del centro IFAPA de Alameda del Obispo, en Córdoba, encargado de clasificar las variedades del mundo. Es, sin duda, una tarea altamente compleja si tenemos en cuenta que en el mundo hay más de 1.000 millones de olivos plantados en 11 millones de hectáreas, o lo que es lo mismo, una superficie equivalente a más de 14,5 millones de estadios de fútbol.

Algunas de las **variedades de aceitunas más conocidas del territorio español son:**

#### **Manzanilla sevillana**

Propia de la provincia de Sevilla, también tiene una importante presencia en la provincia de Badajoz, y la encontramos además en Huelva y otras zonas. Tradicionalmente empleada como aceituna de mesa, produce un aceite de color verde con aroma de intensidad media con predominio del amargor.



*Manzanilla sevillana*

#### **Verdial**

Característica de la comarca de la Axarquía malagueña y de la provincia de Badajoz, encontramos múltiples tipos de verdiales por toda la geografía española, proporcionando aceites afrutados de sabor ligeramente dulce y agradable.



*Verdial*

#### **Hojiblanca**

Propia del este de la provincia de Sevilla, el sur de Córdoba y el norte de la provincia de Málaga, es rica en vitamina E y sus aceites aportan un ligero picor y un amargor muy suave, además de aromas a fruta madura, a tomate e, incluso, recuerdos a aguacate.



*Hojiblanca*

#### **Picual**

Es la variedad más extendida, gracias a su alta productividad y resistencia, tanto a nivel mundial (20% del olivar del mundo) como a nivel nacional (50%), concentrándose principalmente en la provincia de Jaén. Su aceituna grande y alargada da lugar a un aceite potente, frutado verde, que recuerda a hierba recién cortada y tomate y con un marcado amargor y picor.



*Picual*

#### **Arbequina**

Característica de Cataluña, también se puede encontrar en Aragón y ya está muy extendida en Andalucía. Su fruto, de pequeño tamaño, produce un aceite de sabor frutado, entre verdoso y amarillo, y de gran intensidad aromática que recuerda sobre todo a manzana y almendra.



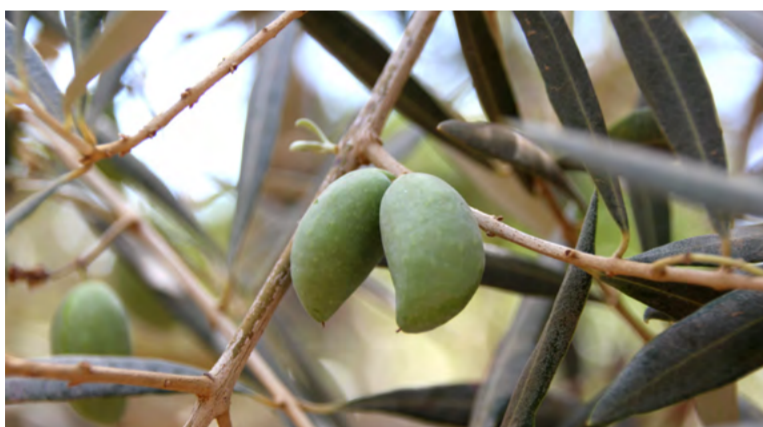




*Arbequina*

### **Cornicabra**

Habitual de los territorios de Castilla-La Mancha, la segunda variedad más cultivada es larga y puntiaguda, asemejándose a un cuerno, de ahí su nombre. Su aceite es de color amarillo verdoso con aromas frescos y con sabor a frutas maduras, ligeramente amargo y algo picante.



*Cornicabra*

### **Picudo**

Cuarta variedad en Andalucía en cuanto a superficie cultivada, con importante presencia en las provincias de Córdoba, Granada, Málaga y Jaén. De esta variedad se

obtienen aceites muy aromáticos, con sabor frutado verde con notas de manzana verde y hoja de olivo.



*Picudo*



## **Apalabrados**

La expresión 'mala casta' es un término que se emplea para definir a los olivos cuya productividad es baja. Sin embargo, su importancia es vital, pues en su diversidad genética pueden esconder resistencia a enfermedades, adaptarse al cambio climático y ayudar a polinizar al resto del olivar. Sabedores de su importancia, los antiguos olivicultores los empleaban para marcar lindes, conservando así su legado genético.

## **¿Sabías que...?**



El cultivo del olivo está tan presente en nuestro territorio, que si plantásemos en línea solamente los olivos de la provincia de Jaén, bastarían para dar la vuelta al mundo más de 11 veces.

### **I.3. La Hacienda Guzmán**

La Hacienda Guzmán, ubicada en el término municipal de La Rinconada (Sevilla) es una pequeña ventana abierta a la historia del olivar, pues desde sus orígenes, ligados a las villas romanas y alquerías musulmanas, ha sido un enclave vinculado a la producción del aceite de oliva y lugar de paso para todo tipo de personalidades ilustres, que van desde reyes como Fernando VI hasta grandes escritores como el viajero romántico Richard Ford. En concreto, han sido tres los apellidos que han dado forma a la hacienda tal y como hoy la conocemos: Colón, Guzmán y Guillén. La Hacienda Guzmán, conocida por su nombre histórico de Hacienda de San Bartolomé,

gracias a su localización estratégica y proximidad con la ciudad de Sevilla, permitió a Hernando Colón estar al tanto de los asuntos relativos al nuevo mundo mientras rentabilizaba otra de sus grandes pasiones, la agricultura. Hernando, más allá de ser uno de los impulsores de la venta internacional de los productos del olivar, era un gran estudioso de la botánica, siendo uno de sus mayores tesoros la Biblioteca Colombina, en la que destacan numerosos textos dedicados al cultivo del olivo y que actualmente se conserva en la Catedral de Sevilla.



*Hernando Colón, hijo de Cristóbal Colón.*

En 1761, los Guzmán, una dinastía vinculada especialmente con la provincia de Sevilla, reciben el título de marqueses de San Bartolomé y fundan su señorío sobre la Hacienda de San Bartolomé, de ahí que pasara a conocerse como Hacienda Guzmán. Sus estrechas relaciones con el mundo de la política y la monarquía, no solo les sirvieron para consolidar una valiosa industria oleícola, cuyo legado queda hoy patente en el impresionante molino original del siglo XVII de la propia hacienda, sino que ha dado para multitud de leyendas y anécdotas, como aquella que relaciona cada una de las tres parejas de cañones que guardan la entrada al patio del señorío como recordatorio de los reyes que han pisado sus terrenos.



*Escudo de los primeros marqueses de San Bartolomé del Monte presidiendo la portada principal de la Hacienda de Guzmán (segunda mitad del siglo XVIII).*

Aunque pudiera parecernos que la hacienda apenas ha cambiado desde que en el siglo XIX el escritor británico del Romanticismo, Richard Ford, la eligiera para conocer de primera mano la forma de vida y el trabajo en una hacienda olivarera, los actuales propietarios, la familia Guillén, han llevado a cabo una profunda rehabilitación y puesta en valor de la propiedad. Actualmente, se compagina el uso residencial con el desarrollo de las actividades y programas de la Fundación Juan Ramón Guillén, y es centro de producción de un aceite de oliva virgen extra de la mayor calidad con el nombre de la finca, Hacienda Guzmán. Todo ello, sin renunciar a los valores culturales de la hacienda, preservando tanto la riqueza arquitectónica como los valores tradicionales y etnográficos del campo andaluz que perviven materializados en la actividad agrícola que se desarrolla cotidianamente en ella.

Este magnífico edificio, máximo exponente de hacienda olivarera del barroco sevillano, y sus 340 hectáreas de olivar ecológico, acogen una olivoteca, un museo de olivos único en el mundo; una

moderna almazara y un centro de investigación; y un molino de viga original del siglo XVII, así como otros espacios de singular belleza como los tres patios, el museo de carruajes y el jardín andalusí, convirtiéndose en el corazón de la Fundación Juan Ramón Guillén. El recorrido por la hacienda es un viaje en el tiempo que permite conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva y su evolución a lo largo de los más de 500 años de historia olivarera de la finca.



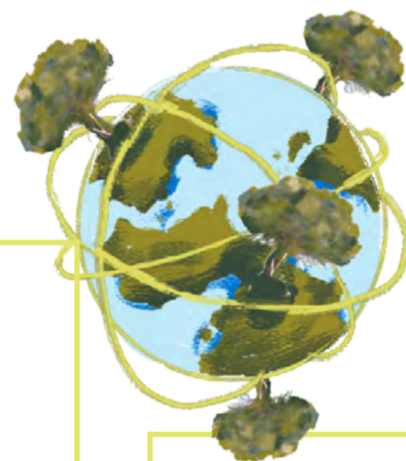
*Hacienda Guzmán por Richard Ford*



*Hacienda Guzmán en la actualidad*



## Para saber más...



Si quieres profundizar en el conocimiento de las distintas variedades de olivo, te recomendamos visitar la olivoteca de la Hacienda Guzmán, una colección única en el mundo, que acoge a **más de 150 variedades diferentes provenientes de 13 países** tan dispares como Grecia, Albania o México. Una experiencia sensorial sin igual, especialmente recomendable para actividades escolares.

<https://haciendaguzman.com/olivoteca-mayor-museo-variedades-de-olivos-mundo/>

## ¿Sabías que...?



Aunque ambos forman parte del paisaje andaluz, no es lo mismo un cortijo que una hacienda. La hacienda es una finca rústica dedicada al cultivo del olivo y a la producción de aceite de oliva, mientras que un cortijo se vincula al cultivo y almacenamiento del trigo y otros cereales. Aunque la ubicación geográfica puede darnos alguna pista, pues la hacienda es más propia de la provincia de Sevilla y alrededores, lo que verdaderamente marca la diferencia entre ambas edificaciones, es la presencia de torres, pues las haciendas suelen contar con un par de torres para acoger las prensas de vigas, siendo un caso excepcional la Hacienda Guzmán, al contar con hasta tres torres y, por tanto tres molinos, motivo por el cual fue considerada como una de las mayores fábricas de aceite de oliva del mundo entre los siglos XVI y XIX.

## UNIDAD DIDÁCTICA II:

### EL OLIVO, FUENTE INAGOTABLE DE RECURSOS

#### II.1. Los beneficios del olivar.

El olivar es fuente de riqueza económica, social y ambiental, por lo que sus beneficios son tan extensos como sus plantaciones. Si bien algunos son más evidentes que otros, como la producción de alimentos, todos los recursos que ofrece el olivar son importantes, pues contribuyen al bienestar del planeta y de la humanidad, pudiéndose clasificar en:

**Servicios de provisión:** son aquellos que nos proporcionan recursos y materias primas, como la madera, los frutos, el aceite de oliva o los principios activos usados en la investigación científica (farmacia, cosmética...). Gracias a ello el olivar se ha convertido en un motor de la economía verde.

En el tiempo que has tardado en leer esta página (10 segundos), se han consumido 1.000 kg de aceite de oliva y 1.200 kg de aceitunas de mesa, que son aprovisionados gracias a la estrecha relación

entre hombre y naturaleza, pues para producir los casi 3 millones de toneladas anuales de aceite es necesaria la participación de 35 millones de trabajadores del olivar.

**Servicios de regulación:** son aquellos que derivan de las funciones clave del ecosistema, como la regulación del clima, la purificación del agua y del aire, el control biológico de plagas o la protección del suelo. Podemos considerar al olivar como el verdadero escudo ambiental del sur de España, pues reduce el impacto de los dos problemas ambientales más importantes en nuestro territorio, como son el cambio climático y la erosión.

El olivo es un gran aliado en la lucha contra el cambio climático, pues frente a los 2,5 kg de CO<sub>2</sub> emitidos durante la producción de un litro de aceite de oliva, este árbol puede absorber **hasta 25 kg de este gas**, contribuyendo así a equilibrar el balance de nuestras emisiones de gases de efecto invernadero.

**Servicios culturales:** son aquellos que se manifiestan como fruto de la relación entre los humanos y el olivar, como los valores simbólicos, espirituales y religiosos, los usos recreativos (senderismo, ocio, oleoturismo) y las manifestaciones culturales (arte, literatura, folclore...). Tal es así que difícilmente podríamos entender la cultura mediterránea sin el olivo, pues forma parte de nuestra gastronomía, artesanía, fiestas...

#### Soneto para comer aceitunas

La aceituna, alimento oleaginoso,  
Proviene de las ramas del olivo.  
Es arte milenario su cultivo  
Y produce un aceite muy sabroso.  
Como es generalmente apetitoso  
El fruto encarozado y nutritivo,  
En muchas ocasiones es motivo  
De atención especial de algún goloso.  
Tras ser en la salmuera procesado,  
De su hueso en la boca es despojado  
Y cruza la garganta con un ¡glup!  
El carozo, que no es apetecido,  
Se expulsa al exterior con un soplido,  
Y el festín finaliza en un ¡stup!  
- Juan José Brazo -

**Servicios de soporte:** son aquellos que mantienen los procesos de los ecosistemas y permiten la provisión del resto de los servicios, como la polinización o el hábitat para otras especies.

El valor del olivar como ecosistema es tan importante que especies altamente amenazadas como el lince ibérico han incluido los olivares con mayor presencia de conejos entre sus cotos de caza.

Mención especial merece el impacto del olivar y sus productos sobre nuestro organismo, puesto que nos provee de un alimento como el aceite de oliva, pilar de la dieta mediterránea.

El aceite de oliva virgen extra es, consumido con moderación, parte fundamental de una alimentación equilibrada y saludable. De hecho, según el estudio Predimed, es recomendable consumir unas 3,5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra al día (40 ml).



Una de las propiedades saludables del aceite de oliva es su contenido en polifenoles, que contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo. Así, los polifenoles del aceite de oliva son componentes naturales que contiene la aceituna y que influyen en las características organolépticas del aceite, afectando al picor y al sabor del mismo. Estas sustancias protegen el aceite del proceso de oxidación, siendo claves en la conservación de sus propiedades. La concentración de polifenoles cambia en función de la variedad de aceituna, del momento de recolección del fruto y de cómo se conserve el aceite obtenido. Las variedades cornicabra y picual presentan un alto contenido de polifenoles.

## II.2. Los productos del olivar.

Podemos imaginar el olivar como un gran hipermercado, pues es tal la variedad de productos atribuidos a su cultivo, que fácilmente podríamos llenar las estanterías de los departamentos de alimentación, limpieza, cosmética, farmacia, calefacción...

Una forma de clasificar los productos del olivo es atendiendo a la materia prima de origen, estableciéndose las siguientes categorías:

- **Obtenidos a partir de la aceituna:** aceite de oliva, aceitunas de mesa, huesos de aceituna.
- **Obtenidos a partir de los subproductos del aceite de oliva:** aceite de orujo de oliva, orujo de aceituna, alpechín.
- **Obtenidos a partir de los subproductos del cultivo del olivar:** madera, restos de poda de pequeño tamaño, hojas.

Unas categorías entre las que podemos destacar los siguientes productos comercializables:

#### **Aceite de oliva.**

El aceite de oliva es la base de la dieta mediterránea, considerada por la comunidad científica como una de las dietas más saludables del mundo. El aceite de oliva virgen extra es un producto 100% natural con atractivas propiedades organolépticas (olor, color y sabor), siendo el único aceite vegetal que puede consumirse crudo sin refinar, conservando íntegro su

contenido en vitaminas, ácidos grasos esenciales y otros productos de gran importancia dietética, como los antioxidantes naturales (vitamina E y polifenoles).



### **Gestos ODS en el olivar**

Sustituir la bollería industrial por un desayuno a base de una tostada con aceite de oliva virgen extra es la manera más sabrosa de reducir tu huella ecológica, pues evitarás desechar todos los envases de plástico asociados a la bollería industrial, reducirás las emisiones de CO2 al emplear productos locales, además de consumir productos saludables que ayudarán a que tu organismo funcione correctamente y a que goces de una buena condición física.

#### **Aceitunas de mesa.**

La aceituna de mesa es un alimento de alto valor nutritivo y muy digestivo, aportando minerales (calcio y el hierro), provitamina A, vitamina C y tiamina. España es el principal país productor y exportador en el mundo, destacando las

variedades de manzanilla, gordal, hojiblanca, carrasqueña y cacereña. Las aceitunas, para su consumo requieren de un proceso de aderezo y preparación ya que el fruto crudo es muy duro y amargo. Este proceso se compone de dos fases: endulzar y aliñar.

- **Endulzar o eliminar el amargor:** se somete a las aceitunas a sucesivos lavados de agua e inmersiones en salmuera hasta que pierdan el amargor característico del fruto crudo.
- **Aliñar:** se seleccionan los ingredientes y se colocan en capas intercaladas con aceitunas, siendo los más comunes: tomillo, limón, naranja, ajo, laurel o cebolla.

Una vez procesadas, son seleccionadas, envasadas y sometidas a rigurosos controles de calidad, en base a los cuales pueden clasificarse en:

- **Extra:** aceitunas de calidad superior con el grado máximo de características propias de su variedad y grado de madurez adecuado.
- **Primera, “I” o selecta:** aceitunas de buena calidad, con grado

de madurez adecuado y con características de su variedad.

- Segunda, "II" o estándar: aceitunas que no se clasifican en las anteriores.

## ¿Sabías qué...?



En España hay más de 400 entamadoras (plantas de producción de aceitunas de mesa), de las que algo más del 75% se encuentran repartidas por Andalucía y Extremadura.



## Apalabrados

'Verdeo' es el término con el que se conoce a la recolección de la aceituna de mesa, ya que la oliva es recogida cuando aún está verde.



## Sugerencia



El juego es un excelente recurso para promover el consumo de aceitunas. Una divertida propuesta es la 'ruleta rusa de las aceitunas'. Por cada dos alumnos o alumnas, colocamos un cuenco con 3 partes de aceitunas verdes por 1 de aceitunas negras, el cual taparemos con un trapo para que los alumnos no puedan ver las aceitunas. Por turnos, cada jugador irá tomando aceitunas de una en una, perdiendo aquel alumno que saque la aceituna de color negro. Este tipo de actividades pueden servir para amenizar los desayuno andaluz, tan frecuente en los centros educativos.

### Cosméticos y productos farmacéuticos elaborados con aceite de oliva.

El aceite de oliva ha sido empleado como ungüento y remedio medicinal desde tiempos ancestrales, destacando su contribución a la higiene personal, como la elaboración de jabones. En la actualidad, es un elemento común de la industria cosmética, apoyado en la presencia de polifenoles, que protegen al aceite de la oxidación, conservando sus propiedades naturales. Es por ello que hoy en día podemos encontrar todo tipo de productos cosméticos a base de aceite de oliva, tales como cremas hidratantes,

exfoliantes, limpiadoras, jabones, champús, suavizantes y mascarillas, productos de maquillaje... con la intención de dar suavidad, elasticidad, hidratación, protección y brillo, tanto a la piel como al cabello.



### **Biomasa y subproductos del olivo.**

Pese a la gran variedad de procesos productivos vinculados al olivar, su transformación apenas genera residuos, pues aquellos que se producen en una etapa son aprovechados como recursos para otras. Tal es así, que el único residuo de olivo que no se aprovecha es la aceituna no recogida, convirtiendo al olivar en todo un ejemplo de economía circular. A estos residuos que son aprovechados como partes de otros procesos se

les conoce como subproductos, algunos de los cuales son:

- **Madera de olivo:** importante para la artesanía, la madera procedente de las labores de poda y mantenimiento ha sido hasta hace pocos años, alimento de los braseros domésticos.
- **Restos de poda de pequeño tamaño:** aunque podría emplearse como combustible, en ocasiones se emplea como alimento para el ganado.
- **Hojas:** son la base de numerosos remedios terapéuticos.
- **Aprovechamiento de los orujos:** el orujo es la pasta formada por el resto de pulpa y el hueso que queda tras extraer el aceite. En la actualidad se emplea como abono, combustible y como alimento para animales.
- **Aprovechamiento del alpechín:** el alpechín es el agua de la aceituna que queda, después de la extracción y decantación del aceite. Tras su tratamiento, puede emplearse como abono.
- **Aprovechamiento del alperujo:** el alperujo es la mezcla del alpechín y orujo, sirviendo como combustible.

## **UNIDAD DIDÁCTICA II:** El olivo, fuente inagotable de recursos.

- **Huesos de aceituna:** en torno al 15% del peso de una aceituna pertenece al hueso, el cual puede ser empleado como combustible para calderas domésticas.

### ¿Sabías qué...?

La comunidad científica ha puesto sus miras en el olivo para luchar contra los plásticos en los océanos. Aprovechando los residuos del olivar, están desarrollando un bioplástico que, si bien cumple con las mismas funciones que los plásticos derivados del petróleo, gracias a su origen orgánico, es menos contaminante. El olivar es tan sostenible, que no solo no genera residuos, sino que contribuye a reducir los residuos de otras actividades.

Por todo ello, el olivar se encuentra entre los cultivos con mayor biomasa aprovechable, un tipo de producción de energía más barata, renovable y con menos emisiones. Tan solo Andalucía produce un millón de toneladas de orujillo, casi 350.000 toneladas de huesos de aceituna y más de dos millones y medio de toneladas de restos de poda al año.



### Artesanía del olivar.

La madera de olivo, de color ocre verdoso con vetas pardas muy irregulares, es muy valorada por los artesanos, en parte por sus cualidades, pues presenta un tacto sedoso, gran dureza, durabilidad y baja absorción. El trabajo de la madera de olivo se limita a utensilios y mobiliario pequeño, ya que el artesano debe trabajar con las ramas improductivas o que estorban a la recogida, taladas tras la campaña de la aceituna y no disponiendo, por ello, de grandes tablones. Además, gracias a su baja absorción, la madera de olivo apenas capta olores, por lo que es muy apreciada en la fabricación de menaje y utensilios de cocina.

También hay que destacar la artesanía ligada al hueso de la aceituna, ocupando la joyería un lugar especial y donde, dada la estrecha relación entre olivo y cristianismo, los huesos son usados como cuentas de rosarios; así como el arte popular, que esculpe el hueso en busca de las figuras más espectaculares.

### ¿Sabías qué...?



En 1737, el artista chino Chen Tsu-Chang elaboró esta obra de arte en miniatura, de tan sólo 16 milímetros de alto y 34 milímetros de ancho.



### Paquetes recreativos:

El olivar como entorno es capaz de concentrar un nutrido número de actividades recreativas, que van desde paseos por sus campos hasta actividades formativas, como las sesiones de catas. En este sentido, cobra especial interés el oleoturismo, una tipología de turismo de experiencias en el que los visitantes de almazaras, molinos, y haciendas conocen de primera mano las fases del proceso de elaboración del aceite de oliva. Una manera lúdica de acercarse al origen del producto y de poner en valor la cultura y tradición aceitera.

Pero el olivar es mucho más que el olivo, pues de su explotación se derivan indirectamente un gran número de productos indirectos que van desde la artesanía del esparto, tan vinculada a la recogida

de aceituna y la elaboración de los capachos, hasta las especies vegetales que conviven con el olivar, como las medicinales manzanilla, jaramagos, mostazas... o los riquísimos espárragos silvestres, hinojos o alcauciles...



# UNIDAD DIDÁCTICA III:

## EL ACEITE: DEL OLIVO A LA ALMAZARA

### III:1. Los cuidados del olivar.



Fase de reposo vegetativo tras la cosecha (1-3 meses)



Comienza la inducción floral. Empieza a crecer la nueva vegetación (20-25 días)



Aparición de los botones florales (18-23 días)



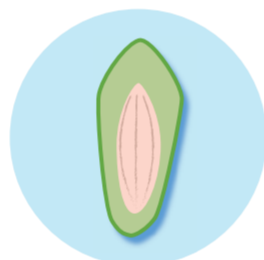
Floración (7 días)



Inicio de la maduración de la aceituna hasta completarse (hasta diciembre)



Crecimiento de los frutos (1,5-2 meses)



Endurecimiento del hueso (7-25 días)



Fructificación y caída de pétalos. Desarrollo del fruto (3-4 semanas)

El olivo es un cultivo cuyo ciclo vital está muy bien adaptado a las condiciones naturales y ciclos estacionales, por lo que no requiere de grandes cuidados en comparación con otros cultivos. No obstante, para asegurarnos una buena cosecha, deberemos cumplir con una serie de tareas conforme avanza el calendario, las cuales son:

#### **Poda:**

Finalizada la temporada de recolección, entre enero y febrero llega la poda del olivo. Una tarea que es todo un arte, pues de ella depende la capacidad de revitalizar los olivos, mantenerlos bien ventilados, con el máximo volumen soportable y retirar las ramas dañadas o que puedan entorpecer la recogida de la aceituna.

#### **Protección:**

Un buen olivicultor vive con un ojo puesto en el cielo y otro en el árbol, pues debe estar preparado para apoyar al olivo ante las inclemencias meteorológicas, como el granizo y combatir las plagas del olivo como las provocadas por insectos (mosca del olivo, polilla del olivo) o las originadas por hongos (aceituna jabonosa).

#### **Abonado:**

Con la primavera llega el momento de premiar al olivo con un buen abono a base de nitrógeno, que cumplimente las carencias del suelo y nos permita obtener una cosecha abundante y de calidad.

#### **Riego:**

Aunque el olivo es un cultivo de secano, podemos ofrecerle un riego de apoyo, el cual consiste en aportar agua en momentos puntuales con el objetivo de salvar la cosecha. De esta forma, se hace un uso eficiente de un recurso tan escaso como es el agua, mientras se mantiene la producción del olivar.

**Laboreo.**

Tradicionalmente, durante los meses de febrero y marzo, se araba la tierra para eliminar las malas hierbas que hicieran competencia al olivo por el agua y los nutrientes del suelo. Una labor que poco a poco fue sustituida por el uso de herbicidas. Sin embargo, esta práctica ha resultado ser poco sostenible, y en la actualidad se aboga por mantener los suelos cubiertos, pues así no solo se evita la pérdida de suelo, sino que se retiene el agua de lluvia. Así por ejemplo, si se intercalan oleaginosas para ganado, plantas aromáticas, medicinales o, incluso, aloe vera entre las calles del olivar, aumenta su rendimiento.



**Apalabrados**

‘Curar el suelo’ es una expresión que se empleaba para las tareas de laboreo, con las que se eliminaban las malas hierbas.

**Desvaretar:**

De los olivos, especialmente los centenarios, pueden brotar

varetas, pequeñas ramitas que consumen recursos del olivo que deberían ir destinados a las partes productivas del mismo y que es necesario eliminar.

**La recogida:**

La recogida de aceitunas para producir aceite suele llevarse a cabo entre los meses de octubre y enero, pudiendo adelantarse a septiembre si el destino del fruto es su consumo como aceituna de mesa o a la producción de aceites de cosecha temprana. Esta puede llevarse a cabo de forma manual, donde los aceituneros rodean las ramas con las manos y tiran, vanean o agitan las ramas para hacer que las aceitunas caigan en unos sacos o fardos o, como es más frecuente, de forma mecanizada, con vareadores a gasolina o máquinas vibradoras. Así, en función de la modalidad de recolección, podremos hablar de recogida por ordeño (a mano), por vareo (con vara) o por vibración (con máquinas).

La recolecta a mano exige un gran mimo y dedicación, que se ven recompensados en la obtención de un aceite de oliva de mayor

calidad. Esta es, por ejemplo, la modalidad practicada en la Hacienda Guzmán, donde pese a lo artesanal del proceso, en menos de tres horas se obtiene un excelente aceite de oliva virgen extra, un zumo de aceituna cien por cien natural.



El olivo de Fuente Buena (Arroyo del Ojanco, Jaén), considerado el olivo más grande del mundo, llegó a proporcionar unos 850 kg de aceituna de variedad picual, lo que le valió su inclusión en el libro Guinness de los Records.

**III.2. Los profesionales del olivar.**

El olivar es un excelente motor de empleo, ayudando al desarrollo de las zonas rurales. Por un lado, es clave en la generación de empleo directo en las explotaciones, donde se cuenta con profesionales de alta cualificación, pues si bien las labores del olivar cada vez están más mecanizadas, la olivicultura ha dado lugar a diversas profesiones. Así, entre los jornaleros del olivar, que se agrupan en cuadrillas dirigidas

por un manijero, podemos encontrar a los vareadores que agitan las ramas, para que las apañadoras, ayudadas de redes y mallas llenen los sacos con las aceitunas. Gracias a su esfuerzo, se obtienen productos de primera calidad favoreciendo el desarrollo de redes de comercio y eventos asociados (ferias artesanales, gastronómicas...) con grandes necesidades de personal, así como profesiones específicas, como podadores profesionales, maestros de almazara o expertos en la cata de aceites.

Por otro lado, el mantenimiento del olivar atrae a profesionales de sectores muy diversos, como agentes medioambientales y guardas forestales encargados de vigilar estos ecosistemas, o los biólogos que aseguran las condiciones sanitarias del olivar. A lo que debemos añadir los empleos asociados al uso y disfrute del olivar, como personal de hostelería y alojamiento rural, monitores ambientales y deportivos, guías, artesanos... que ayudan a fijar la población al ámbito rural, pues estos demandan a su vez a nuevos

profesionales como albañiles, carpinteros, herreros... para la reparación de cortijos y haciendas; docentes y sanitarios para atender a la población creciente...

Tales son las posibilidades laborales del olivar, que incluso tienen cabida algunas de las denominadas como profesiones del futuro, como los técnicos en energías renovables, gracias al aprovechamiento de la biomasa, o los pilotos de drones.

## ¿Sabías qué...?



La olivicultura (estudio del cultivo del olivo) y la elaiotecnia (estudio de la elaboración, extracción y conservación de los aceites) son materia de estudio en multitud de universidades, que van desde las carreras vinculadas con el sector agrícola hasta las relacionadas con la nutrición, con especial presencia en las facultades de medicina. Ejemplo de ello es el desarrollo de la Cátedra extraordinaria de investigación sobre el alzheimer y otras enfermedades neurodegenerativas, de la mano de la Fundación Juan Ramón Guillén, que ha analizado, entre otras cosas, el papel que desempeña el consumo de aceite de oliva virgen extra en la prevención de dichas patologías.



## Gestos ODS en el olivar

El 15 de octubre se celebra el Día de la Mujer Rural, una efeméride que podemos aprovechar para rendir homenaje a la mujer del ámbito olivarero, cuya presencia hasta la década de los 60 fue notable y a la que, sin duda, debemos buena parte del conocimiento sobre la preparación de los productos del olivar.

### III.3. La elaboración del aceite de oliva.

Las nuevas reglamentaciones en el sector del aceite han obligado a las almazaras (lugar o molino donde se obtiene el aceite) a modernizarse, pero los principios básicos en la extracción del aceite de oliva apenas han cambiado con el paso del tiempo. A grandes rasgos, podemos definir el proceso de obtención del aceite como el conjunto de las siguientes tareas:

- **Selección de las aceitunas:** tras la recogida de las aceitunas, estas son llevadas a la almazara,

donde se seleccionan según sus características, destinando las de mayor calidad a la elaboración de aceite de oliva virgen extra.

- **Limpieza:** una vez seleccionadas, se eliminan las hojas y ramas por medio de una fuerte corriente de aire. Seguidamente, se lavan con agua para eliminar la tierra o piedrecitas.
- **Molturación:** a continuación, rompemos y trituramos la aceituna, incluyendo el hueso,

para liberar las pequeñas partículas de aceite que hay en el interior del fruto. Si bien este proceso se realizaba tradicionalmente en molinos de piedra, hoy en día se emplea maquinaria de acero inoxidable.

- **Batido:** tras el triturado de las aceitunas, se obtiene una masa o pasta que se bate para facilitar la salida del aceite, agrupando las partículas de aceite en gotitas mediante un proceso físico totalmente natural.



*Molino siglo XVII*



*Molino en la actualidad*

## ¿Sabías qué...?



Hasta hace relativamente poco, el aceite era obtenido a partir de molinos de sangre, es decir, aquellos que para su funcionamiento hacen uso de la fuerza animal. Uno de los mayores tesoros que alberga la Hacienda Guzmán es su molino y prensa de viga del siglo XVII. En él, con la presión de las muelas (piedras de forma cónica) se trituraba el fruto, obteniéndose una pasta. Una vez hecho esto, en la prensa se colocaban los capachos, una especie de alfombras circulares hechas con esparto que hacían la función de filtro. Se intercalaban los capachos y las capas de pasta de aceituna hasta conseguir una pila que más tarde se prensaba para obtener el aceite. Para ello, se recurría a una enorme viga de caoba, de 15 metros de longitud, que presionaba la pila de capachos gracias a un tornillo helicoidal sin fin que giraban cuatro hombres levantando el quintal colgado en ese extremo de la viga y haciendo descender el opuesto sobre los capachos. No es casualidad que la viga estuviera ubicada bajo la torre, pues la función de esta, más allá de servir de elemento decorativo de la hacienda, es la de servir de contrapeso, soportando así el cambio de presión que ejercía el trabajo de la viga.

- **Extracción del aceite:** el aceite que contiene la masa saliente de la batidora es separado del resto de componentes de la aceituna, contando para ello con centrifugadoras que, al girar a gran velocidad, consiguen la separación del orujo, el agua y el aceite por diferencia de densidad.
- **Decantación y filtrado:** el aceite de oliva se deja en reposo en depósitos donde las impurezas más pesadas caen al fondo (decantan). Posteriormente, el aceite es filtrado para retirar las impurezas más ligeras.

- **Conservación y almacenamiento:** al tratarse de una de las etapas clave para mantener la calidad del aceite hasta el consumidor, los depósitos de almacenamiento no solo deben estar contruidos con materiales inertes, tales como azulejo vitrificado, acero inoxidable, poliéster, fibra de vidrio... sino que deben controlar las condiciones ambientales, como por ejemplo, mantener la temperatura entre 15° y 18° para permitir que el aceite madure sin riesgo de oxidación.

Antiguamente la decantación y almacenaje se llevaba a cabo en grandes tinajas que eran enterradas, pues para mantener las propiedades del aceite este debe conservarse a una temperatura fresca y estable. Es por ello que nunca debemos colocar la botella de aceite cerca de una fuente de calor en la cocina.

- **Catas y envasado:** es frecuente comprobar la calidad del aceite antes y después de su envasado, para garantizar que se mantienen sus excelentes propiedades. Existen una gran variedad de

envases destinados al aceite, aunque si bien todos comparten un denominador común, suelen ser opacos o de color oscuro para evitar que la luz altere las propiedades del contenido.

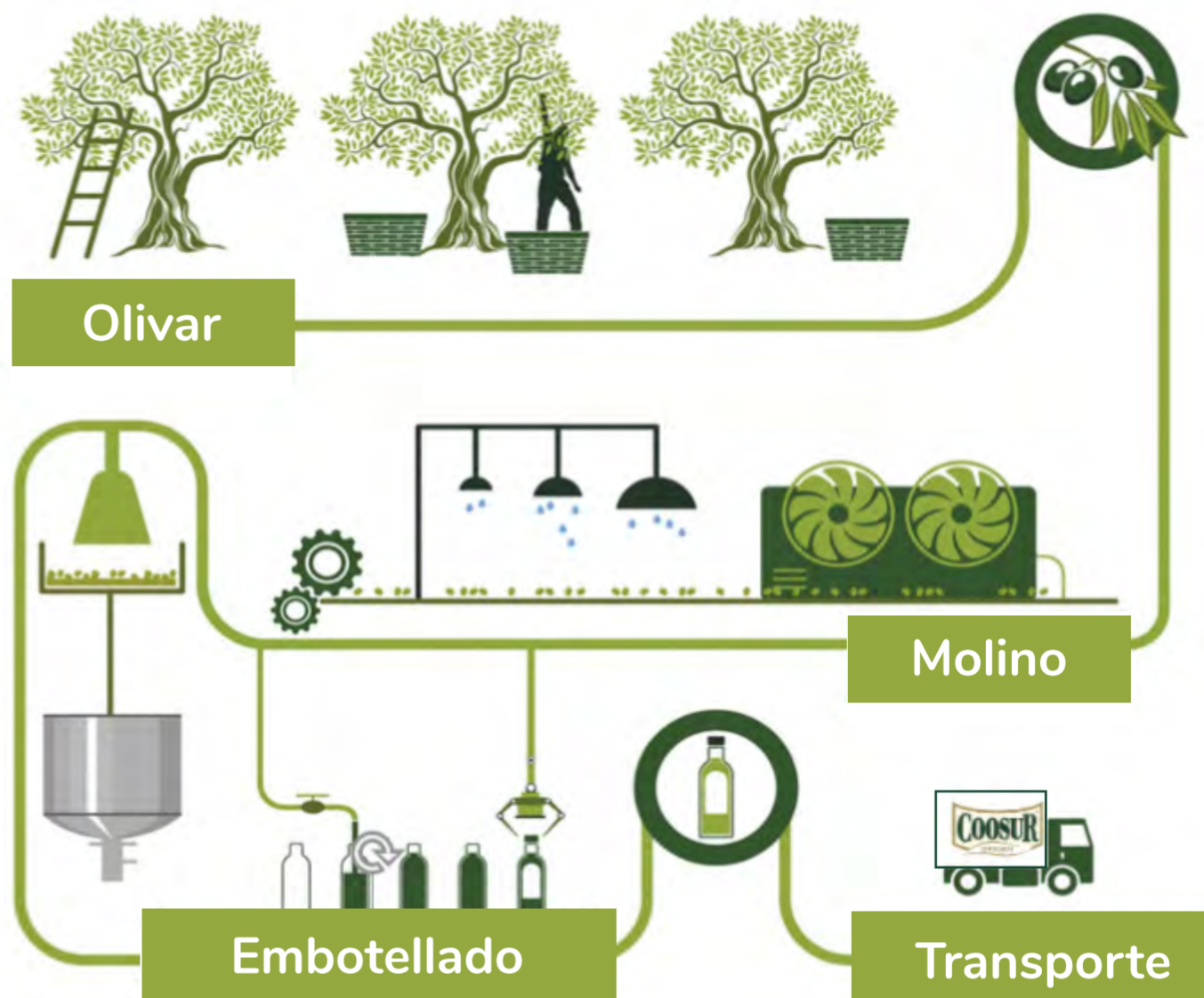


## Para saber más...

Si aún tienes dudas acerca del proceso de elaboración del aceite, en el siguiente vídeo podrás ver un ejemplo real del proceso para conseguir un aceite de oliva virgen extra de la más alta calidad.

<https://www.youtube.com/watch?v=zaN7e7gwvtY>

## PROCESO DE ELABORACIÓN DEL ACEITE



## Gestos ODS en el olivar

La cultura del reciclaje es parte de la esencia del olivar. Como consumidores podemos contribuir haciendo uso de la red de contenedores para la recogida de aceite usado, contribuyendo así a la producción de biodiésel. Separar los envases es otro aspecto importante, aunque ciertos envases como los de vidrio pueden reutilizarse, por ejemplo como floreros.



Del proceso de obtención del aceite, así como de la variedad y calidad de la aceituna dependerá el tipo de aceite obtenido. Existen muchos criterios para clasificar los aceites de oliva, como la variedad, calidad, grado de acidez, métodos de extracción y características sensoriales: sabor, aroma... aunque lo más habitual es clasificarlos por su denominación comercial, la cual debe aparecer en la etiqueta del envase, haciendo alusión a la calidad del aceite, en base a las categorías de:

**Aceite de oliva virgen extra (AOVE):** Es el aceite de mayor calidad, un zumo de aceitunas sin aditivos ni conservantes, ha de conservar intactas todas sus características sensoriales y propiedades para el organismo, no superando un valor de acidez del 0,8% y presentar unas características sensoriales agradables e identificables. Si nos decantamos por esta modalidad, podremos elegir a su vez entre un amplio abanico de posibilidades como aceites monovarietales, coupages, aceites ecológicos...



## Para saber más...

El aceite de oliva es sometido a numerosos controles que certifican su calidad. Apostar por marcas de confianza, con controles de calidad y un etiquetado que lo avale, es la mejor garantía que tiene el consumidor para saber que consume un aceite de calidad.

Si quieres saber más acerca de los controles que debe superar un buen aceite y cómo conocer el origen del producto, COOSUR, marca líder en España, te lo explica en el siguiente vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=r6Zv6AbOfCQ>

**Aceite de oliva virgen:** sigue siendo zumo de aceituna sin aditivos ni conservantes, ricos en ácidos grasos monoinsaturados y muy saludable, aunque presenta pequeños defectos sensoriales (olor, sabor y color) por elaborarse con aceitunas de menor calidad. En este caso, su acidez ha de ser menor del 2%.

**Aceite de oliva:** para su elaboración se recurre a aceites refinados, a los que se les ha reducido el grado de acidez y se ha eliminado el color y olor

defectuoso, y que se enriquecen con aceites de oliva vírgenes aromáticos y afrutados. En función de las proporciones de esta mezcla será intenso (más cantidad de virgen) o suave (menos cantidad). Su acidez no debe ser superior al 1%.

**Aceite de orujo de oliva:** es el aceite de menor calidad apto para el consumo, que se obtiene de la mezcla de aceite de orujo refinado con aceite de oliva virgen. Debe tener un grado de acidez no superior al 1%.





## Para saber más...

El aceite monovarietal es aquel que se obtiene de una única variedad de aceitunas, mientras que el coupage es una mezcla de aceites extraídos de diferentes variedades. La elección entre uno u otro es una decisión gastronómica que dependerá de que matices se adecuan mejor a nuestra receta. Si quieres saber más acerca de las variedades monovarietales y sus usos, te recomendamos el siguiente vídeo

[https://www.youtube.com/watch?v=e\\_6-g03AEOU](https://www.youtube.com/watch?v=e_6-g03AEOU)

La elección de un aceite u otro va a depender tanto del uso gastronómico al que este destinado, como de la persona que vaya a degustarlo. Aunque el picor y el amargor son atributos positivos del aceite de oliva, hay tanta variedad de aceites que estos se adaptan a todos los paladares, como la arbequina, que destaca por su suavidad. Lo mismo ocurre con sus usos, pues los variados aromas y matices hace que unos aceites mariden mejor que otros con determinados platos.

A la hora de elegir un buen aceite olvida el color, pues este no influye para nada en su calidad. Si alguna vez has tenido la oportunidad de ver una cata profesional de aceite, habrás observado que las copas de cata son oscuras, ya que los catadores no necesitan valorar el color.

### Picual



Tostadas, ensaladas, potajes y guisos de carne.

### Cornicabra



Vinagretas y aliños, sofritos y salteados.

### Arbequina

Pescados blancos, mayonesas y postres.



### Hojiblanca

Recomendado para elaborar pan y pasta, salsas y conservas vegetales.



## ¿Sabías qué...?



Los **aceites lampantes** presentan un nivel de acidez muy alto y sabor, color y olor defectuoso, por lo que no son aptos para el consumo humano.

Antiguamente, se usaban se usaban como combustible para las lámparas de aceite, lo que dio origen a su nombre.

## UNIDAD DIDÁCTICA IV:

### EL OLIVAR ANDALUZ, UN PAISAJE PARA LA HUMANIDAD

#### IV: La biodiversidad del olivar.

Biodiversidad es la variedad de seres vivos que habitan en un lugar determinado, siendo un excelente indicador de la calidad ambiental del entorno.

El olivar, por su papel ecológico en la cuenca mediterránea, ha demostrado ser un cultivo estratégico para la conservación de la fauna y flora, incluso a nivel internacional, pues los olivares de Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura, Aragón, Cataluña, Islas Baleares o Comunidad Valenciana, entre otros, son clave para la invernada de millones de aves de toda Europa, facilitando alimento y morada a especies de aves muy beneficiosas para el control de plagas.

Más allá de constituir el gran 'pulmón verde' de la península ibérica, los olivares son el hábitat de un gran número de especies, muchas de ellas en peligro



de extinción. Si los troncos de los olivos dan cobijo a rapaces nocturnas como el búho real, la lechuza común y el mochuelo; el zorro rojo, el conejo de monte y la liebre ibérica optan por excavar sus cubiles en los márgenes del olivar, adentrándose en él en busca de alimento, donde podemos encontrar fácilmente aves como el verdicillo, el jilguero, el pardillo común, el verderón común o el pinzón vulgar. En el caso de la alondra totovía y la perdiz roja, prefieren olivares con cubierta

herbácea bien conservada y lindes con vegetación natural. Charcas, pozos, pilares y abrevaderos libres de contaminación acogen al grupo faunístico más vulnerable del olivar, los anfibios, como son la rana común, el sapo corredor o el gallipato.

Algunas especies de reptiles como el lagarto ocelado, la lagartija ibérica, la culebra de herradura o la culebra bastarda, reptan por los suelos y roquedales

en busca de sustento, otros como la salamanquesa hacen lo propio en las paredes de los cortijos y haciendas.

También son prolíficas las poblaciones de insectos, donde destacan las comunidades de hormigas y los insectos polinizadores.

En cuanto a la flora, son innumerables las plantas que pueblan los olivares, en su mayoría características de medios agrícolas, donde encontramos especies como la verruguera, la viborera, el zurrón del pastor, el jaramago y el mijo de sol... tal es la riqueza de la flora ligada al olivar, que en una colmena podemos hallar polen de hasta 70 especies diferentes.

## ¿Sabías qué...?



Tan solo en los olivares andaluces se ha constatado la presencia de 165 especies de aves (26 de las cuales están catalogadas como amenazadas), 58 especies de hormigas y 119 insectos polinizadores.

La biodiversidad del olivar mejora indiscutiblemente la rentabilidad del mismo y su valor añadido, por lo que debe ser cuidada y protegida para que redunde en la calidad de nuestros aceites y aceitunas, apostando por una producción que combine la máxima calidad con el respeto ambiental.



## Apalabrados

En el olivar, las aves, murciélagos e insectos no son los únicos que alzan el vuelo, pues a la aceituna que se recoge directamente del árbol, sin que esta toque el suelo, se la conoce como aceituna de vuelo.

### IV.2. Un tesoro para la humanidad.

El olivar y sus productos son esencia de la cultura mediterránea, con profundas raíces en todo el territorio nacional. Mucho más que un paisaje, el olivar es fuente de riqueza e inspiración, aglutinando una serie de valores que nos definen como nación. Un tesoro que cuenta con

un alto reconocimiento y aprecio a nivel internacional, siendo prueba de ello, la propuesta para que los paisajes del olivar de Andalucía puedan ser declarados por la UNESCO Patrimonio Mundial como paisaje cultural. La UNESCO define paisaje cultural como la diversidad de manifestaciones de interacción entre el hombre y su medio ambiente natural. Los paisajes culturales apuestan por el desarrollo sostenible y el respeto por el entorno, así como por una relación espiritual específica con la naturaleza. De este modo, la protección de los paisajes culturales no solo contribuye a preservar la naturaleza, sino que promueve los valores y rentabilidad de sus usos. De ahí que la propuesta, promovida por la Fundación Juan Ramón Guillén en colaboración con las diputaciones de Jaén, Sevilla, Cádiz, Málaga, Granada y Córdoba, sus respectivas universidades públicas, así como por la Fundación Savia y diversas organizaciones agrarias, no hayan parado de sumar adeptos a su candidatura. Una iniciativa para la que el apoyo de la ciudadanía e instituciones educativas es clave. Los paisajes del olivar, como

espacios multifuncionales, sobresalen por su variedad, mostrando diferencias agronómicas, arquitectónicas y territoriales. No obstante, en toda estampa olivarera, como piezas de este singular tesoro, cabe destacar:

- **Valores estéticos:** la interacción del hombre con la naturaleza en clara armonía nos regala hermosas imágenes, que van desde el mar de olivos de sus plantaciones hasta la artesanía de sus labores.
- **Valores ecológicos:** fuente de biodiversidad, el olivar se erige en refugio para la fauna y flora del monte mediterráneo.
- **Valores productivos:** pocos paisajes presentan tal capacidad para proporcionar recursos para su comercio y en tantos mercados (alimenticio, cosmético, energético...), siendo motor de desarrollo económico y generador de empleo y riqueza.
- **Valores históricos:** la huella del olivar es tan profunda, que alcanza a todo periodo histórico de nuestro territorio, aflorando en todo tipo de manifestaciones culturales y tradiciones vinculadas con el paisaje.

- **Valores simbólicos y de identidad:** el olivar como paisaje ha sido fuente de inspiración recurrente, despertando un sentimiento de pertenencia entre la ciudadanía, que lo han convertido en parte de la simbología de escudos, emblemas e incluso nombre de centros educativos.

Gracias a estos valores, el paisaje del olivar y la cultura del aceite de oliva, se han convertido en un excelente reclamo turístico, el denominado oleoturismo, una experiencia singular que brinda al turista la posibilidad de:

- Visitar las almazaras, antiguas haciendas y museos del aceite para descubrir el proceso de elaboración del aceite.
- Encontrar en las explotaciones agrarias un lugar para la contemplación de paisajes.
- Participar en diferentes actividades y talleres con el aceite de oliva como eje central.
- Degustar los productos del olivar realizando catas de aceite de oliva y experiencias gastronómicas.
- Disfrutar de actividades al aire libre, que van desde el

senderismo por las rutas del olivar, hasta los paseos a caballo.

## Sugerencia

Hacienda Guzmán, donde la historia y el turismo se dan la mano para el disfrute de los amantes del aceite de oliva.

<https://www.youtube.com/watch?v=dv-0GRLk7QA>

Por todo ello, el olivar ha resultado ser un bien de valor inmaterial que debemos defender como parte de nuestra identidad sociocultural, apostando por dar a conocer sus beneficios y fomentando el consumo de sus productos.

### IV.3- La Fundación Juan Ramón Guillén.

La Fundación Juan Ramón Guillén, nace en 2011 con el objetivo de fomentar el conocimiento sobre la cultura olivarera dentro y fuera de nuestras fronteras, dar a conocer su aportación a la historia de Andalucía y su valor como motor de empleo verde y generador de riqueza en la sociedad rural. Bajo el denominado enfoque de sostenibilidad 360°, donde el

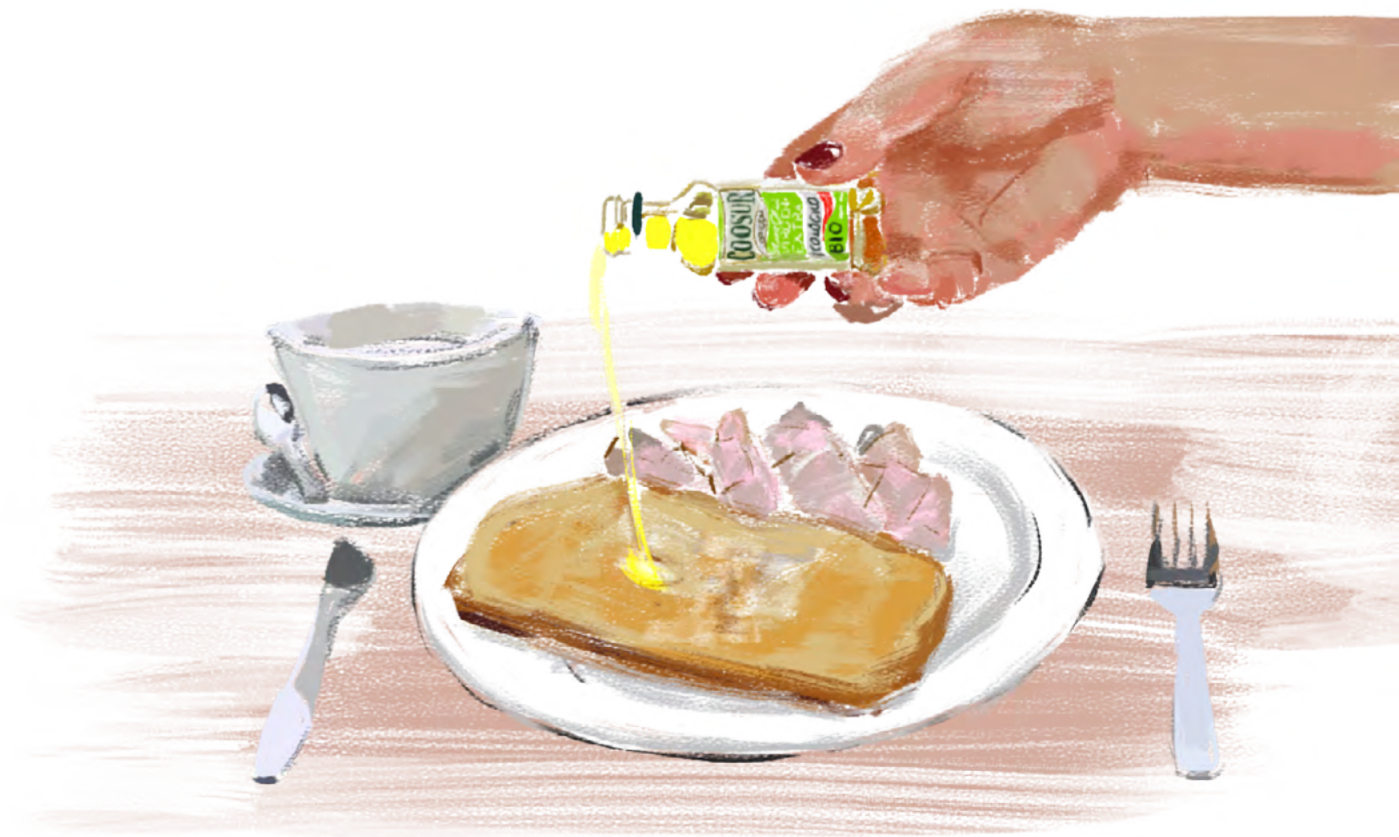
respeto por el medioambiente se combina con el compromiso social y la rentabilidad económica del olivar, la fundación lleva a cabo su actividad en base a cuatro pilares fundamentales: visibilidad, formación, compromiso social e I+D+I, destacando tanto el empeño por la integración sociolaboral de las personas con discapacidad o en riesgo de exclusión, como la lucha por el reconocimiento del olivar andaluz como bien de incalculable valor, no solo liderando la candidatura a la UNESCO, sino poniendo uno de los espacios incluidos, como es la Hacienda Guzmán, al servicio de los escolares y público en general.



## Para saber más...

Si quieres saber más acerca de la candidatura a Patrimonio Mundial, así como otras actividades fruto del compromiso de la Fundación Juan Ramón Guillén con el sector olivarero, puedes consultar:

<https://www.fundacionjrguillen.com/pdf/memoria2019.pdf>



 @FundacionJRGuillen

 @fundacionjrg

 Fundación Juan Ramón Guillén

 Fundación Juan Ramón Guillén

Con la colaboración de:



Elaborada por



**Fundación Juan Ramón Guillén**

Inscrita en el Registro de Fundaciones con el nº410003

Hacienda Guzmán. Carretera de Mairena, s/n. C.P.: 41309, La Rinconada (Sevilla)

Tel: 955 511 777

E-mail: [info@fundacionjrguillen.com](mailto:info@fundacionjrguillen.com)