

EL OLIVAR: ECONOMÍA Y SOCIEDAD

Lea Sánchez Benz

Socióloga, Diplomada O.T., Educadora Ambiental

*(Para Kurro y familia, por las horas de vareo
compartidas, entre mantas, pájaro, escobas y morcilla de calaba-
za...a la vera de Gredos).*

"Para mucha gente, una aceituna no es más que un humilde
bulto en el fondo de un Martini.

Sin embargo, una ojeada más cercana revela un retrato en
miniatura de las regiones más ricas del mundo"

Mort Rosenblum

1. Breve acercamiento al olivar. 2. Olivar y aceite: usos, historia y tradiciones. 3. Tipología del olivar en España. 4. El aceite de oliva virgen extra (AOVE) como referente económico del medio rural. 5. Particularidades de los olivares de montaña. 6. Mujer y olivar.

1. Breve acercamiento al olivar

La diversidad de suelos, climas y culturas ha ido trazando en España un amplio mosaico de paisajes agrarios y ganaderos, entre los que se encuentra el olivar. Y éste, no es un cultivo más. Posee una extraordinaria importancia económica, social, cultural, y también ambiental. Es el paisaje y el medio en el que se desarrolla la vida de sus habitantes.

Un olivar, según la definición, es un sitio plantado de olivos. Los hay muy diversos por todo el planeta, salvo en las zonas realmente frías. El olivo común es la *Olea europaea* (nombrado así por Linneo), cuyo origen la ciencia no es capaz de precisar exactamente, aunque la mitología tiene múltiples explicaciones. Es uno de los pocos componentes del grupo de plantas

que se llaman oleáceas, pariente cercano del jazmín y la lila. Algunos autores mencionan la existencia de unas 800 variedades cultivadas, y cada una de ellas produce una fruta diferente, por lo tanto, un aceite y un olivar (o paisaje) diferentes también. Resulta curioso que las tierras más áridas y pedregosas son las que exudan aceites más densos y luminosos, con sabores y aromas de infinitos matices. Se han encontrado hojas fosilizadas de hace más de 37.000 años en el mar Egeo, pero algunos autores señalan el origen del actual olivo común en los brotes del olivo silvestre (*Olea europaea* var. *sylvestris*¹ o Acebuche) que comenzaron a injertar los campesinos de Asia Menor, unos 6.000 años A.C., en lo que se puede considerar los albores de la agricultura. Es decir, se puede decir que los olivos "han lubricado las ruedas de la civilización."

1. Otros autores hablan de su posible origen en especies y subespecies de olivos africanos (África parece ser el centro de distribución de todo el género *Olea*) y asiáticos. Parece que no están de acuerdo, excepto en que se cultiva desde tiempos prehistóricos. Se pueden encontrar más detalles

en el segundo tomo de la obra de Ginés López González, experto botánico del CSIC, que lleva por título "Árboles y arbustos de la Península Ibérica e Islas Baleares", págs. 1279 y siguientes.

El olivo ha marcado con su presencia, no sólo el paisaje, sino también la vida cotidiana de los pueblos mediterráneos, sobre todo. Árbol mítico, bendito y sagrado, se asocia a sus ritos y a sus costumbres, y ha influido en sus estilos de vida, creando una civilización milenaria, la "civilización del olivo". La relación entre este árbol y la humanidad ha dado lugar a un patrimonio cultural vivo sumamente rico. Desde la gastronomía, con la influencia crucial del aceite de oliva, hasta el arte (ha sido fuente de inspiración literaria, musical y pictórica de muchos artistas), pasando por las tradiciones, se puede decir que el olivo ha forjado en gran medida el desarrollo social de estas zonas².

M. Rosenblum fue un periodista que a finales de los años 90, publicó un libro³ en el que presenta los resultados y reflexiones derivados de múltiples viajes para conocer en profundidad el mundo de los olivos y el aceite de oliva. De esta obra son destacables algunos datos, difíciles de contrastar en este momento, pero que sirven como pinceladas para introducir la importancia que ha tenido y tiene el olivar desde el punto de vista económico y social.

Rosenblum hablaba de la existencia de unos 800 millones de olivos en todo el mundo, de los cuales más de 200 millones estarían en la Península Ibérica (según otro autor mencionado más adelante, Abella) y tan solo 20 millones pertenecían a China, por comparar. También menciona la existencia de pequeñas cantidades en Angola y otras zonas del sur del continente africano que fueron llevados por emigrantes italianos. Actualmente, los olivos se encuentran en casi todos los continentes. El 90% de ellos concentrados en la cuenca mediterránea, ya desde el siglo X, distribuidos actualmente sobre todo entre España, Italia, Francia, Grecia, la península de los Balcanes, junto con

Turquía y Túnez, y también en Marruecos. Los misioneros españoles llevaron los olivos al continente americano en el siglo XVI, y los italianos, en diversos procesos migratorios, en su día los llevaron también a zonas de América del Sur y a Australia.

Este mismo autor señala que los olivos son responsables de al menos 200 millones de días laborables al año, y quizá 7 millones de familias los cultivan y recolectan. Muchos de ellos, y cada vez más, agricultores de fin de semana que se ocupan de los árboles de sus antepasados. No se puede menospreciar el valor social del olivar como generador de puestos de trabajo. En todo el mundo, el negocio del aceite y la aceituna mueve casi 10.000 millones de dólares. Cada año se consumen cerca de 2 millones de toneladas de aceite de oliva, a una media de unos 20 litros por persona y año en las zonas mediterráneas, aunque este dato cambia un poco según el país del que se trate.



Olivar centenario. Castillo Mombeltrán (Ávila)
Foto: Lea Sánchez

Esta situación, descrita y contrastada con viajes de investigación por este autor a finales de la década de los 90, no ha cambiado demasiado hoy, en 2020. Quizá se puede añadir que ahora hay muchas familias que trabajan los olivares que son el resultado de inversiones que

2. <https://www.coe.int/es/web/cultural-routes/the-routes-of-the-olive-tree>

3. ROSENBLUM, Mort (1997): "La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto", Tusquets Eds; Barcelona; cap.1

hacen las grandes y medianas fortunas que gestionan parte del territorio rural español, en grandes fincas antes dedicadas exclusivamente a la caza y la ganadería, pero que en aras de mejorar su rentabilidad, en las últimas décadas han realizado numerosas plantaciones intensivas de olivo, entre otros cultivos, para generar una diversificación de sus ingresos y beneficios económicos y fiscales. Este proceso se ha intensificado en los últimos 20 años, quizá como resultado de la PAC, y nuevamente se está notando un incremento de la superficie dedicada a olivar.



Calle en Santa Cruz del Valle (Ávila)
Foto: Lea Sánchez

2. Olivar y aceite: usos, historia y tradiciones

Desde que se estrenó la película “El Olivo”, de Icíar Bollaín, en 2016, quizá todos somos más conscientes (y se valore más) de la existencia hoy día de viejos olivos milenarios y centenarios, que han sido testigos mudos de muchas cosas a lo largo de su existencia. Muchos de ellos están en numerosas zonas de España, y suponen un patrimonio importante, desde ciertos puntos de vista, para los territorios donde están ubicados. Sobre todo, la película ayudó a valorar y a concienciar sobre la problemática

del “tráfico” de olivos y lo que se puede considerar un expolio, en cierta manera, sobre todo desde el punto de vista Territorial y también del Patrimonio (cultural, natural y rural) como clave para el desarrollo.

Para tener esto claro habría que considerar toda la historia y tradiciones que hay detrás de los olivares, pero sólo esto daría para escribir varios libros o hacer varios documentales incluso, lo cual no es el objeto de este artículo. Sin embargo, conviene hacer una pequeña síntesis simplemente para recordar y tener en mente la importancia que han tenido para las sociedades humanas los olivares y el aceite, intrínsecamente unidos, por supuesto... toda la historia que hay detrás del aceite y los paisajes del olivar, que es la base para muchas políticas económicas y turísticas que tienen relación con este mundo oleoso en diversas regiones.

Además del magnífico resumen que hace Rosenblum en el primer capítulo de la obra anteriormente mencionada, cuya lectura es recomendable para cualquiera que se interese por el aceite de oliva, no se puede dejar de citar aquí al genial Ignacio Abella, que en su libro *La Magia de las Plantas*⁴ por supuesto no pudo dejar de acordarse de los olivos. Según este gran conocedor de los árboles y su historia, fueron los fenicios primero, y los romanos después, los que propagaron el cultivo del olivo por todas las regiones mediterráneas. Tampoco se olvida de los griegos. Como él dice, la leyenda del olivo está en boca de todos los pueblos que lo cultivaron y conviven con él, hasta el punto de adquirir unas proporciones inmensas y una infinidad de formas, que constituye en sí misma una saga legendaria, muy, muy extensa.

Por nombrar algunas referencias que él menciona, se puede señalar la importancia que tuvo el olivo en la antiquísima tradición judeocristiana-

4. ABELLA, I (2003); “La magia de las plantas. Plantas y árboles para recobrar el paraíso, construir jardines,

restaurar paisajes...”; RBA integral; Barcelona; págs. 176-189.

na. El olivo tiene diversos significados en el Antiguo Testamento, y se considera mensaje de paz (basta recordar la paloma...), vida, esperanza y renovación, algo muy necesario hoy día, en tiempos de pandemias. En el mundo islámico el olivo representa el eje del mundo. En la antigua Grecia, la sabiduría, la fecundidad y nuevamente, la paz. Sólo estaba permitido utilizar su madera (concretamente la de la raíz) para esculpir estatuas de culto y las leyes atenienses castigaban cualquier daño infringido a los olivos, que se respetaban incluso en las guerras, algo que da que pensar si observamos imágenes de las “guerras” actuales, especialmente en la Franja de Gaza, unas de las zonas consideradas como la “cuna” de los olivos, donde cada día desde hace ya varios años los olivos son pasto de los tanques y las bombas. Se puede añadir que los olivos han sido la seña de identidad de muchos de los grandes movimientos sociales que se han desarrollado en diversas regiones (aquí en Andalucía con los movimientos jornaleros).

Se puede mencionar también la omnipresencia del olivo como ornamento (guirnaldas, ramos), como señal de victoria o de paz, en diversas ceremonias (una corona de ramas de olivo equivaldría al oro olímpico hoy día), historias y leyendas, de antiguas tradiciones o del folclore popular aún en uso en muchos pueblos y zonas rurales de España en el siglo XXI. En diversas culturas, como en el Alentejo portugués o en zonas de Argelia, los olivos han servido también como mausoleos, enterrando a los muertos bajo su copa, o para hacer estelas funerarias con su madera. La madera de olivo (de las más compactas y duras que hay) tiene un valor altísimo en cuanto a calidad para trabajos artesanos o muebles que duran siglos, además de gran poder calorífico simplemente para usarla como leña para chimeneas y estufas. Se ha usado para fabricar arados, carros, norias, ruedas, hormas de zapato, y hoy día sobre todo para se usa para realizar todo tipo de utensilios do-

mésticos para la cocina y el hogar (cubertería, tablas de corte, cuencos...).

Parafraseando a Abella, no se puede olvidar cómo la importancia del olivo iba mucho más allá de su protagonismo mitológico, en el paisaje, en la alimentación o la vida diaria en torno al olivar, ya que se puede considerar que alumbró (literalmente) culturas y pueblos a lo largo y ancho del planeta y del tiempo.

Ya alumbraban las lámparas de aceite en tiempos del antiguo Egipto, y en Creta, y durante siglos han iluminado los candiles (que aún existen e incluso se usan en algunos casos) templos, sinagogas y mezquitas y los hogares de muchas personas. Por eso, el olivo, al igual que la abeja melífera con su cera, han tenido esa consideración de “ser de luz”, capaz de encender la sombra y la noche, algo difícil de entender hoy día desde nuestros edificios “inteligentes y conectados”. Pero basta preguntar a cualquiera de nuestros mayores, o a los pocos pastores trashumantes o transterminantes, en muchos de los pueblos serranos de cualquier región española, que aún hoy día, aunque sólo sea en los meses de verano, suben a pasar esa temporada en los chozos donde no llega la red eléctrica ni el wifi ni la tecnología 5G...

Es de sobra conocida la capacidad increíble de los olivos, como el ejemplar protagonista de la película anteriormente mencionada, para rebrotar desde la raíz o el tronco, donde esconde yemas dormidas, que se activan y crecen cuando el árbol lo necesita. Puede que ningún otro árbol tenga esa capacidad de rejuvenecer y de transplantarse con éxito y vivir durante siglos. De hecho, es de los árboles más longevos en Europa, donde se estima que pueden sobrepasar los 1500 años, sin cesar su cosecha aunque sea vecero (año abundante, año poco abundante). Muchos están empezando a protegerse catalogándolos como árboles singulares u otras figuras de protección parecidas. Como

decía Joaquín Araújo⁴, los olivos son inmejorables ejemplos de rendimiento sostenible a largo o larguísimo plazo.

Tampoco se puede olvidar mencionar la rentabilidad creciente de los olivares, especialmente los cultivados de forma tradicional, ecológica o biodinámica, que constituyen una excelente barrera frente a la desertificación o la pérdida de suelo por erosión, ya que la implantación de esos cultivos mejoró mucho la fertilidad de la tierra y contribuye a regular el ciclo hidrológico. No está tan claro en el caso de los modernos cultivos de olivares intensivos, basados en monocultivos inmensos, con un uso excesivo quizá de plaguicidas, herbicidas y fertilizantes químicos, así como exceso de consumo de agua en muchos casos. En cambio, los viejos olivares crearon un sistema rico y complejo, en el que el hombre, su ganado y los animales salvajes estaban muy bien integrados, aunque su rentabilidad económica no sea tan alta, si sólo se tienen en cuenta cifras de producción de aceitunas y aceite. Desde luego, el cultivo ecológico o el biodinámico ofrecen la posibilidad de salvaguardar los valores que mantienen los olivares tradicionales desde nuevos planteamientos, adaptados a las circunstancias actuales.

Cabe pensar también en el valor social y económico que tiene la contribución del olivar (como bosque cultivado, aclarado, al igual que las dehesas) a la mitigación del cambio climático, aunque evidentemente hay que considerar también su papel, como toda la agricultura en general, en cuanto a fuente de emisiones de gases contaminantes, que se hace evidente si se camina cerca de un olivar en plena campaña de recolección (determinadas semanas al año), con todas la maquinaria a base de gasolina que se utiliza hoy día (tractores, vareadoras, sopladoras...) a pleno rendimiento. No hace falta tener muy buen oído ni una nariz

muy fina para percibirlo. Pero hay que sopesar la función que pueden ejercer como sumideros de carbono durante todo el año, la reducción del transporte y energía necesaria en las zonas donde es un producto local, su contribución al mantenimiento de la biodiversidad, regulación del ciclo hidrológico, y otros bienes y servicios ambientales.

Se han combinado y asociado a menudo los olivares con ganadería, especialmente ovino, por el abonado que aportan, y cultivos de cereales y leguminosas, que aumentan la productividad del terreno y lo mantienen cubierto para protegerlo de la erosión y la insolación que aumenta los problemas derivados de la sequía. A menudo también se han cultivado junto a la vid, para la producción de vino. Estas prácticas son complicadas en los modernos olivares en los que todo se hace mediante maquinaria y otras tecnologías, y se prima la automatización, para ahorrar en mano de obra, que es un coste elevado de los olivares tradicionales. Antes se buscaba la diversificación de la producción y el ahorro de trabajo por otras vías, en cierto modo, y actualmente se trabaja de otra manera, sobre todo en los nuevos olivares, ya que es posible asegurar las producciones de aceite y aceitunas por otros medios, aún a costa de "artificializar" los cultivos.

El aceite de oliva también ha tenido un uso ceremonial en diferentes contextos, como también recuerda Abella, siendo la base de múltiples ungüentos y perfumes (hoy día sigue usándose ampliamente en la industria cosmética), utilizándose para embalsamar cadáveres, ungir reyes, profetas, sacerdotes, obispos...y también se ha usado en medicina y farmacia, o en magia y ofrendas a los dioses o prácticas rituales como las de untarse el cuerpo con él para brillar y resbalar mejor, en el caso de los atletas antiguos. Quizá por eso se dice que los

4. Araújo. El País, 28 de enero de 1998. Citado por Abella (ver nota 4)

olivos que vemos actualmente junto a las iglesias en varias regiones del norte peninsular, donde son en general escasos, fueron plantados por los párrocos para asegurarse el aceite para los óleos sagrados, que siguen teniendo importancia para la iglesia católica actual, por ejemplo.

Incluso los residuos que quedan en las almazaras, una vez se ha obtenido el aceite, es decir, el alpechín, el orujo y los huesos, tienen diversa utilidad, siempre que sean bien gestionados y se evite su potencial capacidad contaminante, que la tienen y elevada: biomasa para combustible, alimentación del ganado, abonos, las industrias del jabón y la cosmética... hay zonas en las que se obtiene una buena rentabilidad económica con ellos. Los residuos de poda de los olivares también se utilizan como leña y para carbonear.

El olivo tiene otras utilidades menos conocidas que el aceite, como por ejemplo las propiedades medicinales de sus hojas, que la industria farmacéutica aprovecha ya que tienen efectos febrífugos, hipoglucemiantes y tónicos, además de capacidad probada para bajar la tensión arterial. Y por supuesto, no se puede olvidar el valor nutritivo de su fruto, las aceitunas, de sobra conocido. De hecho, hay zonas y variedades en las que los olivos se plantan para consumir la aceituna "aliñada", no para hacer aceite con ellas.

En los últimos años, en diversas zonas olivares del planeta, están en auge el oleoturismo, el turismo de naturaleza e iniciativas de educación ambiental, en las que los protagonistas son los olivares, los ejemplares centenarios y milenarios, el aceite y las almazaras o molinos de aceite, que de este modo tienen una alternativa y un recurso más para mejorar su desarrollo y obtener beneficios más allá de la venta de aceite. Si se consiguiera el reconocimiento de la UNESCO con la figura de Patrimonio Mundial, en cuyo proceso está inmerso el olivar an-

daluz, probablemente sería un revulsivo para todas estas iniciativas.



*Olivar y viñedo. Barranco de las Cinco Villas (Ávila).
Foto: Lea Sánchez*

Si tenemos en cuenta todos estos usos y aplicaciones que han tenido y tienen el olivo y el aceite de oliva en su conjunto, se puede deducir que es difícil hacer una valoración real en términos económicos o sociales, si realmente se quieren tener en cuenta todas las variables, por la dificultad de reunir todos los datos necesarios y la dificultad añadida de transformar toda esa historia y funciones ecosistémicas que tiene un olivar en valores monetarios puros y duros. No obstante, se presentan un poco más adelante una serie de datos sobre el aceite de oliva virgen extra (AOVE) como referente económico del medio rural.

3. La tipología del olivar en España

No existe una tipología clara o unánime de olivares, ni en nuestro país ni en el planeta, ya que hay múltiples modos de hacer una clasificación de los mismos, un poco en función del análisis que se esté realizando, así como desde el punto de vista desde el que se esté trabajando. Pero si es importante señalar que, al menos a nivel regional, si se están desarrollando cada vez más caracterizaciones y estableciendo tipologías de paisajes, algo que ya recomendaba hace 20 años el Convenio Europeo del Pai-

saje, y que es fundamental para establecer una buena base para la gestión de los mismos, para conocerlos.

Es evidente que existe una importante subordinación a las características del territorio, a la hora de intentar clasificar los diferentes olivares que hay en nuestro país. Pero también se dan otros condicionantes. Cabe destacar la inmensa heterogeneidad espacial de los olivares, que ocupan zonas desde casi el nivel del mar hasta altitudes de más de 1000m, solanas y umbrías, montañas y valles, cerros, llanuras y laderas...por no hablar de los diferentes tipos de suelo (básicos, ácidos, calizos...). Se podrían clasificar también según su nivel productivo, el tamaño de las fincas, variedades plantadas, etc.



*Olivar y forestal. Mombeltrán (Ávila).
Foto: Lea Sánchez*

Se presentan en los próximos párrafos una serie de tipologías que pueden ayudar a entender las diferentes clasificaciones de los olivares, pero hay que tener en cuenta que muchas de ellas se superponen y entremezclan, es decir, un mismo olivar puede pertenecer a varias categorías a la vez (por ejemplo, puede ser de alta densidad, mecanizado y ecológico), cada una de ellas con una serie de implicaciones, ventajas e inconvenientes. Y cada una de ellas da como resultado un paisaje, un olivar, diferente y específico. Y tiene unas implicaciones socioeconómicas particulares, así mismo.

En primer lugar, desde el punto de vista del cultivo, es decir, desde el campo, durante mucho tiempo se ha utilizado una tipología muy común con el resto de cultivos agrícolas de nuestro país según la cual, se puede hablar de dos tipos fundamentalmente:

- **olivar de secano:** digamos el olivar antiguo, el tradicional, cuya producción y situación depende totalmente de la pluviometría;

- **olivar de regadío:** se podría considerar que son sobre todo los nuevos olivares, más modernos y mecanizados, plantados a partir de las últimas décadas del s.XX o aquellos más antiguos que se han transformado en función de los nuevos sistemas de regadío y la ampliación de las zonas de riego que se han ido implantando en muchas regiones.

Otra tipología obvia para la gente del campo, según las técnicas de cultivo empleadas, y que quizá se utiliza más en las últimas décadas, establece otros tres tipos diferentes:

- **olivar ecológico:** aquellos en los que se utilizan técnicas de agricultura ecológica, condicionadas por el reglamento de la Unión Europea y su certificación correspondiente;

- **olivar biodinámico:** un paso más que el ecológico, además de ese reglamento, deben utilizarse técnicas y certificaciones biodinámicas, que están basadas en las teorías de R.Steiner;

- **olivar convencional:** aquellos que no están sujetos a esos reglamentos y ni a sus correspondientes controles.

Si lo que se tiene en cuenta es el sistema de cultivo, concretamente la densidad de los árboles por hectárea (variable que influye mucho en el grado de mecanización que aceptan esos olivares, pero también en el aspecto que presentan, por lo tanto, en el paisaje que se puede ver y

que generan...las sensaciones estando dentro de ellos u observándolos cambian totalmente) existe otra clasificación que puede tenerse en cuenta, como por ejemplo la de la AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo):

- **olivar de baja densidad:** entre 80 y 120 árboles por hectárea, con dos o tres pies para incrementar la producción y marcode plantación amplio; son olivares que cuentan con decenas de años e incluso con algunos siglos de vida; también se conoce como olivar tradicional. En la actualidad, este sistema de cultivo suele diferenciar entre:

- olivar tradicional mecanizable: los que son susceptibles de una potencial mejora de rentabilidad (relación costes/beneficio) si se ejecutan ciertos cambios en los olivos para permitir una optimización de los costes del laboreo agrícola. Están normalmente situados en terrenos con menos de un 20% de pendiente y existe la posibilidad de mecanizar algunas de las labores más costosas como la recolección o ciertos tratamientos. En estas plantaciones es posible un cambio de cultivo a intensivo y también a ecológico, dejando los olivos con un solo pie y plantando más olivos entre los antiguos, consiguiendo así una mayor densidad de plantas por hectárea;

- olivar tradicional no mecanizable: localizado en terrenos con más de un 20% de pendiente en el que no es posible ni siquiera mecanizar la labor de recolección (la de mayor coste para el agricultor) ni tampoco el cambio de sistema de plantación. Son la mayoría de los denominados también olivares de montaña. Perfectos para la agricultura biodinámica.

- **olivar de alta densidad:** de 200 a 2000 plantas por hectárea, árboles de un solo pie, en hilera o seto. Suele estar dotado de fertirrigación

y en terreno propicio para la mecanización completa de la recolección e incluso de otras labores agrícolas. Según las técnicas de cultivo utilizadas pueden ser también ecológicos. Dentro del olivar de alta densidad se suele distinguir entre:

- sistema intensivo: olivos aislados y jóvenes, con la copa en forma de vaso, de un solo pie con unas densidades de entre 200 y 600 árboles por hectárea, con calle o pasillo ancho. La vida útil de las plantas puede superar los 40 años con lo que no requiere una renovación de las plantas tan frecuente.

- sistema superintensivo: hileras de olivos muy jóvenes con disposición en seto, con los que se consiguen densidades de entre 1000 y 2000 árboles por hectárea con calles no tan anchas. La vida útil de las plantas está entre 12 y 14 años por lo que la renovación de las plantas es bastante frecuente.

Se puede citar también la clasificación en tres grandes bloques que hace Manuel Pajarón, gran conocedor del olivar y sus gentes⁶, especialmente de Andalucía, quién establece su tipología en función de la técnicas de cultivo y la estructura de la plantación, factores que influyen notablemente en el paisaje que se crea con estos olivares, aunque él habla de olivicultura y agrobiosistemas:

- **olivicultura-olivar tradicional:** los de producciones medias pequeñas, que se cuidan con conocimientos empíricos conseguidos a lo largo de generaciones; difícil encontrarla en estado puro, sobretudo en las regiones más productoras, porque ya hay muchos olivares "tradicionales con adaptaciones"; son las plantaciones más antiguas;

- **olivicultura-olivar intensiva/o:** en ellos prima la rentabilidad monetaria frente a otras

6. PAJARÓN SOTOMAYOR, M (2007). "El olivar ecológico". La Fertilidad de la Tierra. Ed. Estella. pág. 17

consideraciones; fuerte base técnica; plantaciones jóvenes porque inició su existencia a finales del s.XX; las hay de producción ecológica;

- **olivicultura-olivar especializada/o:** plantaciones tradicionales en medios favorables que admiten técnicas modernas con buenos resultados que incrementan la productividad; son la mayoría de olivares adultos de las zonas olivareras importantes. Dentro de éstos, distingue dos subgrupos, hablando de territorio andaluz: olivares de sierra y olivares de campiña, cuya situación geográfica es lo que mejor los distingue, pero también los factores limitantes que el relieve conlleva.



Olivar manchego. Ontigola. Foto: Beatriz Fernández

En segundo lugar, también existen tipologías de olivar desde el punto de vista del paisaje, en sentido amplio, no demasiado desarrolladas aún en nuestro país.

En el Atlas de los paisajes de España (editado por el Ministerio de Medio Ambiente en 2003) no hay una taxonomía específica para los olivares, si no que se encuentran como componentes o subtipos dentro de otras unidades más grandes, ya que se trabajó a un nivel mucho menos detallado, para poder, evidentemente, abarcar todo el territorio español, que ya se

mencionó anteriormente, es muy diverso, por sus características físicas.

A nivel regional si hay iniciativas que “bajan” a más nivel de detalle, como por ejemplo en Andalucía, región pionera en Europa en aprobar una Ley del Olivar (2011) y en tener un Plan Director del Olivar andaluz (2015)⁷, o en iniciar estudios y trabajos para promover la declaración del olivar como Paisaje Cultural de la UNESCO, y con ello han ido surgiendo iniciativas taxonómicas más concretas y que si tienen en cuenta caracteres como los valores ambientales, culturales y demás, es decir, una clasificación que va más allá de las cuestiones técnicas del olivar.

Entre estas últimas estaría la tipología utilizada en el “*Estudio temático comparativo para el Plan Nacional del Paisaje: los paisajes del olivo en España*”, realizado por Citerea en 2012, y que utiliza como base las Unidades de Paisaje establecidas en el Atlas anteriormente mencionado, pero también otras tipologías establecidas en diversos estudios sobre el olivar español (ver pág. 49 del resumendel estudio temático). Sus autores plantean establecer una tipología básica que comprende dos grandes bloques de olivares, fundamentalmente, a partir de la combinación de las tipologías establecidas en los trabajos previos que utilizan como base, y el resultado del trabajo de campo a realizar mediante unas fichas de los olivares en las que se tendrían en cuenta múltiples variables:

- **Paisajes olivareros (olivares) sobresalientes:** los que pueden servir como modelo de gestión, con valores que es necesario promover y conservar;

- **Restantes (olivares) paisajes olivareros:** el resto de olivares, que están en constante evolución.

7. <https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Plan%20Director%20del%20Olivar.pdf>

Ver pág 10 de dicho Plan, apartado “2.3.Caracterización

de las explotaciones olivareras andaluzas”, donde se establecen en cierto modo tipologías, en función de diversas variables.

En su conjunto, proponen analizar 30 unidades de paisaje distribuidas por todos los territorios olivareros españoles.

4. El aceite de oliva virgen extra (AOVE) como referente económico del medio rural

El gran número de variedades y nombres locales de las especies de olivo y su fruto sirven como referencia para atestiguar el enorme peso de la cultura y economía del olivo en muchas regiones del mundo, y especialmente en nuestro país, que es uno de los mayores productores de aceite de oliva virgen extra (AOVE, en adelante) del mundo. Los olivares y su aceite han sido durante siglos uno de los componentes básicos de la economía de numerosas regiones mediterráneas, especialmente en zonas rurales.

Antes de introducirnos en el referente estrella que supone el AOVE, conviene recordar aquí que, en realidad, desde el punto de vista socioeconómico, el olivo es el origen de otras muchas producciones con relativa importancia para el desarrollo de la humanidad y los núcleos de población. Si se recuerdan las pinceladas de la introducción, queda demostrado que del olivo todo es aprovechable, todo es bueno y todo es rico, incluso los aceites de mala calidad o los desechos de la producción de los mejores aceites del mundo. El ciclo de vida del olivo y las aceitunas son uno de los mejores ejemplos de economía circular que se pueden encontrar.

Desde poco después de iniciarse su creación y cultivo, los olivares se han dirigido hacia el mercado, y para ello basta mencionar, como hace Pajarón, que entre los documentos comerciales más antiguos que se conservan están algunos que hacen referencia al aceite de oliva (también en los más antiguos libros de cocina hay referencias, añadido). El mercado del aceite de oliva, en España, ha experimentado, según

este autor, un proceso de expansión de casi 3.000 años, con varias fases de aceleración o crecimiento (fenicios, griegos, romanos, árabes) y ralentización o estancamiento (godos, reconquista cristiana) hasta llegar al s. XVI, en el que hubo un incremento cualitativo notable del precio por las posibilidades que proporcionó la apertura de nuevos cauces comerciales con el continente americano. En esta época hubo un reseñable aumento de la superficie dedicada al olivar, especialmente en Andalucía. Ya en el s. XIX se inició una expansión sin precedentes por la liberalización del mercado interior junto con la que seguía siendo favorable coyuntura del mercado exterior y las exportaciones, y esta es la situación de la que son herederos nuestros olivares y nuestros aceites hoy en día. Muchos de los árboles plantados entonces siguen produciendo hoy, señala este autor, y también señala que la evolución del mercado del aceite de los últimos 150 años ha respondido a criterios de rentabilidad (precio del litro en el mercado frente a costes de cultivo, especialmente los salarios de la mano de obra).



*Cosecha de olivar tradicional. Candelada (Ávila).
Foto: Ceci Sánchez*

A pesar de toda la trayectoria histórica y legendaria de los olivares, en la década de los años 70, del siglo pasado, la FAO calculaba que el aceite de oliva apenas representaba un 3% de la producción mundial de aceites vegetales, y era muy difícil competir con ellos (aceites de soja, girasol, palma, etc.) en precio, pero apostaron por competir en calidad. Y a partir del impulso que se dio en aquella época, para hacer económicamente posible la supervivencia del aceite

de oliva (el único extraído del fruto) en el mercado moderno mundial, se comenzó a producir cada vez en mayor medida aceite “fino”, cada vez de mejor calidad, especializándose muchas zonas en producir AOVE, que si puede competir por su enorme calidad y propiedades beneficiosas, comparada con los otros aceites vegetales de semillas. Aún hoy, hay territorios olivareros inmersos en ese proceso de mejora de la calidad de su aceite.

De hecho, una de las estrategias que se adoptaron en su día para estimular y proteger la calidad de los aceites de oliva españoles fue la de las denominaciones de origen y últimamente, otras marcas de calidad territorial, que avalan y certifican la calidad de los actuales aceites. Se están haciendo también muchos avances en elaiotecnia, ya que todo el proceso de extracción del aceite, almacenaje y comercialización repercuten enormemente en la calidad del aceite, especialmente del AOVE, y generan puestos de trabajo. El trabajo de un año en el campo culmina cada día en la almazara, durante la campaña de recolección, especialmente. Ahí, en los procesos de recolección (época y momento en que se hace) y molturación (tiempo transcurrido desde la recogida) es donde reside la clave de la mayoría de procesos de mejora de la calidad que se están desarrollando en los últimos tiempos.

En la actual coyuntura mundial, el aceite de oliva es un producto de lujo en muchos países, aunque en otros, sobre todo los que históricamente han convivido con él, es una de las bases fundamentales de la dieta, junto con el vino y el trigo, que por suerte está volviendo a recuperar adeptos. Es el producto fundamental de la conocidísima Dieta Mediterránea, usado en la cocina tradicional, pero también en la ahora denominada “alta cocina”, la más moderna e innovadora, e incluso se ha considerado parte

importante de la dieta de los astronautas. Es una de las bases del turismo gastronómico que tantas visitas atrae a España y especialmente a las zonas rurales, donde se puede considerar uno de sus motores, al menos potencialmente.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para el mes de septiembre de 2020, España es el mayor productor y exportador de aceite de oliva de la UE. La mayor parte de este comercio exterior se realiza a nivel intracomunitario, siendo Estados Unidos el mayor mercado para nuestro aceite fuera de la UE. Esas producciones salen del medio rural, que es donde se sitúa la mayor parte de la producción en origen, tanto el cultivo como la transformación, por lo que es evidente la importancia económica que supone este sector para estas zonas, especialmente el AOVE que es el que mejor rendimientos económicos alcanza, junto con el ecológico, dada la excelente calidad que se obtiene de nuestros olivares. Para comprender la importancia de este mercado como referente para el medio rural, cabe destacar algunos datos actuales⁸ sobre la dimensión económica y social del olivar en España, por ejemplo:

- Aunque sigue siendo un cultivo con marcado carácter social ya que se estima que genera unos 46 millones de jornales cada campaña, conviene señalar también, que en general, la mayor parte de la mano de obra del olivar en España es familiar, sobre todo en pequeñas y medianas explotaciones, y las grandes ofrecen escasos salarios y contratación eventual, especialmente durante la recolección; aunque hay que contabilizar también los empleos de la industria almazarera;

- Es uno de los sectores económicos más importantes de Andalucía y sobre todo del medio rural andaluz⁹: según la Consejería de

8. <https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/>

9. Ley 5/2011, de 6 de octubre, del olivar de Andalucía. En

su exposición de motivos se pueden ver datos interesantes que justifican la importancia del olivar desde el punto de vista socioeconómico.

Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, representa el 40% de la mano de obra del sector agrario y suma el 20% del total de las exportaciones agroalimentarias andaluzas; el 97% de los pueblos de Andalucía cuenta con superficie de olivar y es el motor de la actividad de 1.500 agroindustrias;

- Del olivar viven directa o indirectamente cerca de 250.000 familias de más de 300 pueblos andaluces; el olivo y el aceite de oliva generan el 40% de-l empleo agrario en más de 170.000 explotaciones, según datos de la Junta de Andalucía; son datos esperanzadores, pero podrían serlo bastante más;

- El valor medio de la producción del sector del aceite de oliva se sitúa en torno a 1.886 millones de €, datos disponibles hasta 2012, lo que supone casi el 5% del total de la producción agraria;

- Actualmente, España se sitúa en el primer lugar mundial en superficie y producción de aceite de oliva. La producción española representa aproximadamente el 60% de la producción de la UE y el 45% de la mundial.

- La superficie dedicada a este cultivo es ahora de más de 2,5 millones de hectáreas (2.584.564 ha); la plantación de olivar en España no ha parado de crecer en 2019, y a lo largo del año se han plantado unas 92 hectáreas al día de olivar para almazara; este incremento de superficie está liderado por Andalucía (donde se sitúan aproximadamente 1,5 millones de ha. del total, un 60% del nuevo olivar es andaluz), seguida de Castilla-La Mancha y Extremadura en tercer lugar; por el contrario, a principios de este año, Madrid y Castilla y León perdían algo de superficie.

- España es el primer exportador mundial de aceite de oliva, sobre todo AOVE, que ocupa el cuarto lugar entre los productos agroalimentarios exportados desde España, solamente por

detrás de los cítricos, el vino y la carne de porcino; hay más de 100 países de destino, lo que supone por otra parte un potencial mercado de turistas para el medio rural, que ya se está notando en determinadas zonas; con el tiempo se verá la incidencia de crisis como la del Covid-19 en este ámbito.

- Otro dato relevante a nivel socioeconómico es la gran cantidad y variabilidad de organismos, agentes y entidades que se han constituido alrededor de este sector, el del olivar, desde el nivel más local hasta niveles de ámbito internacional: existen infinidad de asociaciones, cooperativas, consejos, uniones, redes, coordinadoras, federaciones, plataformas...lo que da idea de los intereses que suscita;

- Y otro dato aún más relevante que puede obviarse y que es de sobra conocido: la gran dependencia del sector de las subvenciones comunitarias, por lo que ahora mismo está sumido en una situación de difícil equilibrio, paisajes sublimes que pueden llegar a ser (y ya lo son en parte) la imagen de nuestro país pero que llevan integrada una realidad socioeconómica para sus habitantes de perspectivas no muy halagüeñas.



Olivar de montaña. Foto: Lea Sánchez

En síntesis, el olivar actual se caracteriza por ser un cultivo con una estructura productiva dual. Por una parte se consolida una agricultura competitiva o comercial, plenamente integrada en los mercados internacionales y con una gran

capacidad de adaptación a las nuevas circunstancias, pero con implicaciones nocivas para el medioambiente debida al empleo intensivo de insumos; por otra, una agricultura no competitiva o territorial, relativamente estática y con escasa capacidad de respuesta a un mercado muy cambiante y siempre más competitivo¹⁰ que sin embargo ostenta los mejores valores paisajísticos, culturales y ambientales susceptibles de ser conservados y que no se suelen tener en cuenta, salvo escasa y recientemente, a la hora de tomar decisiones.

5. Particularidades de los olivares de montaña

Nada tiene que ver producir un kilo de aceite en un olivar en seto de regadío con producirlo en olivar de montaña y en definitiva, el precio del aceite es el que determinará la rentabilidad de un sistema u otro, ya que como hemos visto el mercado está basado en eso. En el Estudio Internacional sobre los Costes de Producción de Aceite de Oliva del Consejo Oleícola Internacional (COI), del año 2015, se constataba que producir un kilo de aceite en un olivar de montaña tiene un coste hasta un 58% superior respecto a cuando se produce en olivares de alta densidad dotados de riego; y, también se certificaba que el olivar de montaña es el sistema de cultivo más frecuente en el mundo, suponiendo más del 33% de la superficie global plantada frente al resto de tipologías de cultivo.

El olivar tradicional, y especialmente el de áreas de montaña lo tiene difícil para sobrevivir, actualmente. Por eso está en serio riesgo de abandono, lo que causaría una multitud de efectos negativos no sólo desde el punto de vista económico, sino también desde el punto de vista social, ambiental y cultural.

10. COLOMBO, S. y CAMACHO, J. "Caracterización del olivar de montaña andaluz para la concentración de la oferta de olivares ecológicos". Junta de Andalucía, IFAPA. Es un estudio de olivares andaluces, pero con resultados perfectamente extrapolables a otros olivares de montaña peninsulares.

El olivar de montaña se caracteriza porque suele estar ubicado en zonas desfavorecidas, tiene baja productividad y dificultad o imposibilidad de mecanización de las labores y una fuerte relación con el medio rural y natural en que se localiza. Además, proporciona un conjunto de funciones no productivas¹¹ bastante importantes:

- Contribuye a la configuración de zonas de alto valor medioambiental y paisajístico (terrazas de piedra seca, por ejemplo);
- Es fuente de empleo y renta indirectas en las zonas rurales donde se localizan;
- Fija población en zonas rurales;
- Mejora la vigilancia de los territorios;
- Preserva sistemas locales de producción (algo que ha resultado ser importantísimo, especialmente ante crisis como la del Covid-19);
- Contribuye a mitigar el cambio climático y el avance de la erosión y desertización, así como la protección de la biodiversidad.

A estas características, se puede añadir que hay estudios de la Universidad de Córdoba, entre otros, que han demostrado que las características de los terrenos y el clima en el que crecen proporcionan a las aceitunas una serie de propiedades que otorgan al aceite una calidad muy alta, además de sabor, olor, y otras cualidades que lo diferencian de otros aceites. También tienen un patrimonio genético con valor científico y práctico, que está en los ejemplares de olivos monumentales y milenarios que suelen estar presentes en este tipo de olivar, por lo que este tipo de olivar es "una fuente importante de diversidad para caracteres de interés agronómico como resistencia a plagas y enfermedades o como estudios de cara a futuros cambios climáticos"¹².

Aunque está ubicado en zonas concretas, no puede olvidarse que tenemos un país muy

11. Ver nota (8).

12. <https://www.lavanguardia.com/vida/20200117/472930292326/el-olivar-de-montana-el-oro-liquido-de-alta-calidad.html>

montañoso, y con un relieve que condiciona bastante, por lo que no es de extrañar la importancia que se le da a estos olivares, por ser bastante significativos, y así son reconocidos en el sector.

Por ejemplo desde la AEMO, el otoño pasado, se publicó un decálogo¹³ y un manifiesto para resaltar sus valores diferenciales. Y es significativo que tras el parón en las movilizaciones de los agricultores causadas por la pandemia, una de las primeras iniciativas para retomarlas haya sido para reivindicar precios justos para el aceite, para evitar la desaparición de los olivares de montaña, precisamente¹⁴.

En conclusión, la importancia de la conservación y mantenimiento del olivar de montaña reside en las funciones no productivas que lleva a cabo. Para ello, parecen claras dos líneas de actuación:

- Por un lado, se debería apostar por intentar alcanzar un nivel de precios sensato, que pueda renumerar a los agricultores tradicionales y a los de olivares de alta densidad;

- Por otro lado, parece claro que la agricultura ecológica o la biodinámica, de fácil conversión en el olivar de montaña, sería una vía de diferenciación de sus aceites, con lo que se conseguiría un valor añadido al aceite producido que puede incrementar la rentabilidad de esas explotaciones.

6. Mujer y olivar

Es curioso que la oliva, además del nombre de la aceituna, sea como se denomina al propio árbol, que en Andalucía, Extremadura, y algunas zonas olivareras menores como el Valle del Tiétar abulense, por ejemplo, es femenino. Como las mujeres que lo trabajan y han trabajado du-

rante siglos. Decimos “voy a las olivas”, en lugar de “voy al olivar”. La historia del olivo y del aceite de oliva a lo largo de los siglos no puede entenderse sin el papel de la mujer (rural).

Este papel ha sufrido cambios relevantes respecto a épocas anteriores, pero ha sido en tiempos relativamente recientes. Hay muchas mujeres en diferentes puestos detrás de una botella de aceite. El sector femenino interviene, y en el pasado también lo hizo, en diversos procesos de la vida del aceite, y ello ha tenido diversas implicaciones a nivel social, y aún las tiene, especialmente en el medio rural.



Vareando con vara. Candeleiro (Ávila).

Foto: Ceci Sánchez

Aunque el sector olivarero está fuertemente masculinizado, especialmente desde la modernización, hay un amplio abanico de ocupaciones, de una u otra manera, de las mujeres en el mundo del AOVE, empezando por las mujeres pioneras en la agricultura, por las mujeres de los agricultores, las mujeres de los componentes de las Juntas Rectoras, por las madres-esposas de los maestros y operarios de almazara, las mujeres de responsables de montajes, de mecánicos, responsables de ventas, representantes de casas comerciales, y siguiendo por conductores/as de camiones, de cisternas, responsables de ferias de aceite, jefes de paneles de cata, catadoras, personal de laboratorio, diseñadoras, gerentes, influencers, elaiólogas, doctoras, ingenieras, químicas, sumiller, guías, chef, etc¹⁵. Todas ellas

13 <https://www.aemo.es/slides/slide/decalogo-olivar-de-montana-a2-210/download>

14. <https://elpais.com/economia/2020-08-07/el-olivar-de-montana-lanza-un-sos-para-evitar-su-desaparicion.html>

son parte implicada, y por suerte cada vez más directamente, y no como “mujer de”.

Hace unos años era difícil encontrar mujeres en puestos de trabajo en las almazaras tales como en la recepción del fruto, en máquinas de limpieza, cuerpos de fábrica, envasadora, cuerpos directivos o de responsabilidad... pero ahora y desde hace unos años es bastante habitual.

Aunque su protagonismo ha quedado en muchas ocasiones en un segundo plano, como en la mayoría de sectores agrarios y ganaderos, ya se están desarrollando iniciativas para cambiar esta situación. Por citar algunos:

- En Castilla La Mancha, hace un par de años, una cooperativa olivarera de Valdepeñas (Ciudad Real) ha nombrado uno de sus AOVE estrella con una mención expresa a la mujer (“alma de mujer”) para ejemplificar su dedicación;

- La gerente de esa cooperativa ha sido elegida mejor maestro de almazara por AEMO;

- Al menos una veintena de cooperativas agroalimentarias andaluzas implementan planes de igualdad;

- El proyecto Life Olivares Vivos, coordinado por SO/BirdLife¹⁵, en el que han contado con olivareras pioneras, especialmente de Andalucía;

- A lo largo de las últimas décadas, se ha ido viendo, en diversas iniciativas relacionadas con la mujer (día de la mujer, día de la mujer rural, etc.), varios proyectos, exposiciones, publicaciones, y eventos varios, que han trabajado y divulgado el tema de la mujer y su relación con el olivar y el AOVE.

- Hace ya unas décadas, desde los 90, que se igualaron los salarios de las cuadrillas de hombres y mujeres, que de hecho eran mayoritariamente de mujeres hasta la modernización; el problema no se ha solucionado, porque ahora lo que ocurre es que sigue habiendo cierta reticencia a contratar mujeres para trabajos que se siguen considerando masculinos.

Aunque aun no sea valorado como es debido, el papel de la mujer moderna se está reconociendo cada vez de forma más importante. Y esto innegablemente también representa una evolución positiva en el sector oleícola.

¹⁵ <https://revistaalmaceite.com/2018/08/01/alma-de-mujer-un-aove-innovador-y-elegante-que-refleja-la-pasion-de-las-mujeres-del-olivar/>

¹⁶ <https://www.seo.org/2017/10/13/la-mujer-del-olivar-andaluz/>

¹⁷ Según una de las leyendas acerca del origen del olivo, concretamente griega, fue la diosa Atenea, quién tocando

el suelo de la Acrópolis con su lanza hizo brotar este árbol del suelo, durante una disputa con el dios del mar Poseidón por conseguir el dominio sobre el Ática, a la que Zeus quiso poner fin decidiendo que la poseería aquél que fuera capaz de ofrecer el mejor regalo a sus habitantes.

"El don de Atenea¹⁷ fue implantado por los hombres hasta formar un ejército infinito, interminable. Arraigado y erigido, en pie de paz, defendiendo la tierra árida y seca del implacable avance del desierto, trocando la nada en fertilidad y abundancia. Alimentando y procurando paisaje, luz y sombra, aceite y madera."

Ignacio Abella



Olivar manchego. Ontígola (Toledo). Foto: Beatriz Fernández

17 Según una de las leyendas acerca del origen del olivo, concretamente griega, fue la diosa Atenea, quién tocando el suelo de la Acrópolis con su lanza hizo brotar este árbol del suelo, durante una disputa con el dios del mar

Poseidón por conseguir el dominio sobre el Ática, a la que Zeus quiso poner fin decidiendo que la poseería aquél que fuera capaz de ofrecer el mejor regalo a sus habitantes.