



Javier Tardío

Oliva arbequina Les Garrigues (Lérida)

Olea europaea L. var. *europaea*

Familia: Oleaceae

USOS PRINCIPALES



NOMBRES LOCALES

Catalán: oliva arbequina. *El árbol:* olivera arbequina [1].

INTRODUCCIÓN

Es originaria de la comarca de Les Garrigues (Lérida) y su nombre proviene de Arbeca, uno de los principales pueblos de esta comarca. Su origen se remonta a la segunda mitad del siglo XVIII (1763) cuando al parecer el duque de Medinaceli, señor de Arbeca, prometió a los campesinos un real de vellón por cada olivo plantado de esta variedad proveniente de Palestina. Esto impulsó tanto su cultivo que hoy en día es la variedad mayoritaria en la comarca [2,3].

Esta es la comarca en la que su cultivo tradicional está más ampliamente documentado y en la actualidad ocupa unas 19.000 ha, aunque también se cultiva en otras comarcas vecinas del Segrià y el Urgell [4-6]. Hoy es una variedad muy conocida y extendida, incluso fuera de España. En Cataluña alcanza más de 55.000 ha, pero también se ha difundido en Aragón, donde además de arbequina recibe el nombre de aceituna blanca, y en Andalucía, donde ocupa más de 20.000 ha en plantaciones intensivas [7].

En Les Garrigues se cultiva tradicionalmente en secano, en pequeños bancales delimitados por muros de piedra seca, adaptados a pequeñas cuestas y elevaciones [8,9]. A lo largo de los últimos años, con la intensificación agraria y las nuevas infraestructuras de regadío, son muchos los payeses que han instalado el riego en sus olivares. Por ello, en los últimos 20 años la superficie de regadío dedicada a esta variedad ha pasado de 96 a 3.733 ha [5,10].

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **fruto** es de tamaño pequeño, forma oval y simétrica, con un hueso relativamente grande y una piel muy fina. El color varía en función de la maduración de la aceituna, siendo verde al inicio y morado-negro brillante cuando ya está completamente madura, pasando por amarillo [2,6].

El **árbol** es poco vigoroso, de tamaño no muy grande y de porte desmayado (con ramas péndulas), aunque sus dimensiones pueden ser mayores si se encuentra en regadío y el agua deja de ser un factor limitante [6].

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Es **resistente a heladas y sequías**, ambas condiciones climatológicas adversas frecuentes en la comarca [6]. A pesar del pequeño tamaño de sus frutos, es una variedad muy **productiva**, con un rendimiento en aceite del 20 al 22% del peso de las aceitunas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Esta variedad se caracteriza por producir un aceite de **excelente calidad sensorial**, afrutado, fresco, denso, con cuerpo y fragancia de frutos como el tomate o la almendra. Según el momento de recolección sus características también pueden variar ligeramente. Si las aceitunas son recolectadas y procesadas al inicio de campaña, el aceite es afrutado, verdoso, con un sabor a almendra amarga y un punto picante al final; en cambio, si la recolección se realiza cuando los frutos están más maduros, el aceite es afrutado y dulce, con un sabor más suave [6,11].

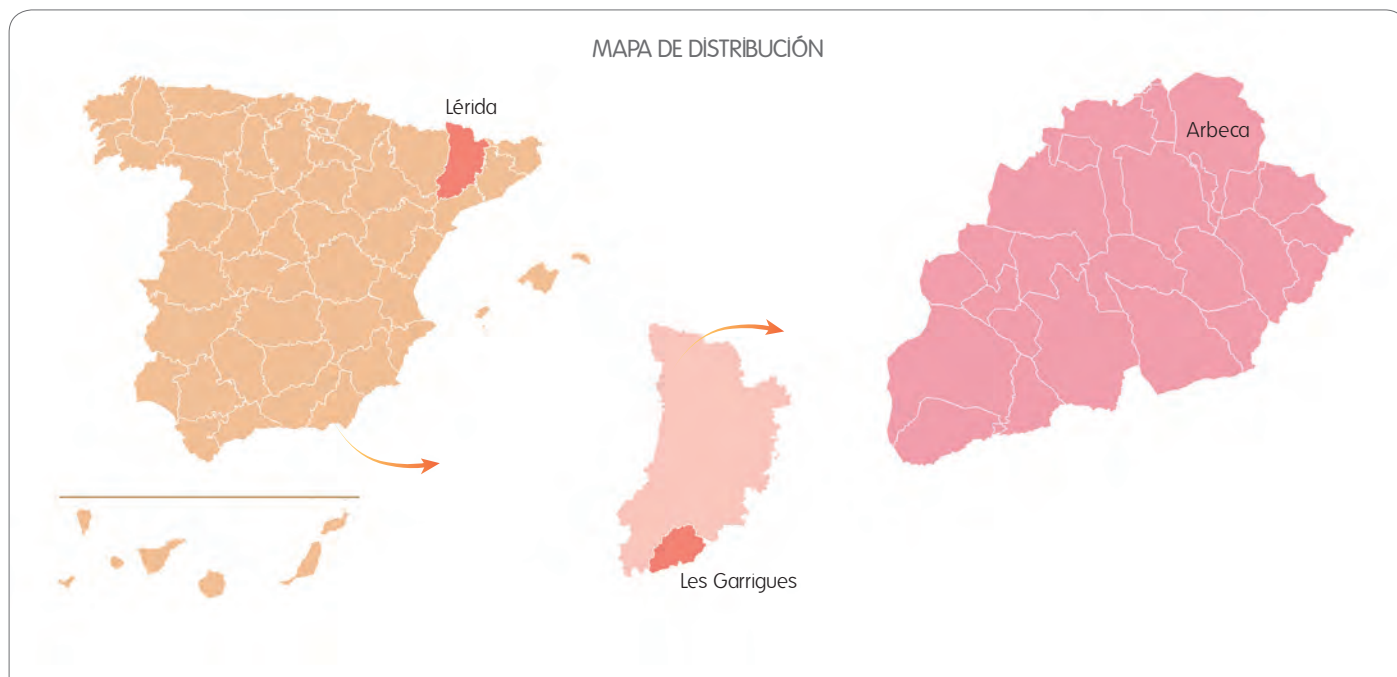
VALORACIÓN LOCAL

Se trata de una variedad **muy apreciada** en Les Garrigues, tanto por su valor agrícola como por constituir un elemento de dinamización económica del territorio, por la cantidad de payeses que viven de ella y por favorecer el turismo relacionado con el aceite.

El aceite, denominado “el oro líquido de Les Garrigues”, se considera de alta calidad, es muy valorado por su valor nutricional y apreciado en gastronomía.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

El principal uso es la producción de aceite para **alimentación humana**. El **aceite** de oliva arbequina es ingrediente común en todos los platos de la comarca, ya sea en crudo o para cocinar. También ha sido utilizado para la **conservación** de alimentos, como es el caso



de la carne de cerdo en una preparación que se denomina popularmente *tupina*. Esta consiste en el cocinado de la carne en aceite abundante a baja temperatura y en su conservación en ese mismo aceite. Presente en todos los hogares, es ingrediente esencial de dos preparaciones muy simples que han sido claves en épocas de pobreza: la rebanada de pan con aceite (especialmente el *pan de ronyó*, típico de la comarca) o con aceite y tomate (*pa amb tomàquet*) [12].

También se consumen las aceitunas *encurtidas*. A finales de octubre o inicios de noviembre, cuando aún no han madurado completamente, se recogen unas cuantas para prepararlas en encurtido y así tener aceitunas para todo el año. Actualmente se siguen preparando en muchos hogares de la comarca siguiendo las recetas heredadas de la tradición familiar [12]. Aunque son muchas las recetas recogidas en esta comarca y es difícil encontrar dos iguales, el proceso básico consiste en limpiar bien las aceitunas, ponerlas en un bote de cristal, cubrirlas con agua y añadir un puñado de sal y hierbas del campo como tomillo (*Thymus vulgaris* L.), ajedrea (*Satureja montana* L.), o hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.), dando así más sabor a la aceituna.



Aceite de arbequina, pan de ronyó con aceite y tomate y olivas aliñadas. Arty Gras

Tradicionalmente el agua se cambiaba por Semana Santa, momento en el que ya se podían comer las aceitunas [13].

Las hojas han sido utilizadas como **alimento** para **corderos** e incluso **conejos**. Una vez realizada la poda se guardaba la rama y se dejaba secar; finalizado el verano se venteaba la rama, separando de ella las hojas, que se ensacaban para poderlas dar de alimento a los animales [12].

Al igual que otras variedades de olivo, el uso **medicinal** más citado en la comarca es el de la decocción de las hojas para **bajar la tensión** arterial [12]. El aceite de olivo es utilizado como **laxante**, tomando una cucharada en ayunas para limpiar el tracto intestinal [12]. Para tratar las **anginas** y las **paperas** se aplicaba una cataplasma con la ceniza caliente de su madera puesta en un trapo y colocada en el cuello, dando así calor a la zona afectada [12]. El aceite de olivo se ha empleado además para reducir el **colesterol** y para eliminar los **gusanos intestinales**, tomando una cucharada de aceite en ayunas o también untando un trapo de algodón con aceite para facilitar su expulsión [12]. Se ha empleado para las **quemaduras** y para tratar el **dolor de oído**, bien aplicando simplemente una gota, o bien utilizando un trozo de algodón empapado con aceite o incluso una pluma de gallina [12].

Las ramas de la poda y los árboles viejos se han utilizado como **combustible** para calentar muchos de los hogares de la comarca [12].

El aceite usado se reutilizaba para hacer **jabón** y la ceniza de la combustión de la leña de olivo ha sido empleada en la elaboración de **lejía** para lavar la ropa [12].

Algunas ramas jóvenes se utilizaban para hacer **bastones**, modelándolas ya desde el árbol o posteriormente con el calor del fuego [12].

En la comarca de Les Garrigues eran muchas las familias que el **Domingo de Ramos** llevaban una rama de olivo de la variedad arbequina a bendecir, ya que era la que se cultivaba en el territorio [12]. También en esta comarca se practicaba el ritual de llevar a bendecir una rama de olivo el día de la **Santa Cruz de Mayo** (3 de mayo), para posteriormente llevarla al campo el día de San Pedro Regalado (13 de mayo) con el fin de **proteger la cosecha** de las tormentas de granizo [12].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Las labores de cultivo que se han realizado tradicionalmente en Les Garrigues consistían en dos o tres pases de arado al año, dependiendo del payés. En la actualidad se emplean también otros métodos de manejo sin laboreo como el cultivo en suelo desnudo con aplicación de herbicidas o el cultivo con cubierta vegetal de hierbas espontáneas o gramíneas sembradas [6].

Antiguamente, se realizaba una asociación de cultivos entre la variedad arbequina y algún cereal, principalmente cebada, avena o centeno, con el objetivo de aprovechar los espacios de siembra entre olivos, ya que estos eran más anchos que en la actualidad [12].

Tradicionalmente la poda se hacía en cuarto menguante, pero actualmente muchas de las prácticas de manejo relacionadas con el ciclo lunar se han perdido. Se recomienda podar cada año, pudiendo así regular mejor el árbol y obtener una mejor cosecha [6]. Se distinguen tres tipos de poda: la poda de formación realizada durante los primeros años de vida para dar la forma deseada al árbol, la poda de producción realizada durante la fase productiva con el objetivo de obtener el máximo rendimiento, y la poda de renovación, cuando el árbol ya ha envejecido, cuando este tiene mucha madera o cuando se ha visto afectado por una fuerte helada, como sucedió en la comarca en los años 1956 y 1963 [6,12].

Se trata de un cultivo típicamente de secano, aunque como hemos visto en los últimos años, el número de hectáreas de olivo de regadío ha aumentado muchísimo. La aplicación del riego intenta paliar la posible sequía en los períodos críticos que pueden afectar a la producción: antes de la floración, durante el endurecimiento del hueso y el crecimiento rápido del fruto. El payés es quien determina la necesidad de agua según las aportaciones de la lluvia que haya tenido el cultivo y la evapotranspiración que haya podido afectar al árbol [6].

Las principales plagas para esta variedad en Les Garrigues son tres: la mosca del olivo [*Bactrocera oleae* (Rossi, 1790)] cuyas larvas comen la pulpa hasta formar unas galerías que hacen caer el fruto; la polilla, llamada *punxó* o *foradat* [*Prays oleae* Bernard, 1788] que se come los botones florales en la primera generación o provoca la caída del fruto en la segunda; y por último el barrenillo, *corc* o *barrinador* en catalán [*Phloeotribus scarabaeoides* Bern, 1788], que ataca la madera de los árboles más débiles [6].

Entre las enfermedades más corrientes en el cultivo de esta variedad destaca el repilo o *ull de gall* [*Spilocea oleagina* (Castagne) S. Hughes], hongo que ataca las hojas dejando unas manchas circulares y que puede provocar la defoliación del árbol. Otra enfermedad común es la tuberculosis, producida por una bacteria [*Pseudomonas savastanoi* Gardan, et al. 1992] que forma tumores de tamaño variable en las ramas, provocando un debilitamiento del árbol y una reducción de la producción o incluso su muerte en algunos casos [6].

La cosecha se realizaba de forma manual, aunque actualmente cada vez son más los agricultores que han mecanizado el proceso de recolección. Para ello, se extendían debajo del árbol las *borrasas*, una especie de sábanas hechas de cáñamo (*Cannabis sativa* L.) o yute (*Corchorus* sp.) que cubrían el suelo para poder así recoger mejor todos los frutos. Actualmente, en los procesos mecanizados, las *borrasas* son de malla de plástico. Las ramas del olivo se peinaban con un *arpa*, instrumento de acero que simula una mano medio cerrada con un pequeño mango. Para llegar a las partes más altas de los árboles, se ayudaban de los bancos de madera. Posteriormente, se recogían todas las aceitunas de la *borrassa* y de aquí pasaban al capazo y del capazo al saco. Una vez recogidas las aceitunas de un par de olivos se hacía una rebusca para no dejar ni



Olivos asociados con cereal. Arny Gras

una sola aceituna en el suelo con la ayuda de unos dedos para evitar las grietas en los dedos; este trabajo lo realizaban principalmente las mujeres [13].

Una vez finalizada la jornada en el campo, en casa se pasaban las aceitunas por el arel (criba grande) para eliminar las hojas, se ensacaban, pesaban y se llevaban al molino para molturarlas [13].

Antiguamente la cosecha se extendía durante todo el invierno; empezaba a mediados de noviembre y no terminaba hasta el inicio de primavera [10]. Actualmente, la diversificación de cultivos gracias a la llegada del regadío y los avances en la maquinaria de recolección han reducido la cosecha a un par de meses.

La propagación de esta variedad se realiza a partir de esquejes, pudiéndose utilizar tres partes de la planta: la *rabassa* (parte de la cepa), la *estaca* (rama grande) o la *estaqueta* (rama del año), siendo esta última la más usada [6].

La comercialización del aceite de esta variedad se realiza principalmente a través de las cooperativas de los diferentes municipios de la comarca, bajo la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Les Garrigues, la primera denominación de origen de aceite reconocida en España, desde 1975 [9,11].



Aceitunas recolectadas. Arny Gras



■ SITUACIÓN ACTUAL

Se trata de una variedad tradicional con una presencia generalizada en el mercado y con poco riesgo de desaparición. La información etnográfica relacionada con la variedad arbequina y, específicamente, la de esta variedad en su territorio de origen, sí que podría verse afectada debido al abandono de algunas prácticas agrícolas tradicionales. Como ya se ha comentado, no se trata de una variedad exclusiva de esta comarca y sus alrededores; también la encontramos cultivada en muchas poblaciones de la provincia de Tarragona amparadas por la D.O.P. Siurana o incluso en otras comunidades autónomas como Andalucía y Aragón.

■ OBSERVACIONES

El aceite de oliva arbequina de la D.O.P. Les Garriges es afrutado, denso, con "cuerpo" y entrada dulce en la boca. Después se hacen presentes el amargo y el picante de forma notoria y equilibrada. Esta complejidad de aromas y sabores, propios de su vínculo con el territorio, se manifiesta más intensamente cuando la aceituna es más verde. A medida que va madurando, se aprecia una intensidad más suave de los atributos, predominando un sabor más dulce [11].

■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
IRTA-Mas Bové*	P5B-137	arbequina	Arbeca (Lérida)
IRTA-Mas Bové	CARB-155	arbequina	Constantí (Tarragona)
IFAPA Córdoba**	OLI0231	arbequina	Les Borges Blanques (Lérida)

*Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. Centro Mas Bové, Constantí (Tarragona)

**Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica. Centro Alameda del Obispo, Córdoba

■ REFERENCIAS

1. Boatella & Contreras 2005; 2. Gallart & Serra 1992; 3. Sans & Pau 1983; 4. Alonso & Solé 2005; 5. IDESCAT-Institut d'Estadística de

Catalunya 2018; 6. Solé 2007; 7. Rallo *et al.* 2004; 8. Consell Comarcal de Les Garriges 2016; 9. Sales 1992; 10. IDESCAT-Institut d'Estadística de Catalunya 1990; 11. DOP Les Garrigues 2018; 12. Gras 2018; 13. Garbarnet & Clapés 1995.

