



Ramón Rodríguez Franco

Aceituna manzanilla de Sevilla Valle del Guadalquivir (Sevilla y Huelva)

Olea europaea L. var. *europaea*

Familia: Oleaceae

USOS PRINCIPALES



NOMBRES LOCALES

Castellano: aceituna manzanilla de Sevilla, aceituna; manzanilla sevillana, aceituna manzanilla, (Sevilla y Huelva). **El árbol:** olivo manzanillo [1–3].

INTRODUCCIÓN

La aceituna manzanilla sevillana es, probablemente, la variedad de aceituna de mesa más extendida nacional e internacionalmente, aunque su zona de origen parece ser el Aljarafe sevillano [1,4]. Su cultivo en España ocupa unas 94.000 ha y se concentra en las provincias de Sevilla, Badajoz y Huelva. Además de los nombres usados en el área al que se refiere la ficha, se ha registrado una amplia sinonimia entre la que podemos destacar los nombres de olivo manzanillo fino (Cádiz), olivo carrasqueño (Badajoz) y el de olivo “chorrúo” de espiga larga (Córdoba) [2]. Fuera de España se cultiva en Portugal, Estados Unidos, Israel, Argentina y Australia [2].

Aunque gracias a los escritos de Columela (siglo I), se sabe que la aceituna de mesa se consumía en la Antigüedad, no encontramos una cita explícita de esta variedad hasta 1587, cuando Alonso Morgado, en su *Historia de Sevilla*, cita el comercio y envío de aceitunas manzanillas a las Indias y otras partes del mundo [1,4,5].

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **fruto** es esférico y simétrico, redondeado o globoso, con el ápice también redondeado. Su peso medio es de 4,6 g, con hueso obovado de unos 0,6 g, por lo que tiene una elevada relación pulpa/hueso [1,6]. El color es verde vivo justo antes de la maduración, momento en el que se recoge para aderezarla como aceituna de mesa, y totalmente negro en la maduración.

El **árbol** es poco vigoroso, de porte abierto y densidad de copa media [2].

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Es una variedad muy **productiva**, aunque alternante, de vigor reducido y precoz en su producción, susceptible al frío invernal y a algunas **enfermedades**. Se adapta bien a plantaciones intensivas [6]. Por otro lado, su contenido en aceite es medio y de elevada calidad y estabilidad [2].

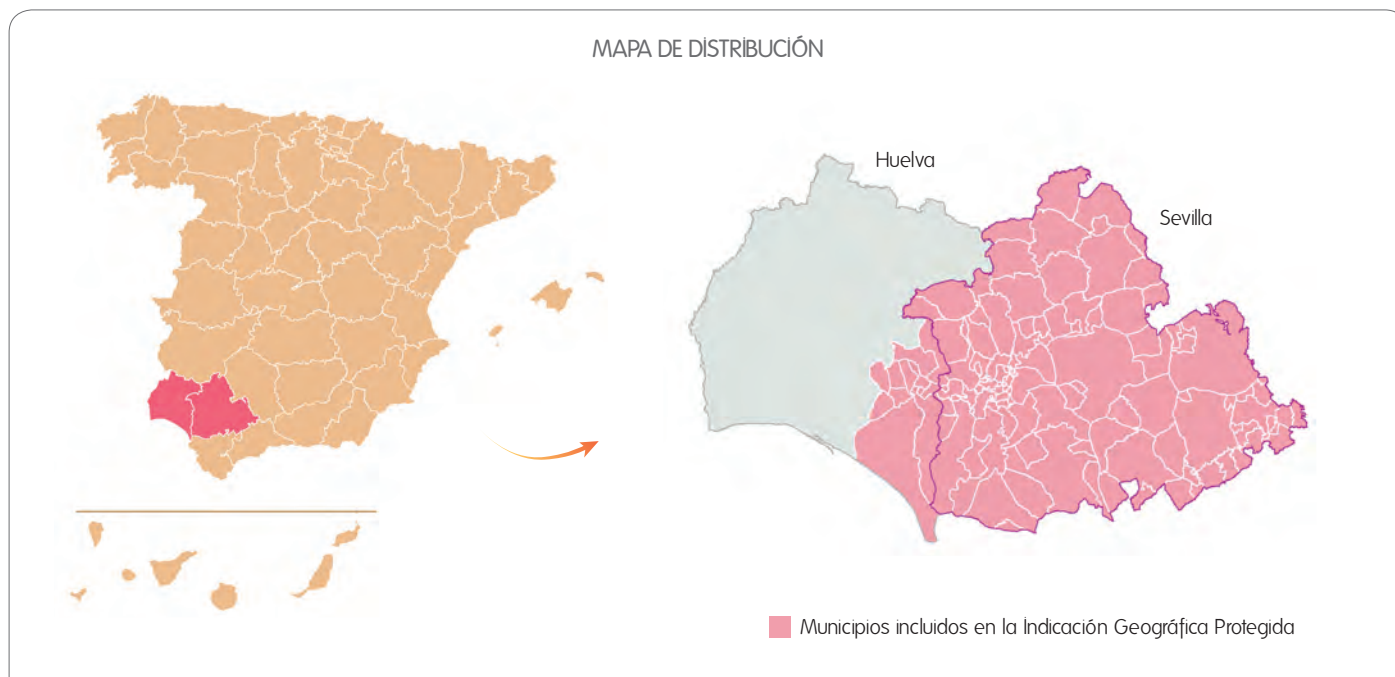
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

La **aceituna preparada** presenta un sabor equilibrado de acidez y sal, ausencia de amargor y con notas lácticas características del proceso de elaboración y fermentación natural [7].

Cuando se emplea para elaboración de **aceite** (a veces con las aceitunas de destrío, no aptas para verdeo, o en campañas con los precios del aceite muy altos), el aceite de oliva virgen extra manzanilla es picante y de amargor suave. El aroma es afrutado y de intensidad



Aceitunas preparadas para el consumo. Ramón Rodríguez Franco



media, con aroma a tomate, almendra y ligeramente a higuera. Es denso y estable, con gran capacidad antioxidante [8].

VALORACIÓN LOCAL

Se trata de una variedad **muy apreciada** no solo en el ámbito comarcal, sino en el nacional e incluso internacional. Por ello, su producción en el Valle del Guadalquivir trata de estar amparada bajo una Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.), que está pendiente de su aprobación final por la Unión Europea. El proceso se inició en Septiembre de 2014 cuando se constituyó la Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades manzanilla y gordal (APAS), que tiene como objetivo la promoción de las aceitunas sevillanas de estas variedades mediante la investigación, el desarrollo tecnológico, la formación y la protección jurídica de las mismas a través de su reconocimiento de calidad al amparo de la figura I.G.P. [9].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

El principal uso de la variedad es la preparación de las aceitunas verdes aderezadas al estilo sevillano para **alimentación humana**. Para ello, tras lavar las aceitunas para limpiarlas de los restos de suciedad del campo y la tierra, hay que proceder al **desamargado**. Los métodos más tradicionales en Sevilla son aquellos en los que las aceitunas son tratadas solo con agua y sal, dejando que su fermentación natural las haga aptas para el consumo. Por ejemplo, se sumergen en agua y se les hace un par de cambios de agua en unos dos o tres días. Posteriormente se prepara una salmuera, es decir, agua con sal al 5-6%. El método que se sigue para conseguir esto en casa es preparar un recipiente con agua, introducir un huevo fresco, y añadir sal hasta que el huevo flote. Una vez preparada la solución, se sumergen las aceitunas en el líquido y se colocan a la sombra. Se van probando hasta que se haya ido el amargor. La salmuera se puede cambiar varias veces. Esto puede durar unos tres meses y, una vez completado el proceso, la aceituna en salmuera puede aguantar más de un año. Otra forma tradicional es mediante cambios de agua, permitiendo que sea la propia aceituna la que adquiera un equilibrio con el medio. Para ello se sumergen las aceitunas en agua y esta se renueva cada 24 o 48 horas. Conforme se lava, se va probando el punto de amar-

gor. Algunos informantes cuentan cómo hace décadas era común meter las aceitunas en una red y sumergirlas en los arroyos cercanos, lo que permitía un continuo y rápido lavado. Dichas aceitunas tenían un sabor más fuerte y fresco, que era el preferido, aunque dependía del gusto del consumidor [1].

Cuando están desamargadas y aptas para su consumo, se **alían** de diferentes maneras, que varían de unas zonas a otras. Tanto las que se cuecen en salmuera como las que se preparan solo con agua, pueden rajarse o machacarse (usando un mazo especial), lo que permite un mayor intercambio con la salmuera o el posterior aliño y por tanto, se acelera el proceso [1]. En Sevilla se pueden encontrar una gran variedad de aliños tradicionales que contienen agua, sal, vinagre y una combinación de plantas. Entre las más comunes están el ajo, laurel, pimienta, zanahoria, tomillo (*Thymus* sp.), hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.), orégano (*Origanum vulgare* L.), almoraduz o mejorana silvestre [*Thymus mastichina* (L.) L.] e incluso romero (*Rosmarinus officinalis* L.). El conocimiento y la disponibilidad de unas plantas u otras, tendrá repercusión en las variaciones locales de las recetas. Una vez aliñadas, se dejan reposar unas 24 horas para que tomen el sabor del aliño, y ya se pueden comer [1]. A continuación se prepara una solución de conserva, consistente en una salmuera más suave, lo que permite conservarlas durante casi un año; además, así se favorece su fermentación láctica natural.

También se elaboran las **aceitunas prietas**, que se preparan deshidratándolas con sal de mesa. Para ello se utilizan aceitunas negras que se colocan intercaladas entre capas de sal, en una cesta, presionando arriba con ayuda de algún elemento pesado (ladrillos, maderas, etc.). Después de aproximadamente un mes y gracias a la sal y a la presión, van soltando el agua de constitución por los orificios de la cesta, con lo que se elimina el amargor y además se convierten en aceitunas pasas. Posteriormente, se lavan para eliminar los restos de sal y se secan al aire libre, un poco al sol. Finalmente se alían a base de pimentón rojo, ajo, orégano y aceite de oliva. Siempre habrá variaciones a gusto de quien las prepare, aunque esta sea la receta básica. Este modo de preparación es tradicional de la localidad de Arahál, zona de importante tradición olivarera sevillana, y al parecer era una manera de aprovechar las manzanillas que se quedaban en los olivos después del verdeo.

Aunque el contenido de **aceite** del fruto de esta variedad no es muy alto, es muy apreciado por su calidad y estabilidad [6]. La mayoría de la producción va a aceituna de mesa, pero una parte sustancial va a las almazaras, especialmente cuando el valor del aceite en el mercado es alto [10].

Las varetas que se le quitan al olivo se usan en la **alimentación animal**, especialmente para **ovejas y cabras**. Normalmente suele ser el ganadero quien se acerca a la finca donde se está podando, recoge el ramón y se lo lleva [1].

Las hojas tomadas en infusión sirven para **bajar la tensión**, tomando una taza en ayunas durante tres o cuatro días o mezclada con manzanilla silvestre [*Helichrysum stoechas* (L.) Moench] y rabo de gato (*Sideritis* sp.); alivian el **dolor de dientes** producido por caries, la **diarrea**, el **estreñimiento**. También se usa para combatir el **empacho** y para la **intoxicación alimentaria**. Las hojas, tallos y flores además son utilizadas para **bajar el azúcar** de la diabetes o para los **dolores musculares**, **reúmas** y **ciáticas**, dadas sus propiedades calmantes [1].

En la actualidad, las varetas del olivo a veces se trituran o se que-man, para ser reincorporadas al suelo. Los restos más grandes, de ramas gruesas e incluso troncos de olivos, suelen aprovecharse para **leña** en chimeneas, estufas y braseros, ya sea utilizada por el propio agricultor o vendida a terceros [1]. Además de la leña, los restos de procesar la aceituna también se usan como **combustible**; es el caso de los huesos de aceitunas con los que se alimentan calderas industriales, y que se utilizaban antes para braseros [1].

En las zonas olivereras es fácil encontrar la madera de olivo manzanillo formando parte de la **artesanía** local. La madera más gruesa se talla para hacer **utensilios de cocina** como cazos, cuencos, morteros, cucharas o vasos. La madera más fina, como las varetas que salen de los pies del olivo, el "esvarillo", se usa para fabricar cestos, **cestas** y la tradicional cubierta de los braseros o enjugador. Sus finas ramas son resistentes, flexibles y lisas (una vez quitada la hoja). Algunas cestas se utilizaban para lavar las aceitunas, para preparar aceitunas prietas o incluso para colar la ropa después de blanquearla con ceniza. Tampoco se debe olvidar su uso en **ebanistería** y fabricación de otros enseres de mayor tamaño como mesas y sillas [1].

Es fácil observar su presencia en fiestas religiosas como el **Domingo de Ramos**, o colocarlas en el dintel de la puerta o en las ventanas, porque tener una rama de olivo en la casa **trae suerte**, al igual que llevarlas a los trigales y cultivos para **proteger la cosecha** [1].

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Las técnicas de manejo del suelo pueden ser: con el suelo desnudo, con **laboreo** o semilaboreo, o bien con **cubierta vegetal**, ya sea inerte (con paja y restos de poda) o viva, con vegetación espontánea o con plantas cultivadas, principalmente leguminosas o cereales [1].

El laboreo ha sido la técnica más empleada en el olivar tradicional sevillano y consiste en la realización de continuas labores para mantener durante todo el año el suelo libre de plantas invasoras en competencia por el agua. La primera labor es la del alzado, en enero o febrero. En abril o mayo se procede al segundo pase del arado, con el que se pretende eliminar las hierbas de primavera [1].

En los olivares de Sevilla donde se practica el no laboreo, se permite el desarrollo de la cubierta vegetal. La mayoría de informantes entrevistados se encontraban muy familiarizados con la eliminación de lo que llaman mala hierba, ya que un olivar con hierbas es interpretado por muchos como un olivar cuyo dueño es una persona descuidada [1].



Olivares de aceituna manzanilla sevillana. Ramón Rodríguez Franco

La **poda** en un olivar ya maduro se suele hacer anualmente o como mínimo con una frecuencia de cuatro o cinco años. Pero lo más indicado es podar o dar un repaso al olivar anualmente. La costumbre al podar es dejar el tronco con dos o tres ramas, aunque a veces se deja una sola. La poca longitud entre los entrenudos de esta variedad permite una mayor entrada de luz en la copa [1].

Al ser el olivo un árbol bastante tolerante a la sequía, tradicionalmente se cultiva en **secano** (en torno a un 31% en el 2013). Pero la producción del olivar aumenta considerablemente con el riego. Por ello, la superficie de esta variedad en **regadío** se ha incrementado notablemente. Los informantes describen cómo cuando hay un buen año de lluvias, se puede comenzar a regar en el mes de junio. Si, por el contrario, no se han producido abundantes precipitaciones durante ese año, se debe comenzar a regar incluso en abril, dado que la escasez de agua podía ocasionar la falta de madurez y consiguiente caída del fruto. Antes se transportaba el agua en un depósito o pipa y se regaban los olivos uno a uno y por gravedad. Se hacían piletas a los pies de los olivos, tapando el agua con paja o hierbas para frenar la evaporación. Después se comenzó a regar a manta, hasta hace unos 15 o 20 años. Ahora se riega por goteo.

Entre las **plagas y enfermedades** cabe destacar que es una variedad muy sensible a **tuberculosis** [*Pseudomonas savastanoi* Gardan, *at al.* 1992] y **verticilosis** [*V. dahliae* Kleb.] y sensible al **repilo** [*Spilotea oleagina* (Castagne) S. Hughes] [6].

El momento idóneo para su **recolección** para aderezo como aceituna de mesa se llama en la zona **verdeo**, y se hace cuando el color del fruto es verde vivo, justo antes de la maduración, cuando la carne se separa fácilmente del hueso. Esto suele ocurrir en septiembre. Si se pasa de esta fase ya no se pueden aderezar al estilo sevillano y se suelen dejar para aceite, aunque en los hogares hay quienes gustan de aderezar aceitunas moradas en salmuera o hacer aceitunas prietas. Las aceitunas maduras se recolectan en octubre-noviembre.

La recolección es manual, por **ordeño**, arrastrándolas con la mano desde la rama hacia el pecho donde cuelga un cesto que recibe las aceitunas, el **macaco**. Esto demanda gran cantidad de mano de obra, que se suele organizar por cuadrillas dirigidas por un manijero o capataz. Se organizan por parejas (colleras) y utilizan una especie de escaleras (que denominan **bancos**) para acceder a las ramas altas. Los bancos incorporan en su parte inferior un lienzo, lona o faldón, llamado en algunos sitios capacho, que recibe las aceitunas que van cayendo mientras se recogen.



Recolección manual. A la izquierda, escaleras (barcos) y cesto (macarol); en el centro, transporte; a la derecha, aceitunas recolectadas. Ramón Rodríguez Franco

Dado que enraíza muy bien, su **propagación** se ha realizado generalmente a partir de **esquejes**, aunque algunas veces se **injertaba** [1].

El sector de la aceituna de mesa emplea una gran cantidad de mano de obra tanto rural como industrial, ya que todo el proceso (producción y **comercialización**) se hace en las mismas comarcas donde se cultiva [7].

■ SITUACIÓN ACTUAL

Esta variedad tradicional tiene una presencia generalizada en el mercado y por tanto, con poco riesgo de desaparición. La modernización e intensificación de este cultivo ha hecho que las prácticas tradicionales relacionadas con su manejo y uso se hayan sustituido por otras más intensivas e industriales. No es una variedad de cultivo exclusiva de esta comarca y sus alrededores, ya que hay cultivos de variedad manzanilla sevillana en todo el mundo.

■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
IFAPA* Córdoba	OLI0021	manzanilla de Sevilla	Estación de Olivicultura de Jaén

*Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro Alameda del Obispo, Córdoba

■ REFERENCIAS

1. Rodríguez Franco *at al.* 2015; 2. Rallo *at al.* 2004; 3. Trujillo *at al.* 2014; 4. Infante-Amate 2014; 5. Morgado 1587; 6. Barranco *at al.* 2004;

■ OBSERVACIONES

Según el pliego de condiciones de la I.G.P. que servirá de base para el futuro reglamento, se recoge que “su preparación será aderezada en salmuera por fermentación láctica natural”, con las siguientes presentaciones comerciales: “enteras (aceitunas con o sin pedúnculo que conservan su forma original y no están deshuesadas), deshuesadas (aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original) y rellenas (aceitunas deshuesadas y rellenas con determinados productos adecuados o sus pastas naturales preparadas)”.

El gran interés comercial de esta variedad, ha dado lugar a muchos trabajos científicos relacionados con el manejo del cultivo, la calidad de su aceite y de su aceituna [10–13].

7. APAS 2018; 8. Aceites de Oliva de España 2018; 9. APAS 2015; 10. Morales-Sillero *at al.* 2007; 11. Morales-Sillero *at al.* 2014; 12. Morales-Sillero *at al.* 2009; 13. Morales-Sillero *at al.* 2017.

