

EL ACEITE ESPAÑOL

Un producto con mucha historia

por: Jesús Caraballo



El olivo pullés, mezclado a veces con higueras y albaricoqueros, es representativo de una olivicultura tradicional que se conserva casi igual a la época romana aludida en este artículo. Zona de las Puglias ó Pullas, en las cercanías de Bari (Italia). (Foto: Cristóbal de la Puerta).

El cultivo del olivo en España, de manera organizada, se inició en el siglo I a.C., durante el dominio Romano

La exportación de aceite bético estaba estructurada ya como una gran empresa capitalista.

El aceite español, que goza de un merecido prestigio en todo el mundo, se viene produciendo desde hace siglos. Los romanos, maestros en tantas cosas, fueron los primeros impulsores del cultivo de olivos en nuestras tierras.

Roma comenzó la transformación de su agricultura en el siglo II a.C., sustituyendo progresivamente los cereales por olivos, vides y fruticultura especializada. El objetivo era pasar de una economía de mera subsistencia a la exportación.

Precisamente para estimular la venta de sus productos, los romanos establecieron medidas reactivas a los pueblos

que ya destacaban por su producción cerealista (iberos y galos), impidiéndoles el cultivo de olivo y de la vid. Así, la abundante población local hispana, concentrada sobre todo en las cuencas del Ebro y del Baetis (Cataluña y la Bética), se convertía en destinataria del aceite y del vino itálicos.

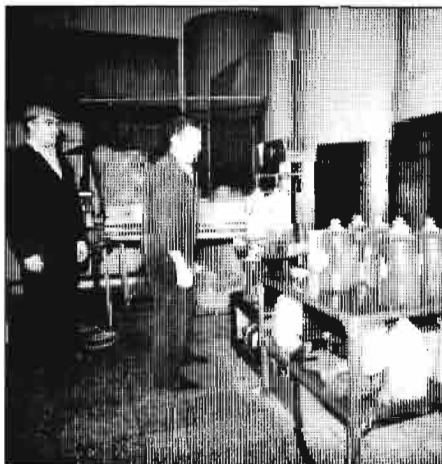
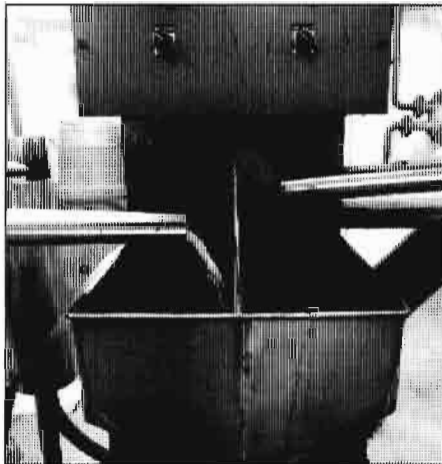
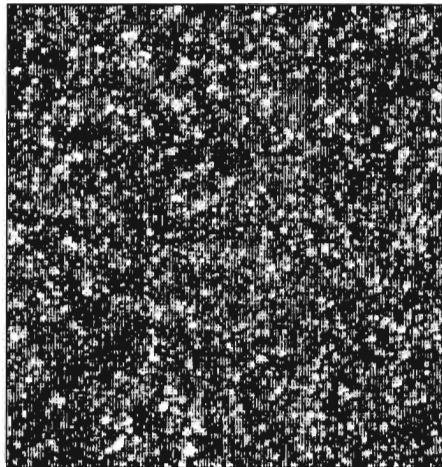
En el último año de César, tras la batalla de Munda -45 a.C.- empiezan a proliferar las colonias en la península Ibérica. Esta actividad colonizadora fue continuada por los sucesores del emperador. En las nuevas ciudades, se observa un importante incremento de población, no só-

lo de veteranos, sino también de indígenas que, por diversas circunstancias, accedían a la condición de ciudadanos romanos.

Poco a poco fueron desapareciendo en la práctica, si bien todavía no reflejado en la legislación, las prohibiciones de cultivar olivos y vides, que hasta entonces habían enriquecido a los propietarios de tierras itálicas. De esta forma, esos cultivos se fueron introduciendo en Hispania, sin perjuicio de los tradicionales.

Los nuevos territorios ofrecían a los romanos, acostumbrados a un territorio cultivable muy restringido (la península

Las ilustraciones son del autor y corresponden a distintas fases de elaboración de aceite de oliva, en la campaña actual 1994-95, en una almazara de Carpio del Tajo (Toledo).



italica desde los Apeninos Tosco Emilianos hacia abajo es montañosa en un 80 por ciento, y sólo tenía terreno aprovechable junto a los tres mares, Tirreno, Adriático y Jónico), incluyendo el actual Portugal, era el doble que la de Italia hasta los Alpes.

EXPANSION DEL ACEITE

Junto al cereal, se fueron extendiendo en Hispania los campos de olivos y vides, productos de mayor rentabilidad, constituyendo la triada mediterránea. La proliferación de los últimos se remonta al primer

imperio de Augusto, entre el 30 y el 20 a.C., período de importante crecimiento de las colonias.

En la Bética, Levante y la Cuenca del Tajo se van reemplazando rápidamente los cereales por olivos y vides. En algunos lugares, como el valle del Guadalquivir, el trigo aún crece en los nuevos olivares.

Aunque la extensión de los olivos en Hispania alcanzaba hasta la sierra de Gredos, la Bética era la principal región productora. Había allí una gran tradición, de varios siglos, después de que ese cultivo fuera introducido por griegos y fenicios.

Los autores se admiraban no sólo de la cantidad de aceite bético, sino, especialmente, de su calidad. Los primeros testimonios se remontan a Estrabón. Según Plinio, la Bética conseguía sus ricas cosechas, por las características de su suelo.

Otras zonas productoras importantes fueron la Tarraconense, el valle del Ebro y la Lusitania, en las proximidades de Mérida.

La reconversión agrícola en Hispania es ya una realidad cuando en el 60 d.C., el gaditano Iunius Columella escribe en latín el principal tratado de agricultura de la época, *De Re Rustica*. Para entonces, tres generaciones de agricultores hispanos habían revolucionado el campo. Columella es autor de otro tratado, *De cultura vinearum et arborum*, del que sólo se conserva el libro *De arboribus*, en el que muestra un gran interés por la fruticultura. Esta tuvo también una notable expansión en estos años, aunque sin alcanzar los niveles de aceite, el vino y el trigo.

Alrededor del 70 d.C., la agricultura hispana entra en una nueva fase, la de las grandes exportaciones. Concretamente, el aceite de la Bética compite, sin complejos, con el de Istria.

Al principio, las zonas olivareras itálicas se concentraban en torno a Venafro, junto al Tamburno (valle Telesina) y en el área de Tarento. Pero en la época que tratamos, destacaba el aceite de Istria, donde se encontraban los latifundios de la mujer de Augusto, Livis Drusilla. Esta región, de suelo calizo, seco y fresco, como el pullés, empezó a producir aceite de gran calidad, que luego exportaba, a través del magnífico puerto Aquileia, a los pueblos que habitaban en lo que hoy es Austria, Eslovenia y Eslovaquia. El transporte desde las costas de Istria era facilitado también por el puerto de Pola y por la corriente marítima que, bordeando la costa, alcanzaba la localidad de Aquileia.

Entre los grandes propietarios de la zona nos ha llegado el nombre de Calvia Crispinilla (época del emperador Nerón), cuyos agentes transportaban su aceite en ánforas, por la llanura del Po, hasta el Pia-

monte y la Lombardía y, por el este, hasta Austria y la antigua Yugoslavia.

COMPETITIVIDAD

Pese al importante comercio de esta región, hacia el 70 d.C., la calidad del aceite hispano le hace sombra al de Istria. Nuestra producción aceitera se concentra, principalmente, en la Bética, que abarcaba la provincia de Sevilla y las más cercanas, hasta la desembocadura del Guadalquivir, en las proximidades de Cádiz.

Hispania exporta aceite, ya sin problemas, a la península itálica, convirtiéndose en un importante elemento de intercambio. Esto puede resultar sorprendente, sobre todo, si consideramos que Italia, en los siglos II y I a.C., había sido la principal productora y exportadora de dicho producto.

Pero hay que considerar que la situación agrícola itálica había cambiado radicalmente, en los quince años que siguieron al asesinato de César, entre el 44 y el 29 a.C. Las familias dirigentes romanas resultaron diezmadas en el curso de las guerras civiles que asolaron el país transalpino, durante aquel tiempo. Los jóvenes de las clases nobles cayeron en cruentas batallas (Accio, Nauloco y Filippi, entre otras). La mayoría de los pocos que sobrevivieron estaban ligados a la familia reinante, los Julio-Claudios.

El emperador y el círculo que le rodeaba habían conseguido numerosas propiedades, las mejores, no sólo en la península itálica, sino en el resto del imperio. Así, ya no había razón para intentar favorecer los productos itálicos.

Italia fue perdiendo, paulatinamente, su situación privilegiada, pasando a depender, en su aprovisionamiento diario, de la producción de las provincias. Esto fue especialmente notorio, en el caso del aceite, a partir de la época de Augusto. El que se importaba de Hispania y otras provincias del imperio resultaba más barato que el de origen local. La importación de aceites hispanos es la mejor muestra de la disminución en la producción italiana.

TIERRAS OLIVARERAS

Las zonas de Hispania que adoptaron el nuevo cultivo se encontraban en la costa mediterránea (Costa Brava, Valencia y la Bética), es decir, regiones con acceso directo a los puertos italianos. Así, la Bética exportaba directamente, desde Cádiz a Italia, a través del puerto de Ostia. Otras partes de Hispania, que sólo podían comunicarse mediante los lentos y pesados carros, no podían competir con un

producto perecedero, y se limitaban a desarrollar una agricultura de autoabastecimiento.

Esta actividad comercial benefició a ciudades portuarias como Tarraca, Cartago Nova, Hispalis y Gades. A mediados del siglo I d.C., la exportación de aceite bético estaba estructurada ya como una gran empresa capitalista. La distribución, que llegaba a toda Europa, necesitaba de una complicada cadena de producción, envase, transporte y relaciones comerciales. Estas últimas estaban a cargo de los «navicularii» y los «diffusores learii».

Como prueba de la importancia de este comercio nos ha quedado el testimonio de grandes depósitos de ánforas, del tipo Dressel 20, descubiertos en la Bética, y en otros puntos del Imperio. Aún quedan por despejar algunas dudas, como los sellos de las ánforas, de los que desconocemos si identifican a los propietarios del aceite, a los productores, a los compradores o a los exportadores.

La administración romana, que consideraba el aceite como materia estratégica, se preocupó, cada vez más, del control fiscal de su comercio. El emperador Septimio Severo creó un órgano de control directo, el «fisci rationis patrimoni provinciae baeticae», cuyo conocimiento nos ha llegado por los letreros de las ánforas del Testaccio. Aunque siguió existiendo el comercio libre, el tráfico del aceite bético fue controlado, en su mayor parte, por la «annona» imperial, organismo encargado de aprovisionar de artículos de primera necesidad a la capital y al ejército.

La producción aceitera hispana fue determinada, además de por las comunicaciones, por la demanda itálica, cada vez más importante, pues los romanos habían adquirido la costumbre de consumir aceite y vino en las comidas diarias. Precisamente estos productos o bien no se obtenían o se conseguían en pequeñas cantidades, dentro de los límites de la península itálica.

Sin duda, la mayor región hispana productora de aceite es la Bética. El autor Marcial nos describe de esta manera la riqueza de su tierra de origen: «Oh, Betis de cabello de olivífera corona, que bañas los vellocinos en las limpias aguas, amado por Bromio, amado por Palas: el señor de las aguas se abre un camino náutico a través de las olas espumeantes».

El valle del Betis era muy rico en olivos. La navegabilidad del río permitía transportar el aceite, que de otra manera no habría encontrado salida, a las orillas del Tiber.

ADMINISTRACION

Una vez descargado en el puerto de Ostia, el producto se entregaba a un caba-

llero o persona de elevada condición, conocido como «procurator». Cuando llegaba a la ciudad de las siete colinas, el «difusor olearii ex Baetica», también caballero, se hacía cargo del aceite, para distribuirlo. La distribución, al por mayor, iba dirigida a los «negotiatores olearii» (comerciantes de aceite), quienes se reunían en asociaciones -«collegia»- en Roma y en Ostia.

Los «negotiatores olearii» eran dirigidos por el «patronus», conocido como «praefectus annonae», el máximo responsable del aprovisionamiento de Roma. Éste importaba el aceite de los principales mercados de origen. Una idea del trabajo que tenía este personaje nos la da el millón de habitantes que en aquel tiempo tenía ya la capital del Imperio. En el mercado de Hispalis (Sevilla) era muy conocido Sextus Iulius Possessor.

Todavía en el 92 d.C., el emperador Domiciano quiso poner cortapisas a los cultivos de las provincias, ante la superproducción que empezaba a observarse, y emitió un edicto. Intentaba recoger las normas restrictivas vigentes en la primera expansión agrícola de la República, durante el siglo II a.C., normas que no habían sido derogadas. En Roma, era costumbre no abolir jamás leyes que ya habían sido superadas por la práctica.

Sin embargo, pese al empeño del emperador, su edicto no llegó a tener ninguna efectividad. La aplicación de estas leyes, de carácter universal, necesitaban para ser aplicadas, de un año de vigencia en territorio itálico y de dos o tres en las provincias. El asesinato de Domiciano en el 96, le impidió ahondar en una medida impopular, que el tiempo acabaría por demostrar lo imposible de su ejecución.

Las referencias literarias que nos han llegado de la actividad aceitera en la Hispania bajoimperial son muy escasas. Uno de los principales testimonios lo encontramos en la «Expositio totius mundi», de mediados de siglo IV d.C, en la que describe las importantes exportaciones de ese producto, con destino a Roma y al limes renano.

Por el estudio de las ánforas olearias se observa un cese o disminución de la producción, durante el siglo III d.C., volviéndose a incrementar la actividad durante el IV. En Hispania han quedado restos de prensas, almacenes y recipientes aceiteros de las grandes «villae». También sabemos de la existencia de corporaciones bajoimperiales de «navicularii», a las que el Estado encomendaba el transporte de alimentos, sobre todo de aceite, a Roma.

Con la caída del Imperio y las invasiones de los bárbaros terminó una época, pero la figura del olivo sería ya habitual en los campos de España.