

Aceite de oliva: con sabor a Mediterráneo

JOSÉ LUIS MURCIA

Aunque algunos estudiosos sitúan la prehistoria del olivo junto al mar Muerto y otros hablan de que el paso del acebuche al olivo se pudo producir en Irán, la mayoría de los expertos sitúa su origen en la España mediterránea y señala la civilización fenicia como la que dio el impulso a un producto con el que no han podido ni la influencia del Norte de Europa con la mantequilla ni el feroz ataque mediático lanzado desde los Estados Unidos en la década de los 60, con la finalidad de favorecer el consumo de aceite de soja. Nadie ha doblegado, por fortuna, uno de los pilares más importantes de la dieta mediterránea. Tan es así que millones de olivos pueblan ya amplias áreas de Argentina, Australia, Chile, Estados Unidos, Uruguay y hasta China.

Los historiadores creen que el cultivo del olivar se inició en el mundo en el cuarto milenio antes de Cristo con el aprendizaje de la clonación, pero todo hace pensar que es durante la dominación fenicia en España cuando se impulsa su propagación y se implanta en las colonias griegas de la península. El Imperio romano se encuentra ya con un cultivo más que consolidado en la actual Andalucía y desarrolla el comercio con otras provincias, a la par que continúa su extensión territorial.

A pesar de su extensión por todo el Mediterráneo no existe hasta el siglo XIX una clasificación y catalogación de variedades y no es hasta 1970 cuando se crean los primeros bancos de germoplasma y se expande el viverismo tras una exhaustiva selección clonal.

La existencia del olivar lleva a la producción de aceite por procedimientos exclusivamente mecánicos y no químicos como en otros productos, como el vino. Algunos historiadores creen que ya había artilugios para su obtención durante la Edad del Bronce, ya que para conseguir el preciado líquido era y es necesario triturar la aceituna para reventar la piel y aplastar la pulpa, extraer mediante prensado el aceite de todo el amasijo conseguido y finalmente obtenerlo mediante decantación con la separación del aceite del alpechín, de los elementos sólidos y del agua añadida en su proceso.

Hasta la aparición de la prensa, las aceitunas se aplastaban con la mano y posteriormente con un mazo de piedra y agua caliente. Finalmente se mejoró la técnica con el pisado de la pasta con los pies, al modo y manera de las uvas en la obtención del mosto, tradición que aún se mantiene en la Cabilia argelina por parte de la mujer. Las técnicas de extracción fueron mejorándose poco a poco mediante la introducción en un saco de la pasta y su pisado en cubas. Posteriormente se metía un palo por cada extremo del saco y se retorció éste al modo y manera de la ropa cuando se lavaba en el río. Esta técnica perdura aún en algunos lugares de Córcega y Turquía.

La aparición en la Edad del Bronce de los rodillos de piedra, que se manejaban directamente con las manos o bastidores de madera, propició que éstos pasaran a ser



accionados por un animal de carga de forma rotatoria. El hallazgo arqueológico más antiguo procede de la ciudad griega septentrional de Olinto y data del siglo IV antes de Cristo. Se trata de un aparato dentado que se mueve con la mano y que es mejorado con otros dotados de más muelas y que pueden ser accionados por animales de carga. Posteriormente aparecieron las prensas. La más sencilla era una piedra colocada sobre la pulpa que ejercía su presión de forma natural. A partir de ahí el invento fue evolucionando de postes de madera empotrados en vigas a monolitos de piedra, más usados en Chipre. Pero el gran invento fue el husillo, que, al ser encajado en las prensas de viga, daba mayor seguridad y ahorra trabajo a los obreros. Esta modalidad perduró en el tiempo, aunque con mejoras, hasta la época medieval e incluso moderna.

El hecho de que el aceite sea más ligero que el agua y, en consecuencia, pueda flotar y ser recogido con la mano o una cuchara, hizo que el agua sea imprescindible en cualquier proceso de decantación, primero en vasijas y después en tinas de mampostería. El reciclaje de los orujos para lograr más aceite no se inició hasta el siglo XVI.

La preocupación de los especialistas en agronomía por conseguir un aceite de oliva de calidad llevó a éstos a enfrentarse a los productores, nada ajeno a la actualidad, ya que éstos eran más partidarios de la cantidad que de la calidad para obtener una mayor y más directa rentabilidad. Ya a finales del siglo XVIII se probaron diversas formas de producción como la de dejar las aceitunas escurrir durante varios días o hervirlas antes de introducirlas en sacos. Ya los agrónomos latinos Catón y Columela aconsejaban una recolección cuidadosa, sin vareo, un prensado rápido y la máxima higiene en los utensilios, algo que ha sido una constante a través de la historia hasta que empiezan a imponerse los aceites frutados frente a los rancios y atrojadados de antaño.

VARIETADES DE ACEITUNA

Las diversas monografías de las variedades de olivo en España manejan cada una su



Acetuna de la variedad cornicabra.

particular punto de vista, como es lógico. Nosotros hemos intentado recopilar todas aquellas que, bien por su expansión o su valor cualitativo en la fabricación de aceite, consideramos objeto de, al menos, reflexión.

- ▶ **Aloreña.** Esta variedad hace alusión a la localidad malagueña de Alora, centro de su zona de cultivo, aunque también es posible encontrarla en Lebrija (Sevilla), Antequera (Málaga) y en la gaditana Sierra de Grazalema. Se trata de una variedad muy precoz, con productividad elevada y constante, pero escasamente apreciada por su aceite. Ocupa alrededor de 11.000 hectáreas.
- ▶ **Arbequina.** El nombre de arbequina, una de las variedades que se ha puesto más de moda en los últimos años y que ocupa mucho más de 100.000 hectáreas, algunas de ellas en plantaciones intensivas de regadío, proviene de la localidad de Arbeca (Lleida), donde se supone que se inició su cultivo. Su productividad es muy elevada, su entrada en producción bastante precoz y cuenta con gran capacidad de adaptación. Ofrece unos aceites frutados de excelente calidad y es resistente al frío y a la salinidad. Es la base de las denominaciones de origen Les Garrigues, Siurana y Navarra, donde comparte sitio con la empeltre y la roriz. Se ha extendido también por el nuevo mundo, especialmente por Argentina, Chile y Uruguay.
- ▶ **Blanqueta.** Su nombre se debe al color blanquecino del fruto cuando está madu-

rando y ocupa más de 18.000 hectáreas en las provincias de Alicante, Murcia y Valencia, además de en determinadas comarcas de Barcelona y Tarragona. Entra pronto en producción y su productividad es elevada y escasamente vecera. Su aceite es dulce y muy apreciado.

- ▶ **Castellana.** Ocupa algo más de 20.000 hectáreas y es la variedad principal de las provincias de Cuenca y Guadalajara, de ahí su nombre. Se adapta bien a suelos pobres y resiste las bajas temperaturas. Su aceite es de calidad mediana.
- ▶ **Cornicabra.** Es la segunda variedad española en extensión, ya que ocupa cerca de 300.000 hectáreas en las provincias de Ciudad Real, Toledo, Madrid, Badajoz y Cáceres. Es el buque-insignia de la Denominación de Origen Montes de Toledo. Su entrada en producción es bastante tardía y la productividad elevada, pero con tendencia al vecerío. Su aceite cuenta con unas cualidades organolépticas excepcionales.
- ▶ **Empeltre.** Aunque sea la variedad aragonesa por antonomasia, su nombre proviene del vocablo catalán *empelt* (injerto) y hace referencia a su propagación. Se extiende por Aragón, Baleares, Cataluña, Navarra y norte de Toledo y acapara más de 75.000 hectáreas en España y algunas más en Argentina. Su entrada en producción es tardía, pero su aceite es de una calidad excelente.
- ▶ **Farga.** Es una de las variedades más antiguas y los estudiosos no se ponen de

acuerdo sobre su origen. Su cultivo se centra en las provincias de Castellón, Tarragona y Lleida y se extiende por más de 20.000 hectáreas. Su entrada en producción es tardía y su comportamiento vece-ro con productividad elevada. Su aceite es de buena calidad, pero de complicada extracción.

- ▶ **Hojiblanca.** Su nombre hace alusión al color de sus hojas, que es muy claro, y ocupa 270.000 hectáreas en las provincias de Córdoba, Málaga, Sevilla y Granada. Su entrada en producción es tremendamente precoz, su maduración tardía y la calidad de su aceite magnífica, aunque su rendimiento es bastante bajo.
- ▶ **Lechín.** Es una variedad que algunos estudiosos dividen en dos: lechín de Granada y lechín de Sevilla y que, en conjunto, ocupa más de 80.000 hectáreas en Andalucía, Albacete y Murcia. Produce un aceite de excelente calidad y es precoz, especialmente la variante granadina.
- ▶ **Morisca.** La variedad morisca se extiende, sobre todo, por el sur de la provincia de Badajoz y el norte de la provincia de Sevilla, además de en el Alentejo portugués. Ocupa más de 75.000 hectáreas. Su precocidad es media y su productividad bastante alterna. Resistente a la sequía, su aceite es muy apreciado.
- ▶ **Picual.** Es, sin duda, la variedad más im-

portante de España y su cultivo supera el millón de hectáreas, con gran predominio en Jaén, Córdoba y Granada. Es la base de las nuevas plantaciones del país, ya que su entrada en producción es precoz y su aceite de enorme calidad, muy estable y con importante contenido en ácido oleico.

- ▶ **Picudo.** Aunque se la considera una de las principales variedades españolas, no llega a ser dominante en ninguna comarca y se extiende por 35.000 hectáreas de las provincias de Córdoba, Granada, Málaga y Jaén. Su precocidad es elevada y su aceite de excelentes características como lo demuestra que sea la base de la Denominación de Origen Baena. Tiene alto contenido en ácido linoleico.
- ▶ **Sevillenca.** Su zona de cultivo es Tarragona, Castellón y Valencia y ocupa más de 25.000 hectáreas. Con precocidad media y productividad media y alterna, la variedad sevillenca tiene buenos rendimientos en un aceite de calidad media por su escaso contenido en ácido oleico y su baja estabilidad.
- ▶ **Verdial de Badajoz.** Ocupa algo más de 30.000 hectáreas en las provincias de Cáceres y Badajoz y cuenta con una productividad elevada y un importante contenido en aceite. Se adapta a suelos muy pobres, aunque es sensible al frío invernal.

- ▶ **Villalonga.** Es la principal variedad de la provincia de Valencia y se extiende también por la zona norte de Alicante con un total de 27.000 hectáreas. También se ha expandido por Italia y por la comarca portuguesa de Elvas, en la frontera con Extremadura. Su entrada en producción es precoz y la productividad elevada y constante. Tiene un gran rendimiento y el aceite que produce es de gran calidad.

Otras variedades como arroniz, arbosana, canetera, caspolina, gatuno, hendeño, menya, ocal o verdiell se encuentran expandidas por toda España, pero su importancia cuantitativa, que no cualitativa en algunos casos como las dos primeras enunciadas, es pequeña.

LIDERAZGO MUNDIAL

Con una producción esperada de 1,4 millones de toneladas de producción en la campaña 2011/2012 y 1,2 millones consolidados en la campaña anterior, España, según cifras del Comité Oleícola Internacional (COI), se convierte en el líder mundial del aceite de oliva, gracias en gran medida al cultivo en Andalucía que absorbe más del 80% del total (sólo la provincia de Jaén se acerca al 55% de total nacional), una tradición que se hace patente en la modernización de explotaciones e instalaciones, acelerada sobre todo a partir de los años 80, en los que se impulsaron las grandes extensiones de regadío. Tras España, Italia se sitúa como segundo productor mundial, hace más de 40 años llegó a ser el primero, con 480.000 toneladas en la campaña 2010/2011 menos, de la mitad que España, aunque su cultura del aceite de oliva y sus habilidades de mercadotecnia son tales que domina, en buena medida, el comercio exterior y, con excepción de Australia y algún otro país donde España ha llegado a liderar ventas, es el exportador mundial de referencia.

Con una cosecha en la última campaña de 336.000 toneladas de aceite de oliva, Grecia se erige en el tercer gran productor mundial, aunque el arraigo en la cocina y en sus usos y costumbres de esta grasa vegetal le sitúa como el mayor consumidor por persona del



Olivos en Campo de Montiel. Ciudad Real.

mundo con casi 21 kilos al año, una cifra de la que se encuentra muy alejada España, que apenas llega a los 12 kilos, e Italia, que supera por poco esta cifra con 12,3 kilos. El resto de países consumidores quedan muy lejos de estas cifras, ya que Portugal se sitúa en 8 kilos de aceite de oliva por persona y año, Siria y Francia sobrepasan los 5,5 kilos y Jordania se queda en 5 kilos, mientras en 3 kilos se sitúan Marruecos, Túnez y Palestina, y Albania roza esta cifra.

Tras ellos se sitúa Portugal con 70.000 toneladas, Chipre con 6.500 toneladas, Francia con 6.000 toneladas y Eslovenia con 600 toneladas. En el resto de Europa, Albania llega hasta las 7.000 toneladas, Croacia alcanza las 5.500 toneladas y Montenegro las 500 toneladas.

Fuera de la Unión Europea, los países mediterráneos, tanto africanos como asiáticos, son también importantes productores. Así, Turquía alcanzó las 160.000 toneladas; Siria, con una cosecha algo más que extraordinaria, superó las 190.000 toneladas, Marruecos sobrepasó las 150.000 toneladas y Túnez rebasó las 120.000 toneladas. Con gran tradición, especialmente en su cocina habitual, se encuentran también Argelia, con 50.000 toneladas; Palestina, con 25.000 toneladas; Jordania, con 19.000 toneladas, y Libia, con 15.000 toneladas. Aunque con producciones menores cabe también resaltar al Líbano, con 12.000 toneladas; Israel, con 9.000 toneladas; Irán, con 8.000 toneladas, Arabia Saudí, con 3.000 toneladas, y Egipto, con 2.000 toneladas.

Igual que ocurre con el vino, el aceite de oliva es también un producto que ha llegado al Nuevo Mundo, aunque mucho más tarde, y en estos momentos existen ya producciones de calado importante en Chile, con 21.000 toneladas; Australia, con 18.000 toneladas; Argentina, con 17.500 toneladas, y Estados Unidos, con California a la cabeza, con 6.000 toneladas.

La producción mundial ha crecido casi un 90% en los últimos veinte años, al pasar de 1,45 millones de toneladas en la campaña 1990/1991 a casi 3,1 millones de toneladas en la campaña 2010/2011, última computada por el COI.

El mayor consumo mundial de aceite de oli-



Almazara ecológica en Titulcia. Madrid.

va, con 750.000 toneladas anuales, se centra en Italia, por delante de las 550.000 toneladas de España, las 260.000 de Estados Unidos, las 220.000 toneladas de Grecia, las 125.000 toneladas de Siria, las 115.000 toneladas de Turquía, las 113.000 toneladas de Francia, las 90.000 toneladas de Marruecos y las 88.000 toneladas de Portugal. Pero no olvidemos la tradición que el aceite de oliva tiene en las cocinas de Argelia, que consume 55.000 toneladas; Túnez, con 30.000 toneladas, y Jordania, 29.000 toneladas. En el Nuevo Mundo sorprenden las 51.000 toneladas de Brasil y las 37.000 toneladas de Canadá. Destacan también las 39.000 toneladas que consumen en Australia y las 22.000 toneladas de China.

EL ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA

Andalucía ha producido en las últimas seis campañas un total de 910.135 toneladas de aceite de oliva, lo que supone el 82,6% del total nacional, por delante de Castilla-La Mancha, con 69.335 toneladas, un 6,3% de la producción, y Extremadura, con 43.528

toneladas, un 4% del total. Cataluña, con 29.588 toneladas, sería la cuarta, con algo menos del 3%; la Comunidad Valenciana, con 23.380 toneladas, un 2%, la quinta, y Aragón, con 11.759 toneladas, la sexta. Del resto de comunidades autónomas, sólo Murcia supera, por muy poco, las 6.000 toneladas y Madrid apenas alcanza las 3.500 toneladas.

En general, las ventas externas de aceite de oliva funcionan bien para España, pero el rápido crecimiento de la producción ha servido para que los especuladores hagan su agosto, ya que la comercialización continúa estando muy diseminada y en muchas manos, hecho que favorece los intereses de los compradores, que en el peor de los casos pueden acudir a países de la competencia, en especial los del norte de África y Turquía, para abastecerse. Este hecho está desmotivando en exceso a muchos pequeños agricultores que ven cómo sus cosechas buenas o medianas se pagan a precios por debajo del coste, especialmente las de explotaciones ubicadas en zonas marginales y de secano.

La superficie de cultivo española dedicada a olivar ascendió a 2,57 millones de hectáreas en 2009, con un aumento del 0,6% en rela-

ción con la campaña anterior, lo que supuso un incremento total superior a las 25.000 hectáreas. La modernización de las explotaciones indica que casi 1,9 millones de hectáreas se encuentran en secano y sólo 690.000 hectáreas cuentan con instalaciones de riego. Con 1,54 millones de hectáreas, Andalucía abarca la mayor parte de superficie, con más del 60% del total, mientras Castilla-La Mancha, con 403.000 hectáreas (15,8%), se sitúa en segundo lugar y Extremadura, con 261.000 hectáreas (10,2%), queda tercera. Del resto, sólo la Comunidad Valenciana supera las 92.000 hectáreas, mientras Aragón apenas llega a las 60.000 hectáreas. El aceite de oliva continúa siendo la grasa vegetal preferida por la mayoría de la población como lo indica el hecho de que aglutine el 60% del mercado, frente al 35% del girasol y el 5% del resto de aceites.

MERCADOS INTERNACIONALES LIDERADOS POR ITALIA

Aunque Italia produce algo menos de la mitad de aceite de oliva que España, su capacidad de liderazgo en el comercio mundial es innegable como lo prueba el hecho de que sus aceites suponen el 74% de la demanda estadounidense, el 72% de la canadiense y el 59% de la japonesa. De ahí, que en muchos países extranjeros la palabra aceite de oliva este indisolublemente unida a Italia. Pero también hay razones de tradición y de cultura que afianzan esta situación y que han impulsado también los italianos que emigraron a otros países y hoy cuentan con la nacionalidad de quien les recibió. Así, en Italia, más del 40% del aceite de oliva que se consume es virgen extra, el 50% mezcla de virgen y refinado y sólo el 10% procede de orujo de aceituna. Actualmente tiene un total de 19 consejos reguladores de denominaciones de origen protegidas de aceite de oliva virgen extra.

Las provincias oleícolas más importantes de Italia son Apulia y Calabria que concentran casi el 70% de la producción total del país, por delante de Sicilia, con el 8,1%, la Toscana, con el 2,8% y una calidad excepcional, unida a una cultura casi insuperable, y Lazio,



con el 4,3%. Los aceites del sur son fuertes y con sabor intenso, por lo que los grandes cocineros prefieren la delicadeza y sutileza de los vírgenes extra de la Toscana o en su defecto de Liguria, Umbria o Véneto. Entre las variedades más apreciadas se encuentran la canino, de Lazio; carolea, cassabese y otto-bratica, de Calabria; dolce agogia, de Umbria; casaliva y grignan, del Véneto; taggiasca, de Liguria, y leccino, de Toscana. Italia acapara entre el 20 y el 25% de la producción mundial con sólo el 15% de la superficie de olivar, que ocupa en el sur el 85% del total, mientras la Toscana apenas alcanza el 3,2% de la producción, un 1% Liguria y un 1,9% Umbria.

GRECIA, GRAN CONSUMIDOR DE ACEITE DE OLIVA

Aunque Grecia se configura como el tercer productor mundial de aceite de oliva, con algo más del 15% del total de la cosecha mundial, su consumo no tiene parangón en ningún país, ya que los helenos consumen

una media de 21 litros por persona y año, más del doble del consumo español, y cuentan con el 51% del mercado de aceites vegetales en el país.

Con casi 350.000 toneladas de aceite de oliva al año, Grecia produce una excelente calidad en más del 75% de su producción total. Se trata de un aceite tan apetecible que puede ser tomado con todas las garantías y con un atractivo olor y sabor antes de ser procesado.

Pese a que un total de 50 de las 54 provincias que componen el país son productoras de aceite de oliva, éste se concentra, sobre todo, en el Peloponeso y la isla de Creta, conocida popularmente como la isla de los olivos. Las principales variedades de aceituna son la koreneiki, que abarca casi el 60% de la superficie; seguida de la mastoidis, habitual en Corfú, el Peloponeso y Creta, y la adramatini, propia de Mitilene. A los griegos, como a los italianos, les encanta consumir aceites verdes y frutales, moda que se está extendiendo por todo el mundo, especialmente por los grandes restaurantes y tiendas especializadas, por lo que la recolección se realiza en otoño hasta conseguir el equilibrio de grandes aromas frutales y agradable amargor final en boca.

LA TRADICIÓN DE FRANCIA Y PORTUGAL

Francia es un pequeño productor de aceite de oliva, aunque ocupa el quinto lugar entre los cultivadores de la Unión Europea, ampliamente superado por España, Italia y Grecia, además de por Portugal. Aunque un solo productor andaluz puede estar por encima de toda la producción oleícola de la Provenza, los franceses han sabido orientar su pequeña producción al aceite de oliva virgen extra, que supone el 98% del consumo de aceite de oliva en Francia, y cuyos cultivadores y elaboradores apenas satisfacen el 4% del total de la demanda del país vecino, según datos del COI.

Numerosas tiendas especializadas en aceite de oliva virgen y establecimientos de productos gourmets acaparan la atención de franceses y turistas en ciudades como Niza.

La producción está concentrada en las regiones de Languedoc-Rosellón y Provenza y el país cuenta con cinco consejos reguladores de denominaciones de origen de aceite de oliva virgen extra. Las principales variedades de aceituna son la picholine languedoc, la bouteillan, la tanche, la verdale y la lucques, procedente de la Toscana y una de las variedades más apreciadas por sus toques exóticos frutales. Sin embargo, su producción de la última campaña se situó en 6.000 toneladas.

Aunque la producción portuguesa en la última campaña fue de 70.000 toneladas, el país vecino se erige como uno de los productores con mayor proyección internacional en los próximos años, ya que las inversiones realizadas por el grupo alimentario sevillano Bogaris permitirán en pocos años cubrir el mercado interno y aportarán una pequeña cuota para la exportación.

Los expertos calculan que la región del Alentejo ha plantado 40.000 hectáreas de olivos y tiene otras 20.000 hectáreas en proyecto, el 50% de las cuales corresponde en ambos casos a propiedades españolas que, como el caso de Bogaris, han adquirido también propiedades tan prestigiadas como Herdade de Sobrado, con 1.300 hectáreas, que pueden convertirse en breve en 5.000 hectáreas.

Portugal cuenta con cinco denominaciones de origen protegidas y está prevista la inclusión de una sexta, Alentejo interior, actualmente en boga. Las aceitunas más cultivadas son la verdeal, madural, lentisca, blanqueta, picual, cobraçosa, cordovil y, sobre todo, galega.

Un país pequeño, pero con gran tradición aceitera, es Chipre, que en 2011 produjo 6.500 toneladas en sus 7.400 hectáreas de olivar, que con un total de 2,3 millones de árboles da trabajo a más de 12.000 familias. En ellas se producen las variedades local, korneiki, manzanillo, picual y kalamon.

LOS PAÍSES DEL NORTE DE ÁFRICA

Con un total de 190.000 toneladas de producción, Siria se erige en la referencia del norte de África en aceite de oliva, ya que posee 1,7 millones de hectáreas y 70 millones

de olivos, aunque tiene como objetivo prioritario aumentar la rentabilidad de unos árboles que ofrecen rendimientos muy bajos, debido sobre todo a la sequía habitual de la zona y a los obsoletos equipamientos de transformación. En esta misma situación se encuentran Turquía, Túnez, Marruecos, Argelia, Libia, Egipto, Palestina, Jordania y Líbano. Siria supone una media del 6% de la producción mundial y cuenta con 1.700 industrias transformadoras, con una capacidad de molturación de 40.000 toneladas, actividad de la que dependen más de un millón de personas, de las que 309.000 son agricultores que se dedican total o parcialmente al olivar, un 60% de la población activa agraria. Marruecos, por su parte, planea multiplicar por cuatro su producción de aceite de oliva en 2020 y pasar de las actuales 90.000 a 320.000 toneladas, según declaraciones del ministro de Agricultura, Aziz Ajanuch, al diario *L'Economiste*. Para ello ha previsto una inversión de 542 millones de euros, con la que pretende conseguir una superficie de 1,2 millones de hectáreas, frente a las 640.000 hectáreas actuales.

Turquía no se encuentra al norte de África, pero sus orientaciones productivas y sus problemas son bastante parecidos a los de los países antes citados. Con una producción en 2011 de 160.000 hectáreas, las exportaciones ascendieron a 60.000 toneladas, pero las nuevas tecnologías están llegando al país en estos últimos años en los que espera dar un cualitativo salto en la rentabilidad de sus explotaciones y almazaras para convertirse en el segundo productor mundial, tras España, en breve.

Turquía cuenta ya con cerca de 800.000 hectáreas de olivar, de las que más de 10.000 están dedicadas al cultivo ecológico y prevé una producción cercana a las 300.000 toneladas en 2015. Sin embargo, el consumo por persona y año apenas alcanza los dos kilos, cifra que espera aumentar en cinco años hasta los cinco kilos.

LA IRUPCIÓN DEL NUEVO MUNDO

Igual que ocurrió con el vino hace una treintena

de años, el aceite de oliva, en este caso un cultivo mucho más nuevo, ha irrumpido con fuerza en los denominados productores del Nuevo Mundo que pretenden hacerse un hueco en el comercio internacional mediante el incremento de sus producciones, tanto para depender menos de las compras exteriores como para exportar algunas de sus producciones.

De esta forma, Chile, con 21.000 toneladas en la pasada campaña, se ha erigido en el líder de los nuevos países productores y cuenta con una extensión de olivar aproximada de 100.000 hectáreas que comenzarán en breve a aumentar sus producciones. Algo parecido ocurre con Argentina, que tuvo una producción de 17.500 toneladas, que exportó casi en su totalidad, lo que le convierte en un aspirante al club de los diez grandes productores en los próximos años. Un estudio del Ministerio de Agricultura asegura que la producción alcanzará a mediados de la próxima década las 100.000 toneladas de aceite, multiplicando por cinco la cosecha actual.

California, en Estados Unidos, ha conseguido una producción en 2011 de 6.000 toneladas de aceite de oliva en un país que importa anualmente 260.000 toneladas, pero sus cultivadores están dispuestos a aumentar la superficie de cultivo y la producción en los próximos años. Sus principales variedades son misión, ascolana y manzanillo.

Australia es el otro país que ha arrancado con potencia en la producción de aceite de oliva al conseguir en 2011 un total de 18.000 toneladas, de las que 10.000 toneladas han ido a parar a la exportación, en un país cuya demanda asciende a 40.000 toneladas anuales. Australia tiene alrededor de 40.000 hectáreas de olivar que se sitúan en el este, sur y oeste del país, erigiéndose el estado de Victoria en el mayor productor. Sus aceites son exportados a Nueva Zelanda, que posee una producción testimonial, Estados Unidos, China, Italia y Japón.

China cuenta con 20.000 hectáreas de olivos y unas importaciones de aceite de oliva que sobrepasaron en 2011 las 22.000 toneladas, provenientes, por este orden, de España, Grecia, Italia, Túnez, Portugal, Jordania y Australia. ■