

En el reino del aceite de oliva virgen

► Texto: Rosa Barasoain

Un relato mitológico cuenta cómo los dioses competían por dar el nombre a la ciudad de Atenas. Decidieron que lo haría el que entregara a los humanos el invento de más utilidad. Poseidón golpeó una roca con su tridente y surgió el caballo, emblema de la guerra; Atenea golpeó el suelo con su lanza y nació el olivo, emblema de la paz. En la Biblia el olivo es símbolo de paz y también de prosperidad; en la historia la corona de ramas de olivo distingue a los héroes; en cualquier monumento las ramas de oliva y de vid simbolizan la riqueza agrícola de una comarca

El aceite ha sido también desde la antigüedad muypreciado y cotizado. De él llenaban sus lámparas las vírgenes prudentes y con él se ungían para las ceremonias. Símbolo, óleo santo, aliño de casi todos los alimentos, el aceite distingue a la casa y da categoría –o se la quita– al mejor restaurante. Es el responsable de que la comida nos reconforte o nos produzca una digestión pesada.

Y a pesar de ser un país en el que casi todas las autonomías son productoras de buenos aceites de oliva procedentes de la agricultura ecológica, tenazmente intentan sustituirlo en los estantes de los comercios por otros aceites, como el de girasol, el de maíz (¿recuerdan cómo lo aconsejaban para los enfermos de corazón?) y otros más. A veces como “superofertas” para quienes tienen que estirar la pensión hasta final de mes, pero están tan mezclados y desnaturalizados que rayan la toxicidad. Otras veces es lo contrario, nos venden aceites lejanos y pretendidamente “exóticos” sin darnos cuenta de que caemos en un consumismo elitista –¡cuánto más caro mejor!– olvidando que lo que aquí es excelente y tan variado como los vinos en sabores y grados de acidez, es el aceite de oliva virgen, un verdadero tesoro.

Al igual que la miel ecológica –que es importante que sea recién cosechada y de cerca porque nos aporta sustancias del entorno que nos inmunizan y nos protegen de “alergias”–, lo mismo ocurre con el aceite de oliva ecológico. Este zumo de oro de olivas sanas, de olivos y tierras sanas ¿cómo no va a ser un auténtico elixir de vida?

He recogido olivas de la variedad negral en olivos enormes como pueblos, por la biodiversidad que cobijan. Pasaba de los 500 años su edad, y allí siguen, y seguirán cuando los de mi generación ya estemos criando malvas. Coger la oliva en las frías mañanas de diciembre es duro, pero hay oficios peores y sólo son unos días. Es también la alegría de compartir labores, de la cosecha esperada, de verter las olivas en aquellos toboganes de madera donde las dejábamos caer ya al abrigo, en casa, quitando a mano

las hojas y ramillas para llevar las mejores olivas limpias al trujal. Es el trujal aquel que conocí el que no ha soportado el paso del tiempo. Quedó obsoleto, oscuro, sospecho que perplejo del poco esmero de algunos. Porque no vale todo, hay que separar la oliva buena de la cogida del suelo y prensarla enseguida o la acidez se sube al cielo. Por eso aunque a veces

año la actividad de aquel trujal comprendo que no es bueno mirar al pasado si no es para aprender. Tal vez un día, jóvenes emprendedores que no se resignan a llevar lejos su cosecha, a confundirla con olivas convencionales, abran otro trujal o almazara donde elaborar un aceite personal, exquisito, para los consumidores de su zona, como lo han hecho ya en muchos lugares. Porque por fortuna ocurre como con las pequeñas bodegas, que ha vencido la calidad y el esmero sobre la cantidad. Hoy tenemos olivares y trujales excelentes, donde degustar y comprar para todo el año un buen aceite de oliva virgen. Y es que ¡hasta los dioses reconocen dónde está lo mejor para todos! ■



Fernando López