

## OLIVO Y ACEBUCHE

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Olivo (*Olea europaea* L. var. *europaea*); acebuche: *Olea europaea* L. var. *sylvestris* (Mill.) Lehr

**CLASIFICACIÓN BOTÁNICA:** Familia del lilo u Oleáceas (*Oleaceae*)

Olive tree / Ólbaum / Oliviere

El olivo es uno de los árboles más representativos del paisaje del sur de la Península Ibérica. El JBM ha prestado especial atención en exhibir algún ejemplar, como el que tenemos en esta Parada, y crear un paseo flanqueado por distintas variedades de cultivo. Si nos dirigimos hacia el sur nos acercaremos a este ancho paseo de olivos que discurre a continuación de la rocalla [Parada 12].



[Fig. 5b] Ramita de olivo con hojas y frutos en drupa (aceitunas).

Detail of olives and leaves. The arabs introduced in Spain a developed technology in producing olive oil from the fleshy fruits. In fact, many Spanish words about the olive derived from the arab: *aceituna* (fruit), *aceite* (oil), *almazara* (oil mill), etc.

### Descripción

El olivo es un árbol de copa redondeada y corta estatura (de hasta 10 m); con corteza lisa cuando joven, después agrietada [fig. 5a]. Las hojas [fig. 5b] son recias, de la consistencia del cuero (coriáceas), enfrentadas dos a dos (opuestas) y persistentes durante todo el año, estrechas y alargadas (elípticas), de borde liso, de color verde grisáceo por el haz y plateadas por el envés –debido a un recubrimiento de pelos escamosos–. La flores son blancas y pequeñas (menores de 1 cm) [fig. 5c] y están agrupadas en inflorescencias de aspecto piramidal

(panículas) en la base (axila) de las hojas. Los cuatro sépalos están fusionados en forma de copa y los cuatro pétalos blancos fusionados en un tubo. Los dos estambres se fusionan a los pétalos y el ovario se sitúa por debajo del cáliz (ínfero). El fruto es carnoso y tiene un hueso endurecido en su interior (drupa) [fig. 5b]. Los frutos del olivo se llaman aceitunas y los del acebuche son conocidos como acebuchinas. Florece de abril a junio y los frutos maduran en invierno.

Los acebuches (*O. europaea* var. *sylvestris*) son muchas veces de porte muy reducido, debido al pastoreo y a las condiciones adversas de los hábitats mediterráneos donde suelen prosperar.

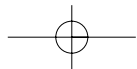
### Diferencia entre olivo y acebuche

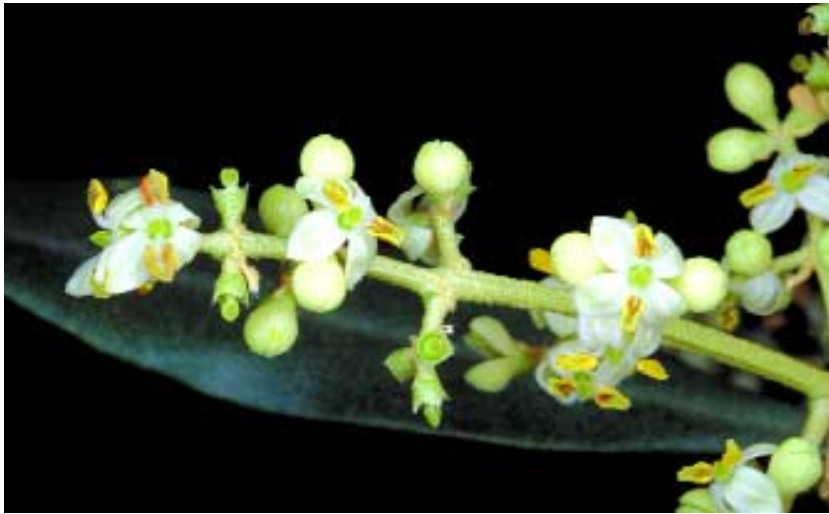
A pesar del nombre, el acebo (*Ilex aquifolium*) es un árbol muy diferente al acebuche, tal y como se puede apreciar en la Parada 40. Por el contrario, el acebuche (*O. europaea* subsp. *europaea* var. *sylvestris*) es el pariente silvestre del olivo (*O. europaea* subsp. *europaea* var. *europaea*). Las características comunes del porte, hojas y flores entre el olivo y el acebuche dificultan mucho su identificación. Para ello los botánicos recurren a un conjunto de ciertos indicios que sirven para determinar si la planta es realmente silvestre: frutos pequeños (< 1 cm), distribución desorganizada de



[Fig. 5a] El olivo (*Olea europaea* var. *europaea*) tiene un aspecto esbelto cuando no se poda, al igual que el acebuche (*Olea europaea* var. *sylvestris*).

View of a non-pruned olive tree (*Olea europaea* var. *europaea*). The olive tree was domesticated in eastern Mediterranean about 7,000 years ago from wild olive trees (*Olea europaea* var. *sylvestris*). Recurrent hybridization between the two varieties throughout the Mediterranean basin generated more than 1,000 cultivars, including 250 exclusive to the Iberian Peninsula.





[Fig. 5c] Las flores de cuatro pétalos blancos del olivo se reúnen en inflorescencias en racimo de cimas.

Flowers with four petals and opposite leaves are two characteristics of the family of the olive tree (Oleaceae), which includes the common lilac (*Syringa vulgaris*), the privets (species of the genus *Ligustrum*), the ash trees (species of the genus *Fraxinus*), and the laburnums (species of the genus *Phyllirea*).

sus individuos, localización en ambientes cálidos, poblaciones con individuos de corta edad (1-5 años).

#### Distribución de los olivos y acebuches

El acebuche es una planta silvestre de la cuenca del Mediterráneo [fig. 5d],

pero su variedad domesticada para cultivo ocupa un área mucho más extensa. Actualmente el olivo se cultiva en prácticamente todos los países del Mediterráneo, incluso en campos más hacia el interior. El acebuche prefiere los climas cálidos, de secos a subáridos durante el verano –también crece en los

#### ¿Cómo se domesticó el olivo?

Parece ser que el olivo fue una de las primeras especies arbóreas en ser domesticadas. Se tiene testimonios de que el acebuche era ya explotado en la cuenca del Mediterráneo hace 43.000 años, aunque se considera una edad de domesticación de 6.000-7.000 años. Los yacimientos arqueológicos más antiguos con restos de olivo apuntan a su cultivo del olivo en la zona que ahora ocupan Siria, Líbano e Israel. Sin embargo, otros puntos de domesticación más recientes han dado origen a la multitud de variedades cultivadas que derivan de la hibridación con acebuches en otros países del Mediterráneo. Por tanto, se han obtenido nuevas variedades de cultivo (cultivares) a lo largo de la historia gracias a los genes del acebuche. De las cerca de 1.000 variedades de cultivo, unas 250 se originaron en lo que actualmente es España.

subhúmedos (Cádiz, cordillera Cantábrica, norte de Marruecos)–, pero siempre con inviernos suaves característicos del clima mediterráneo. Por ello es el indicador más empleado de “mediterraneidad” tanto hoy día como para valorar la presencia de ciertos períodos cálidos entre glaciaciones (interglaciares). Para su cultivo hay que saber que no soporta las heladas prolongadas, pero sí las sequías.

Se han descrito siete subespecies de distintos acebuches (taxones silvestres de *Olea europaea*): acebuche mediterráneo (subsp. *europaea*), maderense (subsp. *cerasiformis*), canario (subsp. *guanchica*), sahariano (subsp. *laperrinei*), marroquí (subsp. *maroccana*), africano (subsp. *cuspidata*) y asiático (subsp. *ferruginea*). Todas ellas son muy parecidas entre sí y oriundas del Viejo Mundo. La resistencia del árbol ante la sequía, su larga existencia, al menos desde el Pleistoceno (1,75 millones de años), y su fruto, activamente dispersado por pájaros, explica la existencia de esta gran diversidad y amplia distribución de los acebuches.

Si observamos sus hojas duras, coriáceas, con una capa de pelos escamosos en la cara inferior (envés), poco flexibles y nada jugosas, nos podemos dar cuenta de que estamos ante una planta como la encina [Parada 18], es decir, con adaptaciones para evitar la desecación estival típica del clima mediterráneo. Precisamente el olivo, junto con la vid, se cultiva en otras zonas del mundo con clima mediterráneo presentes en el sudoeste de casi todos los continentes: California, la zona central de Chile y Argentina, sur de Sudáfrica y sur de Australia.

#### Importancia en la antigüedad

Ya desde antiguo era fundamental el comercio de aceite de oliva para los griegos y romanos, y muchos de los pueblos conquistados pasaron a depender de su cultivo. Para la antigua Roma, el litoral mediterráneo de Hispania (España) y la región romana *Oleastrum* (actualmente Cádiz) fueron los campos de donde se conseguía la mayor parte del aceite de oliva. Por ello, la Península



[Fig. 5d] La distribución del acebuche está ligada a países con influencia del clima mediterráneo.

The natural distribution of the wild olive depends on the climatic influence of the Mediterranean sea, including some inland countries. It is interesting to notice that the domestication occurred where the distribution is most limited (in eastern Mediterranean), as it is the genetic diversity.



[Fig. 5e] Detalle de un mosaico en el puerto romano de Ostia (Italia), donde se representa Andalucía (*Baetica*) por una corona de hojas de olivo.

Detail of a mosaic in the main port of Rome called Ostia (Italy). The Roman Empire maintained the Iberian Peninsula as the land for olive production, being represented *Baetica* (Andalusia) by a crown made of an olive branch.

Ibérica fue la provincia del imperio romano representada por una rama de olivo [fig. 5e]. En nuestro país fueron los musulmanes quienes desarrollaron las técnicas más avanzadas de obtención del aceite, palabra que deriva del árabe *al-zait* (jugo de aceituna). De hecho, gran parte de la terminología relacionada con el aceite proviene del árabe: almazara, alpechín, aceituna, etc.

Para los antiguos griegos fue un árbol sagrado (símbolo de la diosa Atenea), y posteriormente consagrado a Minerva (la diosa de la sabiduría) por los romanos. Durante las olimpiadas griegas el ganador era condecorado con una rama de olivo, que también ha simbolizado la paz en Occidente desde tiempos inmemoriales.

Se ha comprobado que el olivo puede vivir cientos de años en condiciones adecuadas. En el monte de los Olivos, cerca de Jerusalén, los judíos han conservado respetuosamente algunos de los árboles más viejos del mundo (2.000 años). En la localidad onubense de El

Rocío también podemos ver ejemplares muy longevos.

#### Usos principales del olivo

Utilizado en medicina, tanto tradicional como moderna, sus hojas sirven como febrífugas y para disminuir la tensión sanguínea. El aceite de oliva se utiliza actualmente para disolver principios activos (por ejemplo, en ungüentos que sanan las quemaduras), como excipiente en medicamentos, como antitóxico y como laxante suave. También se utiliza en cosmética como matriz para los aromas. Las aceitunas sirven para abrir el apetito (aperitivos) y para facilitar la digestión (tónico estomacal), característica que se acentúa si son aderezadas con plantas de la familia de las Labiadas, por ejemplo tomillos, ajedreas, romero, etc. [Parada 7].

El principal uso que se ha dado al olivo es la obtención de aceite y aceitunas de mesa u olivas. El aceite de oliva es uno de los pocos aceites vegetales que se obtiene de la pulpa del fruto. Los

aceites de girasol, soja, colza, etc. se obtienen de la semilla seca, por lo que se utilizan disolventes. En el año 2002, la FAO (Organización para la Comida y la Agricultura de la Naciones Unidas) ha estimado que los principales productores mundiales de aceite de oliva son España (829 millones de toneladas/año), Italia (507 Mt/año), Grecia (372 Mt/año), Turquía (180 Mt/año) y Siria (180 Mt/año).

#### Especies afines

Otros géneros silvestres en España de la familia del olivo u Oleáceas son los fresnos (género *Fraxinus*) y las olivillas (género *Phyllirea*). Entre las plantas de jardinería pertenecientes a esta familia botánica encontramos en jardines de Madrid los lilos (género *Syringa*) y los aligustres (género *Ligustrum*).

#### ¿Cómo se obtiene el aceite de oliva?

Para la obtención de 1 litro de aceite de oliva virgen (sin mezclas ni refinamientos) se pueden utilizar numerosos métodos. A continuación se citan los pasos de un método básico: 1º recolección de 5 kg de aceitunas, generalmente en diciembre; 2º lavado inmediato con agua fría para su limpieza; 3º molienda al día siguiente, triturando las aceitunas con hueso incluido; 4º batido en frío, con agitación continua que aglutina gotas de aceite; 5º decantación tradicional o centrifugación en tres fases (aceite virgen, orujo y alpechín) o en dos fases (aceite virgen y mezcla de alpechín-orujo); y 6º filtración. La aplicación de calor en alguno de estos puntos produce aceite de peor calidad. El aceite virgen elaborado en la almazara se clasifica según la proporción de ácidos grasos libres (acidez) en cuatro tipos: extra (< 1º de acidez), virgen o fino (< 2º de acidez), semi-fino o corriente (< 3,3º de acidez) y lampante (> 3,3º de acidez).

---

#### Más información en:

Navarro, 2000; López, 2001; [www.aceitedeoliva.com](http://www.aceitedeoliva.com)

---