



Las almazaras

Los olivos los trajeron a España los fenicios allá por el año de 1050 a. C. pero fueron los romanos los que hicieron grandes plantaciones. Adriano acuñó una moneda con un ramo de olivo y la leyenda: Hispania. En la actualidad España es la primera potencia productora de aceite de oliva del mundo. El aceite sale del fruto del olivo, que son los árboles injertados. Los olivos silvestres son los acebuches, que también dan aceitunas, pequeñas y de poca rentabilidad. Hace ya bastantes años, mi amigo Blas me preguntó en una ocasión si había dos tipos de olivos, los que echaban las aceitunas negras y los que las echaban verdes; yo le contesté muy serio que en realidad había tres tipos, pues había árboles que daban aceitunas con sabor a anchoa. A continuación le expliqué que todas las frutas y hortalizas son primero de color verde, incluidas las fresas, uvas negras y naranjas, por poner un ejemplo y después toman el color característico de cada especie. En el antiguo reino de Aragón al fruto del olivo se le suele llamar oliva, en el resto de España son aceitunas.

Durante mi niñez, las tardes me las pasé en una almazara jugando con otros niños después de salir de la escuela, sobre los montones de tortas de orujo que salían humeantes después de cada prensada. Cuando llegaba el invierno el fuerte olor a alpechín inundaba las calles de Alcolea, un pueblo que con poco

más de mil habitantes tenía siete almazaras funcionando; algunos los llaman molinos de aceite, que es correcto, pero a mí me gusta más la palabra árabe de almazara. Almería no es comparable con Jaén en cuanto a la extensión dedicada al cultivo olivarero; ocupa el número 6 de Andalucía solo por delante de Cádiz y Huelva, pero su cultivo es importante y la calidad de sus aceites excepcional. Actualmente hay en nuestra provincia unas treinta almazaras modernas, que les permite realizar campañas muy cortas y extraer de las aceitunas aceites de gran calidad. En la campaña 17/18 en nuestra provincia se produjeron unas 18.000 Tm.

Las mejores variedades de aceitunas para aceite son la arbequina, picual y cornicabra, aunque esto es solo un referente, pues la calidad del aceite depende, aparte de la variedad, del tipo de tierra donde se cultivan los olivos, de los riegos y hasta del tiempo. En nuestra provincia se cultivan principalmente las siguientes variedades: Picual con sabor afrutado, amargo intenso y un poco picante. Hojiblanca con sabor a frutas maduras que nos recuerda las manzanas, aguacates y almendras; deja en el paladar un ligero sabor amargo y picante muy agradable. La variedad Lechín es de sabor dulce. Arbequina afrutada también y sabores dulces. En cuanto a los colores del aceite la variedad Hojiblanca es verde intenso, la Arbequina con tonos verdosos y amarillos y la Lechín de tonos amarillentos y dorados.

La extracción del aceite de las aceitunas, se ha obtenido siempre machacando, triturando o moliendo las aceitunas previamente por procedimientos mecánicos. Hasta la mecanización y automatización de las almazaras hace medio siglo aproximadamente, las aceitunas eran machacadas en una molienda, donde giraban tres rulos de piedra dura alrededor de un eje, que en su movimiento trituraba las aceitunas que caían por una tolva, hasta convertirlas en una pasta. La masa obtenida así, se llevaba a una prensa hidráulica, donde se extendía un cubo de esta pasta en cada capacha. Mediante una bomba hidráulica y de forma manual estas capachas se comprimían en una prensa e inmediatamente empezaba a salir el aceite. Pues bien de esta primera prensada en frío salía el aceite de oliva virgen. En una segunda prensada, después de haber echado agua muy caliente en cada capacha, salía el aceite de oliva, pero ya no es virgen porque se ha mezclado con agua hirviendo. Sigue

siendo aceite bueno para freír o para comer en crudo, pero contiene grasas que el calor del agua le ha sacado a las aceitunas de forma poco caballeresca.

Extra significa superior a lo normal. La pregunta que nos hacemos los consumidores, es por qué hay esa diferencia de precio tan grande dentro de la gama de los llamados extra y eso es más difícil de explicar. El principal problema que existía antes era el tiempo de permanencia de las aceitunas en las trojes de las almazaras, donde literalmente se podría por el calor y grado de humedad del ambiente, proporcionado por el vapor de la caldera. Pero ese problema con las nuevas tecnologías está superado. Si usted quiere ver todo el proceso que sigue la aceituna hasta convertirse en aceite, no vaya a ninguna almazara, porque lo más probable es que no quede ninguna a la antigua usanza en toda la provincia. Solo encontrará una gran caja metálica con algún grifo y le explicarán que en su interior machacan las aceitunas con un juego de martillos y después extraen el aceite por centrifugado; se ha perdido el encanto de ver los rulos movidos por mulos y el chorro dorado de aceite puro que sale de la primera prensada. Tampoco verá a los hombres sentados junto a la hornilla que calentaba el agua, mientras contaban historias de América, la guerra y comentaban todos los chismes del pueblo...porque la almazara ha quedado reducida a un botón que pone en marcha todo el proceso de elaboración del aceite. ¡Qué gran avance y qué pena!

ÁNGEL LÓPEZ MOYA

Coronel de Caballería (Retirado)