

La historia del aceite de la Denominación de Origen Estepa

El aceite de oliva virgen extra de la
comarca olivarera de Estepa y Puente Genil

Europa
invierte en las zonas rurales



El olivar y el aceite de oliva virgen extra

El aceite de oliva virgen extra se extrae de las aceitunas, que son los frutos del olivo. Se trata de un árbol con más de 6.000 años de antigüedad que originalmente procedía de Oriente Medio y que ha acompañado nuestra historia y la de la humanidad. El olivo se extendió por las riberas del Mar Mediterráneo y llegó a Andalucía en el siglo VII a. C. gracias a los fenicios, pueblo eminentemente comercial. La primera región donde se cultivó fue Cádiz y posteriormente pasó a Sevilla a través del Río Guadalquivir difundiéndose por toda Andalucía y llegando así hasta nuestra comarca. Tal y como hoy lo conocemos, se originó como una planta doméstica, que fue modificada por el hombre a partir de un arbusto silvestre. El objetivo era conseguir que su fruto fuera la aceituna que hoy podemos ver, y que fuera comestible. La planta original la conocemos con el nombre de acebuche, y era muy común hace miles de años por estas tierras. Todavía encontramos algunos en los rincones de nuestra sierra.



Según su calidad...

Aceites de Oliva Vírgenes. Obtenidos a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones que no ocasionen la alteración del aceite. Estos aceites serán objeto de la clasificación exhaustiva y de las denominaciones siguientes: *aceite de oliva virgen extra* (con acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0'8 g. por 100 y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría); *aceite de oliva virgen* (con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 2 g. por 100 y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría); *aceite de oliva lampante* (con una acidez libre, expresada en ácido oleico, superior a 2 g. por 100 y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esa categoría).

Aceite de Oliva Refinado. Obtenido mediante refino de aceites de oliva vírgenes, cuya acidez libre expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 0'3 g. por 100 y cuyas características son conformes a las establecidas para esa categoría.

Aceite de Oliva. Constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante, cuya acidez libre expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 1 g. por 100 y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esa categoría.

Fueron los romanos los que hicieron del cultivo del olivar en Andalucía una de las principales producciones agrícolas, hasta conseguir que nuestro aceite fuera conocido y apreciado por todo el Mediterráneo. De esta manera, la elaboración y el consumo del aceite de oliva se propagó entre la población de la época y se fue heredando generación tras generación. Era el sustituto ideal de las grasas animales, aunque sus usos fueron multiplicándose a medida que se iban conociendo sus virtudes. Desde la alimentación hasta productos para la higiene, para la iluminación, para la elaboración de pomadas o como ungüento, o también como elemento sagrado y purificador en actos religiosos.

La manera de elaborar el aceite de oliva virgen extra ha ido evolucionando con el paso del tiempo, aunque siempre obteniendo un zumo de aceituna que hoy sabemos es un alimento muy bueno para nuestra salud, a parte de lo rico que está.

El olivo y sus aceitunas

El olivo es un árbol que pertenece a la familia botánica de las Oleáceas, y es el único que tiene fruto comestible. Es un árbol perenne y sus hojas suelen tener una vida de dos o tres años. Son verdes oscuras por la parte exterior y más blancas por la interior. Su tronco es grueso, corto, recubierto de una corteza con tonos grises que se arruga con el paso de los años. Incluso muchas veces llega hasta a ahuecarse. Su madera es dura pero fácil de pulir e ideal para tallar utensilios. El olivo puede alcanzar una altura de 20 o 25 metros, aunque lo más normal es que se mantenga entre 4 y 8 metros. Esto es así para poder obtener una buena producción. Llega a vivir aproximadamente 80 años dando gran cantidad de frutos, aunque encontramos algunos que pueden cumplir hasta los 700 años. Por este motivo se le conoce como árbol centenario y en la antigüedad lo convirtieron en símbolo de la eternidad. Crece en montes secos y soleados, que son muy propios de nuestro clima. Es un árbol generoso y sufrido porque soporta bien los calores y sequías. Si queremos conseguir una buena producción de aceitunas, en cantidad y calidad, será necesario su buen cuidado. Las acciones más normales que el agricultor efectúa en el olivo son la poda, la fertilización, el control fitosanitario y en ocasiones el riego.

El olivo es la modificación que el hombre ha realizado sobre su planta original, el acebuche, que forma parte desde hace miles de años de la vegetación propia de la ribera del Mar Mediterráneo. El acebuche es un olivo silvestre que se diferencia del cultivar común por tener a menudo un porte de arbusto, con las hojas en forma oval y de menor tamaño. Su fruto es bastante más pequeño que la aceituna que conocemos. Todavía hoy podemos ver algunos ejemplares en nuestra sierra más próxima.



Acebuche



Olivo

Contemplar hoy los campos de nuestra comarca olivarera es ver grandes extensiones de olivar. Poco a poco ha ido dominando el paisaje convirtiéndose en uno de los principales motores del desarrollo económico de la zona.

La flor del olivo es pequeña y blanca, y aparece con la primavera. Su fruto, la aceituna, es de sabor amargo, de un color verde amarillento que se oscurece a medida que va madurando. Si se va a utilizar como aceituna de mesa se cogen verdes, en septiembre, pero si su destino es producir aceite se recolectan en enero (verdes – moradas) y negras, entre noviembre y enero. En el hueso del interior de la aceituna se esconde su semilla. De hecho un olivo podría brotar del propio hueso, aunque lo haría muy lentamente. Hoy en día se consigue un olivo a partir de una rama joven que se entierra y crece con rapidez.

Lo bueno siempre es fácil de identificar. El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa no es un simple aceite. Su aroma y su sabor excepcionales le configuran como uno de los mejores aceites del mercado en su categoría y hará las delicias de cualquier chef de cocina. Sin duda, es fruto del esfuerzo del sector olivarero de la comarca por hacer un producto de la máxima calidad. Aderezar cualquier plato con este succulento oro líquido es un placer para nuestro paladar que no deberíamos perdernos, además de sus múltiples beneficios para nuestra salud.

En Andalucía hay más de cien variedades diferentes de olivo, aunque en la comarca olivarera de Estepa encontramos principalmente cinco. Son las siguientes:

Picual. Variedad más importante de las que se cultivan en España. Con gran cantidad de aceite en sus frutos, da un zumo frutado con aspectos amargos y picantes.

Hojiblanca. Es la predominante de nuestra comarca. Apreciada por su doble aptitud, para aceite y mesa, tiene un leve sabor a manzana, poco amargo y en ocasiones picante y dulce.

Lechín. Su cultivo es predominante en la provincia de Sevilla, se adapta a suelos calizos y pobres, resiste al frío y la sequía. Su aceite es de sabor picante y amargo con tenue sabor a manzana.

Manzanilla. De parecido físico a una manzana, de ahí su nombre. De gran calidad y excelente para la aceituna de mesa.

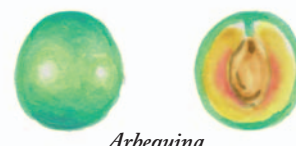
Arbequina. De pequeño tamaño, es muy resistente a la sequía. Proporciona un aceite de gran fragancia, suave, fluido en boca y con olores de almendra.



Picual



Lechín



Arbequina



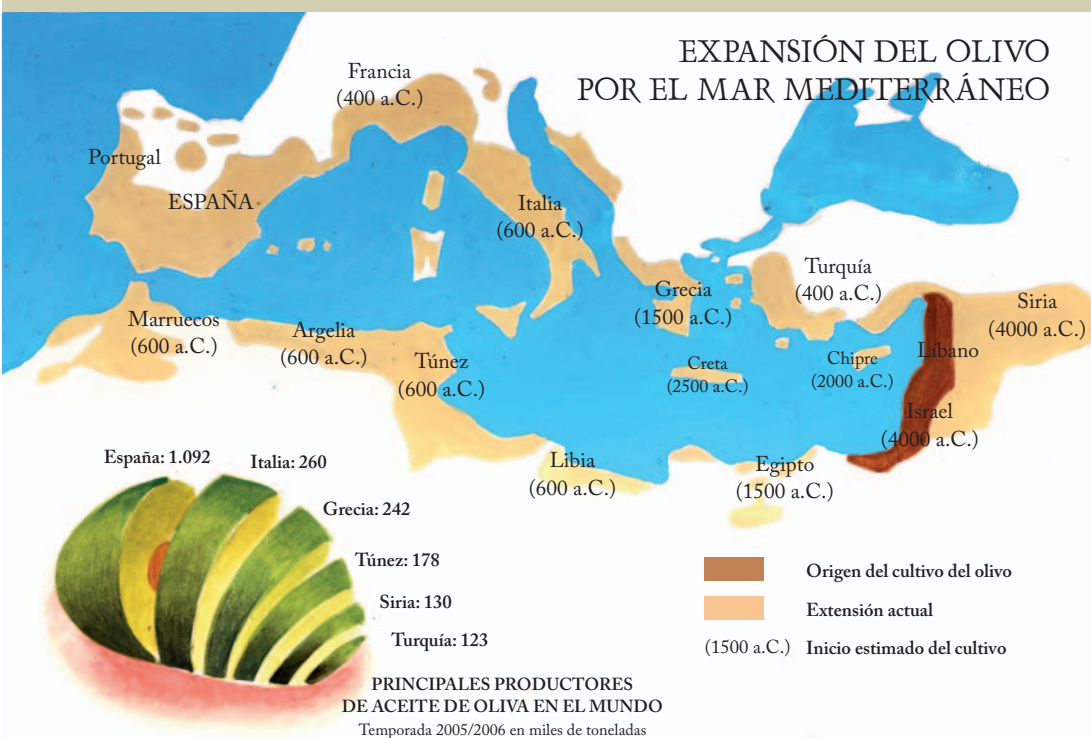
Manzanilla



Hojiblanca

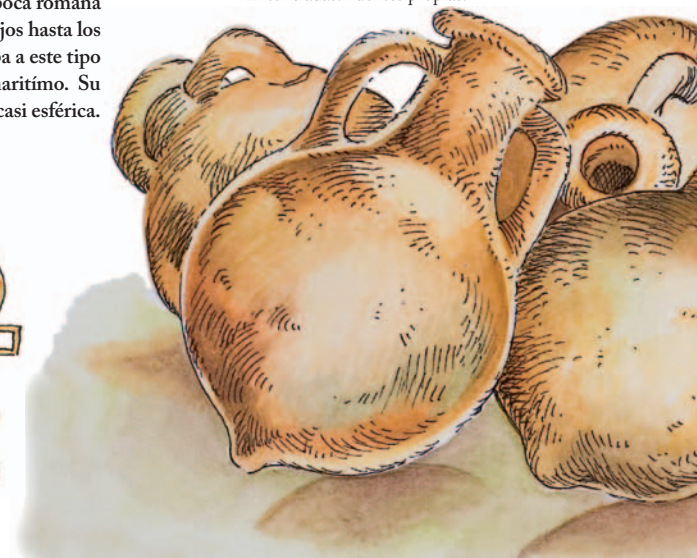
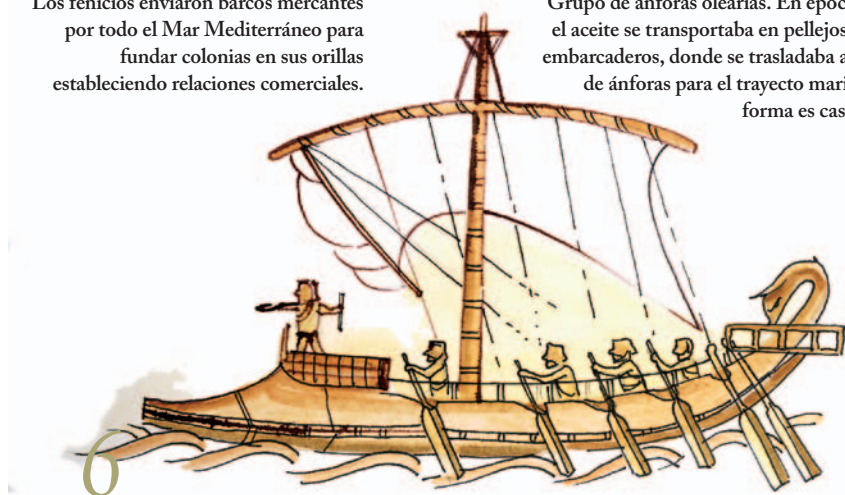
Por el Mediterráneo hasta la comarca de Estepa

A partir de la introducción por parte de los fenicios del olivo en Andalucía, su cultivo se extiende por todo nuestro territorio. La antigua civilización fenicia procedía de la parte oriental del Mar Mediterráneo y se dedicaba principalmente al comercio marítimo. En la península ibérica fundaron diversas ciudades y a través de sus viajes nos trajeron el olivo. Después, romanos, árabes e hispanos fueron los encargados de difundirlo a lo largo de la historia. Así, el Mar Mediterráneo fue plagándose de este milenario árbol desde el siglo VI a. C., y todos los pueblos de la ribera conocen desde siempre sus virtudes y beneficios.



Los fenicios enviaron barcos mercantes por todo el Mar Mediterráneo para fundar colonias en sus orillas estableciendo relaciones comerciales.

Grupo de ánforas olearias. En época romana el aceite se transportaba en pellejos hasta los embarcaderos, donde se trasladaba a este tipo de ánforas para el trayecto marítimo. Su forma es casi esférica.





Las aceitunas y el aceite de oliva eran principales alimentos en época romana. Además el de esta región era uno de los más valorados del Imperio.

En la actualidad, España es el país que más olivos tiene, cerca de 300 millones, de los 850 que hay en todo el mundo. Le siguen a cierta distancia Italia y Grecia. De esta manera, nuestro país es el primer productor de aceite de oliva con un rendimiento medio sobre el millón de toneladas, aunque puntualmente algunos años se ha superado. A nivel global, la producción de aceite se sitúa de forma predominante a lo largo de la cuenca del Mediterráneo, ya que fuera de esta zona únicamente se obtiene el 1,8% del total. Además, dentro de España, Andalucía es la región donde se concentra el mayor volumen de producción de aceite de oliva, aproximadamente el 80%, seguido de Castilla la Mancha (7%), Extremadura (5%) y Cataluña (4%). La comarca aceitera de Estepa, con 40.000 hectáreas de olivar, es una de las más importantes dentro de este panorama, y está ubicada en una zona estratégica en el centro de Andalucía. Sus condiciones climáticas favorecen la obtención de un aceite de oliva virgen extra de gran calidad. Y así se ha reconocido en los últimos años.

Andalucía es la principal zona productora de aceite de oliva en el mundo. Nuestra cultura está ligada íntimamente a este zumo de aceitunas. Su producción supone el 80% de la nacional y el 22% de la mundial. Este predominio andaluz tiene su origen en época romana, cuando la Bética era la principal provincia productora de todo el Imperio. Muestra de este esplendor es la colina del Testaccio, en Roma. Este “monte de los tiestos” es una colina artificial de 50 metros de altura formada por millones de restos de ánforas olearias arrojadas desde la época del emperador Augusto y donde el 90% corresponde a restos de la Bética.

De la antigüedad hasta los romanos

Después de la introducción del olivo en la península por los fenicios, los romanos supieron explotar al máximo su cultivo hasta el punto de convertirlo en un elemento fundamental de su cultura. Ya en aquella época, el aceite de oliva se consideraba como un producto de calidad y como uno de los ingredientes básicos de la gastronomía romana, además que se le atribuía al aceite el gran secreto de la belleza.

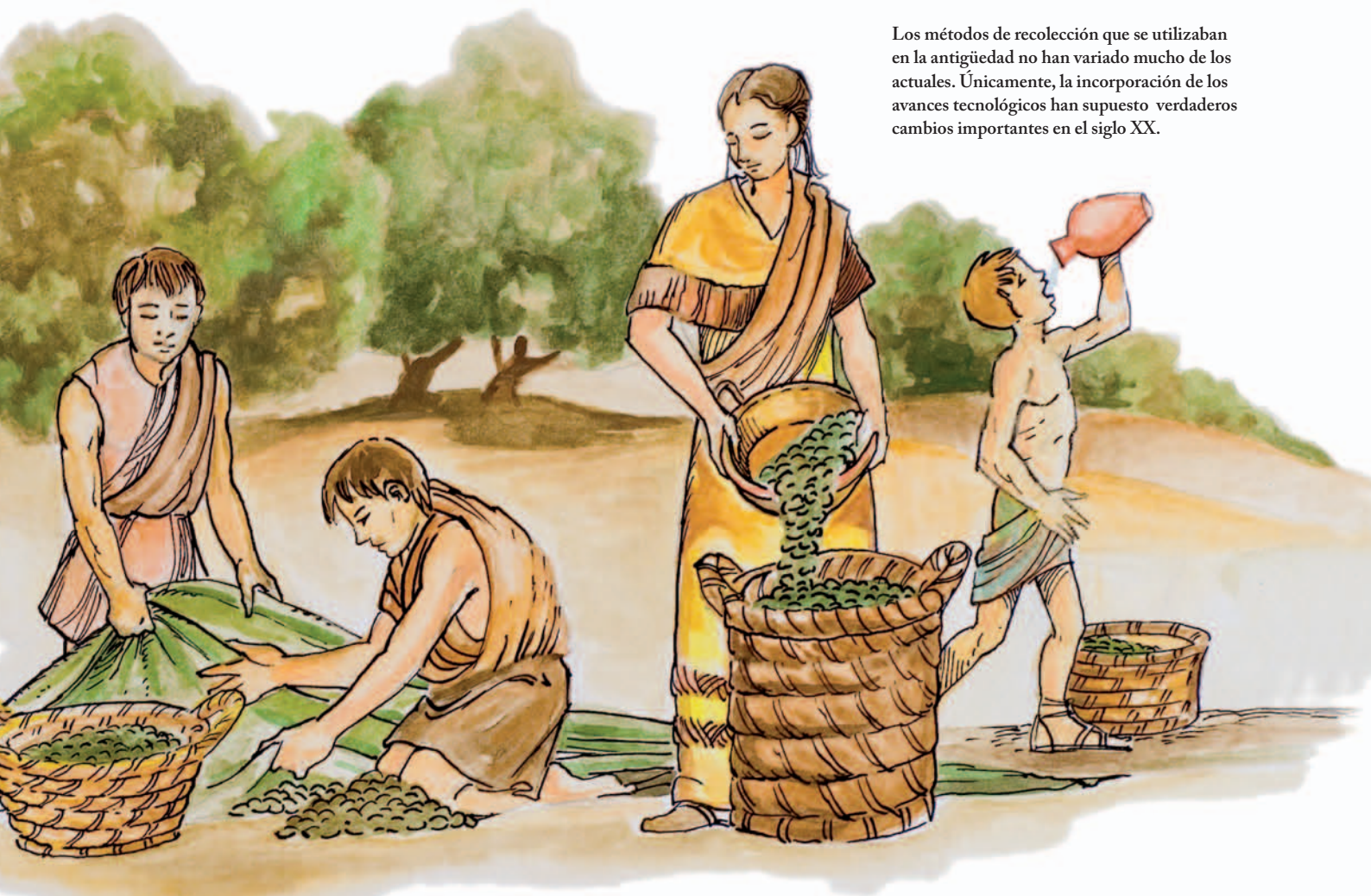
El aceite que se obtenía en las tierras de Hispania tenía una gran valoración en el Imperio Romano. Por ese motivo, se exportaba a Roma buena parte de la producción de más calidad que se obtenía. El aceite se transportaba hasta los embarcaderos donde se trasladaba a unas ánforas especiales. Así, el cultivo se vio incrementado en esta zona y las fábricas de ánforas y los molinos de aceite empezaron a abundar. La comarca olivarera de Estepa vivió entonces una etapa dorada. Los restos más antiguos que se han encontrado así lo atestiguan, aunque existen datos de una presencia olivarera anterior.

Los romanos introdujeron en todos los territorios conquistados el cultivo del olivo, llegando a descuidar -en numerosas ocasiones- los cultivos autóctonos. Además, ordenaron a las poblaciones conquistadas el pago de los tributos bajo forma aceite de oliva. Los antiguos romanos clasificaron el aceite de aceituna en cinco calidades: "oleum ex albis ulivis" procedente de la molienda de las aceitunas verdes, "oleum viride" procedente de aceitunas recogidas en el estadio más avanzado de maduración, "oleum maturum" procedente de aceitunas maduras, "oleum caducum" procedente de aceitunas caídas a tierra y "oleum cibarium" procedente de aceitunas casi podridas, que fue destinado a la alimentación de los esclavos.



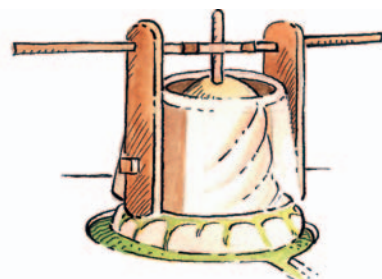
A la derecha, una moneda griega que representaba a Atenea coronada con olivo y en el anverso la lechuza, su símbolo. Los pueblos antiguos consideraban al olivo como un árbol sagrado. Por este motivo encontramos numerosas representaciones de este milenario árbol en numerosas manifestaciones artísticas y en objetos de la vida social.

Los métodos de recolección que se utilizaban en la antigüedad no han variado mucho de los actuales. Únicamente, la incorporación de los avances tecnológicos han supuesto verdaderos cambios importantes en el siglo XX.



Los romanos usaron el aceite de oliva y las aceitunas de manera habitual en su cocina. Tenemos textos de aquella época que ya hablan extensamente de sus aplicaciones culinarias. Pero no sólo en la gastronomía. Los romanos aprendieron nuevos usos para estos productos. Curioso resulta como usaban la pasta de descarte de las aceitunas rotas hasta para la calefacción. Otros usos fueron más habituales. El aceite de oliva fue protagonista en la iluminación de los hogares. Existen numerosos restos arqueológicos de pequeños candiles que utilizaban aceite como combustible para conseguir la llama. Estos objetos se comercializaban por todo el Imperio Romano. Además, el aceite fue básico en la fabricación de ungüentos perfumados, muy populares en aquella época.

Árabes y cristianos en el olivar andaluz



Molino troncónico que se utilizó tanto en época romana como en árabe.

Los árabes incrementaron el cultivo del olivar no sólo en África sino también en las nuevas tierras. Continuaron así con la labor que iniciaron los romanos en nuestra zona, e investigaron para mejorar la producción. Empezaron a distinguir diferentes calidades reconociendo sus diferencias.



Fue también una buena época del olivar y del aceite en nuestra comarca y en toda Andalucía. La impronta árabe se dejó notar, incluso en el vocabulario, ya que la mayoría de los términos relacionados con el aceite de oliva provienen de su lengua.

La elaboración de aceite de oliva siguió con el paso de los años a pesar de los diferentes pueblos y culturas que vivieron en estas tierras. Cuando los árabes llegaron a la Península Ibérica en el año 711, se encontraron una tierra llena de magníficos olivares. Aquí, en el centro de Andalucía, se encontraban las mayores extensiones y ya entonces eran de los mejores olivos de toda la Bética. Fue en la época de Al-Andalus cuando se mejoraron las técnicas de cultivo y de la obtención de aceite. También los árabes introdujeron sus variedades en el sur de España. Su influencia fue tal que las palabras en castellano “aceite” o “aceituna” tienen raíz árabe. El vocablo “aceite” procede del árabe “al-zait” que significa “jugo de aceituna”.

Los árabes ya distinguían entre tres calidades de aceite. El mejor era el “zayt al-ma” o aceite de agua, que salía de la aceituna madura antes de prensar la pasta. Le seguía el “zayt al masara” o aceite de almazara, resultado de prensar entre capachos la pasta molida. Y el de inferior calidad era el “zayt al matbaj” o aceite cocido, resultado de un segundo prensado después de escaldar la masa prensada con agua hirviendo.

Y es que el pueblo árabe procedía de la zona oriental del Mediterráneo, donde ya tenían gran experiencia en el cultivo de olivos. Así, las nuevas técnicas que importaron a esta zona junto a los grandes olivares que dejaron los romanos, ayudó a florecer una magnífica cultura agraria andalusí durante el periodo del Califato de Córdoba. Posteriormente, los cristianos que reconquistaron la península desde el norte siguieron con el cultivo del olivar. En época de los Reyes Católicos el aceite seguía siendo elemento fundamental en la alimentación de nuestra zona. Fue tras el descubrimiento de América, cuando comenzó a exportarse aceite andaluz al Nuevo Mundo, así como plantones de olivo, como siglos antes habían hecho los fenicios aquí. Perú fue la primera zona donde se introdujo la nueva planta, aunque hoy día podemos encontrar olivares en Estados Unidos, México, Perú, Chile y Argentina. De esta manera, entre los siglos XV y XVII se consolidó una expansión y distribución de olivares conformando un mapa muy parecido al actual.

La historia volvía a repetirse siglos después. Al igual que los fenicios trajeron el olivo a la Península Ibérica, nosotros hicimos lo propio con el Nuevo Mundo, en el siglo XVI tras el descubrimiento de América.



Los cortijos seguirían funcionando durante muchos años aunque poco a poco perderían su papel principal. Hoy día, forman parte de nuestro paisaje pero han pasado a un segundo plano.

La época moderna del aceite en el marquesado de Estepa

A partir del siglo XVI empiezan a sucederse interesantes innovaciones tecnológicas en la producción de aceite de oliva. Es cuando se inicia el gran cambio en el olivar con la aparición de maquinaria en el proceso de extracción, que permitía obtener una mayor cantidad de aceite. Los cortijos, edificaciones en el campo que servían como vivienda y donde se desempeñaban los diferentes trabajos agrícolas, eran los verdaderos núcleos de producción aceitera. Allí se completaba su ciclo de elaboración. Con el paso del tiempo y ya llegado el siglo XX, se desarrolló el cooperativismo, o sea, la asociación de productores de aceite de oliva con el objetivo de mejorar su producción. Ésta fue una de las claves del desarrollo del olivar de la comarca de Estepa y crucial en el éxito actual de nuestros aceites.

Durante los siglos XVIII y XIX principalmente, existía la figura de los vendedores de aceite. Estos personajes visitaban las cortijadas y localidades de la zona con un pellejo de aceite a las espaldas y a través de un medidor vendían el oro líquido.



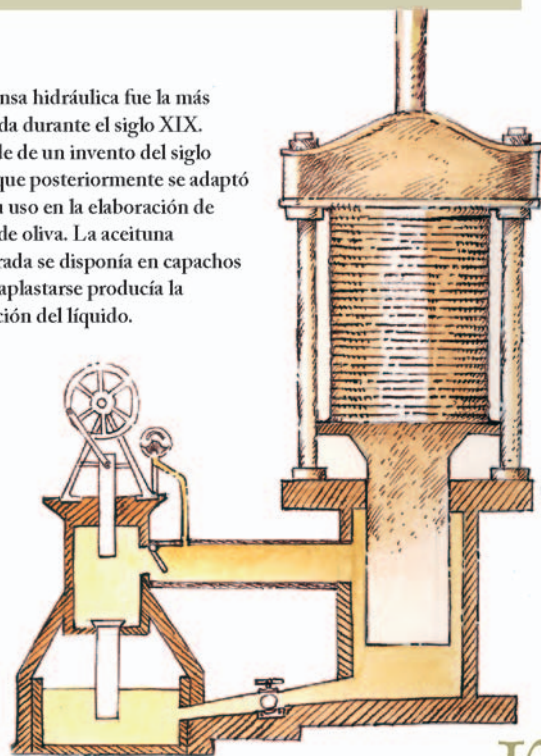
En esta etapa, Estepa se va a convertir en una de las áreas principales de todo el país en lo que se refiere al mundo del olivo y por extensión del aceite. La provincia de Sevilla, a principios del siglo XX, era la mayor productora de aceite de oliva de todo el país. El sector crecía espectacularmente, había nuevas plantaciones, nuevas almazaras cada vez más mecanizadas. No sólo se aumentó de forma espectacular las tierras dedicadas al olivo, sino que los mercados nacionales y extranjeros contemplaron la llegada de aceites de esta zona. Para conseguirlo se produce una de las transformaciones más importantes, el auge del sector de las almazaras o molinos aceiteros, que incrementaron en número de forma considerable, así como las técnicas en ellos empleados. Durante este período se puede afirmar que la comarca de Estepa fue pionera en introducir nuevas prácticas económicas en el sector del olivar en nuestro país, con una organización que trajo consigo la proyección hacia el exterior de nuestro zumo de aceitunas.



Los nobles italianos

Sin duda alguna uno de los principales impulsores de este desarrollo olivarero fueron los Marqueses de Estepa, ricos italianos ennoblecidos que conocedores de la riqueza del aceite consolidaron a lo largo de la modernidad (siglos XV-XVIII) una interesante red comercial que propició que buena parte del aceite de la comarca de Estepa fuera en grandes reatas de mulas a abastecer a las principales ciudades españolas de la época, Madrid, Segovia o Toledo.

La prensa hidráulica fue la más utilizada durante el siglo XIX. Procede de un invento del siglo XVII que posteriormente se adaptó para su uso en la elaboración de aceite de oliva. La aceituna molturada se disponía en capachos que al aplastarse producía la extracción del líquido.



Usos y leyendas

Desde la antigüedad siempre se consideró al olivo como un árbol sagrado. La mitología griega recoge diferentes versiones que explican su origen y creación. Una de ellas la atribuye al gran héroe griego Hércules, hijo de Zeus, quien lo plantó en el monte Olimpo. Otra de las versiones le otorgan a la diosa griega Atenea el mérito de su invención durante la creación de la actual Atenas. Cuenta aquí la historia que la diosa disputaba con Poseidón el honor de dar su nombre a una región. Zeus, el gran dios de los griegos, medió en el conflicto y decidió concederla al que creara el invento más útil para su pueblo. Poseidón creó un hermoso caballo blanco, rápido y veloz, capaz de arrastrar carros pesados y ganar combates. Atenea hizo brotar un olivo de la tierra, capaz de iluminar, suavizar las heridas y de alimentar. Así Zeus le dio como vencedora. Este fue el motivo por el que desde entonces los griegos veneran un olivo milenario en la acrópolis asegurando que era el de su diosa.

En casi todas las culturas, el árbol del olivo tiene un importante valor simbólico. Sus raíces se sujetan a la tierra y su tronco se eleva hacia el mundo terrenal. Ofrece vida, alimento y protección. Es símbolo de longevidad, de fertilidad y de madurez.

Hércules con un tronco de olivo en la mano. Imagen de una ánfora griega



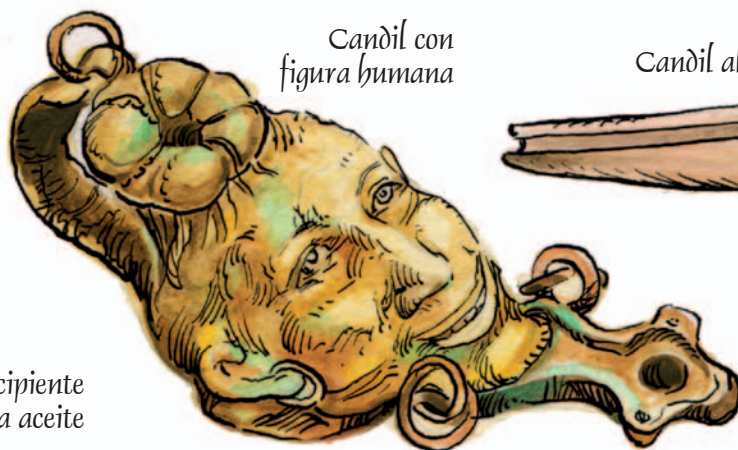
Existen varias versiones que nos cuentan el origen del olivo. Historias fantásticas como la de Hércules o Atenea que, ciertas o no, nos transportan la importancia que este árbol y sus frutos tenían ya en aquella época.

Un bello pasaje de la mitología griega explica el origen del olivo a través de la diosa Atenea

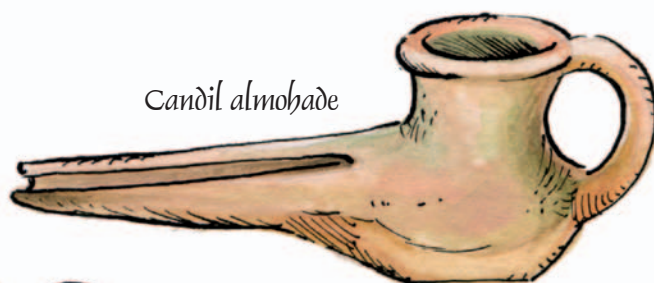




Recipiente para aceite



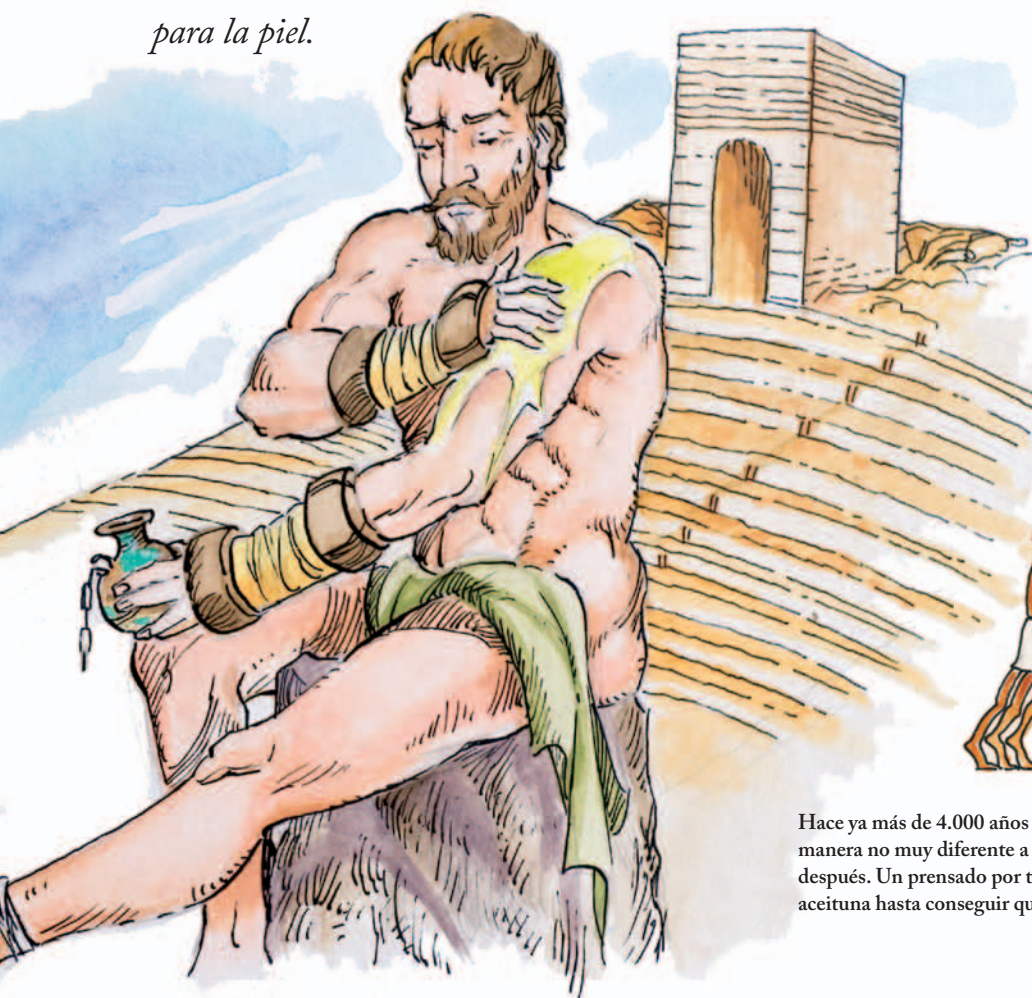
Candil con figura humana



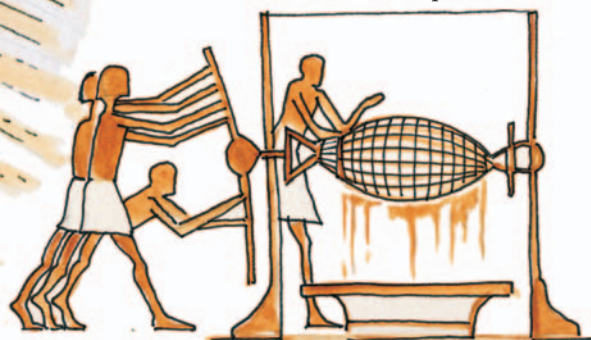
Candil almohade

Debido a los múltiples usos del aceite a lo largo de los siglos, nos ha llegado diferentes tipos de recipientes. Principalmente para iluminar, como estos candiles.

Además, los usos que se han hecho del aceite de oliva han sido múltiples a lo largo de los años. Fue protagonista en la iluminación de los hogares durante muchos siglos. Se utilizó para alimentar la llama de los candiles, de pequeñas dimensiones y de formas muy variadas y simbólicas. Durante época romana hubo una gran producción de este tipo de objetos. Algunos de ellos han llegado hasta nuestros días, y en Estepa tenemos una importante representación. También destacó su uso como jabón. Los griegos y los romanos no conocieron este producto tal y como hoy lo usamos. Los atletas en aquella época se frotaban su cuerpo con aceite de oliva. Posteriormente, en la Edad Media se descubrió el jabón y fue en Andalucía donde se instalaron las fábricas más importantes aprovechando la abundancia de aceite. Hoy día, encontramos en el mercado jabones elaborados básicamente con aceite de oliva que tienen grandes propiedades para la piel.



La literatura griega y romana están repletas de referencias al olivo y a su producción. Incluso en el libro más antiguo de cocina, de hace dos mil años, *Re coquinaria*, se habla continuamente del aceite de España.



Hace ya más de 4.000 años los egipcios extraían el aceite de una manera no muy diferente a como se hizo durante muchos siglos después. Un prensado por torsión que estrujaba la pasta de la aceituna hasta conseguir que el zumo cayera a un recipiente.

El proceso de elaboración: la recolección

La recolección es el primer paso en el proceso de elaboración del aceite de oliva. Si queremos obtener un aceite virgen extra, es decir, de gran calidad, será necesario que la aceituna en el momento de la recolección esté sana y en su estado óptimo de maduración. Antes, se habrán realizado las tareas de cuidado habituales, abonado y poda, para conseguir que el árbol dé los mejores frutos.

Pero hay otros factores importantes para conseguir el mejor aceite. Uno de ellos es el tiempo que pasa desde la recolección del fruto hasta que la aceituna es procesada en las almazaras, siendo cuanto menos tiempo mejor. Otro de los factores es que el fruto cogido del árbol debe separarse del recogido del suelo, debido a que este último es de inferior calidad. Igualmente, la recolección y el transporte deberán efectuarse con el máximo cuidado, para que la aceituna no sufra daño físico alguno, ni golpes ni aplastamientos.



La aceituna que se destina a la obtención de aceite se recolecta entre noviembre y enero, cuando está pasando del color verde al negro, que se llama envero. Si alguna vez observamos el trabajo de recolección en el campo, veremos que se emplean diferentes métodos. Uno de ellos es el conocido como vareo, mediante el cual se golpean las ramas del olivo con unas varas hasta que la aceituna cae. Otro es el ordeño, en el que se pasa la mano por las ramas haciendo caer la aceituna nuevamente a unos paños o fardos estirados en el suelo. Se utiliza muy poco debido a que es lento y encarece la mano de obra, y únicamente se emplea en árboles jóvenes o cuando el destino del fruto sea la aceituna de mesa. Y el tercer método más utilizado es el vibrado, que mediante un sistema mecánico se hace vibrar el árbol para que la aceituna caiga sobre los fardos, y de ahí a los remolques. Éste es el sistema más utilizado en la actualidad por ser el más rápido y económico si se dispone de la maquinaria necesaria. Una vez recogida, la aceituna se transporta a la almazara donde se clasifica por calidades y variedades, para obtener el mejor aceite. La limpieza y el posterior lavado, si procede, consiste en separar las aceitunas de ramas y hojas, o de cualquier otra impureza que pueda albergar. El fruto ya está totalmente preparado para el siguiente paso: la molturación.

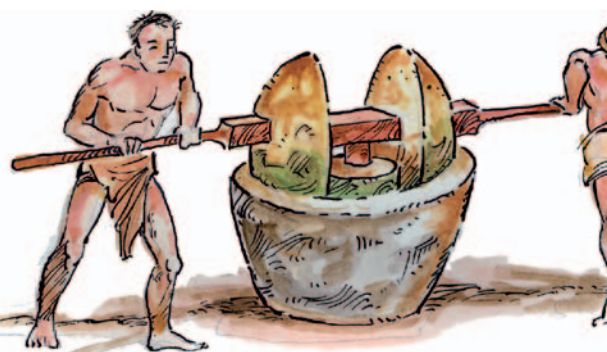


El proceso de elaboración: la molturación y la extracción

La molturación es el proceso mediante el cual la aceituna se muele para poder prensar la pasta resultante y de ahí extraer el aceite. Esto se realiza en molinos, que han cambiado mucho a lo largo de la historia. Los más antiguos que en Andalucía se utilizaban consistían en dos piedras que a través del movimiento deshacían las aceitunas. Posteriormente, los romanos lo desarrollaron conformando una especie de gran mortero que trituraba la aceituna sin romper el hueso, ya que ellos pensaban que así el aceite era de mayor calidad. Aunque el más empleado, casi hasta nuestros días, es el que tiene una base circular de piedra de dos o tres metros de diámetro con un eje vertical en torno al cual giran varias piedras. Es el llamado molino de rulos. En la actualidad se emplean trituradoras metálicas o molinos de martillo para conseguir desgarrar las membranas celulares de las aceitunas dejando en libertad a los glóbulos de aceite.

Es importante saber que de las aceitunas que se recolectan, únicamente una quinta parte de su peso aproximadamente es el aceite que se consigue. Las aceitunas deben molturarse el mismo día de su recolección para conseguir la máxima calidad y evitar que el fruto llegue a deteriorarse. Sólo de esta manera se consigue un aceite de oliva virgen extra de calidad.

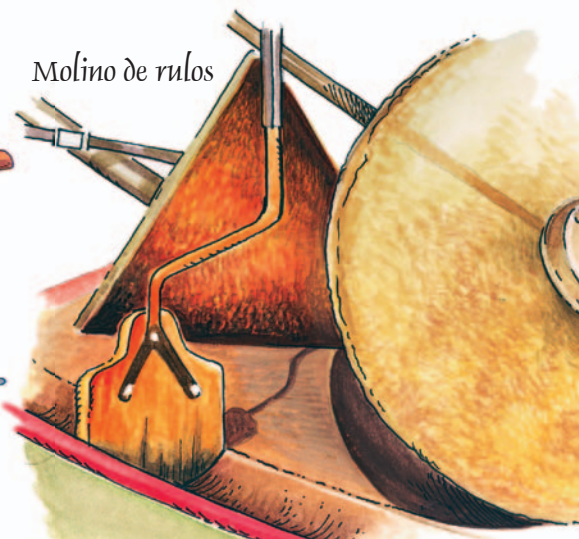
Las prensas han ido evolucionando con el paso de los años. Son muchos los tipos que se han utilizado, como el *trapetum* con el que griegos y romanos prensaban su aceituna. Se trataba de un mortero en el que giraban dos piedras para triturar la aceituna sin romper el hueso. O la prensa de viga y husillo, basada en una palanca. La masa de la aceituna se colocaba en capachos de esparto y se apretaba hasta conseguir extraer el zumo. Por su parte, el molino de rulo es un procedimiento evolucionado a partir del *trapetum* y se ha estado utilizando hasta hace pocos años.



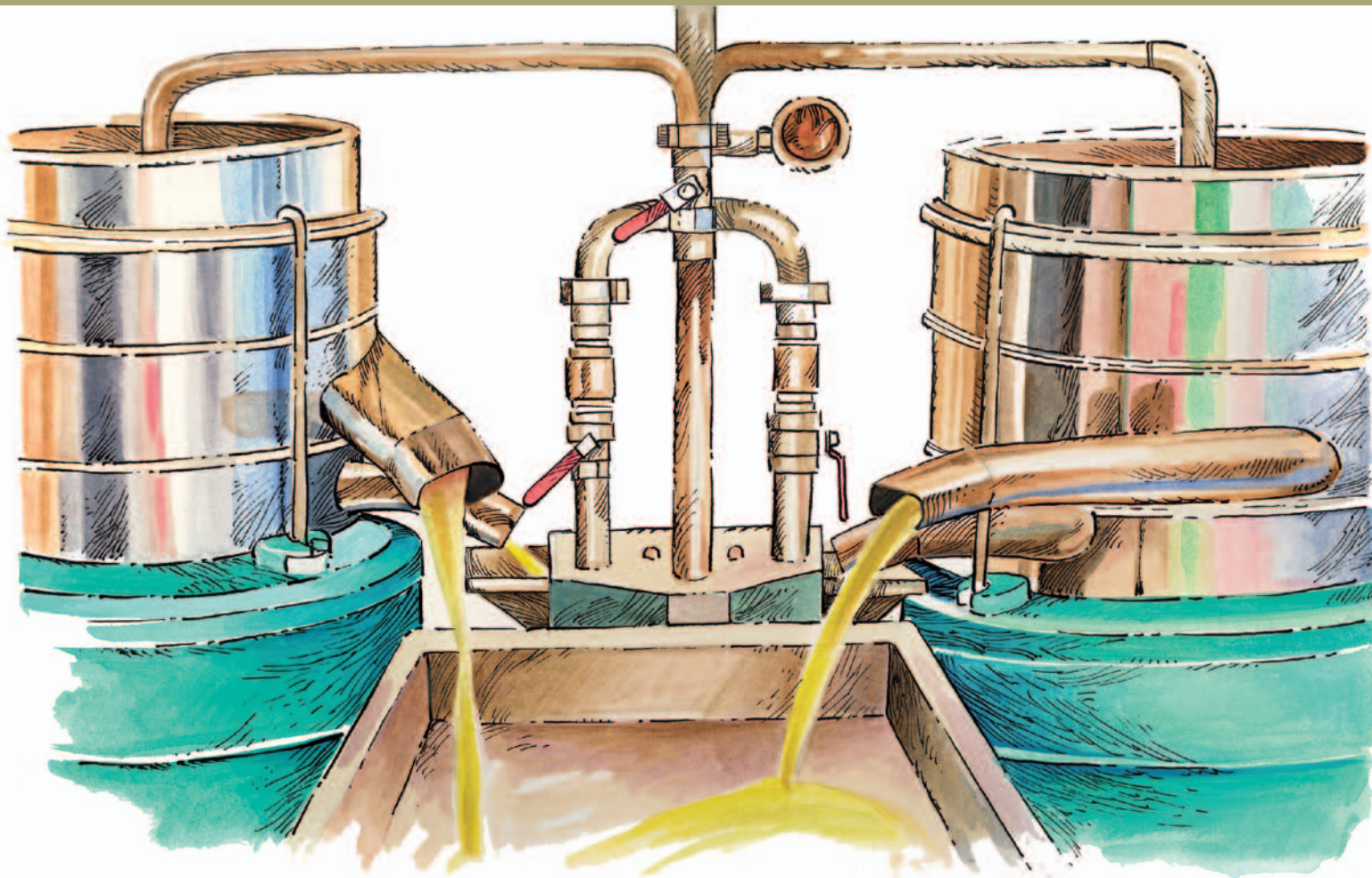
Trapetum



Prensa de viga y husillo



Molino de rulos



Durante el procedimiento de extracción del aceite de oliva virgen extra en cualquiera de las almazaras de la Denominación de Origen Estepa, el proceso de extracción del zumo no debe superar en ninguna fase los 30 grados centígrados de temperatura, ya que si es así acabaría con sus aromas naturales y sería rechazado.

Una vez la aceituna molida, el siguiente paso es el prensado de la pasta para conseguir la mayor cantidad posible de aceite. Las prensas han evolucionado también mucho con el paso del tiempo. En el antiguo Egipto realizaban un prensado conocido como de torsión, mediante el que torcían un saco lleno de aceitunas hasta que conseguían extraerle el aceite. Los romanos desarrollaron un sistema en que la aceituna se metía en un saco que se pisaba con unos zuecos de madera hasta que el líquido se decantara a un recipiente. Pero la prensa que durante más tiempo se utilizó fue la conocida como prensa de viga. La aceituna se colocaba en cestos o capachos de esparto en un extremo, y con la ayuda de una viga se presionaba y apretaban para extraer el zumo, que podía caer a unos depósitos. Este tipo de prensado, originario de los griegos, ha ido evolucionando y prácticamente ha llegado hasta nuestros días.

Una variación de esta prensa que se ha utilizado mucho en nuestra comarca ha sido la prensa de torrecilla, que se desarrolló en el siglo XIX. Un animal que servía para producir la molturación accionaba un sistema de ruedas y sogas que multiplicaba la fuerza que se ejercía sobre los capachos. Hoy en día utilizamos un sistema continuo en el que tras la molturación, el siguiente paso es la centrifugación, en el que conseguimos separar el aceite de los componentes líquidos de la aceituna.

El proceso de elaboración: el análisis y el envasado



Cuando se ha finalizado el proceso de extracción del aceite, el zumo conseguido se almacena siguiendo las indicaciones establecidas para conservar del producto la máxima calidad.

Durante este almacenamiento, y a la espera de ser envasado, se le hace un seguimiento constante para asegurarnos de que no pierde ni un ápice de su calidad y que tiene las características que deseamos para el tipo de aceite que hemos producido.

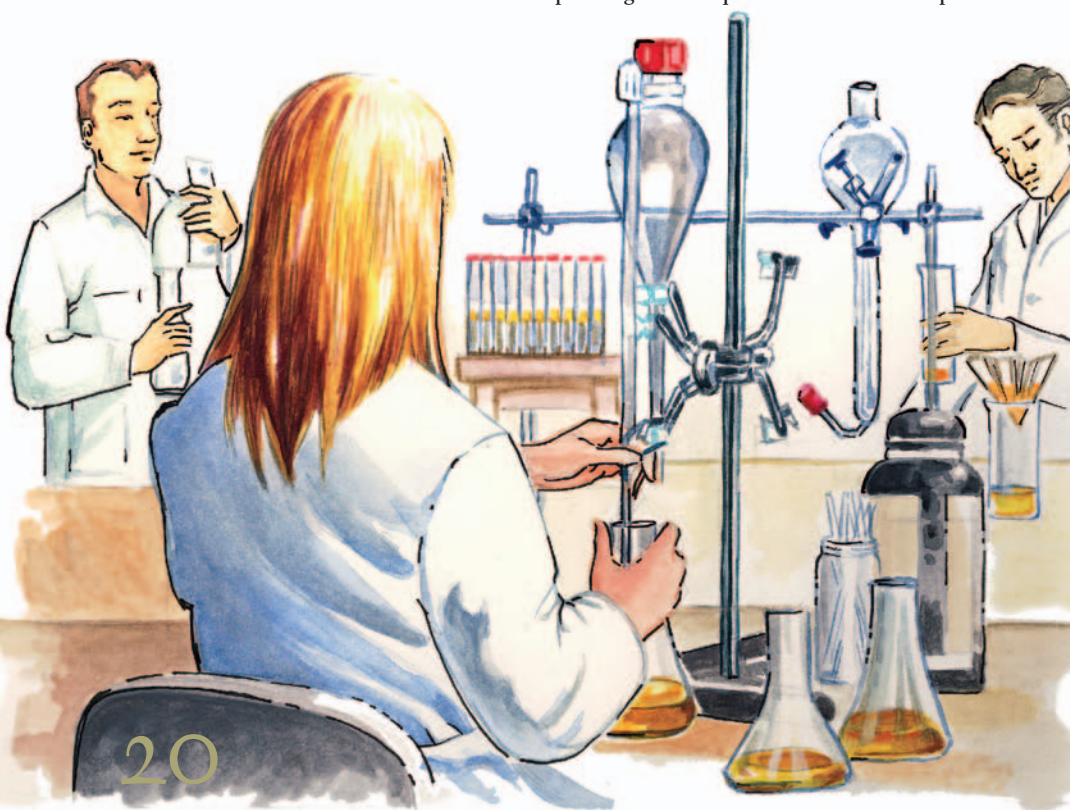
El aceite permanece durante dos o tres meses en una bodega donde debe tener unas condiciones atmosféricas con pocas variaciones de temperatura, y con muy poca iluminación. Estos dos factores pueden llegar a alterarlo. Los depósitos actuales están fabricados en acero inoxidable.

El aceite es un producto vivo, así que para conservar su integridad y cualidades deberemos tener en cuenta algunos aspectos. Hay que mantenerlo alejado de altas temperaturas, de la humedad y especialmente protegido de la luz. Su temperatura deseable de conservación oscila entre los 15 y los 25°. Es aconsejable almacenarlo en casa en su envase original cerrado en un lugar oscuro y fresco. Aunque hay que recordar que cada envase tiene su fecha de caducidad que deberemos respetar para consumir un aceite de oliva virgen extra con todas sus cualidades.

En los laboratorios es donde se analiza con detenimiento las características de cada uno de los aceites para asegurarse de que reúne las cualidades óptimas.

La cata

La cata es un análisis sensorial. Se realiza con el fin de comprobar que el aceite que se ha elaborado tiene la calidad adecuada y exigida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa. Es uno de los pasos principales en el análisis del producto e importantísimo para asegurarnos que lo que envasamos y llega al cliente es el mejor aceite de oliva virgen extra. Los pasos a la hora de realizar una cata son los siguientes: se calienta el aceite a temperatura de 28°, se agita dentro de una copa especial de cata, se introduce la nariz en la copa para captar su aroma (se nota el frutado de la aceituna y aromas a manzana, hierba, tomate, almendra...), y finalmente se prueba en boca (donde notaremos el sabor amargo, picante o dulce). Si durante el proceso de cata se le nota al aceite alguna característica impropia del virgen extra inmediatamente se rechaza para su comercialización dentro de la Denominación de Origen Estepa.





Una vez extraído el aceite, se almacena en grandes depósitos de acero inoxidable, para evitar las altas temperaturas y la acción de la luz.

El envasado es uno de los últimos pasos antes de su comercialización. Este proceso se realizará siempre con el más riguroso control en higiene y condiciones ambientales. El envase que elegimos para nuestro aceite de oliva virgen extra tiene también su importancia. Actualmente, en la Denominación de Origen Estepa se envasa en recipientes de pet, de cristal y de lata. El envasado es un proceso automatizado en el que los envases se llenan, se tapan, se etiquetan y se colocan en cajas para el transporte posterior hasta los comercios y el consumidor final. Las etiquetas deben contener las características propias del tipo de aceite de oliva virgen extra. Además, este aceite de nuestra comarca irá con el distintivo del certificado de calidad de la Denominación de Origen Estepa.

Aceites con Denominación de Origen



El logotipo de la Denominación de Origen Estepa representa una ánfora romana, uno de los principales recipientes para trasladar alimentos que se utilizaba en aquella época. El color del ánfora se degrada del amarillo verdoso color del aceite al marrón claro de nuestra tierra. Se le ha añadido una hoja de olivo que cierra este círculo representativo.

Los aceites de la comarca de Estepa y Puente Genil están amparados bajo la Denominación de Origen Estepa. Esto quiere decir que se regula tanto la zona de producción, variedades de aceitunas que pueden ser utilizadas, técnicas de elaboración, así como que todo el proceso se realice con las normas de calidad que un certificado así constata. La Denominación de Origen controla la calidad del aceite que lleva su distintivo, y el Consejo Regulador es la entidad que lo gestiona. Fue el 24 de septiembre de 2004 cuando la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía hizo el reconocimiento oficial de este certificado de calidad.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa garantiza que sus aceites sean de la máxima calidad, y para ello sigue estrictos controles que así lo certifiquen.



Las marcas que envasan nuestros aceites son: Oleoestepa, Estepa Virgen, Puricon, Las Valdesas y Hacienda Ipora, reconocidas y premiadas que están presentes en las más selectas guías aceiteras internacionales.



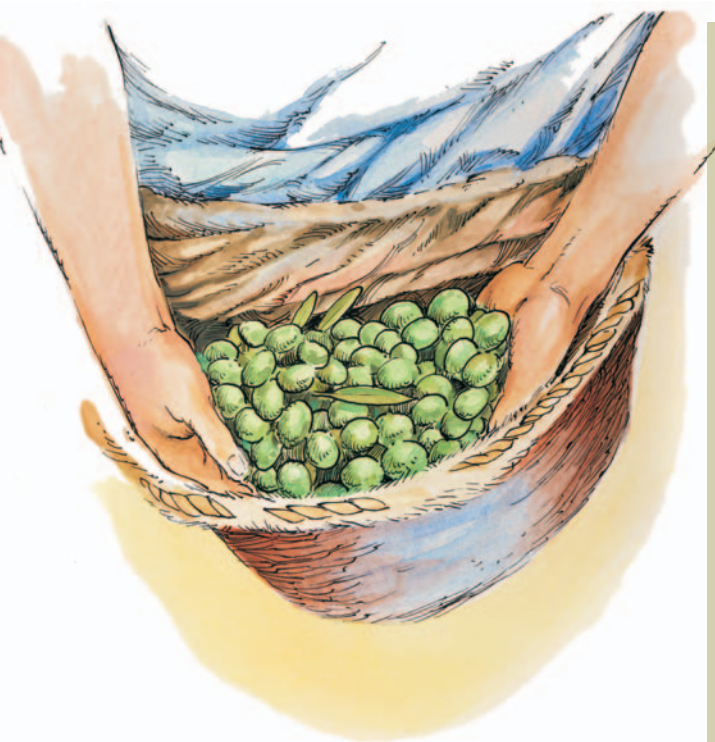
Las Denominaciones de Origen es el medio que se utiliza en Europa para el reconocimiento de la calidad y el origen de los productos según sus características locales, y que los diferencian claramente por las técnicas de producción, elaboración, producción o cultivo, así como por su situación geográfica. Además velan por el cumplimiento de las normas y garantizan que el producto cumple todos los requisitos exigidos.

La Denominación de Origen Estepa es el reconocimiento a la experiencia de tantos años y que nos ayuda a saber que cuando lo bueno se hace bien, se obtiene el mejor producto. Así, se realizan rigurosos controles de calidad en cada uno de los pasos en el proceso de obtención del zumo de aceituna, desde la recolección hasta el envasado, para que no se produzca el más mínimo error. Gracias a ello, el aceite de oliva virgen extra de nuestra comarca ha sido merecedor a lo largo de su historia de los mejores premios internacionales que el sector otorga. Además, otra de las labores importantes que tiene el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa es la difusión de nuestro aceite de oliva virgen extra, de sus propiedades, cualidades y beneficios, así como aumentar su consumo.



La fuerza de la comarca olivarera de Estepa: sus cooperativas

La unión de 4.500 familias olivareras de las comarcas de Estepa y Puente Genil hacen posible que nuestro aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Estepa sea uno de los más reconocidos del mercado. Los premios y reconocimientos que año tras año recibe lo confirman. Un total de 19 almazaras, junto a la Sociedad Cooperativa Oleoestepa, una gran envasadora y comercializadora que agrupa a 16 cooperativas de la comarca. Todos con un único objetivo, hacer el mejor aceite de oliva virgen extra.

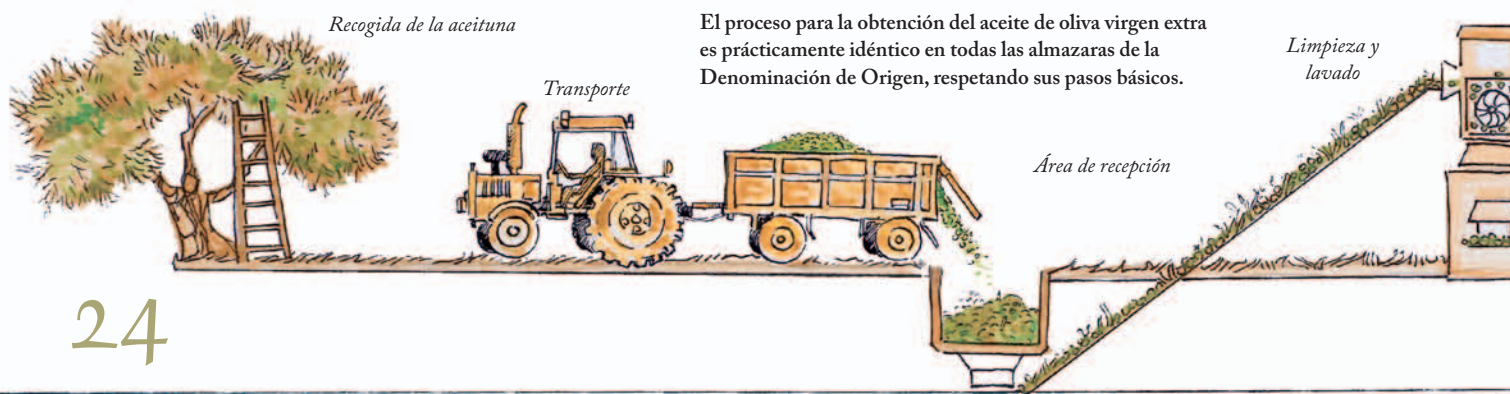


La Denominación de Origen Estepa está formada por 19 almazaras, además de una gran envasadora-comercializadora (que agrupa a 16 de ellas).

Coop. Ntra. Sra. de la Fuensanta (Corcoya)
Coop. San Plácido (Badolatosa)
Coop. Sor Ángela de la Cruz (Estepa)
Coop. Ntra. Sra. de la Paz (Estepa)
Coop. Olivarera Pontanense (Puente Genil)
Coop. La Purísima (Herrera)
Coop. San Isidro (Herrera)
Coop. Ntra. Sra. de los Llanos (La Roda de A.)
Coop. Pedrera (Pedrera)
Coop. San Nicolás (Marinaleda)
Coop. San Isidro (Gilena)
Agrícola El Rubio SCA (El Rubio)
Coop. Casariche (Casariche)
Coop. San José (Lora de Estepa)
Coop. La Inmaculada (La Roda de A.)
Coop. Arbequisur (Aguadulce)
Coop. Puricon (Aguadulce)
Hacienda Ipora (Gilena)
Las Valdesas (Puente Genil)
Oleoestepa SCA (Estepa)



PROCESO COMPLETO DE LA ELABORACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



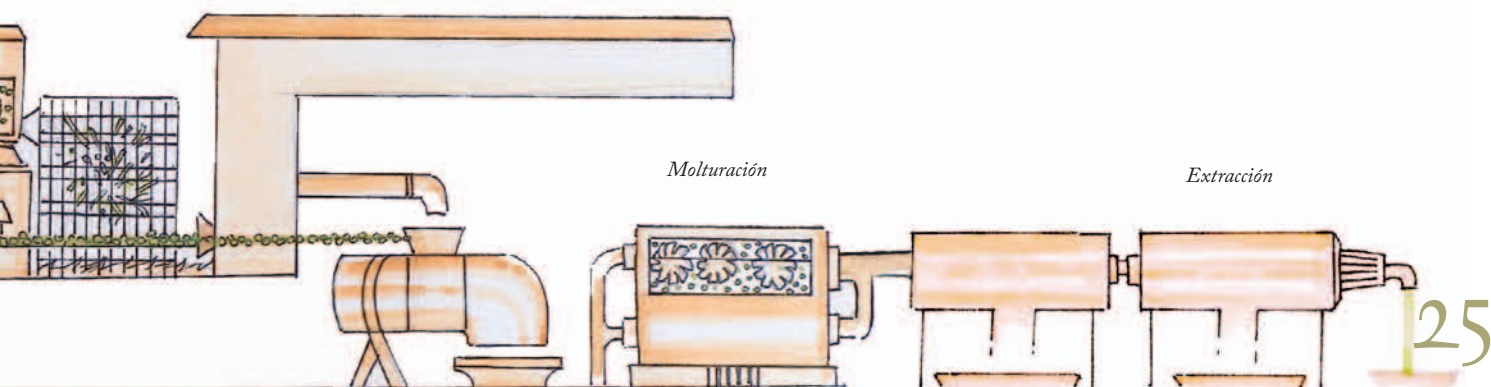
Y es que esta comarca es tierra de olivo y de aceite. Su calidad es fruto de una gran tradición aceitera. El saber hacer de nuestros antepasados, su legado, la mejora en las técnicas de producción, y los exhaustivos controles de calidad se unen para conseguir uno de los mejores aceites del mercado. En la actualidad, más de 5'5 millones de olivos conforman el paisaje de nuestra Denominación de Origen, a lo largo de 40.000 hectáreas de tierra, llegando a producir más de 25 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra al año, lo que supone el 50% de toda la provincia de Sevilla. Además somos el referente mundial en el sistema de cultivo denominado "Producción Integrada", tratamiento respetuoso con el medio ambiente ya que no se emplean productos químicos nocivos al campo. En definitiva, apostando por la calidad y la sostenibilidad del medio rural donde vivimos. No en vano nuestra Denominación de Origen Estepa es la más exigente entidad de todos los Consejos Reguladores de España a la hora de calificar un Aceite de Oliva Virgen Extra con "Denominación de Origen".



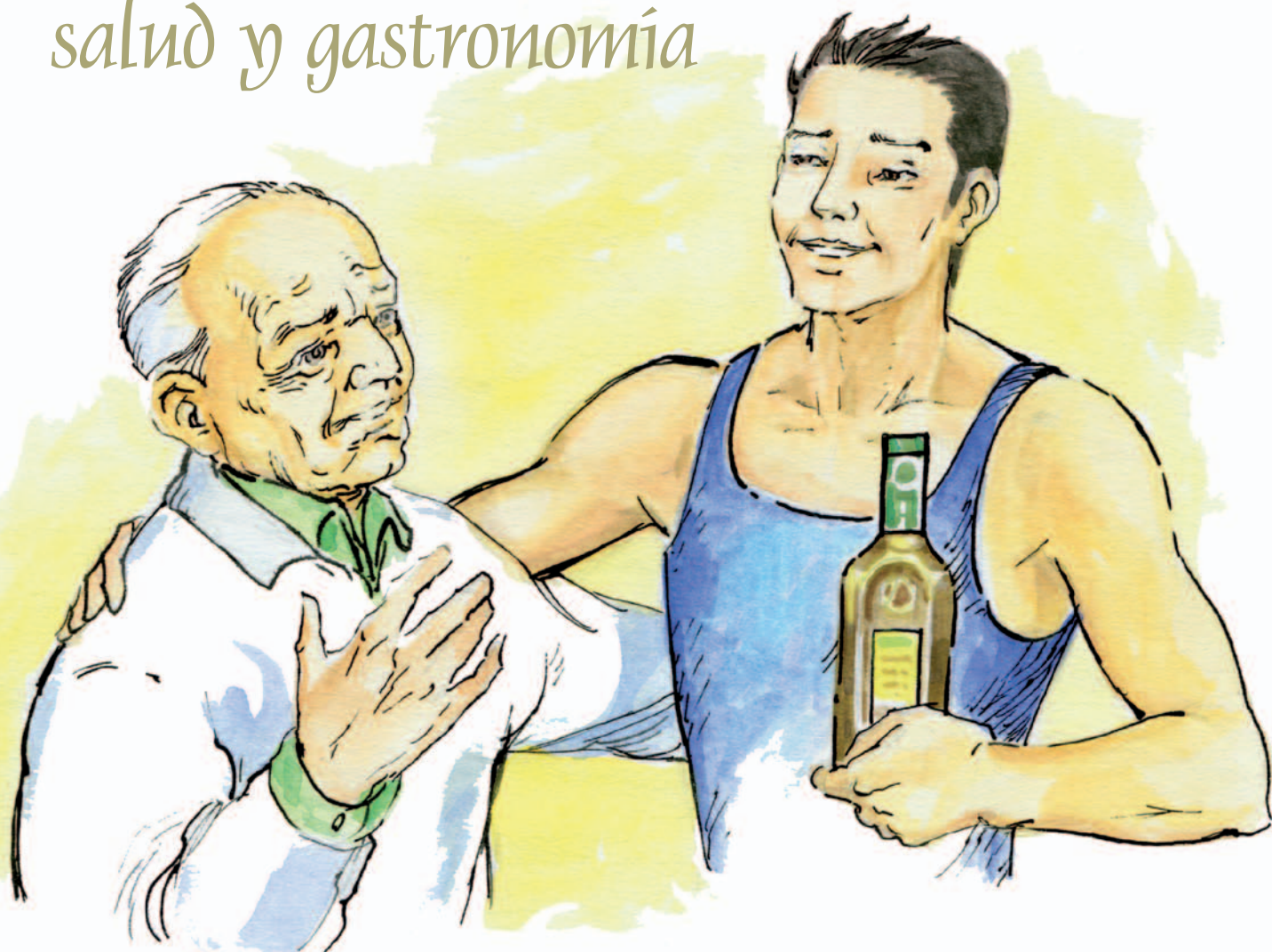
La almazara

La palabra "almazara" proviene del árabe "al-mas'ara" y significa "lugar donde se exprime", en este caso la aceituna. Así, de este proceso se obtiene nuestro aceite de oliva virgen extra. La aceituna se recibe en el patio de la almazara, donde se deposita en una tolva, un dispositivo destinado a depósito y canalización de la aceituna. Después pasa a la línea de limpieza donde se eliminan las hojas, tierra u otras suciedades. Se muele y se bate, para acabar extrayendo el aceite de oliva virgen extra. Las almazaras modernas suelen tener tres espacios de trabajo diferenciados según la fase de producción: el patio de recepción de la aceituna, la nave de elaboración donde se moltura y se extrae el aceite, y la bodega donde tras decantar el aceite se almacena en grandes depósitos de acero inoxidable.

Las localidades de nuestra comarca todavía conservan antiguos edificios que albergaron construcciones destinadas a la elaboración del aceite de oliva virgen extra. En la imagen observamos la Plaza del Aire de Estepa, donde se ubicó un antiguo molino de aceituna.



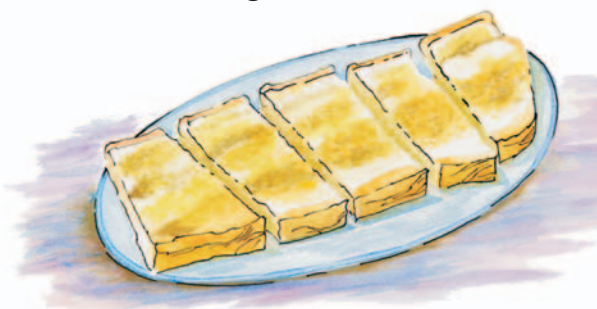
Aceite de oliva virgen extra, salud y gastronomía



Una dieta como la nuestra, que tiene como alimento emblemático el aceite de oliva virgen extra, es muy eficaz para prevenir y evitar enfermedades. Pese al avance médico, nada puede sustituir una alimentación equilibrada acompañada de ejercicio físico. El beneficio de este oro líquido para nuestro organismo es múltiple. El aceite de oliva ayuda a regular el colesterol en la sangre. Además, hoy sabemos que consumir aceite de oliva no sólo es beneficioso para el corazón, sino también retrasa el envejecimiento de los huesos, de la piel y de las articulaciones, reduce la acidez de estómago, regula el tránsito intestinal y previene las úlceras. Y no sólo eso, favorece el crecimiento en los niños además de alargar la esperanza de vida en los mayores.



Debido a sus grandes propiedades, el aceite de oliva se ha convertido en el rey de la cocina mediterránea. Cualquier plato de nuestra dieta se ve potenciado si lo elaboramos con aceite de nuestra tierra. En las ensaladas, en los fritos, en las verduras, en las carnes y pescados, en las salsas... en cada uno de nuestros alimentos puede ser un compañero ideal que consiga armonizar y potenciar el sabor final. Nos ayuda a mantener una dieta equilibrada y una buena salud. Y si además es aceite de oliva virgen extra de la comarca de Estepa sabemos que estamos cuidando nuestro organismo con el mejor alimento.



El aceite de oliva virgen extra se usa en la cocina en crudo para aliñar ensaladas, condimentar gazpachos u otras sopas frías. Aunque quizá su uso más habitual al que estamos acostumbrados es sobre una tostada de pan. Es en crudo cuando el aceite conserva todas sus propiedades, ya que cuando se calienta puede perder alguna de ellas. En la gastronomía andaluza su uso es omnipresente, y se ha convertido en uno de nuestros productos estrella de la región.



El aceite de oliva virgen extra es uno de los pilares fundamentales de la dieta mediterránea. Desde la antigüedad las tierras que bañan su mar han visto crecer campos de olivos. Su zumo se reconoce como la grasa más saludable por su alto contenido en ácido oleico, que reduce el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Además, recientes estudios avalan que su consumo es muy beneficioso en la prevención de diferentes tipos de cánceres. Un producto protector y regulador de nuestra salud beneficioso para reducir el nivel de colesterol, disminuir el riesgo de infarto, disminuir la acidez gástrica, ofrecer protección contra úlceras y gastritis, regular el tránsito intestinal, excelente para los huesos y prevenir el envejecimiento de tejidos y órganos.

El aceite de oliva es el único aceite vegetal que puede consumirse directamente virgen y crudo. Su valor calórico es el mismo que cualquier otra grasa animal o vegetal, 9 calorías por gramo. Las grasas aportan energía a nuestro organismo, indispensables para desarrollar ejercicio físico o intelectual.





"Denominación de Origen Estepa"



Canal "doestepa"



@doestepa

© Alfredo Gutiérrez Vázquez y Germán Rodríguez Aguilar
2006 para la presente edición. Editado por el Consejo Regulador de la
Denominación de Origen Estepa
Título original: La historia del aceite de la Denominación de Origen Estepa.
Coordinación editorial y textos: Germán Rodríguez Aguilar. Ilustraciones:
Alfredo Gutiérrez Vázquez.
Depósito legal: SE-4232-06. Esta edición es un producto promocional.
Impreso en Ingrasa S.L. Puerto Real (Cádiz)

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni
en todo ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de
recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea
mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o
cualquier otro, sin permiso previo por escrito de los autores.

Con la colaboración de:

