

ORIGEN HISTÓRICO

El olivo tiene una larga historia unida a la evolución de la especie humana y de los cultivos, que como el trigo y la vid, han sido básicos en la alimentación de los pueblos bañados por el Mar Mediterráneo.

Los fósiles de hojas encontrados en el sur del archipiélago cicládico son el testimonio de que el progenitor del olivo existía ya en el Paleolítico, 35.000 a.C. Los restos más antiguos encontrados en España son los de El Garcel (Almería), y datan del Neolítico (5.000 a.C.).

La especie *Olea europaea* a la que pertenece el olivo, tiene un origen híbrido. Posiblemente es el resultado del cruzamiento de especies próximas a él como: el *Olea africana*, originario de Arabia y Egipto, el *Olea ferruginea*, procedente del área asiática y el *Olea laperrini*, procedente del sur de Marruecos.

En algún momento de la historia surgió un árbol, el olivo, que con el transcurrir del tiempo llegaría a ser un árbol sagrado y mitológico. Aquel primer olivo, muy posiblemente, tuvo una forma parecida a la silvestre, que hoy conocemos como acebuche y que científicamente se corresponde con la especie *Olea europaea* variedad *oleaster*.

Los análisis paleobotánicos más recientes afirman que este olivo silvestre se encontraba a todo lo ancho de la cuenca mediterránea; desde El Garda, límite norte del cultivo donde se encontraron vestigios de la Edad del Bronce, hasta Marruecos, extremo sur donde los yacimientos de Grotte Rassel atestiguan que el acebuche existió en el norte de África desde el XII milenio a.C.

Otras teorías afirman que el "ancestro" del olivo apareció mucho antes. En el Villafranquense según unos y en la Edad Terciaria según otros, llegó al Mediterráneo, se expandió y creció de manera espontánea por las orillas de nuestro preciado Mar.

La llegada a Europa probablemente tuvo lugar de mano de los Fenicios, en tránsito por Chipre, Creta, e Islas del Mar Egeo, pasando a Grecia y más tarde a Italia. Los primeros indicios de la presencia del olivo en las costas mediterráneas españolas coinciden con el dominio romano, aunque fueron

posteriormente los árabes los que impulsaron su cultivo. Con el descubrimiento de América, en Méjico lo introduce Antonio Ribero en el año 1560. Fray Junípero Serra y José de Gálvez, llevaron el cultivo del olivo a California, en el año 1769.

La mitología Griega atribuye a Minerva su aparición en Grecia. Pailas Atenea, diosa de la sabiduría, hace surgir el olivo en la Acropolis de un golpe de lanza. Los helenos contaban la fabula de la disputa entre Neptuno y Minerva, para decidir quien reinaria en Atica. Jupiter propuso que concederia el reino a quien le presentase el regalo mas util para la Humanidad. Neptuno presento un caballo muy veloz mientras que Minerva llevo una pequeña rama de olivo, afirmando que en el futuro seria un arbol fuerte, capaz de vivir varios siglos y cuyos frutos serian buenos para comer y que de ellos se extraeria un liquido extraordinario para la alimentacion de los hombres, suavizar sus heridas, dar fuerza a su organismo y luz a sus noches, pues sabia mantener durante horas una pequeña llama. Jupiter decidio que el Atica seria para Minerva y que su capacidad se llamaria Atenas. Por esto, el cultivo griego consagro el olivo a Minerva.

Cecrope fundador de Atenas, lo llevó a está ciudad procedente de Egipto en el año 1582 antes de J.C. En la Grecia clásica hay numerosas muestras que rastrean el cultivo del olivo y el uso del aceite. La técnica del vareo ya se utilizaba, y escenas de vareadores griegos están plasmadas en ánforas decoradas. Para los griegos el olivo era un árbol totémico, sobre todo para los ciudadanos atenienses, ya que el olivo está en el origen de la fundación de la "polis". Incluso la legislación ateniense estableció medidas para su protección. Plutarco refiere que el gran legislador Solón arbitró medidas favorables para la plantación del olivo y sanciones para los que arrancasen más de dos olivos por año.

En el Egipto de los faraones, el aceite y el cultivo del olivo no obtuvo tanto éxito. Se cree que bajo el reinado de Ramsés III se intentó cultivar el olivo, pero el fracaso obligó al faraón a usar aceite de ricino para el alumbrado y para sus ungüentos. Se importó aceite de oliva de Palestina para la alimentación, ofrendas y perfumes. Además entre las recetas que los egipcios empleaban para su técnica secreta de embalsamamiento de cadáveres, se encontraba el aceite de oliva.

En el caso de la cultura romana se dan símbolos, usos y costumbres parecidas con el aceite. Desde su utilización para hacer coronas de olivo

para los romanos relevantes, hasta la dieta de los campesinos, compuesta por pan, aceite, vino y sal, y su aparición en los primeros libros de cocina.

La paloma de Noe lleva en su pico una rama de olivo para anunciar que el Diluvio ha terminado. En el Exodo, Yaveh describe a Moises el «Santo Crisma», donde el aceite de oliva esta mezclado con los mejores perfumes. En el huerto de Getsemani existen todavia ocho olivos de grandes troncos que fueron testigos de los rezos, lloros y muerte de Cristo.

En cuanto a nuestra provincia, el olivo se extendió por las riberas occidentales del mediterráneo a partir del siglo VI a VII antes de J.C. Se piensa que fue introducido a partir del siglo VI a VII antes de J.C. por los griegos o anteriormente por los fenicios.

El aceite de oliva: se propagó por toda la cuenca mediterránea; y a medida que se cultivaba el olivo, el aceite iba reemplazando a las grasas animales. Los pueblos que cultivaban el olivo en el mediterráneo (Mesopotamia y Palestina lo empleaban además de la alimentación, como elemento higiénico en fricciones del cuerpo después del baño, alumbrado, como elemento purificador en los actos religiosos, y finalmente es empleado como componente de pomadas y ungüentos para la farmacopea.

Los romanos harán del olivo una de las principales producciones agrícolas de la Bética, cuyos aceites y aceitunas gozarían de una gran estimación en la metrópoli. La exportación de este aceite de la Bética, ya se efectuaba en el S. II, como lo demuestran las estampillas de fragmentos de ánfora encontrados en el monte Testaccio, de 30 metros de alto en las proximidades de Roma. Estas ánforas de barro eran españolas Itálica, Astigi y Córdoba, con el sello del propietario andaluz del olivar y del transportista. Una vez el aceite llegaba a Roma se volvía a trasvasar a odres de pìyl y ánforas de forma que produjo tal acumulación de tiestos que le proporcionó el nombre al monte (Monte de los Tiestos). Según Rodríguez Almada estos restos datan desde los tiempos del emperador Augusto hasta mediados del siglo III d.C., momento en que se produjeron las invasiones de Hispania por los francos y alamanes. En el siglo IV habría de nuevo la ruta del aceite pero ya no se arrojaban los restos al monte Testaccio.

Hacia el año 58 a.C. el historiador griego Estrabón afirma que el aceite de Hispania (España) "es de una calidad insuperable". Los olivares de la Bética

(Andalucía) se situaban entonces a orillas del río Guadalquivir, donde se embarcaban para darles salida por mar a Italia.

Los estudios llevados a cabo por M. Ponsich en la zona que circunda la actual población cordobesa de Palma del Río consiguieron identificar la existencias de abundantes vestigios de antiguas "figlinae" en este lugar, en cuyas inmediaciones se produce la desembocadura del río Genil. En sus orillas se identificó los centros productores de ánforas que existían en Casas de Picón, Malpica Sur, Tierras del Judío, Malpica, Cortijo del Judío, Cortijo de Villalata, Tarancón, Las Valbuenas e Isla Grande. En las inmediaciones del Guadalquivir, por otro lado, se detectaron los yacimientos de El Tesoro, La Botica, Calonge Bajo, Peñaflor, Huertas de Belén, Cortijo de Romero e Isla de la Jurada. Remesal identificó otros tres centros productores de ánforas situados en el Cerro de los Pesebres y en los cortijos de Madueño y La Graja, el primero cerca del Guadalquivir y los otros dos en las inmediaciones del Genil. Con esto se vislumbra la capacidad que tenía la economía oleícola en el entorno de Palma del Río

Es de destacar que esta zona estaba también bien comunicada por tierra, ya que era atravesada por dos importantes caminos. Uno comunicaba las ciudades de Córdoba y Sevilla por la margen derecha del río Guadalquivir, mientras que el otro, en paralelo al Genil, comunicaba las ciudades de Ecija y Mérida (vía Item ab Hispali Emeritam). Está acreditado que en las inmediaciones de Palma del Río existieron en la Antigüedad dos ciudades a destacar: Celti (actual Peñaflor), cuyo puerto fluvial en la margen derecha del Guadalquivir daba salida a las producciones mineras de Sierra Morena; y Segida Augurina, que en fechas recientes A. Stilow ha situado en el Cortijo de La Saetilla.

Acerca de Segida Augurina, situada sobre un cerro en la margen izquierda del Genil, hay documentos epigráficos que mencionan como su "ordo decurionum" (la Curia local) concede diversos honores a dos individuos (uno que se identifica como Maxumus y otro llamado Tito Mercelloni Persino Mario). Este último era procurador de Augusto con lo que parece ser que Segida Augurina hubo de alcanzar la categoría de municipio. De hecho "augurina" podría confirmar que habría sido Augusto, el que otorgó esa categoría a la población. En los alrededores de la actual Palma del Río la investigación arqueológica ha descubierto la existencia de otros dos destacados centros de población (San Sebastián y El Remolino), cuyos orígenes datan también de los tiempos prerromanos.

Los árabes aplicaron sus conocimientos a mejorar el rendimiento de los olivares españoles y de su idioma nos legaron vocablos como *almazara*, *acebuche* e incluso el mismo nombre de aceite, en árabe *az-zait*. Fue en el siglo XIX cuando el número de hectáreas dedicadas al cultivo del olivo aumentó de forma sorprendente, correspondiendo a Andalucía el 90% de la superficie olivarera, haciendo posible el hecho que nuestro país sea, en la actualidad, el primer productor mundial de aceite de oliva.

En definitiva el olivo ha sido siempre alabado por un enorme número de grandes hombres, tales como Platon, Aristoteles, Sofocles, Homero, Esquilo, Virgilio, Ovidio, Plinio el Antiguo, Horacio, Marcial y, mas tarde, Du Bellary.

ORIGEN DEL CULTIVO

La domesticación del olivo silvestre, y la explotación por el hombre, se produjo a principios del Neolítico, hacia el 6.000-5.000 a.C., y, posiblemente, en la zona del origen de la especie, el área sirio-iraní del Asia Menor.

Otra teoría habla de que el inicio del cultivo del olivo se produjo en la misma zona pero más al borde del Mediterráneo, en las costas del Líbano y Palestina. Las colonias fenicias allí instaladas debieron ser las que por primera vez en la historia domesticaron y adaptaron al cultivo el olivo silvestre.

Todas coinciden en aceptar que la expansión del cultivo en el Mediterráneo fue consecuencia de la extensión de la cultura de oriente hacia occidente. Primeramente serían las costas de Egipto, la isla de Creta o alguna isla del archipiélago helénico. Posteriormente, Grecia continental y Sicilia, desde donde se propagó por la Península Itálica. Los fenicios, desde sus colonias más occidentales en el norte de Túnez, se encargaron de difundir el cultivo del olivo a través del occidente mediterráneo.

A finales del segundo milenio el cultivo del olivo se había extendido ampliamente por Asia Menor, Siria, Líbano, Palestina, Egipto y el Archipiélago Helénico.

Restos arqueológicos de antiguos molinos encontrados en Egipto, Creta y Palestina revelan que las técnicas de extracción eran ya bien conocidas y empleadas a finales del II milenio

En Córdoba se ha encontrado un bajorrelieve del Imperio romano, que representa el primer envasado en cajas de madera que se conoce. Un disco de piedra, del siglo I, encontrado en las excavaciones de Castellones (Jaén) es la prensa de aceitunas mas antigua que nos han legado los romanos en Andalucía.