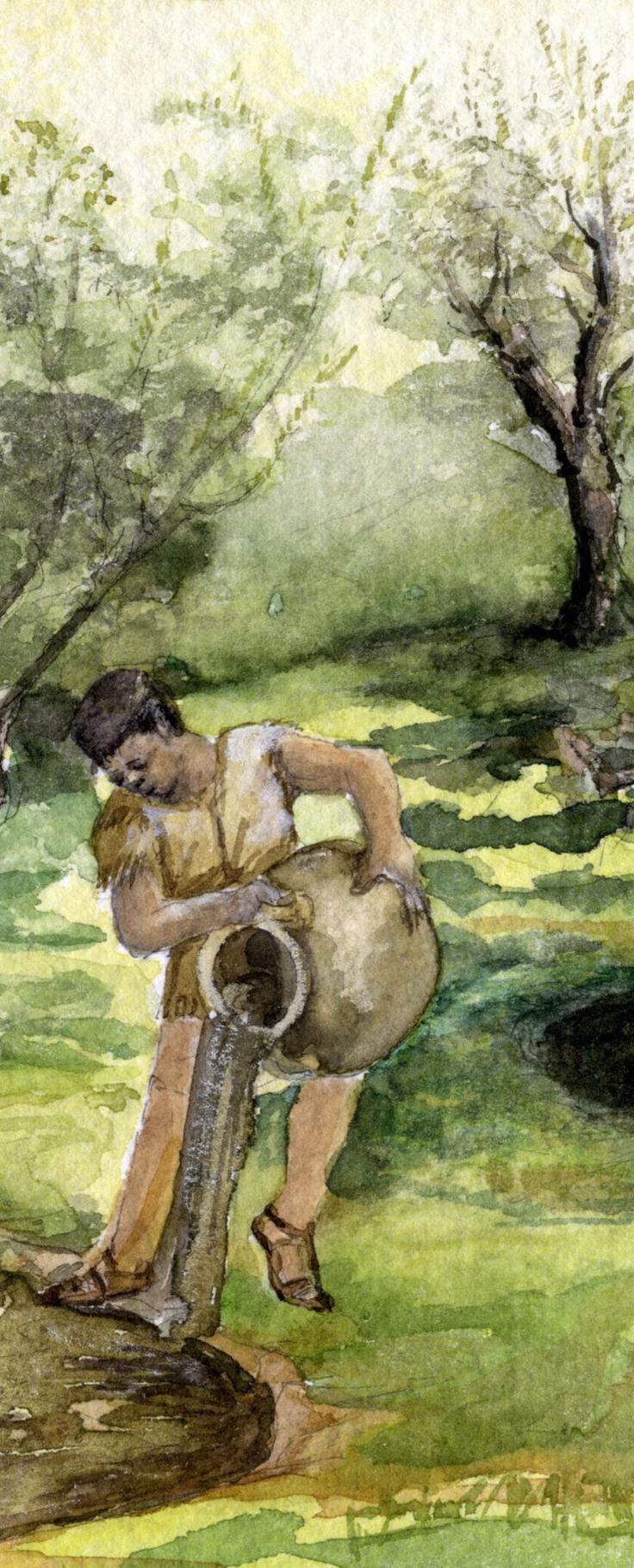


01



La villa olearia.
Del cultivo a la
producción



El cultivo del olivo: emblema del *Mare Nostrum*

El origen del aceite se remonta a la Prehistoria, cuando se comenzó a extraer de los frutos del acebuche, denominación del olivo en su estado silvestre. En la Bética, el cultivo del olivo vino de la mano de fenicios y griegos, pero fueron los romanos quienes convirtieron al Valle del Guadalquivir en una de las principales zonas de producción de este prestigioso líquido.

Las excelentes cualidades del aceite bético dio lugar a que se extendiese por todo el Imperio. Era tal la demanda, que pasó de una producción en pequeñas explotaciones tradicionales a grandes fincas agrícolas: las villas olearias. Allí, solían también cultivar cereal y elaborar vino, por lo que desde los campos andaluces se llenaba la despensa romana con los productos de la triada mediterránea.

La producción del aceite requería de una gran cantidad de mano de obra en torno a la actividad desarrollada en las villas a lo largo de todo el año: desde la recogida del fruto, a la poda y molienda. Esta herencia cultural del pueblo romano en torno al aceite sigue viva, perdurando durante siglos en los trabajos de villas y molinos, evolucionando tecnológicamente hasta alcanzar una producción de aceites de calidad excelente.



Siembra

Se realizaba la siembra del olivo directamente en la tierra mediante estacas clavadas en el suelo, sin plantación previa en semilleros.



Poda y abono

El olivo se limpiaba de ramas secas anualmente y se abonaba con estiércol o con pequeñas dosis de alpechín, un residuo líquido de color negro que sale de las aceitunas antes de la molienda.



Arado

El suelo se araba dos veces al año, normalmente una en verano para evitar que el sol calentase las raíces del olivo, y otra en otoño para aprovechar el agua de la lluvia.



Recogida de la cosecha

Si bien se aconsejaba que se recolectaran las aceitunas mano a mano, el sistema más usado consistía en golpear con una vara larga las ramas del olivo hasta desprendelas. Una vez en el suelo, se recogían, se separaban las impurezas y se transportaban al molino.

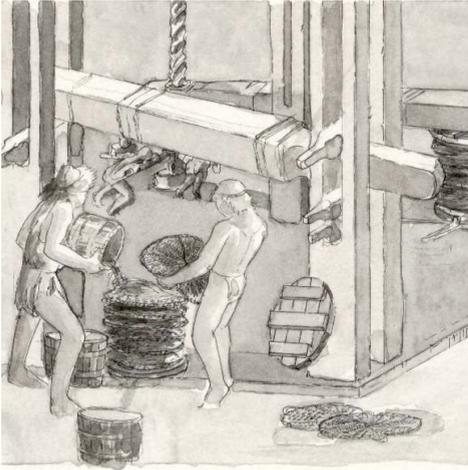
El molino: la producción del oro líquido

Una vez recolectada, la aceituna era almacenada en la villa olearia a la espera de convertirse en aceite. Al recorrer sus estancias se avanza a través del proceso mismo de su producción: desde la sala de molturación hasta el almacenaje.



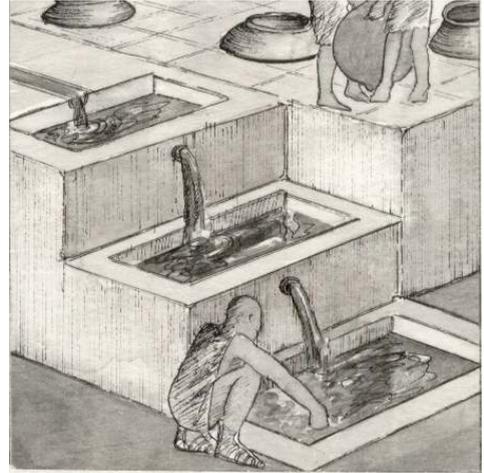
Sala de molturación

Se usaban diferentes técnicas para moler el fruto, desde el *canalis et solea*, que consistía en pisar las aceitunas, al *trapetum*, que mediante el giro de dos muelas semicilíndricas conseguía aplastar la oliva sin machacar el hueso.



Sala de prensado

Una vez molida pasaba a una prensa: el *torcularium*, que exprimía la aceituna molida recogiendo el líquido en un depósito.



Sala de decantación

En las piletas los residuos se depositaban en el fondo y por acción de la gravedad el aceite limpio pasaba de una a otra.



Sala de almacenaje

El producto final se depositaba en *dolia* o grandes tinajas globulares de cerámica, que solían estar semienterradas, a la espera de su comercialización. Esta sala se denominaba la *cella olearia* del área productiva de la villa.

Usos del aceite

Según su calidad, el aceite se destinaba a distintos usos. El mejor, *oleum omphacium*, procedente de las aceitunas verdes, era el protagonista en los rituales religiosos y funerarios. También se empleaba como base en la elaboración de perfumes, medicina o productos cosméticos y de aseo personal.

El *oleum viride* se elaboraba con aceitunas que variaban entre el color verde y negro. Era un aceite más suave y afrutado usado en la gastronomía romana como alimento básico. Por último, el *oleum acerbum* se fabricaba con las aceitunas que habían caído al suelo. Al ser de inferior calidad se aprovechaba para la iluminación.



Iluminación

El aceite de oliva que no podía ser consumido por sus enormes defectos se utilizaba como combustible para alimentar las lucernas de cerámica o bronce y, de esta manera, conseguir iluminar. Para encenderlas usaban una mecha de algodón, sumergiéndose un extremo en aceite de oliva mientras que el otro salía por la piquera que, al prenderse, proporcionaba una luz cálida.



Alimento básico

El aceite jugaba un papel destacado en la alimentación de los romanos. Considerado como producto energético y nutritivo, se empleaba para aderezar los platos más exquisitos, cocinar, freír, preparar salsas, elaborar dulces y aliñar ensaladas. Era un ingrediente fundamental en la gastronomía romana, por lo que se trasvasaba a recipientes de menor tamaño, adaptados a su uso en la cocina.