



Fotos: © Rolf Moberg

# La magia del Olivo a través de rutas inolvidables

La exposición Tierras del olivo, escaparate del cultivo y la producción de dicho producto, se realizará en Jaén y Córdoba entre diciembre de 2007 y abril de 2008 con el fin de potenciar la conservación y valoración de un importante patrimonio histórico natural. Tierras del olivo muestra la secular relación de las tierras de Jaén y Córdoba con el olivo y el aceite, así como la importancia del sector oleícola en la actualidad.

**E**l aceite de oliva ha representado a lo largo de la historia un importante elemento de intercambio comercial para las civilizaciones mediterráneas. Su consumo se extiende alrededor de todo el mundo, de ahí el alcance internacional que transmite la exposición. Tierras del olivo fomenta el conocimiento mutuo entre los diferentes pueblos y culturas. Muestra de ello es la cantidad de países que participarán como Francia, Italia, Grecia, Turquía, Túnez, Siria, Marruecos, Argelia, Portugal o Estados Unidos. La exhibición, además, contará con cesiones arqueológicas, artísticas y etnográficas de museos de España, Portugal, Gran Bretaña, Bélgica, Italia, Grecia, Líbano, Marruecos, Túnez, Turquía o Estados Unidos.

La exposición presentará al visitante la historia del olivo, su fruto, sus productos y derivados. Se conocerán las relaciones entre los países, los modos de cultivo, los agricultores, los trabajadores del sector, las empresas y las almazaras. Todo ello con el objetivo de poner de manifiesto la importancia económica del olivar y lanzar perspectivas futuras del sector y de incentivo para la mejora de la producción del olivo.

### Con alma andaluza

El olivo en España se extiende por la parte meridional de la península y por el Este hasta Cataluña y las Islas Baleares. Debido al gran aprovechamiento del terreno, el bajo coste y la resistencia a las altas temperaturas y sequía, su cultivo es

dominante en Andalucía, Castilla la Mancha y Extremadura. En Andalucía el olivar ha marcado el paisaje, la economía y cultura y constituye una de las principales actividades económicas. Jaén y Córdoba son las principales provincias olivareras y le siguen en importancia Sevilla, Granada y Málaga. Casi toda la cosecha de aceituna se destina a la producción de aceite de oliva. En cuanto a la aceituna de mesa, Andalucía abarca la mayor parte de la producción nacional.



Foto: © Fundación El Legado Andaluz. www.legadandaluz.es



### Beneficioso y ecológico

El cultivo ecológico del olivar en España comenzó en la década de los 80. El conocimiento técnico y científico, unidos al apoyo de las administraciones públicas, garantizan el éxito de la producción ecológica. Además, el olivo posee variados subproductos.

De la leña y el ramón se puede obtener Pellet, unas piezas cilíndricas prensadas que se utilizan como combustibles en calderas de uso doméstico o industrial. Para la obtención de energía térmica y eléctrica se utiliza el hueso.

En Andalucía existen plantas que generan biomasa procedente del olivar o productoras de biodiésel y son muchas las empresas que utilizan la biomasa como fuente de energía.

Además, por tratarse de un producto protector y regulador del equilibrio de nuestra salud, sus aplicaciones terapéuticas y su importancia en la dieta mediterránea y la

alta cocina son notorias. El aceite de oliva virgen conserva todas las propiedades del fruto del que procede.

Se trata del único aceite vegetal que puede consumirse virgen y crudo. Ungido en cualquier parte del cuerpo antes de aplicar un masaje facilita la relajación. En la actualidad, se usa como ingrediente de algunos productos cosméticos por sus características dermatológicas y terapéuticas. Su madera ha sido utilizada durante siglos en el interior de Andalucía para la elaboración de muebles. Se trata de una madera dura, compacta, de grano fino y con un lustroso veteado dorado y rojizo.

### Un árbol resistente

A partir de los acebuches, árboles silvestres y de crecimiento espontáneo, los primeros cultivadores eligieron aquellos con las características más idóneas. Los tipos seleccionados se hibridaron con

ejemplares silvestres y este procedimiento dio como origen la gran diversidad del olivo en los diferentes países del Mediterráneo, y su naturaleza dura y resistente a condiciones climáticas

**Todas las variedades de aceituna producen buenos aceites vírgenes. Para promocionar los aceites de alta calidad producidos en un determinado ámbito geográfico se constituyen las Denominaciones de Origen que dan un valor añadido. Las variedades de aceituna más apreciadas son aquéllas que presentan un buen tamaño, deshuesado fácil y sabor y textura excelentes. Las mejores son la picual, manzanilla, gordal y hojiblanca y, en menor medida, la cacereña y la verdial..**





y orográficas diversas en convivencia con la vid, la encina o la higuera.

### A través de su historia

La exhibición mostrará la evolución histórica del cultivo y el uso del olivo, a través de los pueblos y la geografía. El visitante será transportado hasta el mioceno superior, hace unos veinte millones de años, momento del que data el fósil de olivo más antiguo encontrado. Se volverá a los tiempos de las civilizaciones griega y romana que emplearon el aceite como alimento, como combustible para el alumbrado, como cosmético y como sistema de conservación de otros alimentos.

En Roma, los ganadores de juegos y batallas eran coronados con sus ramas y frotaban sus cuerpos con aceite para fortalecerlos y animar

su espíritu.

Tal era el culto que profesaban al aceite de oliva que dividían el mundo entre civilizado y bárbaro dependiendo del uso que se hiciera del aceite de oliva. En el 711, con la llegada a la Península Ibérica de los árabes, grandes expertos en el cultivo del olivo, mejoraron las técnicas agrícolas y la extracción de aceite.

Durante el siglo XVII, debido a la expulsión de los moriscos, se produjo una recesión en la producción de aceite en España. No obstante, a mediados del siglo XVIII se produjo su gran expansión, culminada en el siglo XIX. Numerosos cultivos de cereales, viñedos y pastizales se sustituyeron por olivos hasta alcanzar la mayor superficie cultivada de olivos, que superaba, incluso, la actual.

**El visitante de Rutas del olivo podrá recorrer museos sobre la historia y morfología del olivar, monumentos, yacimientos arqueológicos, centros de interpretación del olivo, almazaras históricas y todos aquellos lugares que, por diferentes razones, están ligados a la cultura del olivo.**





Fotos: © Guido Montanés

El olivo es un árbol longevo que puede mantenerse productivo durante cientos de años. En la cultura mediterránea ha sido un árbol sagrado y venerado por su riqueza, ha sido símbolo de inmortalidad, paz, fuerza, fertilidad y sabiduría.

En las imágenes que ilustran la parte inferior de estas páginas vemos algunas piezas históricas que forman parte de la Exposición sobre el olivo y el aceite de oliva.



## Tierras del Olivo, un viaje al corazón de Jaén

El cultivo del olivo y el líquido obtenido de su fruto, el aceite, han definido la idiosincrasia, economía, cultura y forma de vida de amplias zonas de la península. Tierras del Olivo muestra la historia, literatura, tecnología, economía y cultura del olivo en tres grandes espacios temáticos en las provincias de Jaén y Córdoba. En Úbeda, la exposición se denomina “El Olivo en la Antigüedad” y en Baeza, “De la Edad Media al siglo XX”. La segunda parte de la exposición, en la localidad cordobesa de Baena, se centra en “La cultura del olivo”. Desvela el destacado papel del olivo a través del legado que ha quedado patente en la literatura, la pintura, la escultura, el cine y la música popular. El tercer y último espacio expositivo de Tierras del Olivo, “El olivo... presente y futuro”, en Jaén, destaca la importancia de la conservación y valoración del patrimonio histórico y agrario. En esta parte de la muestra

se podrán conocer las nuevas tecnologías aplicadas a la explotación del olivar, las energías renovables procedentes del aceite de oliva y la importancia de este producto dentro de la dieta mediterránea. Asimismo, la exposición contará con actividades paralelas como jornadas gastronómicas, catas de aceite, seminarios y conferencias. Los participantes podrán adentrarse en las tradiciones olivereras en España y los profesionales del sector obtendrán las herramientas necesarias para contribuir a su proyección y modernización. Como complemento ideal, el visitante podrá planificar viajes por las rutas del Legado Andalusi como la Ruta del Califato (Córdoba-Granada) o la Ruta de los Nazaries (Navas de Tolosa-Jaén-Granada).

### Exposición Tierras del Olivo



**Fundación El Legado Andalusi**  
Tel. 902 400 222 / 958 225 995  
[www.legadoandalusi.es](http://www.legadoandalusi.es)

Información y Venta de entradas en las taquillas de la exposición y en los centros comerciales de El Corte Inglés  
[info@tierrasdelolivo.es](mailto:info@tierrasdelolivo.es) / [www.tierrasdelolivo.es](http://www.tierrasdelolivo.es)