

La cultura del olivar entre tradición milenaria y modernidad

“Cogemos la mitad del océano

Juntamos tierras desconocidas

Dejamos marinar algunos años

Y cubrimos con un manto de niebla.”

(...)

Al lado adjuntamos el fado bien temperado

Y el fútbol bien jugado.

(...)

En una gran forma de barro

Hacemos hervir el Algarve y el Alentejo

Salgamos das Beiras y juntamos agua

Del Duero y del Ribatejo

Para terminar, sacudimos los olivos

Con la sabiduría ancestral

Regamos todo con un fio dorado

Y servimos así el Portugal

Como plato principal”

** Extracto de un anuncio publicitario para aceite de oliva portugues.*



UN POCO DE HISTORIA

El cultivo de olivos es una actividad milenaria con orígenes en la región del Creciente Fértil, en el Próximo Oriente, y segundo se cree remonta a la *edad del bronce*. Es a partir de esta época y durante varios siglos que este cultivo será progresivamente exportado por toda la bahía del mediterráneo pasando por la Grecia, hasta la península ibérica, e específicamente a Portugal, gracias a los fenicios.

Continuada por los romanos, los visigodos y más tarde los árabes - responsables además por el nombre portugués de este aceite vegetal de excepción: "Azeite", con orígenes en las palabras árabes "az zayt" o "zumo de olivo" - la plantación de olivos llega a nuestros días como uno de los cultivos de referencia de la agricultura portuguesa. Su producción genera una de las materias primas centrales de la gastronomía nacional y uno de los productos más exportados por el país.

El aceite de oliva fue además uno de los primeros productos exportados por Portugal siendo, desde muy pronto, sujeto a una regulación y protección específicas. Arrancar un olivo de un vecino era más grave que arrancar un otro árbol diferente, siendo sujeto a penalizaciones más duras.

UN PRODUCTO ABUNDANTE EN EL PAÍS DURANTE TODA LA EDAD MEDIA

Es todavía durante el siglo XII que gana una importancia económica significativa. Algunos siglos más tarde y por la mano de los órdenes religiosos (fundamentales a la revitalización y dinamización de la agricultura), recibe una mayor atención y ve su demanda crecer de forma significativa, esencialmente por su uso como combustible para la iluminación.

Ya en el siglo XIX, el aceite de oliva portugués recibe su primera distinción internacional, siendo premiado en la exposición de París de 1889, delante de la recién construida Torre Eiffel.

CARACTERÍSTICAS DEL OLIVO



Resistente a la seca y fácilmente adaptado a terrenos pedregosos, el olivo se ha tornado al largo de los años una presencia constante en la agricultura portuguesa. En nuestros días puede encontrarse en prácticamente todo el territorio nacional.

VALORES

Con una producción anual de aceite de oliva en 2017 de 127.000 toneladas, Portugal exporta hoy más de 430 millones de euros de este producto. El país se tornó en el séptimo productor mundial y el cuarto país más exportador en el mundo.

Estos números son el reflejo de la gran evolución de los métodos de cultivo y de la importante inversión hecha en los últimos años en las plantaciones de nuevos olivares. La producción de olivos por los métodos intensivo y super-intensivo (ambos con recurso a riego), como alternativa al método tradicional, aseguran hoy niveles de productividad y de rentabilidad claramente superiores.

MÉTODOS DE PRODUCCIÓN



Además de la utilización de riego en los sistemas intensivo e super-intensivo, la gran diferencia asociada a estos métodos se sitúa al nivel del número de pies presentes por hectárea. Si en el olivar tradicional encontramos entre 60 y 120 pies por hectárea, en las explotaciones intensivas este número sube para los 300 a 600 pies por hectárea y, en el super intensivo, para 900 a 1.200 pies por hectárea, existiendo mismo casos en que este número es aún superior.

Los plazos en los cuales se inicia la producción son también diferentes según el tipo de plantación.

SISTEMA TRADICIONAL

15 años para obtener las primeras producciones

SISTEMA INTENSIVO

Primeras cosechas obtenidas a partir de los 5 años

SISTEMA SUPER INTENSIVO

“

Início de producción ao 3º ano

Los arboles de las plantaciones tradicionales, que pueden muchas veces ser centenarias, llegan a plena producción a partir del 20º año. Ya en los sistemas intensivo e super-intensivo la producción plena puede conseguirse solo 2 años después del inicio de producción, o sea al 7º y al 5º año, respectivamente.

Claro está que otra diferencia substancial se relaciona con los costes de plantación y de preparación de todo el sistema de riego. Si en el método tradicional estos costes se sitúan entre los 2.000 y los 3.000 euros/hectárea, ya en los sistemas intensivo y super intensivo podemos fácilmente multiplicar por 3 o 4 estos valores.

Más los resultados finales son evidentes. Si en él olivar tradicional se pueden obtener 2 a 5 toneladas por hectárea, podemos llegar a 10 a 12 toneladas en las plantaciones intensivas y a 12 a 16 toneladas en los olivares super-intensivos.

Podemos por estos números concluir que los valores de productividad en los plazos de retorno de inversión son exponencialmente mejorados con los nuevos métodos de plantación.

COSECHA

Es también al nivel de los procesos de cosecha que encontramos diferencias significativas en los diferentes tipos de plantación, con un índice de mecanización progresivamente superior con el aumento de pies por hectárea. Los olivares super-intensivos utilizan mismo maquinas semblantes a las utilizadas en la vendimia. Aquí cada planta es podada para que nunca alcance una altura superior a una cepa de viña tradicional.

MECANIZACIÓN

Esta mecanización permite por un lado ultrapasar los problemas de suministro de mano de obra, tendencialmente más rara en el interior del país, y por otro reducir el periodo de tiempo entre la cosecha de las olivas y su procesamiento en los lagares, factor de elevada importancia para la calidad del aceite de oliva obtenido.

LIMITES DEL METODO SUPER INTENSIVO

El método super-intensivo tiene todavía algunas limitaciones. Este tipo de plantación solo puede ser utilizado con un reducido número de variedades de olivos. Este factor, que no se verifica con el método intensivo, limita el potencial de diferenciación de cada producción, factor importante para la valorización del aceite de oliva obtenido y en la explotación de las características específicas

de cada región. Considerando que cada variedad de olivo, así que cada región, confieren características físicas, químicas y organolépticas (aroma, sabor, color y textura) específicas al aceite de olivo, podemos fácilmente entender las ventajas de poder utilizar un mayor número de variedades en la producción de cada lote.

UN MERCADO POSITIVO

Con precios de venta al kilo de aceite de oliva - que corresponden aproximadamente a 15% del peso de las aceitunas - que se sitúan en media en los últimos años en los 2,6/2,7 euros, verificamos actualmente una mejora progresiva de los valores de mercado de la producción portuguesa fase a mercados como el italiano o el griego, tiendo atingido en 2017, año excepcional en términos de calidad de la producción obtenida, valores por encima de los 3,5 euros por kilo.

UN CONSUMO EN CRECIMIENTO

Con un consumo anual per cápita superior a 7 kg, el aceite de oliva es sin duda un producto imprescindible en la gastronomía nacional y central en la dieta Mediterránea. Se trata de una de las grasas más saludables disponibles para alimentación, siendo responsable, por ejemplo, por la reducción del LDL (el llamado malo colesterol). Su uso en alternativa a otros aceites alimentarios está también asociada a la reducción del riesgo de infarto o de avc.

Hoy el país dispone de 7 regiones DOP (denominación de origen protegida) distribuidas por zonas tan dispares como el Alentejo, al sur, o Trás-os-Montes, en el extremo norte del país. Caracterizadas no solo por su localización geográfica mas también por un conjunto de reglas y criterios relacionados con el proceso de fabricación y con las variedades utilizadas.

La conjugación de estas variables, responsables por las características de cada uno de los aceites de olivos producidos, permite a Portugal ofrecer una amplia variedad de sabores, al servicio del más alto placer gustativo.



Una cultura en expansión, con una demanda creciente en los mercados internacionales e con su calidad cada vez más reconocida, el aceite de oliva portugués representa un fuerte potencial económico y un futuro sonriente en el panorama de la arboricultura nacional.

Escrito por **Francisco Ramos**