



Olea europaea



Oliveira (cultivado), Zambullo (silvestre)

Olea europaea, llamada comúnmente **olivo**, **oliva** o **aceituno**, es un árbol pequeño perennifolio, longevo, que puede alcanzar hasta 15 m de altura, con copa ancha y tronco grueso, de aspecto retorcido. Su corteza es finamente fisurada, de color gris o plateado. Tiene las hojas opuestas, de 2 a 8 cm de largo, lanceoladas con el ápice ligeramente puntiagudo, enteras, coriáceas, glabras y verdes grises oscuras por el haz, más pálidas y densamente escamosas por el envés, más o menos sésiles o con un peciolo muy corto.

Las flores son hermafroditas, en panículas axilares multifloras, con corola blanca. El fruto, la aceituna, es una drupa succulenta y muy oleosa de 1 a 3,5 cm de largo, ovoide o algo globosa, verde al principio, que precisa de aproximadamente medio año, en variedades dedicadas a la producción de aceite, para adquirir un color negro-morado en su plena madurez. Su periodo de floración sucede entre mayo y julio en el hemisferio norte, y entre noviembre y enero en el hemisferio sur, mientras que su periodo de fructificación ocurre entre septiembre y diciembre en el hemisferio norte, y entre marzo y junio en el hemisferio sur. De este fruto se obtiene un aceite muy apreciado en gastronomía, el aceite de oliva.

El **acebuche** (*Olea europaea* var. *silvestris*) es un olivo silvestre que se diferencia en que tiene un porte arbustivo, hojas de forma oval, es de menor tamaño y da un fruto bastante más pequeño. Aparece acompañando a las encinas, quejigos y alcornoques, o en los matorrales que resultan de su degradación, junto al lentisco, mirto, palmito y espino negro. Vive en todo tipo de suelos y aguanta muy bien el calor, pero es sensible al frío, especialmente a las heladas. Como las variedades de olivo son interfértiles con el acebuche, la resistencia a diversos problemas, como la sequía, la salinidad y el fuego, es probablemente la aportación de las poblaciones de acebuche a las de olivo. El acebuche es una especie de creciente interés en repoblaciones forestales, tanto por su rusticidad como por su mejor crecimiento frente a otras especies con las que comparte condiciones de establecimiento, aunque sus semillas presentan dificultad para germinar, lo que complica su cultivo en vivero.

Olivo



Taxonomía

Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Orden:	Lamiales
Familia:	Oleaceae
Género:	<i>Olea</i>
Especie:	<i>O. europaea</i> L., 1753

Distribución



Subespecies

- O. europaea europaea*
- O. europaea europaea* var. *silvestris*
- O. europaea cuspidata*
- O. europaea cerasiformis*
- O. europaea guanchica*
- O. europaea maroccana*
- O. europaea laperrinei*

POSICIÓN EN EL ARBORETUM:

REIRIZ





Olivo, con su fruto aún verde, en Jaén, España.

El olivo es una especie típicamente mediterránea adaptada al clima de la zona. Es una especie presente en los paisajes de la península ibérica como un elemento más de los ecosistemas mediterráneos y de la cultura. Aunque es una especie rústica presenta también una serie de requisitos que limitan su área de distribución preferentemente a zonas de clima mediterráneo.

Es sensible a las heladas, si bien puede soportar temperaturas hasta $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, aunque la resistencia al frío es una característica varietal. Las altas temperaturas son perjudiciales, sobre todo durante el periodo de floración. Aunque se encuentran olivos en muy variadas zonas, parece desarrollarse mejor en áreas con una pluviometría comprendida entre los 600-800 mm/año.

Flores

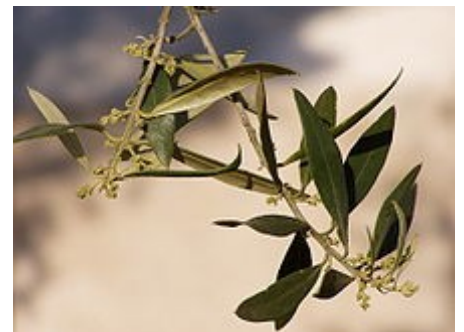
Las flores del olivo se disponen en inflorescencias (racimos) compuestas de diez a cuarenta flores, según la variedad. Son flores blanco-verduscas inconspicuas, bracteadas y con cáliz en cúpula de cuatro dientecitos y corola de cuatro pétalos abiertos. Tienen dos estambres y un pistilo bilobado. La polinización consiste en la transferencia del polen contenido en las anteras de los estambres de una flor al estigma de la misma flor, o con más frecuencia en el olivo, al de otras flores.

El estrés hídrico (reducción del agua disponible) y el estrés nutritivo (reducción de los nutrientes), ocurridos unas seis semanas antes de la época de floración son causas que provocan la disminución del número de flores por inflorescencia e incrementan los abortos ováricos. La flor es también llamada rapa, trama o esquimo.

Subespecies

Hay seis subespecies naturales distribuidas por un área de distribución amplia:

- *O. europaea europaea* (Cuenca del Mediterráneo)
- *O. europaea cerasiformis* (Madeira)
- *O. europaea cuspidata* (desde Sudáfrica por todo el este de África, Arabia hasta el sudoeste de China)
- *O. europaea guanchica* (Canarias)
- *O. europaea laperrinei* (Argelia, Libia, Níger, Sudán)
- *O. europaea maroccana* (Marruecos)



Prefloración.

Las subespecies *maroccana* y *cerasiformis* son respectivamente hexaploides y tetraploides.

La vecería

En el olivar se produce el fenómeno denominado “vecería”, que consiste en que tras un año de abundante cosecha de aceituna se sucede otro en el que la cosecha es pequeña, sin que pueda pensarse que este fenómeno se producirá necesariamente de forma bienal. Al no conocerse bien las causas que lo producen, no se tiene una estrategia para controlarla. El crecimiento de los frutos en el olivo se desarrolla durante un periodo prolongado (aproximadamente 8 meses), y se sabe que los frutos en desarrollo a través de sus



hormonas y las sustancias que intervienen en su crecimiento actúan como inhibidores de la diferenciación de las yemas que brotarán en la siguiente estación de crecimiento, por lo que muchas de ellas permanecen siendo yemas de madera, que darán origen a un brote vegetativo, en lugar de inducirse y diferenciarse a yemas florales; por lo tanto, disminuye la floración ese año.

Las actuaciones destinadas a fomentar mayores cosechas en los años que corresponde cargar, mediante el cuidado de la plantación, y el abandono de la misma en los años de descarga contribuye aún más a acentuar la vecería.

Algunas variedades de olivo son más veceras que otras, por lo que se puede adivinar un componente genético en este fenómeno. Por otro lado, existen técnicas de cultivo que disminuyen la vecería, tal como el riego o la recolección temprana de la aceituna.



Flores, detalle.

El fruto

El fruto del olivo se llama *oliva* en el levante español (Cataluña, Aragón, Comunidad Valenciana, Región de Murcia, provincia de Almería e Islas Baleares) y *aceituna* en el resto de España.

En Hispanoamérica se usan indistintamente ambos nombres, aun cuando para evitar cacofonías al aceite se le llama aceite de oliva, y las denominaciones de origen recogen “aceite de oliva” como término legal.

La aceituna es un fruto en el que se distinguen las siguientes partes: pedúnculo o rabillo, epicarpio o piel, mesocarpio o carne, endocarpio o hueso y embrión o semilla. La aceituna va experimentando cambios en su coloración al tiempo que engorda, desde un verde intenso al comienzo de su cuajado, a un verde amarillento según va desarrollándose; aparecen manchas púrpuras al iniciar el envero, sigue una tonalidad púrpura azulada, para terminar, cuando alcanza su madurez plena, en una tonalidad negro azulada.

La composición química media de una aceituna es la siguiente:

- agua 50 %,
- aceite 22 %,
- azúcares 19,1 %,
- celulosa 5,8 %,
- proteínas 1,6 %,
- cenizas 1,5 %.

Etimología

La palabra "olivo" rocede del latín *olīvum* que designa el mismo árbol. A su vez término latino es un préstamo del griego ἔλαι(F)ον, tomado de un dialecto que conservaba la wau (-F-) en el momento del préstamo. En griego la forma neutra ἔλαι(F)ον designaba el producto de la oliva (el aceite), mientras que el masculino ἔλαι(F)ος designa el árbol salvaje (acebuche, lat. "oleaster") y la forma femenina ἔλαι(F)α designa tanto el árbol como el fruto. El término está testimoniado ya en micénico (*e-ra-wo*) y chipriota y al parecer se trata de un préstamo de una lengua mediterránea que también ha sido tomado por otras lenguas indoeuropeas como el armenio. La mayoría de las lenguas europeas usa formas para designar el árbol, el fruto y su producto que proceden del latín *olīvum*. En español y portugués el fruto y su producto principal (aceite, aceituna) se designan con un préstamo del árabe *az-záyt*.



Simbolismo

El olivo es el símbolo ordinario de la paz. Estaba consagrado a Minerva, por cuya razón se la ve en muchos monumentos con un ramo de olivo en la mano de donde se le dio el nombre de *Pacífera*. El olivo, considerado como símbolo de la paz, lo era también de la victoria y de la castidad. Los nuevos esposos llevaban en Roma guirnaldas o coronas de olivo y coronaban igualmente con él los muertos que conducían a la pira. Era asimismo el atributo de los guerreros triunfadores y el premio de los vencedores en los Juegos Olímpicos. Un olivo herido por el rayo era un presagio cierto según la opinión de los augures del rompimiento de la paz.

Virgilio, para dar a conocer que el reinado de Numa Pompilio, segundo rey de Roma, fue pacífico, lo representa con un ramo de olivo en la mano. Este mismo en las medallas de los emperadores indica la paz dada o conservada a sus Estados. El ramo de olivo que se da en España y se ve en muchas de sus medallas y otros monumentos indica que esta región producía y era abundante en aceite. Se ve representada la paz sobre algunas piedras sepulcrales de los primeros cristianos con una paloma que tiene en el pico un ramo de olivo aludiendo a la que soltó Noé desde el arca y volvió con el ramo de olivo anunciándole la desaparición de las aguas.

El olivo silvestre estaba particularmente consagrado a Apolo. Solía plantarse delante de los templos y en sus ramas se colgaban las ofrendas y las armas antiguas. La maza de Hércules era de esta madera y de la misma se hacían los cetros de los reyes.

En el pabellón de la ONU, la corona de ramas de olivo en todo el mundo simboliza la paz universal.

Propagación del olivo

La propagación del olivo puede ser: sexual o por semilla (reproducción), y asexual, vegetativa o agámica (multiplicación) a partir de porciones o fragmentos vegetativos de la planta madre. La multiplicación o propagación vegetativa es utilizada en casi todos los casos, ya que permite el mantenimiento de los clones, es decir, la obtención de material genéticamente uniforme.

En la propagación vegetativa se utiliza un trozo de planta, a la que se denomina planta madre. De ella se obtienen una o varias plantas genéticamente iguales a la planta de la que proceden. El olivo es un árbol que posee una gran capacidad de regeneración a partir de las yemas latentes que posee. También produce con mucha facilidad raíces adventicias, por lo que su multiplicación es fácil.



Paloma de la paz representada con una rama de olivo.



Distribución potencial del olivo en la Cuenca del Mediterráneo (Oteros, 2014).⁸





El olivo en Galicia

Históricamente se cree que **los olivos llegaron a Galicia** con los romanos, que venían a buscar nuestros tesoros y que nos trajeron el dorado del aceite. Desde ese momento, en Galicia el cultivo del olivo y la elaboración del aceite se convirtió en algo tradicional.

Posteriormente, durante la época de los **Reyes Católicos**, el cultivo de los olivos empezó a desaparecer en Galicia, ya que, por orden de los monarcas se cortaron muchos de los árboles que aquí había. No se sabe si esta decisión la tomaron por un castigo hacia Galicia, por la revuelta de los “Irmandiños” o por favorecer otras zonas del sur que querían que se repoblaran tras la conquista.

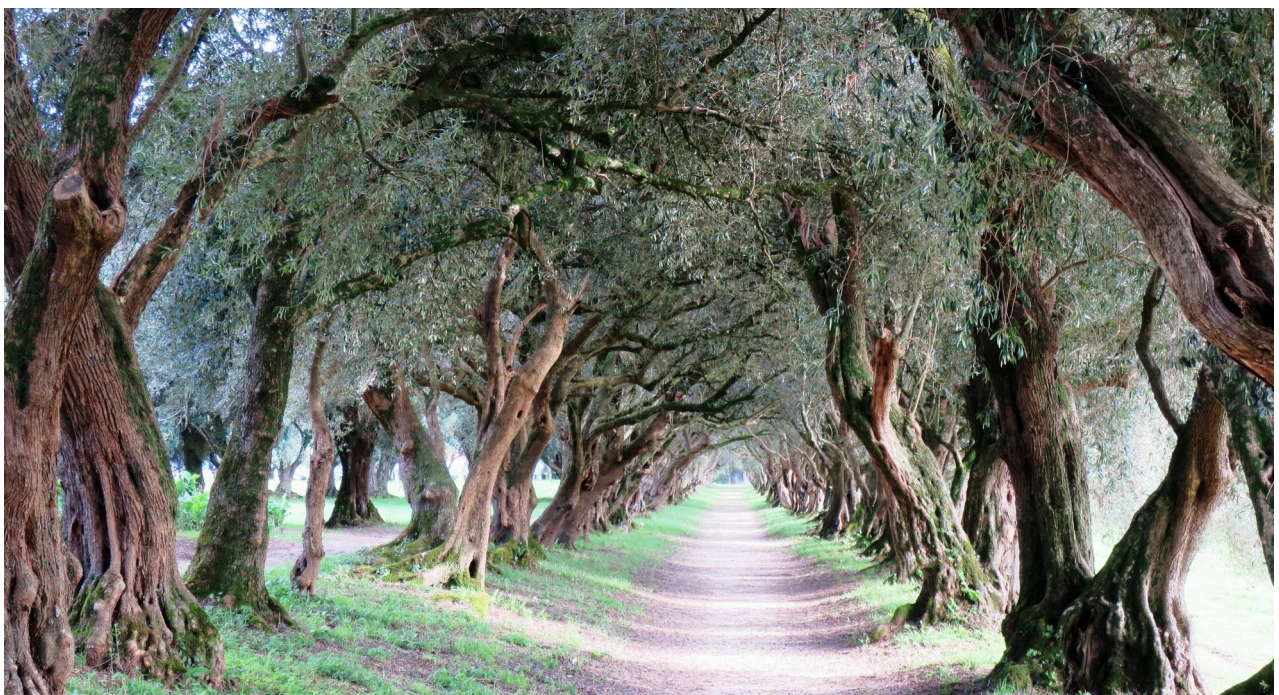
Los olivos que sobrevivieron a esta tala ordenada por los Reyes Católicos, fueron cargados con **tasas que le impuso más tarde el Conde Duque de Olivares**, el cual quería favorecer su zona de origen, Andalucía.

Esto, unido a las guerras y malas cosechas, impedía el pago de los impuestos a este tipo de productos, lo que hizo que mucha gente se pasara a otro tipo de cultivos como el maíz y la patata, abandonando la producción de aceite.

A partir del s. XVIII se conforma el sistema de policultivos, que implica la rotación compleja de plantas en las que ya se introducen especies de origen americano. Los ganaderos gallegos cuentan también con una cabaña conformada por distintos animales, lo que les proporciona abono y les permite obtener alimentos con mayor facilidad. Esta situación implica el abandono de algunos cultivos, entre los que el olivo resulta en la lista de los descartados.

Una escasa y puntual documentación del s. XVIII da cuenta de la presencia de olivos en Galicia. Entre las referencias destaca el Catastro de Ensenada de 1752, uno de los documentos más fidedignos según el historiador, que recoge ya la existencia de una plantación de 3.000 ferrados de olivos en la provincia de Ourense.

Para abordar la supuesta eliminación de los olivos gallegos, una de las explicaciones que se lleva dado tiene que ver con la “doma y castración de Galicia”, una expresión empleada por Castelao y que hace referencia a las políticas durante el reinado de los Reyes Católicos. Después del 1486, de la derrota de la nobleza partidaria de Juana La Beltraneja, la situación en Galicia cambia y esto también afectará a este cultivo, como apunta el historiador.



Paseo das oliveiras. Pazo de Ortigueira



Pero para comprender porqué son tan pocos los olivos que quedan en estas tierras entran en juego diferentes hitos históricos no todos ellos acontecidos en Galicia pero que tuvieron repercusiones en esta zona. Uno de los hechos a tener en cuenta es la construcción del imperio americano en el 1500. También la Revuelta Irmandiña que tiene lugar en Galicia y que hará reducir la presión de los nobles sobre los labradores es determinante así como la importante crisis demográfica que se origina en ese tiempo. Todos estos acontecimientos originan que en el 1650 se produzca una reconfiguración de cultivos. Una reciente investigación, aún en proceso, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha catalogado ya más de una docena de variedades de olivos autóctonos. Aunque en las plantaciones recientes de olivos en Galicia las variedades foráneas como la Arbequina o la Picual, propias de Cataluña y Jaén respectivamente, son las predominantes, este estudio abre la puerta a optar por variedades autóctonas en la producción de aceite en la comunidad. Además, los primeros resultados del trabajo revelan una baja incidencia de afecciones sanitarias en los olivos gallegos y gran calidad y originalidad del aceite de estas variedades.

Recientemente, **dos variedades de olivo autóctonas de Galicia, la «Brava gallega» y la «Mansa Gallega»**, obtuvieron por primera vez el reconocimiento oficial y legal mediante una resolución de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios. Un primer paso que ahora complementa el descubrimiento y catalogación de trece variedades diferenciadas de olivos autóctonos. Un número que aún puede incrementarse ya que los trabajos de investigación que lleva a cabo el grupo de Viticultura de la Misión Biológica de Pontevedra del CSIC aún no han concluido.

En la actualidad se está recuperando el cultivo de los olivos y la producción aceitera, industrial y artesana, en Galicia.

Cada año se realizan más plantaciones de olivo en Galicia para la posterior elaboración de aceite.

