

De la aceituna al aceite

Los olivares

De los siete millones y medio de hectáreas de olivares censadas por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para La Agricultura y la Alimentación) en el mundo, una de cada seis se encuentran en España. Se trata de un cultivo típicamente mediterráneo, que crece entre los paralelos 35° y 45° de latitud Norte. La robustez de estos árboles les permite resistir temperaturas por debajo de los 7 grados bajo cero, y soportar largas sequías en verano. Los primeros 7 años de un olivo son improductivos, hasta los 30 años se desarrolla y desde los 35 hasta los 150 años el árbol es fértil y ofrece una producción masiva. Más allá de los 150 años se inicia el envejecimiento, aunque mantiene una productividad notable durante siglos y, ocasionalmente, milenios.

Un ciclo de doce meses

En primavera, los olivos se podan y se abona su tierra. En verano crece el fruto y la cáscara muda de verde a rojizo. Es un tiempo sensible a enfermedades y parásitos. En otoño se recolecta a mano la aceituna de mesa, ya que se hace sin que el fruto esté plenamente maduro. En diciembre, la piel de la aceituna, de color verde y amarillento, se torna morada y negra. El proceso de maduración es lento, especialmente cuando la irradiación solar es menor. Aunque depende de la variedad, el índice de madurez del fruto se determina a través de una escala del 0 al 7. La diferencia se calcula por la gama de colores, tanto de la piel como de la pulpa.

A mano, con cautela y delicadeza

En los meses de invierno, grandes extensiones de olivar requieren del empleo de numerosa mano de obra. La mecanización de la recogida no está especialmente difundida y casi todos los sistemas son manuales o semi-manuales. El deshoje o recogida a mano, el vareo con bastones, la caída espontánea sobre redes, o la sacudida por vibración son las maneras de recolectar las aceitunas. Cualquiera que sea la fórmula, hay que evitar la caída del fruto a la tierra, proteger el golpe con redes, y transportar la colecta lo antes posible a la almazara para que el fruto no se deteriore.



En la almazara

La almazara, palabra de origen árabe, significa molino de aceituna. La alta tecnología ha sustituido a los aperos antiguos, pero mantiene el orden sabio e histórico. La aceituna se debe moler el mismo día de su recolección, puesto que por su condición de fruto con agua vegetal, la aceituna fermenta y el aceite se oxida. En las almazaras, las aceitunas se limpian, se lavan y se clasifican por calidades y variedades. El proceso comienza con la molienda (molturación), realizado con trituradores de martillo o muelas de piedra, que rompen los tejidos vegetales y liberan el aceite, formando una pasta homogénea.



El prensado y la decantación

La pasta de aceite se somete durante una hora a una presión en frío para separar el aceite del agua vegetal. El mejor aceite se extrae de la pasta en la primera prensada en frío. El resto sigue el proceso y de nuevo se separa el agua vegetal mediante centrifugadoras verticales que evitan la alteración de las cualidades del aceite. Se encarga de ello una extractora cilíndrica que centrifuga a 3.000 revoluciones por minuto. Por diferencia de densidad, la mezcla queda en capas diferentes. Por un lado se extrae la pasta y por otro el agua, que se utiliza para elaborar orujo de aceite.



La acidez del aceite: su calidad

Cuando finalizan los procesos extractivos en el molino, sólo los aceites vírgenes (zumo puro de oliva, sin mezclar ni refinar) que poseen un contenido en ácido oleico inferior a 1,5 grados (finos) se destinan al consumo inmediato. Dentro de éstos, aquéllos que no rebasan el grado ("extras") se consideran los más selectos. Los que tienen una graduación comprendida entre 1 grado y medio y 3 grados ("corrientes" o "semifinos"), e incluso los que superan este porcentaje ("lampantes"), se refinan mediante procedimientos físicos con objeto de transformarlos en aptos para su comercialización.



De la bodega al hogar

Para conservar inalteradas las cualidades excepcionales del aceite, se debe almacenar en depósitos de acero inoxidable o trujales vitrificados, protegido de la luz solar y a su temperatura óptima de conservación, 20 grados. El aceite de oliva molturado y envasado tras la campaña presenta un color verde/dorado, que se convierte en dorado-brillante pasados pocos meses. En casa no se puede almacenar largo tiempo, y en todo caso debe hacerse en un lugar oscuro, fresco y colocado en recipientes que cierren herméticamente. Debe mantenerse siempre cerrado. La fecha de consumo preferente del aceite de oliva es de un año a partir de la fecha de envasado. ★

