

Ariel

UN MAR DE ORO VERDE

HISTORIA CULTURAL DEL ACEITE DE OLIVA

EMILIO LARA

Un viaje por la
epopeya del oro
líquido: cómo el olivo
dio forma a
civilizaciones,
paisajes y costumbres
durante milenios

**15 DE ABRIL
A LA VENTA**



AUTOR DISPONIBLE PARA ENTREVISTAS

PARA AMPLIAR INFORMACIÓN

Salvador Pulido | GABINETE COLABORADOR
647 393 183 | salvador@salvadorpulido.com

Erica Aspas | RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN ÁREA DE ENSAYO
689 77 19 80 | easpas@planeta.es

SINOPSIS

Cómo el olivo dio forma a civilizaciones, paisajes y costumbres durante milenios

El aceite de oliva fue el petróleo de la Antigüedad: alimentó imperios, sostuvo economías, iluminó ciudades, ungió reyes e inspiró artistas. Este oro líquido es, ante todo, fruto de una interacción compleja entre naturaleza, conocimiento y cultura.

Emilio Lara sigue la huella del olivo desde las primeras almazaras prehistóricas hasta las luces de Silicon Valley, pasando por Grecia, Roma, Al-Ándalus y nuestra civilización. Con rigor de historiador y alma de novelista, el autor enlaza pasado y presente para demostrarnos cómo ha sazonado nuestros platos y nuestras vidas.

«Un mar de oro verde es una oda a las culturas, a la memoria del mundo y a los sabores que nos han hecho quienes somos»

Este libro es la historia de una cultura mediterránea del color de los chorros del oro que se enseñoreó en el mundo conocido durante la Antigüedad y que hoy día está presente en ambos hemisferios.

EL AUTOR



EMILIO LARA ([@emiliolaral](https://twitter.com/emiliolaral)) Jaén, 1968. Doctor en Antropología, Licenciado en Humanidades con Premio Extraordinario y Premio Nacional Fin de Carrera, profesor de Geografía e Historia de Enseñanza Secundaria. La Junta de Andalucía le entregó en 2020 la bandera de Andalucía de las Ciencias Sociales y las Letras. Ha publicado decenas de artículos académicos de historia en revistas españolas, francesas e italianas. Es autor de las novelas *La cofradía de la Armada Invencible* (2016); *El relojero de la Puerta del Sol* (2017), Premio Andalucía de la Crítica de Novela y Premio de Novela Histórica Ciudad de Cartagena; *Tiempos de esperanza* (2019), Premio Narrativas Históricas Edhasa; *Centinelas de los sueños* (2021) y *Venus en el espejo* (2023). En 2022 recibió el Premio Legatus de novela histórica. En 2024 publicó en Ariel *Los colmillos del cielo*.

ALGUNOS EXTRACTOS

«Nací en Andalucía, en una provincia que produce el 25 por ciento del aceite de oliva mundial, de modo que el olivar forma parte de mi vida, de la cultura donde me he criado».

«El paisaje del olivar es una patria transnacional en la que nos sentimos como en casa millones de habitantes de ambas orillas del Mediterráneo. Aunque hablemos diferentes idiomas, profesemos distintas religiones —o ninguna— y exhibamos pasaportes de variados colores y escudos, quienes hemos vivido al amparo de estos árboles de tronco rugoso, al viajar a países que los cultivan, no nos sentimos extranjeros, sino hermanados por una cultura milenaria en la cual un canto de pan con aceite nos sabe al beso de Afrodita, a la merienda de nuestra infancia».

«Quiero hacer una matización respecto al fruto del olivo: la aceituna. Me gusta denominarla así, y no oliva, como es usual encontrar en la literatura académica y no digamos en el lenguaje común. Mi explicación está relacionada con mi tierra natal, cuajada de olivares. Veamos. Los marineros, desde antiguo, suelen referirse al mar en femenino, la mar, porque así expresan más apasionadamente su querer. La mar equivale a la amada. De la misma manera, los olivareros se refieren a sus árboles en femenino, las olivas, y ello por un cariño de raíz ancestral».

La noche de los tiempos

«El olivo aparece en la cuenca mediterránea hace unos tres millones doscientos mil años, según los datos paleobotánicos. En Mongardino (Bologna, Italia) se han hallado restos fosilizados de hojas de olivo pertenecientes al Terciario, es decir, hace un millón de años».

«La primera zona histórica de cultivo del olivar es el Levante: la franja costera de los actuales Israel, Líbano y Siria, una tierra idónea gracias a sus estaciones cálidas y secas e inviernos de copiosas lluvias, así como por sus suelos, adecuados para el crecimiento de esta planta, que no exige terrenos muy profundos e incluso se adapta a terrenos pedregosos y en pendiente».

«En la fase final del Paleolítico Superior, en Israel son frecuentes los hallazgos de huesos de aceituna en asentamientos humanos [...]. Respecto a las primeras evidencias de elaboración de aceite de oliva, hay que retrotraerse al año 6500 a. C., a una red de yacimientos localizados al pie del Monte Carmelo».

«Los israelitas convirtieron al aceite de oliva en un producto polifacético, pues lo utilizaban como alimento, medicina y ungüento. De hecho, el carácter sagrado del aceite quedará patente al ungir con él los profetas a los reyes, ceremonial que simbolizaba la relación de Yahvé con los monarcas».

«Getsemaní significa en arameo “prensa de aceite”. De modo que Jesús, en las tensas horas previas a ser prendido para ser conducido al sanedrín, cuando vio anticipadamente la espantosa muerte que le aguardaba, eligió rezar en un olivar, junto a una almazara».

«Tutankamón, hijo de Akenatón, fue amortajado con una corona de olivo, y en su momificación, al igual que se hacía con el resto de faraones y magnates, el aceite de oliva era uno de los ingredientes principales. Los sacerdotes especializados en la momificación elaboraban una resina compuesta esencialmente por mirra, cardamomo, canela y aceite de oliva con la que impregnaban el cadáver y los vendajes»

De Ática a Iberia

«El símbolo de Atenas figuraba en las monedas acuñadas: Atenea en el anverso y la lechuza, flanqueada por ramas de olivo, en el reverso».

«En mi opinión, la cultura del aceite fue un aporte indispensable para la formación de la civilización mediterránea helénica. El oro líquido del canto homérico participó en el chispazo creativo que dio origen a la filosofía, al paso del mito al logos. Y lo hizo en una doble vertiente: económica y cultural [...]. El aceite de oliva, por consiguiente, fue el líquido amniótico que permitió la gestación de la filosofía. Sin él no hubiesen existido Sócrates, Platón o Aristóteles».

«La necesidad de disponer de cultivos para abastecerse llevó a las *poleis* a decantarse, en los terrenos que poseían, por el cultivo del trigo, el olivo y la vid, lo que configuró la trilogía mediterránea, que fue mucho más que una dieta alimenticia básica, pues a través de una agricultura intensiva singularizó el paisaje de Grecia, de la Hélade, y sentó las bases de una civilización en Europa Meridional, de una forma de vida».

«Solón (638-558 a. C.) fue un reformador político y un legislador ateniense que, entre otras medidas, otorgó protección jurídica a los olivos al prohibir que fuesen arrancados por los agricultores. Con esta disposición fomentó su cultivo y permitió que Atenas produjese aceite a tal escala que su exportación proporcionó los ingresos económicos que sustentaron la riqueza del Ática. El Imperio ateniense y su extraordinarios arte y arquitectura se costearon, en no poca medida, gracias al oro líquido».

«Los íberos apenas consumían aceite de oliva, de modo que su extracción y su comercialización, desde hacía un manojo de siglos, estaba en manos de fenicios y griegos».

Roma, el *imperium del oleum*

«El aceite de oliva era el petróleo de la Antigüedad [...]. Los oleoductos terrestres eran las calzadas, la excelente red de autopistas de la época que permitía el transporte seguro de mercancías en carruajes. Pero los oleoductos también eran las rutas marítimas por las que los barcos con bodegas atestadas de ánforas olearias atracaban en numerosos puertos. No es de extrañar que el Mediterráneo, el *Mare Nostrum*, también pudiésemos denominarlo el *Mare Oleum*».

«Julio César transforma Hispania. Su genialidad política y militar implicaba estar abierto a las innovaciones, de modo que incorporó el aceite de oliva a su geoestrategia. Fue un visionario».

«El proceso de romanización por vías pacíficas se aceleró, entre otras causas, por el volumen de uso del aceite de los antiguos soldados, al replicar los pobladores autóctonos sus formas de comer, iluminarse, curarse, perfumarse, ganar dinero cultivando olivos y, por último, bañarse y socializar en las termas, donde las relajantes sesiones de masaje se realizaban con aceite».

«El aceite cosechado en los olivares béticos comenzará a exportarse, pero todo esto dará un salto exponencial con la llegada de Octavio Augusto. Él convertirá la Bética en un campo de olivar».

«La producción aceitera se concentró en el polo agroindustrial de Hispalis (Sevilla), Corduba (Córdoba) y Aurgi (Jaén) por la feliz concurrencia de razones geoestratégicas, políticas y económicas».

«A lo largo del curso del Guadalquivir se abrieron centenares de alfarerías especializadas en la producción de ánforas olearias, el modelo usual para transportar el aceite hasta el último confín del Imperio».

El aceite es civilizado, y la mantequilla, cosa de bárbaros

«La mantequilla la usaban a veces las madres para embadurnar a sus hijos como grasa para hidratar la piel. Los derivados lácteos vacunos tales como la leche agria o la mantequilla eran considerados alimentos propios de bárbaros, por lo que jamás formaron parte de la dieta romana».

«La comida rápida no es un invento contemporáneo. La comida basura, sí. A las masas populares les encantaba comer en la calle, comprar la comida en los numerosos puestos de venta ambulante y tabernas, donde encontraban un amplio surtido de frituras: salchichas, albóndigas, huevos, buñuelos y pescado».

El aceite hispánico

«Al igual que en nuestro mundo existen poderosos grupos de presión con gran influencia en las diversas esferas sociopolíticas, en Roma existía un *lobby* del aceite hispánico con conexiones en el Senado que ejercía su poder económico en la elección de magistrados, los contratos comerciales y la legislación. El grupo de presión aceitero de Hispania fue determinante en el acceso al poder de Trajano y Adriano, por eso ambos se encargaron de devolver el favor con creces».

«Por cierto, el negocio olivarero no era en exclusiva masculino. Las mujeres tenían un singular protagonismo. Había no pocas de ellas que, por herencia familiar o viudedad, eran propietarias de un *fundus* que gestionaban de manera integral».

«De la potencia aceitera del entorno de Cástulo (en mitad de la actual provincia de Jaén) queda un vestigio epigráfico en el Museo de Arqueología de Linares, donde se conserva, inscrito en una basa de mármol, un *Rescriptum sacrum de re olearia*: un edicto sobre cuestiones olivareras motivado por una consulta de un agricultor al emperador —

probablemente Adriano—, que regula diversos aspectos legales sobre la producción de aceite y su recaudación para la Annona».

«Desde Lugdunum, el aromático aceite de la Bética se redistribuía por el continente europeo merced a una red fluvial —las arterias aguadas europeas que incluso conectaba con el Rin, en Germania, y abastecía a las legiones acantonadas a lo largo del largo río en los campamentos y puestos avanzados del ejército».

«Todos los indicios apuntan a que, en el reino visigodo de España, se mantuvo la agricultura del olivar en sus áreas tradicionales, aunque debió de reducirse notablemente la producción aceitera por la paralización de las exportaciones».

«La caída de Roma trajo consigo la desaparición del olivo en el arte [...]. La razón de este interesado olvido respondía a razones socioeconómicas: la recogida de la aceituna estaba asociada a gente de muy baja cualificación, se asimilaba a la pobreza, y por consiguiente no era un tema digno de ser tratado por los artistas».

Al-Ándalus

«El propio Mahoma recomendaba el aceite de oliva como alimento y como remedio casero para aplicarlo sobre el cuerpo, y ello por proceder de un árbol sagrado. Esta consideración hacia la planta condicionará que la civilización islámica promueva el cultivo del olivo, lo que se apreciará en el Libro de Agricultura que escribirá en el siglo XII el tratadista sevillano Abu Zacaria, donde repetirá que es un árbol que no produce más que bendiciones».

«Los tratadistas árabes trasladaban de alguna manera la querencia o malquerencia humana al mundo vegetal y sentenciaban que el olivo era amigo de los granados y los almendros y enemigo de los alcornoques. De este modo, se prodigó en las fincas un matrimonio bien avenido de olivos y granados o el cultivo conjunto de olivos y almendros».

«Los musulmanes introducen en España el uso del jabón en el siglo X utilizando como principal materia prima para su fabricación el aceite de oliva. Las jabonerías, conocidas como almonas, se concentraron principalmente en Sevilla. La industria jabonera se mantendrá en las comunidades mudéjares durante el avance reconquistador de castellanos y aragoneses, de modo que su uso para lavar la ropa y el cuerpo se extenderá entre los cristianos a partir de la fórmula original andalusí».

«Los plantones de olivo se mantenían tres años en los viveros hasta ser trasplantados a las fincas formando hileras rectas con orientación de norte a sur para que los vientos del este y del oeste pasasen con docilidad entre los árboles. No podían estar más mimados».

«El alimento más popular y socorrido era el pan con aceite, el cual alcanzaba el sumun aderezado con manzana agria y miel o con azúcar de caña espolvoreada».

«Una diferencia importante con respecto a la civilización romana es que la islámica no consumirá masivamente las aceitunas salvo en caso de necesidad, en episodios de hambruna, pues la producción se destinaba casi íntegramente a la elaboración de aceite».

«Al compás del avance reconquistador de los reinos cristianos [...]. Así, *zayt* ('aceite'), desplazó progresivamente en castellano, desde el siglo XII, al vocablo *óleo*, procedente del latín *oleum*. Del mismo modo, *aceituna* (*zaytun*) se consolidó como la forma habitual de designar al fruto del olivo».

«Todavía existe en el Magreb la creencia popular de que los tordos, al emigrar desde la península ibérica a África, se llevan con ellos tres aceitunas: una en el pico y dos en las patas, y eso para que los musulmanes tengan en su recuerdo a al-Ándalus».

Cristiandad, Inquisición y prejuicios contra el aceite

«El final del mundo árabe en España supuso la parálisis agronómica y tecnológica del olivar. Desde entonces, no solo no se introducirán innovaciones técnicas en las almazaras, sino que sufrirán retrocesos al recuperar técnicas rudimentarias que mermaron la calidad aceitera».

«En la Edad Moderna era norma que la aceituna se recogiese dos veces. En diciembre, la que se había caído al suelo y la de las ramas más bajas, a mano; en febrero, la caída y la del resto del árbol mediante vareo. La calidad del aceite por la que velaron los romanos y los musulmanes era cosa del pasado».

«El ambiente antisemita generalizado en Europa, aunque con retraso, ha llegado a España, y surgen expertos en la detección de los judíos como Andrés Bernáldez, cura de la localidad sevillana de Los Palacios [...]. Bernáldez motejaba de "hediondos judíos" y de "tragones y comilones" a los componentes de aquella minoría que despreciaba el tocino y, según él, tenía costumbre de comer cebollas y ajos refritos en aceite, y por el hecho de cocinar la carne con aceite el resuello le olía muy mal, es decir, a los judíos se los identificaba por el aliento. Los prejuicios de los cristianos hacia el aceite de oliva se arrastrarán desde la Baja Edad Media hasta bien entrado el siglo XVI».

«En las almazaras no había esclavos por regla general debido a su arrastrada mala fama de incapaces y ladrones, de modo que eran trabajadores asalariados quienes molturaban la aceituna y producían aceite. Y en función del mosaico jurisdiccional de España, los molinos aceiteros pertenecían a los ayuntamientos, a los nobles o a las autoridades eclesiásticas, donde los olivareros particulares se veían obligados a llevar su cosecha, y a cambio, efectuar un pago en especie».

«Desde la Antigüedad tardía, con la aparición de los monasterios y conventos y el afán por acaparar reliquias para incentivar el poderío espiritual y económico de dichos centros religiosos, se desató una carrera por conseguir del modo que fuese trozos de la vestimenta, utensilios personales y pedazos de los cuerpos de los santos. En muchas ocasiones, la imposibilidad de hacerse con tasajos, huesos o restos de vestiduras u objetos que hubiesen estado en contacto con mártires y santos llevó a sustituir dichas reliquias con el aceite que ardía en las lámparas que alumbraban sus respectivas tumbas, al cual se le atribuían virtudes milagrosas por el mero hecho de haber estado en contacto con el lugar de enterramiento y, por consiguiente, de haberse cargado de energía espiritual».

«En la segunda mitad del siglo XVI, los conventos de carmelitas descalzas, por indicación de santa Teresa de Jesús, tendrán suficientes reservas de aceite de oliva en sus despensas para que nunca falte».

El Imperio español

«El hecho de que la mitad de Italia formaba parte del Imperio español durante los dos siglos antes citados, así como el Nuevo Mundo —hasta entrado el siglo XIX—, mantuvo vigente la cultura aceitera, la cual nunca sufrió retrocesos en Italia, algo que, como ya hemos visto, sí sucedió en España a lo largo de la Edad Media y que se irá subsanando con lentitud de cuentagotas a lo largo de la dinastía de los Austrias».

«Los jesuitas también impulsaron el cultivo del olivo, sobre todo en Andalucía, al igual que el resto de órdenes religiosas. Conforme se vencían los prejuicios étnicos, culturales y religiosos contra el aceite, la construcción de molinos aceiteros se multiplicó en el sur de España para satisfacer la creciente demanda de Castilla y las necesidades de América».

«España exportó al Nuevo Mundo 200.000 arrobas anuales de aceite de oliva durante el siglo XVI, alrededor de 285.000 en el siglo XVII y algo más de 400.000 en el XVIII, fruto del crecimiento demográfico en América».

«El aceite de oliva andaluz fue fundamental en la primera vuelta al mundo. Cada marino recibía diariamente treinta y tres gramos de aceite para mojar el duro trozo de bizcocho o aderezar la comida. Se trataba de un sustento imprescindible, un producto básico de las embarcaciones españolas que aportaba la potencia calórica imprescindible».

El jabón de Castilla

«Las ropas llenas de roña y las habitaciones mal iluminadas que vemos en televisión y en el cine [cuando presentan la España de la Edad Moderna] no se corresponden con la realidad. Tamaña porquería en el vestir no existía porque el jabón era un producto muy popular. No así en muchos otros países europeos —sobre todo en los que no había olivos—, donde, en todo caso, la nobleza y la burguesía importaban el afamado jabón de Castilla».

«Hay que matizar que el aceite idóneo [para elaborar jabón] era el rancio o el lampante, es decir, el estropeado y destinado a iluminación. Por razones químicas, el aceite de buena calidad no es adecuado».

«El secular cultivo del olivar y su industria aceitera contribuyeron a hacer de la España imperial un país limpio —según los estándares de la época— y a difundir por Europa un higiénico *modus vivendi*. Aquello constituyó otro triunfo más de la civilización mediterránea».

De los viajeros románticos a la Revolución Industrial

«Los viajeros extranjeros se quedaban fascinados por la singularidad y la heterogeneidad de Andalucía, si bien no pocos de ellos, en sus escritos, despachaban con desdén la arquitectura renacentista y barroca, pues procedían de países donde imperaba el gótico, y al estar habituados a dicho arte, minusvaloraban otros estilos por no entenderlos y parecerles ajenos. También solían quejarse de una comida con abundancia de fritos elaborados con aceite nauseabundo. Quizá el más hiriente en este sentido fue el inglés Robert Southey: “En este país de olivos lo envenenan a uno con el aceite más infame, porque dejan que el fruto se enrancie antes de prensarlo y sacarle el jugo”».

«El aceite fabricado en el siglo XIX debía resultar vomitivo para nuestros refinados paladares, aunque no para los españoles de la época, que carecían de referentes para poder comparar [...]. La deficiente calidad del aceite de oliva español obligaba a exportarlo no como alimento, sino como lubricante. Las máquinas de Europa se aceitaban con los olivares españoles, sobre todo, andaluces».

«Cómo sería de malo el producto que la naciente industria conservera gallega del último tercio del siglo XIX, para envasar las sardinas, tuvo que recurrir a comprar aceite en Italia y Francia —en Niza, en concreto— y evitar así que el sabor del pescado se echase a perder».

Tiempos modernos

«El descrédito del aceite de oliva para la salud vino avalado por la Organización Mundial de la Salud a comienzos de la década de 1970, algo que fue asumido por el tardofranquismo y, como corolario, por buena parte de los médicos españoles, convencidos de los informes presentados por la OMS, que en su papel de fiscal de la salud del género humano acusaba al aceite de oliva de ser perjudicial por elevar los índices de colesterol malo en sangre, y para más inri, se aseguraba que elevaba el riesgo de obesidad y originaba digestiones pesadas [...]. Curiosamente, esta campaña coincidió con un excedente de aceite de soja en Estados Unidos y con la subida al poder de Jimmy Carter, uno de los principales cultivadores de cacahuetes en dicho país».

«El prestigio del Nobel lo cambió todo para siempre. En 1985, los doctores Joseph Goldstein y Michael Brown obtuvieron el premio Nobel de Medicina por sus investigaciones sobre los beneficios del aceite de oliva en el colesterol y las enfermedades cardiovasculares. Tras demostrar que el oro líquido era un formidable guardaespaldas de la salud humana, la abrumadora investigación científica y las incuestionables evidencias clínicas darían la vuelta a la tortilla, demostrarían lo insano de algunas de las grasas vegetales antes recomendadas y ensalzarían las virtudes del aceite de oliva, convertido en una especie de panacea biológica».

«En los últimos años ha habido a nivel mundial un aluvión de estudios científicos sobre los efectos beneficiosos en la salud del aceite de oliva, publicados en revistas de alto impacto con prestigio en la comunidad académica. Se puede decir, sin exageración alguna, que más que una moda internacional o una tendencia, las investigaciones sobre el oro líquido son un filón por los descubrimientos y comprobaciones realizados».

Estados Unidos: el aceite despierta del letargo

«El que Italia se convirtiese en embajadora cultural del aceite de oliva en Estados Unidos se debió también al seductor marketing desarrollado por sus empresarios, que fueron capaces de envasar el producto en botellas estilizadas, análogas a las de los perfumes de lujo, lo que resultaba muy atractivo para el mercado internacional. Y, además, al menos desde la década de 1980, muchas almazaras andaluzas en régimen de cooperativa, para obtener un dinero fácil, venden a bajo precio y a granel su aceite a los italianos, que se lo llevan al país transalpino en camiones cisterna y, como expertos alquimistas, lo mezclan con el suyo propio —de inferior calidad que el andaluz—, obteniendo buenos aceites que embotellan y etiquetan como aceite netamente italiano para venderlo a precio de oro en Estados Unidos. Eran y son unos negociantes de primera.

Esta situación ha comenzado a revertir en el primer cuarto del siglo XXI, cuando el aceite de oliva comercializado por marcas españolas ha desplazado en Estados Unidos al embotellado en Italia. Los españoles, finalmente, han aprendido a vender su producto, aunque en ello ha tenido mucho que ver el creciente éxito internacional de España como país».

Aceite chino y australiano

«Para evitar la calamitosa repetición de experiencias anteriores, los ingenieros agrónomos chinos buscaron con lupa zonas con suelos y microclimas que garantizaran el éxito, y optaron por plantar los árboles en la franja más meridional del hemisferio norte, en las provincias de Gansu, Shanxi, Sichuan y Yunnan. En concreto, Longnan (situado en Gansu) será conocido como “el hogar de las aceitunas” al concentrar la mayor parte del olivar del país y, en consecuencia, casi toda la producción aceitera. El objetivo declarado de las autoridades y los empresarios chinos es que dicha provincia, en algún momento, compita en superficie olivarera con la de Jaén y llegue a superarla en la producción de aceite. No creo que haya que tomar dicha proclama a humo de pajas. Los chinos han demostrado saber competir en el mercado mundial».

«Esta colaboración sostenida entre especialistas españoles y chinos para mejorar el rendimiento del olivar no supone una torpeza morrocotuda, no entraña aliarse con el enemigo, sino todo lo contrario. La experiencia demuestra que solo los países productores de aceite de oliva lo consumen de manera importante, mientras que aquellos que no cultivan olivos no lo introducen en su dieta».

«La vastísima geografía australiana ofrece interminables superficies llanas óptimas para el olivar por la calidad de los suelos, el clima bonancible en diversas zonas y el aprovechamiento racional del agua. Cada vez se impone con más fuerza el olivar ecológico, y resulta una estampa habitual ver a los canguros dar saltos entre los olivos».

La hegemonía mundial del aceite español

«Se calcula que en la actualidad España, con alrededor de 285 millones de olivos, tiene más de 2,5 millones de hectáreas dedicadas a olivar, las cuales producen el 45 por ciento del

aceite a nivel mundial (1,4 millones de toneladas como promedio anual), aglutinando Jaén el 25 por ciento del montante total fabricado en el planeta. La provincia jaenera, un *Mare Oleum Hispanicus*, era la despensa aceitera del Imperio romano y lo es ahora de la Tierra».

«En todos los países donde el cultivo del olivo es marginal, pero la cultura del aceite comienza a verdear en una incipiente primavera gastrocultural, España exporta grandes cantidades de aceite de oliva (sobre todo virgen extra), favoreciendo su liderazgo comercial y su embajada cultural en ambos hemisferios».

«La concienciación medioambiental incentivada por las subvenciones de la Unión Europea ha conseguido que los agricultores respeten la cobertura vegetal espontánea de los suelos del olivar, originando un mosaico de tonalidades de verdor en el paisaje. Las malas hierbas crecen libremente durante el otoño y el invierno y se arrancan en verano, así no hurtan un agua que absorberán en exclusiva las raíces de los olivos. También se plantan cultivos herbáceos que aportan nitrato al suelo, y no se acude ni a productos fitosanitarios ni a fertilizantes, sino a determinados fungicidas preventivos y a insecticidas de origen natural, lo que respeta el medio ambiente al restaurar la biodiversidad de flora y fauna».

«Además de la limpieza biológica, el ganado fertiliza el suelo con sus excrementos ante la mirada de los inquietos perros pastores, infatigables en su trabajo de evitar que se desmanden y extravíen los animales, y también, ante la mirada de los propios pastores, que además del cayado y el silbido se ayudan en su labor con geocalizadores para saber en qué terrenos puede pastar su ganado y conocer la ubicación de los animales. Es un ejemplo de técnica aliada con la naturaleza».

«Los huesos de aceituna siguen proporcionando calor [como en los antiguos braseros], pero sin riesgo. Desde hace años se transforman en biomasa para alimentar calderas industriales y domésticas. Esto culmina el proceso de elaboración de aceite al convertir los residuos en una fuente de energía alternativa a los residuos fósiles. Asimismo, hay fábricas que reconvierten los huesos de aceituna en bioplástico,gradable y no contaminante».

ÍNDICE DESARROLLADO

Prólogo13

I. EL AMANECER DEL ORO VERDE

El Creciente Fértil: dioses, civilización y olivos 21

El Levante: el edén del olivo

Israel: el aceite antes que el maná

Mesopotamia: olivares entre ríos

Egipto: momias con coronas de olivo

Chipre: el secreto de la belleza de Afrodita

Grecia y el nacimiento de una cultura del aceite 47

Homero y el oro líquido

El aceite como líquido amniótico de la filosofía .

Olivares lésbicos

Atenas: la polis sagrada del olivo .

La aceitera polifacética: el deporte, el sexo, la medicina, la religión y la muerte

Roma y el *imperium* del *oleum* 87

Hispania: tierra de metales y olivos

La Bética: aceite para el Imperio

Molinos aceiteros y tipos de aceite

El comercio del oro líquido

El barro viajero

El monte Testaccio: un vertedero bético en Roma

Aceite en Britania y Germania

Mare Nostrum, Mare Oleum

El aceite es civilizado, y la mantequilla, cosa de bárbaros

Mens sana in corpore sano

Lucernas: la luz del Imperio

II. EL LEGADO DEL ACEITE EN LA EDAD MEDIA

La civilización islámica 179

Al-Ándalus: el verde perenne del olivar

El olivo milagroso de Lorca

La cultura musulmana se apropia del aceite

Cristiandad, Inquisición y prejuicios contra el aceite

El aceite sagrado de los monasterios
Comer como cristianos

III. LA EXPANSIÓN GLOBAL

El imperio español: el mundo no es suficiente 219

El aceite da la primera vuelta al mundo

El jabón de Castilla lava a Europa

Olivos del Viejo Mundo en el Nuevo Mundo

De los viajeros románticos a la Revolución Industrial 235

El mito andaluz: gitanas, toreros y aceite rancio

El aceite lubrica las máquinas de la Revolución Industrial

Del candil a gas a la luz eléctrica

IV. LA MODERNIDAD DEL ACEITE

De las exposiciones universales del siglo XIX a Expoliva 251

Estados Unidos: el aceite despierta del letargo 261

California: de las novelas de caballerías a Silicon Valley

Aceite chino: el futuro ya está aquí ... 277

Olivos en tierra de canguros: un aceite de ciencia ficción 287

La hegemonía del aceite español 293

V. MARE OLEUM

La pervivencia de la cultura del aceite . 313

Tipos de aceituna en la actualidad

Tipos de aceituna en el pasado

Una geografía vivencial 353

La dieta mediterránea: superhéroes contra la comida basura 373

Los aportes de la investigación científica

Roma vive en nosotros: los spas como nuevas termas

Epílogo 385

Bibliografía. 399



Ariel

PARA AMPLIAR INFORMACIÓN

Salvador Pulido | GABINETE COLABORADOR
647 393 183 | salvador@salvadorpulido.com

Erica Aspas | RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN ÁREA DE ENSAYO
689 77 19 80 | easpas@planeta.es