
¿Cuántas variedades de olivo existen en Montilla-Moriles? (Aceites)

26, octubre



*iHola! Seguro que tú también te has hecho esta pregunta en más de una ocasión, **¿cuántas variedades de olivo existen? ¿Cuáles son las variedades de olivo que predominan en esta zona de Montilla-Moriles?***

Son dos preguntas muy interesantes que espero responder de la mejor manera posible, aunque me gustaría comenzar por el principio y explicar cuáles son los orígenes del olivo.

Orígenes del olivo

*Según diversas fuentes, **el olivo tiene su origen en Oriente Medio hace más de 5.000 años, a lo largo de los años, se expandió hasta Occidente a través de la cuenca del Mediterráneo.***

Se puede decir que los primeros olivos que se conocieron aquí en España son los denominados acebuches, árboles salvajes y espontáneos que ofrecen un fruto muy pequeño.

En la Edad Media es cuando se impulsa el cultivo del olivo en las costas mediterráneas, secanos y regadíos del interior de España, es entonces cuando a partir de los acebuches, los primeros cultivadores fueron eligiendo los árboles que presentaban unas mejores características dependiendo de las zonas y la adaptación del árbol al terreno.

¿Cuántas variedades de olivo existen?

En España se han llegado a catalogar más de 250 variedades cultivables y diferentes de olivo.

De esas 250 variedades, son poco más de 20 las que se han extendido de forma amplia por todo el territorio español y 3, son las que predominan en esta zona.

Hay que señalar, que sólo cuatro variedades de olivo, abarcan el 60 % de todos los olivos plantados, y que una sola de ellas, la [Picual](#), produce casi la mitad del aceite español.

Sobre este tema quiero matizar en distinguir la diferencia entre “calidad” y “variedad” en los aceites producidos, ya que dos especies diferentes de olivo van a producir dos aceites de diferente variedad pero de idéntica calidad, debido a que cada variedad de aceite tiene unas características organolépticas distintas pero ambas pueden tener un excelente calidad.

¿Cuáles son las variedades de olivo que predominan en esta zona de Montilla-Moriles?

Tres son las variedades de olivo que predominan en esta zona de Montilla-Moriles:

Picual: Esta variedad también denominada según la zona como *Marteña* o *nevadilla* recibe el nombre debido a la forma apuntada del ápice que presentan sus frutos. Como he dicho más arriba, es la más importante y extendida ya que supone el 50% de la producción en España, y en torno al 20% de la producción mundial.

Hojiblanca: También denominada como *Lucentina*, el nombre de esta variedad se debe al color del envés de la hoja que le confiere una claridad al árbol y que también procede de la localidad cordobesa de Lucena. Supone un 16% de la producción andaluza.

Lechín: Su nombre procede del árabe y significa *naranja*, hace referencia a la forma de su pulpa y de su mosto oleoso (mezcla de agua de vegetación y aceite). Esta variedad es la menos cultivada, debido a que la recogida de su fruto es bastante más difícil que las dos anteriores.

Aunque estas tres variedades de olivo son las que predominan en esta zona, existen muchas más.

Dependiendo de si la aceituna se va a utilizar para aceite o para encurtir, la variedad puede servir o no, por ejemplo, si queremos encurtir o aliñar aceitunas, la más idónea de las tres mencionadas sería la [Hojiblanca](#), aunque esta, también sirve para su transformación en aceite.

Si quieres ampliar esta información porque eres de esta zona, estaría encantado de que lo hicieras a través de los comentarios.

. ¡Un saludo y hasta la próxima semana!

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios