

Acebuches y Olivos

- **Nombres comunes: Acebuche (olivo silvestre), Olivo (cultivado).**
En inglés: (*wild*) *olive tree*; en francés: *olivier* (*sauvage*).
- **Nombre científico:** *Olea europaea*
- **Familia:** Oleáceas. Es una familia que incluye unas 600 especies, repartidas en 29 géneros. El interés de esta familia para el humano, es variado, pues hay especies interesantes por su madera, por su valor ornamental o por las esencias o aceite que puede obtenerse (como indica su nombre). En esta familia encontramos distintos tipos de olivos, de fresnos (con sus curiosos frutos alados, sámaras), de aligustres, de labiérnagos... y el lilo, el árbol de las olorosas lilas.
- **Género *Olea*:** Son árboles perennes con fruto en drupa (fruto carnoso con una única semilla), que incluye unas 20 especies. La más cultivada es el **olivo**, que tiene multitud de variedades dentro de esta misma especie (picual, hojiblanca, manzanilla...). La variedad silvestre es el llamado **acebuche**, es espinoso, con hojas y fruto algo más pequeños, y suele acompañar a algarrobos, encinas y otros *Quercus*. El olivo africano (*Olea africana*) es otra especie cuyo fruto, más pequeño, apenas tiene carne, pero cuyas hojas se pueden usar como sucedáneo del té o café.
- **Características:** Árbol bajo de lento crecimiento, tronco grueso y corteza grisácea, con hojas alargadas de 2-8 cm. en forma de lanza (lanceoladas), verdes oscuras en el haz y plateadas en el envés, con unas escamas peculiares. Sus hojas tienen propiedades curativas (rebajar la tensión sanguínea...). Su madera es dura y pesada, usada para multitud de utensilios. Resiste bien la sequía y el calor, pero mal las heladas fuertes. Prospera en suelos pobres y bien drenados. Sus ramas son símbolo de la **paz**, asociada a la paloma (*Columba livia*). Este árbol fue consagrado por los romanos a Minerva, diosa de la sabiduría, y sale en la **Biblia** varias veces: en lo del arca de Noé, el huerto de los olivos... y en el Libro de los Jueces (cap. 9) los árboles pretendieron elegirlo rey de los árboles, pero éste se negó, como también se negaron a serlo la higuera y la vid.
- **Flor:** Flores olorosas, de 4 pétalos blancos y 2 estambres, agrupadas en panículas (ver foto). En primavera liberan multitud de granos de polen que el viento disemina y que provocan problemas alérgicos en la población. El aumento de alergias en los últimos años se debe principalmente a un efecto sinérgico con la contaminación ambiental en general: centrales térmicas de producción de electricidad, industrias, aumento de vehículos en todas las ciudades, contaminantes químicos por el abuso de limpiadores y ambientadores...
- **Fruto:** La aceituna u oliva es una drupa ovoide de hasta 3.5 cm., de color verde al principio y verde-violeta al madurar. Son muy amargas, pero adobadas de diversas formas pueden consumirse tanto verdes como maduras. Las maduras se recogen a finales del Otoño y se utilizan principalmente para prensarlas, de donde sale su preciado zumo, el aceite de oliva, con magníficas propiedades culinarias, especialmente crudo. Aparece ya citado por uno de los primeros gastrónomos conocidos, el romano Marcus Gavius **Apicius** (siglo I d.C.), supuesto autor del libro de cocina *De re coquinaria*.
- **Ejemplares interesantes:** En el malagueño jardín botánico-histórico de La Concepción (laconcepcion.ayto-malaga.es), hay un olivo con más de 400 años. En Horta de Sant Joan (Tarragona) a un olivo se le atribuyen 2000 años, con sus 8 metros de altura y 7.45 metros de perímetro. Un poco más modesta es la "olivera gorda" que hay en la carretera que llega a Ricota (Murcia), que supera los 1000 años. Este ejemplar es un acebuche que tiene una rama injertada de olivo de variedad almena.
- **Distribución y Cultivo:** El acebuche es propio de las partes cálidas de Andalucía. Esta especie forma parte de la trilogía mediterránea (trigo, vid y olivo), por lo que se encuentra cultivado en todas las costas mediterráneas y también en Portugal. Tras la contaminación de acuíferos y pantanos por el abuso de abonos e insecticidas químicos, debería tenderse al cultivo ecológico del olivar: Conservar el suelo evitando la erosión y reduciendo el arado, abonar con compost (de lo que sobra en la almazara), aumentar la materia orgánica del suelo con restos de poda o con plantas, evitar los venenos y biocidas entendiendo las bondades de la biodiversidad (con especies potencialmente nocivas), ayudar a los consumidores secundarios (nidos para aves...), evitar grandes monocultivos...
- **Multiplicación:** Aunque puede multiplicarse por su semilla, es mucho más fácil y rápido multiplicarlo por esquejes. Basta arrancar una rama y meterla en tierra húmeda para conseguir que eche raíces. También se puede plantar un olivo enterrando un trozo de tronco. El gran filósofo, científico y botánico **Teofrasto** (372-287 a.C., discípulo y sucesor de Aristóteles) ya decía que es uno de los árboles que más fácilmente producen renuevos, incluso en madera trabajada, asegurando que una vez rebrotó una puerta y un remo puesto en remojo. Esto hace que sea un árbol fácil trasplantar incluso siendo adulto.

