

# EL MUSEO MAS GENUINO DE LA VILLA DE PERIANA

## Crónica de una jornada inolvidable por sus Olivos Monumentales

Es curioso, pero siendo malagueño, y después de visitar medio país recopilando recursos vinculados al mundo del aceite de oliva, no podía imaginar que me había dejado “fuera” uno tan especial como el que se encuentra en la comarca malagueña de La Axarquía. Me refiero, sin duda, a ese museo de reliquias vivientes que son los Olivos Monumentales de la Axarquía, con la impronta que generaciones de olivares les han ido dejando.



Soberbio ejemplar del olivo del Barrero, desgraciadamente en estado de abandono.

Excepto a estas generaciones de sacrificados olivares y a un grupo de románticos enamorados del olivar (Rafael Núñez, Rafael Yus Ramos, Eterio Ortega, Diego Rivas Cosano, etc.), estos majestuosos árboles han pasado desapercibidos a la mayoría de los mortales. Por el contrario, su bien máspreciado y demandado, el aceite de oliva virgen extra, fruto de esas pequeñas y redondas aceitunas de la variedad Verdial de Vélez, sí ha sido muy conocido y reverenciado desde hace mucho tiempo, pudiéndonos remontar a la época de los grandes emperadores romanos.

Hay que recordar que existe la convicción de que los aceites producidos de los olivos de la Axarquía encontraban salida por Vélez-Málaga y por la capital malagueña; siendo el puerto de Málaga en época romana un punto empleado para exportar aceites andaluces hasta Italia. Prueba de ello son las innumerables ánforas del Monte Testaccio de Roma que en su día se utilizaron para transportar los aceites de oliva de la Bética hasta tierras italianas.

En estos tiempos donde pelagra la continuidad de los aceites de sierra, historias de este tipo deben ser aprovechadas para demostrar al consumidor que los aceites de oliva de esta comarca malagueña basados en variedades autóctonas, además de sus especiales cualidades organolépticas y saludables, tienen un “linaje milenario”. Es el valor añadido de los zumos de montaña, arma que debe ser aprovechada

frente a los nuevos olivares y principal argumento comercial para evitar su desaparición.

Después de este breve prólogo histórico, me gustaría brevemente compartir con todos vosotros mis vivencias con algunos de los más imponentes olivos y olivares monumentales de la Axarquía malagueña.

La jornada prevista para visitar estos tesoros milenarios tuvo lugar el pasado 30 de octubre de 2009. Para ello me cité con Rafael Núñez en el Bar Caribe de Periana. De Rafael conocía su labor como gran difusor de los paisajes, culturas y costumbres axárquicas a través de la Revista Almazara.

La jornada comenzó a primera hora de la mañana cuando tras el consabido y necesario desayuno mediterráneo con pan con aceite de oliva virgen extra, miel y naranja. La majestuosidad y claridad del ambiente presagiaban un día inolvidable. Desde Málaga me dirigí a Casabermeja, y desde aquí a Riogordo, para llegar por el Puerto de Sabar a uno de los paraísos más interesantes para todo enamorado del Oleoturismo: el valle del río Sabar. Aquí abundan los olivares centenarios por doquier. También se encuentran dos claros ejemplos de cómo antiguos molinos han sido reconvertidos en establecimientos de turismo rural: el Cortijo del Pulgarín Bajo y la Fábrica de Sabar. Estos dos establecimientos, dirigidos respectivamente por Paco Molina y Enrique López de Vinuesa, han sabido recuperar estos legados históricos del patrimonio industrial del aceite para el disfrute de futuras generaciones.

En esta pequeña y fértil área de la geografía malagueña ya había tenido la oportunidad de visitar y conocer algunos de los ejemplares más longevos e interesantes de olivos de toda la Axarquía: el Olivo de Caín, el Olivar de Alés, El Olivo del Pecho de la Calera, el Olivo de la Molina, el Olivo inclinado del Llano de Bolaños, el Olivo del Pulgarín Bajo, así como el Olivo que yo denominé “Octopus”, pues su forma recuerda a un pulpo en movimiento. Todos ellos son ejemplares de más de seis metros de perímetro de tronco, cargados de historia y trabajados por personas dignos de la mayor admiración.

Cuando llegué a Periana, aún me quedaban por conocer nuevos ejemplares y nuevos relatos, esta vez de la mano de Rafael Núñez. Con él me dispuse a visitar algunos de los olivos y olivares más interesantes de Periana. Pronto nos dirigimos a dar un pequeño paseo a los mismos pies de la villa, concretamente en el entorno del antiguo camino de Vélez y muy cerca del actual Consistorio Perialeño. Aquí pude comprobar cómo el olivar verdial que abraza a las primeras edificaciones del pueblo es fiel testigo de la gran vinculación que a lo largo de la historia ha tenido para sus habitantes estepreciado legado agrícola. Al fondo, las increíbles tonalidades turquesas de las aguas del Pantano de La Viñuela nos acompañaron durante este idílico paseo.



Paco Lorenzo al pie del Olivo de la Virgen de Mondrón

De vuelta a Periana para recoger el coche, tuve el honor de conocer a una señora entrañable, la matriarca de la familia dueña del Bar Caribe, Doña Trinidad Vega Guerrero. Al verme con la cámara de fotos y hablando de olivos centenarios con Rafael, me comentó que poseía un ejemplar bien grande junto a la aldea de la Molina (Alfarnatejo). Le dije que esa misma mañana, de la mano de Antonio Benítez Rey, vecino de allí y gran conocedor de la zona, había visitado un ejemplar enorme de olivo verdial que llaman El Olivo del Pecho de la Calera. Su cara, sus gestos y unas incipientes lágrimas denotaron una alegría y unos recuerdos inmensos. Pronto supe que éste era el olivo de la familia que me quería dar a conocer. Yo pensé en las innumerables veces que esta buena señora se habría arrodillado para recoger los frutos de este descomunal olivo. Después de mucho tiempo, un loco enamorado de esta cultura se había dignado a conocer y disfrutar de este tesoro arbóreo, cuyos siete metros de perímetro de tronco denotan su gran longevidad.

Nuestro siguiente hito fue la visita al Olivo del Barrero, un descomunal ejemplar de olivo de la variedad Verdial de Vélez localizado en el mismo núcleo urbano de Periana, muy cerca de la entrada al pueblo si venimos desde Mondrón, y localizado en lo que siempre ha sido la haza del Barrero. Hasta no hace mucho tiempo, como bien relata Rafael, este olivo servía de sustento para los juegos de infancia de la chiquillería del pueblo, entre los que él mismo se encontraba. Recordaba cómo se escondía en el interior de su gran tronco ahuecado, de más de siete metros de perímetro. Desgraciadamente, cuando lo visitamos, este magnífico ejemplar se encontraba completamente abandonado de la mano del hombre, con un gran número de sierpes o varetas

que no dejaban disfrutar de la enormidad de su tronco. Desafortunadamente, hoy día se usa como almacén de trastos de un taller cercano.

Hago un paréntesis para animar a las autoridades locales a poner en valor estas joyas para el disfrute de los habitantes y visitantes a Periana. Qué interesante sería si, en un futuro no muy lejano, los asistentes al Día del Aceite Verdial pudieran disfrutar de estos magníficos ejemplares mediante visitas guiadas especialmente diseñadas, como las que ya se realizan en otras provincias andaluzas y en otras comunidades autónomas.

Rafael me cuenta que no hace mucho tiempo que el Barrero disponía de otros olivos de igual porte. Estos fueron sacrificados para dar paso a un progreso que ha quedado anclado por la crisis, es decir, en una urbanización a medio construir. En lo que aún sigue siendo el Barrero pudimos contemplar algunos olivos verdiales de grandes troncos y aún más espectaculares copas, únicas en los olivares españoles y que son tan características de los olivos verdiales. El mar de olivos que desde este punto puede verse hacia el oeste, con el telón de fondo de los Tajos, es una visión que no olvidaré durante mucho tiempo.

La mañana cundía. Poco tiempo después, ya estábamos de camino hacia Mondrón, para desviarnos hacia la Aldea de Moya, un idílico lugar felizmente rescatado por el romanticismo y sensibilidad de un grupo de personas. Nuestro objetivo fue la visita al Olivar del Llano y de Cortijillo del Abuelo, un haza que la familia de Rafael posee desde hace algunas generaciones. Tenía mucho interés en conocer de cerca un olivo del que Antonio Benítez Rey me había contado una impresionante historia pocas horas antes. Con anterioridad, José Alés, propietario de varios olivares de la comarca, me había puesto sobre la pista de un ejemplar de olivo muy grande en el entorno de la Aldea de la Molina. Es por eso que esa misma mañana, antes de encontrarme con Rafael, me acerqué y pregunté por él a Antonio Benítez Rey, esta entrañable persona que vive en el Cortijo de la Molina; por cierto, cortijo que en su día fue un molino de aceite del que aún quedan vestigios. Entre otras historias me contó que ya su padre le hablaba de un magnífico olivo que llegaba a producir hasta 30 quintales (casi 1.400 kilos) de aceitunas y donde las cuadrillas de aceituneros de hasta 5 vareadores se perdían entre los entresijos de sus ramas,



Olivos verdiales con pie de acebuche en el entorno del pueblo



Ejemplares de hermosa copa en el Cortijillo del Abuelo-El Llano

tal era su inmensidad. Le llamaban el Olivo de los Núñez. Quién me iba decir que ese mismo día tendría la oportunidad de conocer este ejemplar de olivo junto a Rafael Núñez Ruiz, uno de sus propietarios. Demasiadas cosas en un mismo día. Rafael me contó que este olivo disponía de tres pisos, aunque en fechas recientes, para facilitar la recogida de sus frutos, se ha podado hasta dejarlo en unas dimensiones que, si bien siguen siendo majestuosas, no son como las que disponía con anterioridad.

Justo enfrente de este olivar, al otro lado del camino, disfrutamos de otro olivar familiar en perfecto estado de conservación, donde los olivos centenarios convivían en perfecta armonía con otros más jóvenes. Lo que más me llamó la atención fue los immaculados suelos, que bien podrían parecer los de un campo de golf, pero en este caso desprovisto del manto verde característico dado la falta de lluvia.

Aún nos quedaba por visitar un lugar entrañable y recóndito: El Olivar de las Huertas del Algarrobal. Es curioso, pero esta zona me recordaba en parte al norte de la provincia de Castellón, donde olivos y algarrobos centenarios conviven y se entremezclan entre sí como hermanos mediterráneos que son. A lo largo de mis viajes por el territorio nacional he podido contemplar cómo los olivos comparten sus espacios agrícolas con diferentes tipos de cultivos. Como ejemplos, los olivos de la variedad manzanilla cacereña y



El mágico bosque de olivos verdiales y algarrobos del Algarrobal

los famosos cerezos en el Valle del Jerte; los olivos lechines en sintonía con pinos, alcornoques y castaños en el idílico Valle del Genal, o con naranjos en el cercano Valle del Lecrín granadino, o sin ir más lejos, los olivos verdiales y nevadillos compartiendo balates y terrazas con vides y almendros en la Axarquía más oriental.

Para llegar a esta descomunal arboleda partimos desde Periana por el camino que desde la Cooperativa de San Isidro baja hacia los pies del río Guaro. Hay que recordar que esta cooperativa, junto a la de San José Artesano de la aldea de Mondrón, son los dos únicos molinos aceiteros activos hoy en día en Periana. El camino de acceso se encuentra en aceptable estado, si bien el desnivel a descender hasta llegar justo al mismo río es más que llamativo. Este bosque, que bien merece el calificativo de bosque mágico, constituye un conjunto de especial belleza donde se observan olivos centenarios de porte característico, dotados de una gran base o peana muy ensanchada y nervosa, propia de los olivos injertados de acebuches u olivos silvestres. Junto a ellos, se entremezclan descomunales algarrobos que sobrepasan y en mucho las copas de los olivos. Es un conjunto sin igual de esplendorosos troncos de ambas especies que compiten entre grandes rocas por la tranquilidad y el



Perspectiva del olivar de Periana desde el Puerto Sábar

l sustento del suelo cargado de nutrientes. Es sencillamente impresionante contemplar este maravilloso bosque de seres vivos centenarios, donde las grandes copas de los algarrobos cobijan a sus hermanos los olivos de los rigores climáticos. A ello se une un suelo de grandes rocas para ofrecer un espectáculo admirable y digno de ser conocido y sobre todo preservado para las futuras generaciones.

Por último, quiero aprovechar la oportunidad para felicitar a todo el equipo de la Revista Almazara por su buen hacer a lo largo de estos años en la difusión de la cultura y patrimonio de la Axarquía. Toda joya natural es un bien preciado digno de conservarse y de darse a conocer al público en general y a las nuevas generaciones en particular.

El día que me enamoré y me rendí ante el incalculable valor de los olivos monumentales de La Axarquía.

Dr. Francisco Lorenzo Tapia  
Presidente de la Asociación Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite.

