



CORTES DE ARAGON
DOCUMENTACIÓN Y COMUNICACIÓN

INAUGURACIÓN DEL JARDÍN DE LAS COMARCAS

El olivo *empeltre*
del Bajo Aragón



Palacio de la Aljafería, 5 de julio de 2002



1. PRESENTACIÓN	1
2. BAJO ARAGÓN: DEL OLIVO AL ACEITE	3
2.1. <i>El olivo</i>.....	3
2.2. <i>El aceite</i>.....	5
2.3. <i>La Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón</i>	7



1. PRESENTACIÓN.

El 20 de mayo de 1986 se inauguraba el Palacio de la Aljafería como sede de las Cortes de Aragón. Tres años después de la sesión constitutiva de la institución legislativa autonómica, este emblemático edificio civil, el más importante del patrimonio arquitectónico aragonés, se convertía en escenario privilegiado del devenir político y social de esta tierra.

Desde el primer momento, estas dos vertientes, la política y la social, han ido adquiriendo un protagonismo sin el que, hoy por hoy, se antoja imposible entender este monumento. El intenso trabajo parlamentario ha dejado tradicionalmente un hueco para que este enclave sirva de referencia para la sociedad civil a través de un amplio elenco de actos, que han servido para remarcar el aspecto representativo de la *casa de todos los aragoneses*. Agentes sociales y económicos, asociaciones culturales, organizaciones no gubernamentales y colectivos profesionales, entre otros, han pasado por el Palacio de la Aljafería para dotarle de su verdadero sentido como sede parlamentaria, que no es otro que el de la participación.

Probablemente, los exteriores del edificio hayan sido la parte del enclave que, hasta la fecha, no había adquirido una significación determinada durante estos cerca de veinte años. Paralelamente, la legislatura actual se ha caracterizado, entre otras cuestiones, por un decidido respaldo al proceso comarcalizador, del que se han consensuado ya, en apenas dos años, hasta diecinueve textos legales que han supuesto la constitución de otras tantas comarcas. Con estos ingredientes, el resultado era evidente,



De esta forma surgió la idea de dedicar los jardines que rodean el palacio islámico a las diferentes comarcas aragonesas. Por un lado, se conseguía profundizar en la idea de participación, de representación, en esta ocasión desde una perspectiva geográfica. Por otro, se añadía un elemento ornamental con el que resaltar todavía más esta joya arquitectónica de diez siglos de historia.

El Jardín de las Comarcas, por tanto, nace con la intención de recoger, de forma paulatina, aquellas plantas o árboles de marcado carácter territorial que hablen de un nuevo mapa comarcal, que simbolicen un Aragón plural y diverso. En definitiva, las Cortes de Aragón, desde el ámbito metafórico, continúan en su irrenunciable labor de reflejar la sociedad aragonesa tal y como es.



2. BAJO ARAGÓN: DEL OLIVO AL ACEITE.

El árbol que inaugura el Jardín de las Comarcas del Palacio de la Aljafería es un olivo centenario de la variedad *empeltre*, que fue trasplantado el pasado 31 de mayo desde una finca del municipio de Valdealgorfa (Teruel). La iniciativa, que corrió a cargo de la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón, supone el primer paso para configurar el Jardín de las Comarcas en el Palacio de la Aljafería. Sin lugar a dudas, el olivo y el aceite en esta tierra turolense son más que productos, son el fiel reflejo de una población que respeta su pasado y apuesta por su futuro.

2.1. El olivo.

La etimología de la palabra olivo se vincula a la raíz *óleo*, mezcla del griego *elaia*, matizado en latín como *olea*, nombre de la comarca del Monte Olimpo. Diferentes estudios datan su cultivo como actividad básica de los pueblos de Siria, Palestina, Chipre y Creta desde hace más de 5.000 años, pero el olivo no llegó a España hasta que lo introducen griegos y fenicios hacia el 500 antes de Cristo.

Su difusión llega en la península a tal punto que Avenius describe en su *Ora Marítima* al río Ebro como el "*oleum flumen*", el río del aceite. En el Bajo Aragón aumenta el desarrollo de su cultivo durante la dominación árabe que tecnifica su producción en un contexto económico favorable. El peso de esta variedad agrícola se comprueba a través del hecho de que el Reino de Aragón primaba con un Real de Vellón cada Planzón, cantidad que debía ser pagada por los alcaldes de cada municipio.



En toda Aragón se ha rendido siempre culto a la tradición milenaria del cultivo mediterráneo del olivo, que se extiende no solo al Bajo Aragón, sino al Somontano oscense y las tierras de Zaragoza capital. Esta tradición ha permanecido casi inalterable, ya que continúa siendo un cultivo familiar, lo que ha hecho habitual una dispersión que ha frenado su comercialización masiva. Muchas casas de la comarca del Bajo Aragón, por ejemplo, todavía guardan los trujales o depósitos donde se guardaba la aceituna.

La región agrícola de la oliva comienza en los límites de la zona del naranjo, por lo que se aproxima más a los climas templados que a los fríos. Históricamente, los olivos que se han cultivado en tierras españolas se dividen en dos especies principales: la de los **Royales** y la de los **Empeltres**, protagonista de las plantaciones tradicionales aragonesas.

El Royal forma un árbol corpulento, de hoja estrecha y de un color verde claro. Su fruto es menudo y con poco hueso y sus cosechas no son seguidas y constantes, pues sólo producen un año, para quedar al año siguiente en barbecho. Esta especie se conocía especialmente en las tierras de Zaragoza.

En la comarca del Bajo Aragón se cultiva de manera tradicional el olivo en una variedad de la que se obtiene la aceituna Empeltre, suave, de baja acidez natural, cuyo aceite es de color amarillo vivo y de sabor intenso. El empeltre, se ha considerado siempre la especie más noble. Se distingue del Royal por el color de su hoja, que es verde oscuro y porque también es más ancha. Su fruto, además, resulta más alargado.



Entre las ventajas de su cultivo se pueden destacar que ofrece cosechas todos los años, aunque una siempre es menos copiosa que la anterior, que empieza a dar fruto a los cinco o seis años (mientras que la Royal tarda diez o doce), que la aceituna empeltre sazona un mes antes y así queda menos expuesta a deteriorarse con las escarchas y sobre todo, que el fruto resultante es mucho más suave.

Eso sí, el rendimiento del fruto del Empeltre por hectárea no es muy elevado, incluso en los años de mejor cosecha. De ese fruto alargado, asimétrico y ligeramente abultado en su dorso, se obtiene un rendimiento en aceite del 20 al 28%, mientras la pulpa ocupa el 80% del íntegro del fruto. La recolección de la aceituna empeltre comienza a principios del mes de diciembre y llega hasta finales de febrero, en la época más fría del año.

2.2. El aceite.

Dicen los que conocen el cultivo del aceite que es imposible conseguir un buen producto sin una recolección cuidadosa de la oliva. Ésta suele comenzar la maduración hacia el otoño, aunque en el Bajo Aragón se espera hasta final de año. Para evitar daños durante las maniobras de la recolección, que darían más acidez o incorporarían sabores no deseados, se debe cuidar físicamente al fruto.

Los aceites de denominación suelen tener una recolección mecánica de la oliva (en el Bajo Aragón es en el 95% una recolección por el sistema de brazos vibradores). El vareo manual se queda para olivares de árbol con ramas principales muy numerosas o con resistencia al desprendimiento del fruto.



El traslado de las olivas a la almazara se hará después en recipientes o envases que mantienen el frío intacto. Allí el fruto es lavado para eliminar toda la suciedad adherida que podría dar lugar a fermentaciones inadecuadas.

En esta zona del Bajo Aragón, una vez limpio el fruto, se muele durante 15 minutos, a temperatura ambiente, con una ligera prensa en molinos trituradores, debido al grado de madurez con el que es recogido. También se contempla la posibilidad de utilizar molinos mecánicos.

A continuación, se pasa al batido, acción que permite poner en contacto las gotas de aceite para obtener una combinación homogénea. En esta fase, para permitir su aceleración, la temperatura de la pasta se eleva hasta los 35 grados centígrados.

De la moltura y posterior batido se obtiene una fracción sólida (los orujos), que aún tienen una cierta cantidad de aceite, y una líquida (alpechín y aceite). El siguiente paso es el almacenamiento. El aceite obtenido descansa durante 48 horas para que sus impurezas se decanten en el fondo de los depósitos. De allí saldrá con un grado máximo de un 0,15% de humedad y un 0,1% de impurezas sólidas.

Estos depósitos de almacenamiento deben ser impermeables, opacos a la luz y diseñados para mantener una temperatura constante de 15 grados. Una vez libre de impurezas sólidas el aceite puede ser envasado en distintos formatos de tamaño y calidad de recipiente. Los más comunes son el plástico, el vidrio, el



tetra-pak, el metal y la cerámica (usado de forma testimonial por su elevado coste).

Los criterios de calidad que se aplican normalmente al aceite de oliva se definen por parámetros químicos (grado de acidez, estado de oxidación) y el análisis sensorial de sus características organolépticas (olor y sabor), definidas por los expertos a través de la cata.

Como uno de los aspectos más importantes, respecto al grado de acidez hay que concretar que se refiere a la proporción de ácidos grasos libres que contiene el aceite. Los aceites de oliva vírgenes para el consumo humano no superan los 2 grados de acidez.

2.3. Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón.

La Denominación de Origen fue concedida a la Comunidad Autónoma de Aragón según el decreto publicado el 23 de junio de 1999, donde el Consejo Regulador de la Denominación establece que el Aceite de Oliva del Bajo Aragón es *"el aceite de oliva virgen procedentes de aceitunas cuyo cultivo, procesado, envasado y comercialización se realiza en la propia comarca, obtenido mediante procedimientos de extracción exclusivamente mecánicos (molido, batido, prensado, centrifugado, decantación y filtrado), sin que el producto sufra ningún tipo de transformación que altere sus características naturales"*.



Como antecedentes a la obtención de la denominación se encuentran la constitución en 1996 de la Asociación para la Defensa y Promoción del Aceite de Oliva del Bajo Aragón (ADABA), que nació de los intereses industriales de la zona y la creación por parte del Gobierno de Aragón, en 1998, del Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Aragón.

La superficie total de los 74 municipios cuyos olivares forman parte de la D.O. es de 6.275 kilómetros cuadrados, mientras que la superficie cultivada llega a las 37.000 hectáreas.

Este terreno de cultivo suma los municipios del Bajo Aragón más los términos zaragozanos de Belchite, Codo, Almochuel, Fuentes y Quinto de Ebro, La Zaida, Cinco Olivas y Sástago. De todos, los principales productores son Andorra, la Codoñera, Calaceite, Torrecilla de Alcañiz, Alcorisa, Valdeltormo, Calanda, Belchite y Maella.

El Bajo Aragón, comarca situada en el valle del medio Ebro, entre las provincias de Zaragoza y Teruel está formada por el territorio de las cuencas de los ríos Aguaviva y Matarraña y tiene su capital en Alcañiz (Teruel). Como características geofísicas que influyen en el cultivo del olivo destacan los terrenos de tipo calizo-seco que dan la característica de aridez a la zona, fruto de un régimen de lluvias escaso e irregular y de su clima continental.

Allí los olivares se encuentran sometidos al influjo dominante del viento del noroeste, el cierzo y el frío del invierno consigue romper la latencia de la planta,



mientras que las altas temperaturas registradas de primavera a final de otoño permiten que las aceitunas realicen su ciclo completo.

El listado de municipios que conforman esta unión para la Denominación de Origen son:

Provincia de Teruel: Aguaviva, Alacón, Albalate del Arzobispo, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Azaila, Beceite, Belmonte de San José, Berge, Bordón, Calaceite, Calanda, Cañizar del Olivar, Castelnou, Castellote, Castelserás, La Cerollera, La Codoñera, Cretas, Crivillén, Estercuel, Fórnoles, Foz-Calanda, La Fresneda, Fuentespalda, Gargallo, La Ginebrosa, Híjar, Jatiel, Lledó, Los Olmos, Mas de las Matas, La Mata de los Olmos, Mazaleón, Molinos, Monroyo, Oliete, Las Parras de Castellote, Peñarroya de Tastavins, La Portellada, La Puebla de Híjar, Ráfales, Samper de Calanda, Seno, Torre de Arcas, Torre del Compte, Torrecilla de Alcañiz, Torrevellilla, Urea de Gaén, Valdealgofa, Valderobres, Valdeltormo, Valjunquera, Vinaceite.

Provincia de Zaragoza: Alborge, Almochuel, Belchite, Caspe, Maella, Mequinenza, Nonaspe, Quinto de Ebro, Sástago y La Zaida.