



**Presentación de todas las variedades de aceituna de mesa tradicionales en el Valle del Ebro: desde Rioja, Navarra, y especialmente Aragón y Cataluña.**

Repasábamos en un anterior reportaje las variedades más extendidas de aceituna de mesa comercializadas en España, país además líder mundial en producción y venta de este producto. En una serie de reportajes que iremos presentando, deseamos ahora dar a conocer esas otras aceitunas de mesa menos conocidas, de uso más local o incluso casero, en muchos casos elaboradas con variedades minoritarias y que constituyen una importante riqueza agrícola, cultural y cómo no, gastronómica, en muchos casos por descubrir. Empezamos aquí por las regiones del Valle del Ebro.

## NAVARRA Y LA RIOJA

A excepción de la Empeltre y algo la Negral de Sabiñán, que luego hablaremos de ellas, las variedades tradicionales de estas regiones no vienen a ser utilizadas para consumo de mesa (al menos que tengamos noticias). Tanto Arróniz como Redondilla y la introducida Arbequina, las más extendidas, tienen un uso exclusivo para aceite, aunque se tienen referencias de cultivo minoritario de dos variedades por sus sinonimias utilizadas en la zona, que son: Aceitunero (Gordal Sevillana) y Manzanilla (sin saber cual). También es algo empleada la Hojiblanca de forma anecdótica pero en ningún caso hemos encontrado una actividad comercializadora referida a aceitunas de mesa producidas en estas regiones. Es curioso teniendo en cuenta que Rioja y Navarra tienen una industria manufacturera de conservas vegetales muy establecida, siendo famosas sus conservas de espárragos, pimientos, etc.

## ARAGON : EL REINO DE LA EMPELTRE

Aunque mencionaremos otras nueve variedades más, la empeltre es sin duda la aceituna de mesa más extendida y casi la única que podemos encontrar comercializada fuera de su entorno. De ahí

su nombre `aragonesa`. Esta variedad que ocupa una superficie de casi 40.000 Has, es más utilizada para aceite de buena calidad aunque también muy apreciada localmente para consumo de aceituna de mesa en negro, con aspecto algo arrugado y carne de sabor aceitoso, algo blanda.



*Aceituna de mesa Empeltre. Frutos regalados por Gregorio Vergara.*

Sus frutos se venden más caros frente a las aceitunas elaboradas más industrialmente y procedentes de Andalucía, pero los consumidores aragoneses las prefieren sin duda. Adorna muy bien las ensaladas verdes y es muy probable que aparezca en la mesa cuando disfrutemos una comida en cualquier establecimiento de Aragón o regiones próximas, sea en un lugar sofisticado o simplemente un modesto

menú. El hueso se separa bien aunque hay que chuparlo (como debe ser); tiene algo de mucrón sin llegar a pincharnos la lengua. Al principio pueden no parecernos deliciosas, pero su aceptación crece conforme las consumimos.

Podemos decir que existen otras variedades algo mejores en calidad para mesa dentro de Aragón, pero eso sí, con menos éxito debido a que son poco cultivadas.

### NEGRAL DE SABIÑÁN: LA DULZURA ORIGINAL

Sin salirnos de Aragón, en la provincia de Zaragoza nos encontramos algunas sorpresas interesantes como es la Negral de Sabiñán (también este pueblo se escribe Saviñán). Variedad extendida aunque antigua y sin nuevas plantaciones (debido a su forma de propagación difícil), presenta



*Negral de Sabiñán* El agricultor de Lécera que me regaló esta muestra fotografiada las conservaba congeladas antes de salar.

una originalidad poco habitual: sus frutos una vez maduros contienen baja oleuropeína, es decir, resultan dulces incluso tomados directamente del árbol. Simplemente aderezadas con sal gorda, lo que les provoca cierta desecación, son comestibles y agradables. Antes de ser saladas tienen un paladar como de chocolate, algo pastosas, y después de saladas se vuelven apetitosas, una

joya que empiezan a ser descubierta por la nueva gastronomía aragonesa.

### SEVILLANA DE CASPE

También en Zaragoza es muy conocida y apreciada otra variedad conocida como Sevillana de Caspe, o Caspolina más técnicamente.



*Sevillana de Caspe* Fotografía tomada en un bar en Lleida.

Destaca esta variedad por su tamaño, siendo superior al resto de las locales. Es presentada en verde machada y es fácil de reconocer además por su asimetría. Es muy presentada como aperitivo en bares aunque escasamente comercializada. Su calidad gustativa es buena.

### OTRAS VARIEDADES MINORITARIAS

La variedad **Bodoquera** es citada también como dulce en maduración, aunque es tan escasa que no se la presenta como tal y es incluida en ocasiones como la Negral de Saviñán. Muy apreciada para aderezo en negro.

La **Royal de Calatayud**, más citada como Verdeña, es también escasamente utilizada para mesa a nivel familiar.

## SOMONTANO DE HUESCA. TODA UNA DIVERSIDAD

Gracias a nuestro amigo Viñuales, autor de un gran trabajo sobre las variedades de la comarca, recogemos interesante información sobre las variedades minoritarias para uso de mesa entre las que podemos citar:

**Panseña**, minoritaria con frutos dulces en árbol tipo Negral de S.

**Albaretta**, la aceituna perfectamente redonda, muy escasa.



*Albaretta. Fotografía de J. Viñuales*

**Blancal**, variedad que endulza fácilmente, con su característico pezón. Antigua y algo dispersa. Se consume en negro y son apreciadas.

**Negral de Bierge**, igual que la anterior en dulzor y forma de consumo.

**Gordal del Somontano**, muy escasa y no bien identificada varietalmente.

Todas estas variedades o bien son muy escasas o están presentes en forma de olivos viejos y poco atendidos, por lo que la aceituna de mesa del Somontano no deja de ser un cultivo para consumo local o más bien familiar, ya que no son comercializadas, al menos que tengamos noticias.

## CATALUÑA, MUCHO QUE PROBAR.



*Arbequina.*

De todo cuanto nos podamos encontrar en Cataluña en aceituna de mesa, lo más original posiblemente es tomar aceitunas arbequinas verdes aliñadas. La más pequeña en tamaño de cuantas son consumidas de esta manera en España. Es tal su demanda, que en estos años ya se llega a ver en tiendas delicatessen fuera de Cataluña. Tienen buena calidad gustativa y fácil separación del hueso, aunque por su pequeño tamaño tenemos que hacer "más viajes a la boca con ella".



*Arbequina. Este bote de producto fue adquirido en un hipermercado en Madrid.*

Además de arbequina, existen una serie de variedades de cierta relevancia, originarias de Cataluña, entre las que nos podemos encontrar:

**Fulla de Salze**, variedad de Tarragona aunque guarda cierto parecido con la griega 'Kalamata'. Es de fruto grande y apreciado para consumo, como árbol presenta buenas características agronómicas y por tanto en progresión de cultivo.

**Godellera**. La encontramos en Tarragona (y en Valencia). Tiene buen tamaño, se usa en verde y tiene un pezón característico.

## VARIEDADES MINORITARIAS CATALANAS

Son difíciles de encontrarla en los mercados, y nunca más allá de su zona de producción. De tal forma, la mayor parte de las ocasiones son elaboradas para su autoconsumo. Tenemos:

**Dolça**, (del catalán dulce). Algo presente en Tarragona. Peso de fruto medio.

**Becarut**. Aceite de mediana calidad y algo de uso para mesa, aunque poco presente. Peso de fruto medio-bajo.

**Llei de Cadaqués**. Muy escasa y en regresión. Su comarca de cultivo sufrió incendios y afectó numerosos olivos. Peso de fruto medio-bajo.

**Manzanenç**. Exclusiva y muy escasa de una localidad de Lleida, con frutos en forma de manzana, de ahí su nombre. Peso de fruto medio-alto.

**Marons**. Local escasa en Tarragona. Aderezada en verde. Peso de fruto medio-bajo.

**Mollasa**. De Gerona. Preparada en verde, su nombre hace referencia a la buena calidad de su carne. Peso de fruto medio-bajo.

**Patronet**. De Tortosa, Tarragona. Peso de fruto medio-bajo.

**Saladora**. Minoritaria de Gerona. Uso exclusivo de mesa. Peso de fruto medio.

## BALEARES, SIN OLVIDARNOS DE LAS ISLAS

La olivicultura del archipiélago mediterráneo merecía un reportaje como tal. Repasando aquí solamente el uso de mesa de los frutos, volvemos a encontrar la variedad empeltre como la más empleada. Además existe alguna variedad minoritaria para mesa como son:

**Morisca de Manacor**, con fruto de gran tamaño. Minoritaria escasa.



*Morisca de Manacor.*

**Morisca de Pollença**. Igualmente minoritaria escasa.

## ALGUNAS CONCLUSIONES FINALES

Hemos repasado en nuestro parecer todas las variedades de cultivo de estas regiones para uso de mesa, sin que por ello esté presentada toda la oferta que nos podemos encontrar. En primer lugar porque lógicamente, las variedades mayoritarias comercializadas aún aquí, siguen siendo las que ya presentamos en otro reportaje (Manzanilla Sevillana, Gordal Sevillana, Hojiblanca, Manzanilla Cacereña), y además, porque en muchas ocasiones, los agricultores, especialmente si disponen de pocos árboles, utilizan otras variedades no citadas para consumo de mesa, que aunque no presenten unas características ideales para este fin, les sirven para su pequeña demanda.

Por otro lado, también hay variedades que no siendo originarias del Valle del Ebro son cultivadas aquí en muy pequeña medida para uso de mesa y contribuyen a enriquecer su diversidad. Podríamos citar la Cornezuelo de Jaén, algún tipo de Manzanilla, la Hojiblanca, etc.

En la biodiversidad habita la riqueza, su conocimiento es el primer paso, su inteligente gestión es el camino. Y aunque sólo hemos hablado aquí de aceitunas de mesa de uso local, podemos aplicarnos esta pequeña reflexión.

## BIBLIOGRAFIA

Luis Rallo, Diego Barranco, Juan M. Caballero, Carmen del Río, Antonio Martín, Joan Tous, Isabel Trujillo, (Editores). 2.005 *Variedades del Olivo en España*. Junta de Andalucía, MAPA y Ediciones Mundiprensa. Madrid.

Joan Tous Martí, Agustí Romero Aroca. 1.993. Barcelona: Fundación "la Caixa" :

Aedos, 1993. *Variedades del olivo : con especial referencia a Cataluña*.

Viñuales Andreu, Javier. *Variedades de olivo del Somontano*. Huesca : Área de Desarrollo de la Diputación de Huesca : Instituto de Estudios Altoaragoneses, 2007 (Colección Félix de Azara).

## AGRADECIMIENTOS

Hemos podido hacer algunas fotografías gracias a que nos regalaron sus frutos: Gregorio Vergara, (IMIDRA), la empeltre elaborada por él mismo, y Jose Luis, agricultor de Lécera (Zaragoza), que nos entregó Negral de S. elaborada artesanalmente también.

## RESUMEN DE VARIEDADES CITADAS

***Empeltre, Negral de Saviñán, Caspolina, Bodoquera, Royal de Calatayud, Panseña, Albareta, Blanca, Negral de Bierge, Gordal del Somontano, Arbequina, Fulla de Salze, Godellera, Dolça, Becarut, Llei de Cadaqués, Manzanec, Marons, Mollasa, Patronet, Saladora, Morisca de Manacor, Morisca de Pollença.***