

SABER CON SABOR

Un recorrido iniciático en el Museo del Olivar y el Aceite de Baena

Antonio Zafra
azafra@adegua.com

Se dice que “... no puede amarse lo que no se conoce ...”. Sin duda habrá diferentes posiciones acerca de esta afirmación. Se habla de amores locos, amores no comprendidos, amores imposibles ...

Los apasionados del aceite de oliva, un club que cada día crece, creen que el amor por este saludable y natural zumo, se fortalece cuando el amante que va a degustar el néctar conoce de cerca los secretos de esta ofrenda mediterránea. O al menos, se inicia en el camino de su conocimiento.

A ese objetivo de acercar las raíces culturales del olivo y sus frutos, se apresta con entusiasmo el recién nacido Museo del Olivar y el Aceite, de la olivarera ciudad de Baena.

Sus responsables han querido abordar en el tiempo que el visitante permanezca en el Museo el reto de ilustrarle con la riqueza cultural e histórica que atesora el olivo, con la misma pasión que transmiten los amantes del aceite de oliva o los cultivadores del olivo.

Queremos conseguir que el visitante del museo, la próxima vez que vaya al “super”, no compre simplemente el aceite que está en oferta, sino que mire con detenimiento las etiquetas, reflexione unos instantes, y decida cuál es el más apropiado de acuerdo a sus necesidades y expectativas. Que pruebe, en un trocito de pan, una muestra del contenido de la aceitera cuando vaya a un restaurante, antes de disfrutar de su comida. Que deguste con atención la tapa de aceitunas que le sirven con una caña. Que utilice con buen criterio e imaginación el aceite en su casa. Como si lo descubriera por primera vez. Que se pare en el arcén de la carretera la próxima vez que pase junto a un olivar en cualquier rincón de España, para observar la belleza de tan sencillo, y a la vez, tan motivador paisaje. En definitiva, que se sienta más cercano y orgullosos de sus raíces culturales cada vez que consuma una aceituna o aceite de oliva.

He aquí algo más que una declaración de intenciones. Todo un compromiso para el Ayuntamiento de Baena que ha puesto a disposición de esta idea un edificio levantado sobre el solar que ocupara un viejo molino aceitero, un espacio de cerca de 1.000 m², ambientando en su interior este Museo dedicado al árbol milenario.

Aceite de oliva, el sabor de una experiencia

Las puertas abiertas del Museo invitan a pasar el umbral y adentrarse de lleno, con la curiosidad supuesta al visitante, en la primera de las preguntas que uno arrastra consigo. *¿Qué pensarían aquellas gentes, hace tal vez 5000 años, cuando el cultivo del olivo aún no se había iniciado y sólo era conocido su antepasado silvestre? ¿cómo pudieron iniciarse en el consumo de fruto tan amargo y descubrir la transformación de éste en un zumo?*

Nuestro guía nos proporciona una de las respuestas que se han dado a esta pregunta, trascendental como todas aquellas que se han planteado la relación entre cultura y gastronomía, entre género humano, cultura y alimentación.

En la Iliada se relata cómo Homero se come las aceitunas que trae el mar. Las aceitunas se desamargaban en el mar, como si las hubieran sometido a una salmuera. Quizá el descubrimiento del consumo de la aceituna se deba a un hecho similar. Aún hoy día, para calcular el punto de sal de las diferentes salmueras que se emplean al

preparar la aceituna para su consumo, se echa sal hasta que flotan, que, en definitiva, resulta ser la misma proporción que encontramos en el mar.

El Museo del Olivar y el Aceite de Baena invita a vivir la experiencia, el descubrimiento del olivo y el aceite de oliva con los cinco sentidos. Un Museo local con destino universal, que pretende explicar el porqué la gente de Baena, la ciudad del olivar y el aceite, lo considera “un concentrado de civilización”, una manifestación llena de complejidades y matices, capaz de contener algo de lo más profundo de sí mismos.

Nuestro aceite de oliva no sólo transmite el clima, el suelo, la flora y la vida natural de nuestros campos. En él estamos representados todos nosotros.

Recorrer las diferentes salas del Museo permite ir de la historia – donde destaca el relato de los viejos monopolios medievales que detentaron los duques de Baena, presentado junto a una maqueta interpretativa de un impresionante complejo aceitero-, al lenguaje popular recreado en un juego de palabras relativas al mundo del olivo, con una atención especial al proceso de producción y conservación del aceite de oliva. Para ello se ha restaurado un viejo molino de principios del siglo XX, donde con cuidado se simula el proceso de fabricación del aceite, desde la entrada del fruto cogido del campo, al envasado en las cantaras del aceite ya decantado en la bodega.

Continúa informándonos nuestro guía, detenido junto a la vieja prensa hidráulica. *La aceituna a pesar de su apariencia es un fruto muy delicado. Toda la tecnología, en el caso del aceite, sirve para desandar la historia, para acercarnos a lo más simple que es esa gota de aceite que sale de la aceituna. La tecnología actual permite hacer exactamente el mismo proceso que antaño, pero con más cuidado, hasta alcanzar la excelencia. Transportar más rápido y moler la aceituna el mismo día de su recogida, para que no se “atroje”, es decir se estropee.*

Discurre el visitante en torno a este curioso emparejamiento entre ciencia y naturaleza, en el intento de extraer con primor la esencia, respetando todos los mensajes contenidos en una modesta aceituna, fruto delicado como una orquídea. Aceituna, sabor y ciencia.

En la bodega, bien alineados contra la pared, se hallan los depósitos. En el suelo, se disponen semienterrados, los aclaradores o decantadores, paso obligado donde se produce la separación de la fase líquido/líquido, esto es el proceso donde por decantación el aceite –*el aceite como la verdad siempre sube arriba*- se separa del agua de vegetación. A partir de ahí, la verdad ya está dicha. Bien conservado y envasado, el aceite llegará a las mesas. Para evitar confusiones que tanto daño ocasionan cuando de alimentarnos se trata, en el Museo nos aclaran.

La palabra aceite viene, como es natural pensar, de aceituna. En realidad el único “aceite” es el de oliva, los que cotidianamente llamamos aceites de semillas son grasas vegetales procedentes de semillas, que sufren procesos químicos en su extracción. Sus cualidades biológicas son francamente inferiores a las del aceite de oliva, sin mencionar las relacionadas propiamente con el sabor.

Existe una idea equivocada que atribuye una acidez elevada al aceite de oliva virgen extra y cree que los aceites refinados son más suaves. Bien al contrario, son los vírgenes extra los que poseen mayores cualidades sensoriales y, por supuesto, biológicas, que la mayoría de los aceites de oliva. Las diferencias en los precios dentro de un mismo tipo de aceite responden a la capacidad del envase, a la clase de envase – vidrio, lata o plástico- y a los criterios comerciales de cada productor.

En la bodega ... un bodegón de frascas, se luce en colores, conteniendo muestras de diferentes extra vírgenes de Baena. Decenas de botellas con aceites de tonalidades verdosas, verde amarillentas, amarillas doradas, sin filtrar o filtrados, impresionando sobre el aire oscuro de la estancia, coqueteando con el visitante, jugando con esta escalera de color clorofílica y solar.

Igual que ocurre al elegir un vino, el consumidor puede llegar a seleccionar el aceite por su grado de acidez, sus cualidades sensoriales, su lugar de origen, entre una rica gama de vírgenes extra presentes en el mercado. Todos ellos con sus características propias y diferentes.

Olivo y aceituna, un planeta de símbolos y utilidades

El visitante accede a la planta superior por medio de una escalera de madera, que excepcionalmente no es de olivo. Justo en una de las paredes que acogen esta escalinata, se divisa recortada en su vuelo, una paloma con la rama de olivo en su pico. Símbolo de paz, como también el propio árbol lo ha sido de abundancia, sabiduría o fuerza. Olivo y aceituna –a veces muchas, otras ninguna-, alimento sagrado que nutre, se conserva, se transforma.

También en Grecia el olivo era símbolo de fertilidad. Se decía que las mujeres que querían engendrar, debían dormir bajo su sombra.

Preferiblemente acompañadas, pensará pícaro y jocoso el visitante atento. Mientras, ya en la planta superior del Museo se adentra en un recorrido en torno a algunos de los usos más conocidos del olivo y el aceite de oliva, si bien no dejará también de encontrar otras utilidades que no le resulten tan comunes y sin duda le sorprendan.

Es la cocina el espacio donde sin duda, el aceite de oliva ... brilla. Por ello, los diseñadores de este centro no han dudado de ofrecer una “de juguete” –en la planta baja doy fe que existe otra cocina capaz de ofrecer al visitante que lo demande preciados deleites gastronómicos -, bien ambientada entre utensilios, recetas y explicaciones nutricionales, donde el interesado ejercite una cierta práctica y oleosa actividad culinaria. Entre reproducciones sonoras de publicidad de conocidas marcas de aceite de oliva, se hace bien cierto aquello que sabiamente afirmara Lope de Vega. *“Extraña propiedad la del aceite, cómo sabe reconciliarse con las calidades de las cosas, sin querer tener pleito con ellas. Con las frías es frío, con las cálidas es cálido; con las húmedas es húmedo, y con las secas es seco; con todas se acomoda”*

Alrededor de la cocina, otros espacios expositivos ilustran múltiples usos del olivo. Madera de olivo para elaborar muebles y utensilios diversos. Aceite de oliva para elaborar jabones y productos cosméticos, hojas de olivo para tisanas y preparados medicinales. “Varetas” de olivo con las que dar forma a cestos y canastas. Restos del olivar y de la aceituna como materia prima energética. El olivo, un planeta, alrededor del cual gira la visita a este Museo.

No faltan lugares como *El Oleotaller*, donde los visitantes más pequeños puedan expresar creativamente su visión de este planeta, o donde jugar a ver quien más sabe o a compartir preguntas que es mejor manera de aprender sabiendo. No se ausenta pues criterio pedagógico en cuanto vamos encontrando. Y como de saber se trata, la propuesta en este caso es la de *saber con sabor*. Para ello hay espacios donde introducirse en el proceso de la cata de aceites, que variedades donde ensayar no escasean en modo alguno.

A punto de alcanzar la salida que tal vez no sea mas que la entrada al nuevo espacio de los enamorados del aceite de oliva, el curioso se topa con un exposición donde seguir saciando su interés. *INTERPRETAR LA ETIQUETA* no es más que un avance de la colección de etiquetas iniciada en el Museo, que supera ya los tres millares de ejemplares. De nuevo algunas preguntas recuerdan al visitante su papel de consumidor.

“es duro imaginar que una botella de aceite de oliva refleje valores, pero imagine a un consumidor frente a ocho o diez marcas. ¿Cuál le atrae? ¿ La muestra genérica en un envase de plástico con una etiqueta standard o la muestra importada, presentada en una botella curvilínea de vidrio de color, con una etiqueta atractiva que evoque

imágenes bañadas del sol de Andalucía? La elección dependerá del estilo de vida de los consumidores. Los consumidores preocupados por el precio, elegirán la genérica, mientras que los otros pueden sentirse atraídos a comprar un pequeño trozo e Andalucía en una botella”

Ya en el patio, un olivo picudo de alargadas y carnosas aceitunas invita al visitante a regresar a Baena cuando llegue la recogida de la aceituna. “*Quien no va a la aceituna no se enamora*” dice la copla popular y qué mejor ocasión para renovar ese enamoramiento que tal vez el visitante ha comenzado a sentir.

Es justo a partir de Noviembre cuando desde el Museo, con la colaboración de la Cofradía de Amigos del Olivo de Baena se intensifica un programa de actividades sociales y culturales en torno al olivo y el aceite de oliva, que se prolongará a lo largo del año. Momento de degustar los aceites frescos del año y de llevarles a nuestras despensas.

El Museo del Olivar y el Aceite de Baena es una realidad gracias al esfuerzo que desde la entidad promotora, el M.I. Ayuntamiento de Baena se ha llevado a cabo a lo largo de los tres últimos años. A este objetivo se ha sumado la cooperación de la Diputación de Córdoba y la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía. Igualmente importante ha sido la contribución de numerosos profesionales, empresas e investigadores que han prestado su apoyo a que este centro cultural esté hoy abierto al público.

El visitante hallará el Museo en la calle Cañada nº 7 de Baena.

*Museo del Olivar y el Aceite
C/ Cañada 7
14850 Baena (Córdoba)*