

Baena, en la ruta del aceite para conocer sus almazaras, catas y proceso de producción

Baena es una de las productoras de aceite de oliva de alta calidad

La localidad cordobesa, incluida en la cultural Ruta del Califato, puede ser el perfecto punto de partida para recorrer la Ruta del Aceite, íntimamente unida al cultivo de olivar, y ofrece a sus visitantes la opción de adentrarse en el proceso de producción de sus afamados aceites, con actividades participativas como las catas.



(Enrique Sancho) El aceite de oliva virgen es la esencia de la cocina de España y un ingrediente imprescindible en la dieta mediterránea, declarada el año pasado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Sano, saludable y muy sabroso, es un manjar del que se desconoce casi todo. En plena temporada de recolección, que puede durar hasta enero, es el mejor momento para descubrir las tierras donde se cultiva, el proceso de producción y la cultura que gira en torno a la oliva, la ruta de este tesoro, los lugares en los que este oro... líquido.



España es el mayor productor mundial de aceite de oliva virgen y aunque existen hasta 27 Denominaciones de Origen, es en Andalucía donde se encuentra la mayoría y Baena a 50 kilómetros de Córdoba, que también forma parte de la llamada Ruta del Califato gran itinerario cultural del Consejo de Europa, puede ser el punto de origen para recorrer la Ruta del Aceite, que llevará a la vecina Jaén, al Parque Natural de Sierra Mágina y a Baeza y Úbeda, dos ciudades cuyos conjuntos monumentales renacentistas están declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Además se visitarán pueblos que reflejan una cultura asociada al cultivo del olivar, tanto a través de la peculiar arquitectura de sus cortijos, como en sus tradiciones y artesanía. Se podrán visitar almazaras (molinos en los que se exprimen las olivas), participar en catas y conocer todo el proceso de producción del aceite de oliva virgen.



Pero antes de emprender camino, vale la pena dedicar un tiempo a descubrir la propia Baena y su comarca donde se produce la oliva que da lugar a la D.O Baena, una de las más prestigiosas. Esta D.O supone que no ha habido ninguna alteración desde su recolección hasta que llega a las manos del consumidor, conservando todo su aroma, sabor y vitaminas.

La comarca olivarera de Baena destaca por la gran calidad de sus aceites. La Denominación de Origen ampara a los aceites vírgenes, de calidad extra y acidez inferior a 1%. Es el aceite de oliva virgen extra, obtenido de la aceituna de las variedades Picudo o Carrasqueño de Córdoba, variedad principal, y en menor medida Lechín, Chorrúo o Jardúo, Pajarero, Hojiblanca y Picual. Se produce en un total aproximado de 37.000 hectáreas de olivos que están destinadas al cultivo de este aceite. La recolección de la aceituna se realiza de modo cuidadoso, bien mediante métodos mecánicos o tradicionales, así como su elaboración, para que no se produzca alteración alguna en el aceite en aras de conservar con plenitud su aroma, sabor y cualidades. Se trata de un aceite afrutado, con gran cantidad de aromas florales, matices almendrados, ligeramente amargo, y de un color variable entre el amarillo verdoso y el verdoso dorado.







Un proceso meticuloso

La composición del fruto del olivo es variable, dependiendo de la clase de aceitunas, del suelo, del clima y del cultivo. Las aceitunas llevan en su composición hasta un 32% de aceite, agua y hasta un 35% entre el hueso y el

tejido vegetal. Todas las aceitunas pueden producir excelentes aceites vírgenes, cada uno con sus características particulares. Para ello es necesario que las aceitunas estén sanas, su recolección sea cuidada y que se traten el mismo día en que ésta se lleva a cabo. Las características que definen las cualidades de los aceites vírgenes, como su fragancia, frescura, dulzor, gusto almendrado, sabor a manzanas, hierbas, etc., revelan la diversidad de los tipos de aceitunas. Todos los agentes de cultivo y producción del aceite de oliva, influyen definitivamente en los parámetros gustativos y olfativos del mismo. El aceite de oliva tiene excepcionales propiedades para la salud humana y su consumo es imprescindible en la mayor parte de las elaboraciones culinarias que hoy se realizan en los países mediterráneos.



Museo del Olivar y el Aceite, conocimiento y experiencias

Aunque sin duda para conocer los secretos del aceite hay que meterse en los olivares y penetrar en las almazaras, una buena primera impresión puede conseguirse en el atractivo Museo del Olivar y el Aceite de Baena, donde los visitantes pueden tener una experiencia, a través de sus cinco sentidos, que les permita acercarse y profundizar en la trama de esta milenaria cultura, combinando el intercambio de conocimiento, con el desarrollo de actividades y la proposición de prácticas saludables.

Su objetivo, en palabras de sus responsables, es que “el visitante del museo, la próxima vez que vaya al súper, 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”.



Un recorrido histórico

No es lo único que hay que ver en la ciudad de Baena, que parece deslizarse en las laderas de un cerro, formando un conjunto urbano de calles sinuosas y estrechas, salpicado de viviendas tradicionales y casas señoriales. Como suele comentar su alcaldesa, la entusiasta María Jesús Serrano, aquí “hay castillos y leones, tumbas iberas y exvotos, templos romanos, iglesias cristianas, caminos sin fin y cuevas misteriosas, y olivos, y poesía. Y las voces de personas que un día fueron y otras que ahora son.”

Mucho de todo ello se encuentra en el recién remodelado, tras una inversión de 2,5 millones de euros y todavía con algunas salas en obras, Museo Histórico y Arqueológico Municipal, ubicado en la Casa de la Tercia, construida en 1792 y centrado en cuatro excelentes colecciones: ibera, romana, numismática y de autores baenenses. Entre sus joyas destacan los leones iberos, los exvotos de Torreparedones, el cercano yacimiento arqueológico que cuenta paulatinamente su historia desde el siglo II a.C. las esculturas romanas, la colección numismática ibera y romana, formada por más de 2.000 monedas, y la sala de autores y artistas locales.

Digna de mención es la bellísima trama medieval del Barrio de la Almedina a su castillo ahora sometido a un ambicioso proceso de restauración y sus diferentes iglesias; desde los lagos de la Cueva del Yeso al Embalse de Vadomojón que da cuenta de modernos regadíos y facilita la actividad recreativa y deportiva.



Una almazara al estilo Guggenheim

Buen ejemplo de cómo las gentes de Baena y los amantes del aceite de oliva han sabido evolucionar es el Cortijo Suerte Alta, donde se elabora el aceite de oliva virgen extra del mismo nombre, una propiedad familiar situada en la margen derecha del río Guadajoz junto al pueblo de Albendín, pedanía de Baena. Como tantas fincas en la zona, antes fue dehesa y plantación de cereal, pero la llegada en 1986 del actual propietario, Manuel Heredia Halcón, marqués de Prado, nieto de los anteriores, supuso la reconversión de la finca al Cultivo Ecológico bajo el control del C.A.A.E. de modo que hoy dedica una extensión de 255 hectáreas a olivar, en un 80% olivar tradicional con una producción media anual de 250.000 Kg de aceite.

El mejor ejemplo de la apuesta innovadora de Suerte Alta es su nueva almazara, una especie de museo Guggenheim en miniatura con sus brillos y sus formas sinuosas, trasladado al centro del cortijo, donde no se han escatimado materiales

ni diseño, obra por cierto del propietario, también arquitecto que, como él suele decir “antes era un arquitecto que tenía como vocación el olivar, mientras que ahora soy un empresario del aceite que tiene como hobby la arquitectura”.



La almazara ha sido concebida en un moderno edificio bioclimático diseñado para minimizar el consumo de energía y garantizar la conservación y estabilidad del aceite en la bodega. La línea de la edificación se adaptó al terreno para integrarse con el conjunto del Cortijo existente, enterrando parcialmente el volumen de la bodega y protegiendo el edificio con pérgolas, pantallas vegetales y paneles de energía fotovoltaica del sol del verano. Un sistema de cámaras de aire ventiladas pasivamente en función de la temperatura exterior mantiene el interior a temperatura estable, logrando estabilizar la bodega a 23^o C de temperatura en verano sin consumo alguno de energía. La caldera de climatización y agua caliente para el molino usa como combustible el propio hueso extraído de la aceituna. En conjunto, la energía producida por los paneles de energía solar más el hueso de aceituna equivale al total de la energía consumida en el molino y la finca durante todo el año, consiguiéndose así el equilibrio energético en el proceso. Todo el interior del molino y bodega está recubierto de paneles térmicos de acero inoxidable y mamparas de cristal para conseguir un efecto termo en el edificio al mismo tiempo que se garantiza su limpieza e higiene.



En todo el olivar se realiza un cultivo ecológico, cuenta con un sistema de riego localizado por goteo enterrado en toda la finca y toda la labor y cuidado, desde el árbol hasta la botella, lo realiza un equipo de personas con gran experiencia y dedicación, realizando una recolección temprana, a primeros de noviembre, para obtener la aceituna en su momento óptimo de maduración, siempre directamente desde el árbol, molturando en frío por procedimientos exclusivamente mecánicos y decantación posterior. Todo el aceite así obtenido es sometido a un riguroso control analítico por parte de laboratorios colaboradores homologados.

Más información: **Cultura de Baena**