



RELATO HISTÓRICO DE LA
**RUTA DEL ACEITE
DE EXTREMADURA**

*“Olea quae prima omnium arbora est”
(Lucius Junius Moderatus Columela)*





- 1. Introducción general.**
- 2. Olivo y el aceite: los orígenes.**
- 3. La protohistoria extremeña.**
 - 3.1 Extremadura protohistórica.
 - 3.2 Canco Roano.
 - 3.3 La Mata.
 - 3.4 Aliseda.
 - 3.5 El Turuñuelo.
- 4. El periodo romano.**
 - 4.1 Roma y el aceite.
 - 4.2 La Bética.
 - 4.3 La Lusitania.
 - 4.4 La producción de aceite.
 - 4.5 El comercio de aceite.
 - 4.6 Usos gastronómicos.
 - 4.7 Otros usos.
 - 4.8 Relación de restos arqueológicos.
- 5. Toponimia de aceite y olivar.**
- 6. El olivar como paisaje gastronómico.**
- 7. Ideas fuerzas.**



1

INTRODUCCIÓN GENERAL

La olivicultura y la producción de aceite de oliva es un referente histórico, cultural, etnográfico y gastronómico en Extremadura, con un recorrido de 2.500 años como el registro arqueológico y las fuentes historiográficas acreditan, cuya tradición se mantiene hoy día produciendo unos aceites de oliva del más alto nivel.

Desde el punto de vista geomorfológico, orográfico y edafológico Extremadura muestra diversas tipologías desde altitudes que van de 290 metros en las vegas del río Guadiana a superar los 1.000 metros en el Sistema Central, Montes de Toledo en el entorno de Villuercas y Montánchez, y Sierra Morena destacando Tentudía.

Suelos diversos producto del sustrato litológicos y los correspondientes procesos erosivos que a día de hoy acaban conformando con el olivar paisajes agronómicos y gastronómicos de primer nivel, aún pendientes de explotar, como son los olivares en bancales en los pies de monte de las comarcas del norte de Extremadura así como en Villuercas-Ibores o entorno de Montánchez.

El estudio se centra principalmente en el periodo comprendido entre los siglos V antes de Cristo y V después de Cristo, mil años que han dejado una huella y legado histórico y arqueológico de primer nivel referido al ámbito nacional e internacional, como así se va a exponer, con la pertenencia del territorio a las culturas tartésica, vetona, lusitana y céltica con especial detención en el espacio tartésico con los misterios que aún conlleva, mencionada por la Biblia y por la historiografía griega de la época, para pasar posteriormente con la conquista romana a encuadrarse el territorio en las provincias romanas de la Lusitania y la Bética, esta última uno de los territorios más ricos de la República romana y después del Imperio.

*De Tarsis a Roma:
2.500 años ininterrumpidos
de producción aceitera.*

Una tradición oleícola con 2.500 años de historia, con la pervivencia actual de los mismos usos y un aceite acogido a los estándares de calidad de las dos D.O.P. extremeñas que entronca directamente con la calidad del aceite que aquí se producía hace 2.000 años y que la historiografía se ocupa de remarcar y describir, surtiendo de este preciado producto a la Roma imperial y a buena parte de su imperio.

Calidad mantenida tras todo este tiempo transcurrido y que se muestra como un valor añadido de primer nivel susceptible de un amplio aprovechamiento desde el punto de vista comercial, de generar valor de marca y de su posicionamiento en los mercados y en las mentes de los consumidores, tal como exactamente sucedía hace 2.000 años.





EL OLIVO Y EL ACEITE: LOS ORÍGENES

2

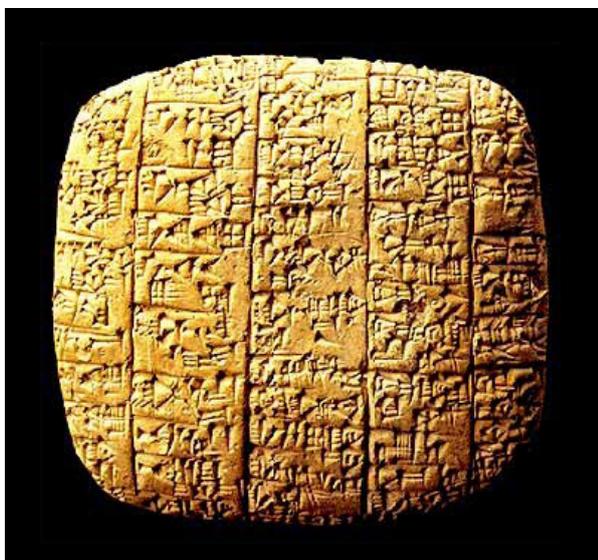
Ciertamente hablar de la olivicultura y la producción de aceite requiere antes estudiar sus orígenes, todo ello con el objetivo de entender perfectamente el recorrido histórico y también etnográfico para aplicarlo finalmente a Extremadura.

Las primeras evidencias de la manipulación del olivo aparecen en pleno Paleolítico Superior, concretamente en la cueva francesa de Menton, donde se han localizado huesos de aceituna, seguramente asociado a consumo aunque se desconocen los rudimentos que usaron aquellos sapiens.

En el yacimiento neolítico de El Garcel (Almería) se localizan también restos de aceituna, seguramente centrado en uso para alimentación tras el correspondiente tratamiento y aderezo, sin llegar a la obtención de aceite.

Va a ser en la franja siriopalestina durante el tercer milenio antes de Cristo donde se iniciará el desarrollo de la olivicultura y el procesamiento del aceite, vinculado también al origen de la olea europea. Las primeras referencias a ello aparecen en las tablillas de la ciudad siria de Ebla, datadas en el año 2.300 antes de Cristo, y que en escritura cuneiforme muestra el cultivo del árbol, el consumo del fruto, la producción de aceite y el almacenaje en palacio.

En el Antiguo Egipto el aceite aparece como elemento relacionado con la divinidad, así es la diosa Isis quien enseña a los humanos como obtenerla de la aceituna. En la tumba del faraón Tutankhamon (1.327 antes de Cristo) se han localizado restos de olivo, lo que conecta con la visión de la diosa Isis. En el Libro de los Muertos también de época egipcia dice literalmente "solo quien tenía el pelo, la cara y los pies untados de aceite podían acercarse a los ídolos". El faraón Ramses III en relación con el dios Ra (El Sol) planta olivos para extraer aceite que alimente las lámparas del dios. Todo esto conecta con el tratamiento sagrado del aceite en la religión egipcia y que aparecerá como una constante en otras religiones del ámbito mediterráneo.



Tablilla de Ebla en escritura cuneiforme.

La Biblia, por su parte, contiene cerca de doscientas referencias al aceite de oliva, lo que muestra la intensidad del cultivo y el alto valor del aceite, utilizado para usos culinarios y también simbólicos. Entre ellos:

- Tras el Diluvio Universal es una paloma con una rama de olivo en su pico la que muestra a Noé el final de la ira de Dios.
- En el Nuevo Testamento Cristo entra en Jerusalén entre palmas y ramas de olivo como símbolo de paz y victoria.





- Éxodo (27.20): “Da orden a los hijos de Israel que te traigan aceite de oliva puro para las lámparas de tal manera que nunca se apague la luz”
- Levítico (2.1.): “Cuando alguien ofrezca una ofrenda a Yahveh, esta consistirá en flor de harina, sobre la que derramará aceite de oliva y pondrá incienso”.
- Antiguo Testamento: los hijos felices del padre fecundo se comparan a los renuevos del olivo.
- Éxodo: Yahveh descubre a Moisés como ha de preparar el Santo Crisma u “oleo de la oración” donde el aceite de oliva es mezclado con los mejores perfumes (mirra, cinamomo, etc).
- Evangelios Según San Marcos (6.13): “expulsaban a muchos espíritus malos y sanaban a numerosos enfermos ungiéndoles con aceite”.

Ciertamente la Biblia muestra la asociación de olivo y aceite como elementos simbólicos de la paz y la divinidad, otorgando un valor sagrado al árbol y al zumo.

“Da orden a los hijos de Israel que te traigan aceite de oliva puro para las lámparas de tal manera que nunca se apague la luz”

Continuando con la expansión del aceite hay que mencionar los vestigios de aceite aparecidos en el Palacio de Cnosos (2.000-1.700 antes de Cristo) perteneciente a la cultura minoica (Creta).



Representación de Palas Atenea y el olivo, junto con la lechuza (la sabiduría)

Serán los fenicios y griegos los transmisores de la olivicultura por el Mediterráneo Occidental. Especial tratamiento tienen los fenicios por la vinculación con Extremadura.

La entrada de la olivicultura en la Península Ibérica tiene lugar en torno al siglo IX antes de Cristo a través del comercio fenicio desde sus colonias establecidas en la costas del sur: Gadir (Cádiz), Malaka (Málaga), Sexi (Almuñecar) y Abdera (Adra). Todo esto va a generar un intercambio comercial a la vez que una transferencia de conocimientos e ideas, aparte de modas, que va a tener una fuerte repercusión de carácter cultural en la actual Andalucía y Extremadura, tal como se verá en el apartado correspondiente del periodo tartésico.

En la Antigua Grecia el olivo se muestra como una de las más importantes señas de identidad de la cultura helena. Así la primera antorcha olímpica estaba hecha de madera de olivo, con aceite de ánforas de los olivos de la diosa Palas Atenea se premiaba la victoria en los





concursos atléticos e hípicas de las Panateneas, fiestas religiosas de carácter anual que se realizan en la antigua Atenas en honor de la diosa Palas Atenea.

Es precisamente Palas Atenea en su disputa con Poseidón quien hace brotar un olivo para ser la protectora de la ciudad de Atenas.

Desde la séptima olimpiada a los vencedores se les premiaba con una corona de olivo trenzada y en Atenas, el olivo era totémico, relacionado con la fundación de la ciudad, quien arrancara un olivo se le podía condenar al exilio y confiscar sus bienes.

La Odisea de Homero (siglo VIII antes de Cristo) una de las grandes obras de la literatura universal dice literalmente:

“Ulises y sus compañeros clavan un tronco de olivo al cíclope en el ojo.

Se untaban el cuerpo de aceite para algunos acontecimientos.

Construye su propio lecho nupcial a partir de un tronco de olivo.”

En la Antigua Grecia el olivo se muestra como una de las más importantes señas de identidad de la cultura helena.

Se muestra por tanto una función sagrada, de relación directa con la divinidad, que también aparece en las grandes religiones monoteístas, así uno de los elementos icónicos del judaísmo es la menorá, candelabro de aceite de siete brazos, entendida la menorá como una manifestación de la voluntad de Dios (Pentateuco).

En el Cristianismo la simbología del aceite de oliva trasciende claramente a la divinidad, así:

- Cristo, es palabra griega que significa “el ungido”, es decir “el Ungido” del Señor.
- La unción en aceite como sacramento para enfermos.
- Cuando Jesús muere es envuelto en un sudario de lino tratado con mirra y aceite de oliva.



Menorá judía. Candelabro de siete brazos

Todo esto muestra la unción (en aceite) como vinculación con la divinidad, manteniendo el valor sagrado, simbólico e incluso totémico del olivo de las tradiciones culturales y religiosas del ámbito del Mediterráneo Oriental y Oriente Próximo.





En el Cristianismo la simbología del aceite de oliva trasciende claramente a la divinidad

La influencia de lo anteriormente expuesta ha conllevado una importante presencia del olivo y del aceite a través de las manifestaciones culturales. Así Virgilio, poeta romano, en "Las Geórgicas", una loa a la vida rural, dice:

"Contrariamente a la vid, el olivo no exige cultivo, y nada espera de la podadera recurva ni de las azadas tenaces, una vez que se adhiere a la tierra y soporta sin desfallecer los soplos del cielo. Por sí misma la tierra, abierta con el arado, ofrece ya suficiente humedad a las diversas plantas y de buenos frutos cuando se utiliza debidamente la reja. Cultiva, pues, ¡oh, labrador! El olivo que es grato a la paz".

El mismo Virgilio en su obra cumbre "La Eneida" muestra el olivo como símbolo de paz y acuerdo.

El olivo sagrado del templo de Erecteion (Atenas) se mantiene intacto tras la destrucción e incendios llevada a cabo por el rey persa Jerjes, lo que se entiende como símbolo de resurrección y esperanza:

La maza de Hércules era de madera de olivo y de ella salían raíces que se convertían en árbol cuando se clavaba en el suelo.

En la Antigua Grecia los descendientes de dioses nacían bajos los olivos, por lo que las mujeres que querían engendrar dormían bajo la sombra de un olivo.

El olivo se muestra como símbolo de victoria, otorgado por los dioses a Palas Atenea al salir victoriosa de su lucha con Poseidón.

Los antiguos navegantes se protegían de las iras de Poseidón colocando una rama de olivo entre las manos de su dios tutelar: "Alimentad, pues, el fértil olivo, símbolo de paz" (Virgilio).



"Vieja friendo huevos". Diego Velázquez.

En pintura aparecen numerosas referencias, así se interpreta como olivo los árboles que aparecen en el retrato de Carlos V obra de Tiziano, remarcado la dignidad imperial del retratado. Por su parte El Greco con su peculiar manierismo realiza la obra maestra "Oración de Jesús en el Huerto de los Olivos".

Los gemelos Rómulo y Remo, fundadores de Roma en la tradición mitológica romana son amamantados por la loba bajo la sombra del olivo.

Una de las obras más emblemáticas de Diego Velázquez es su "Vieja friendo huevos", ejemplo de realismo barroco con la presencia del aceite no solo en el cuenco donde se están friendo los huevos, sino también en los candiles de aceite, para iluminación, que cuelgan de la pared.





En cuanto a manifestaciones literarias, el tratamiento y la presencia del olivo aparece con fuerza, así en La Odisea de Homero:

“Ramos de oro fueron la cabellera del olivo natal de Apolo”.

En la literatura española del siglo XX aparece con fuerza especialmente en la Generación del 98 y en la Generación del 27, en autores como Antonio Machado (“Olivo del Camino”), Federico García Lorca (“Arbolé, arbolé”), Miguel Hernández (“Aceituneros”), Rafael Alberti (“Qué es un olivo”), Gerardo Diego (“Torero en Triana”) o Blas de Otero (“Canción quince”), por poner solo algunos ejemplos.

Como singularidad decir que en los primeros Juegos Olímpicos Modernos que tuvieron lugar en Atenas en el año 1.896 al vencedor se le entregaba medalla y ramo de olivo.

LA PROTOHISTORIA EXTREMEÑA

3

3.1 Extremadura protohistórica

El periodo temporal de análisis de la protohistoria regional arranca en el **siglo VII antes de Cristo** con el encuadramiento cultural en el ámbito de Tartessos, tema aún con cierta épica y leyendística por los interrogantes que plantean, especialmente los relacionados con el yacimiento de Cancho Roano en la comarca de Las Serena.

Llamado en su momento **“orientalizante”** tras la revisión historiográfica se denomina hoy día **“tartésico”**. Orientalizante porque se entendió por la influencia cultural traída por los fenicios y que desde las colonias de la costa sur irradiaron hacia el centro, todo ello visible en el legado arqueológico que Cancho Roano ha ofrecido. Tartésico porque hoy día se entiende que buena parte de Extremadura formó parte del espacio cultural de Tartessos y no fue el epígono de esta cultura como se pensaba hasta hace poco.

Tartessos es una cultura legendaria mencionada por la Biblia y también por el historiador griego Heródoto quien describe Tartessos por sus riquezas minerales y uno de los bienes preciados por el comercio fenicio.

Es precisamente en Tartessos cuando tiene lugar la introducción del olivo en territorio extremeño, introducción que llega, como ya se ha expuesto, a través del comercio fenicio que transfiere el conocimiento y los procesos para la olivicultura y la extracción de aceite.

Isaias: “Porque a mí esperarán las islas, y las naves de Tarsis desde el principio, para traer tus hijos de lejos, su plata, y su oro con ellos, al nombre del Señor tu Dios, y al Santo de Israel, que te ha glorificado”.





El legado mejor conservado de la cultura tartésica se encuentra a día de hoy en la comarca de La Serena con dos yacimientos arqueológicos de trascendencia internacional como son **Cancho Roano** en Zalamea de la Serena y **La Mata** en Campanario, en este último se **percibe la presencia del olivo y el aceite**.



3.2 Cancho Roano. S VI-IV a.d.C.

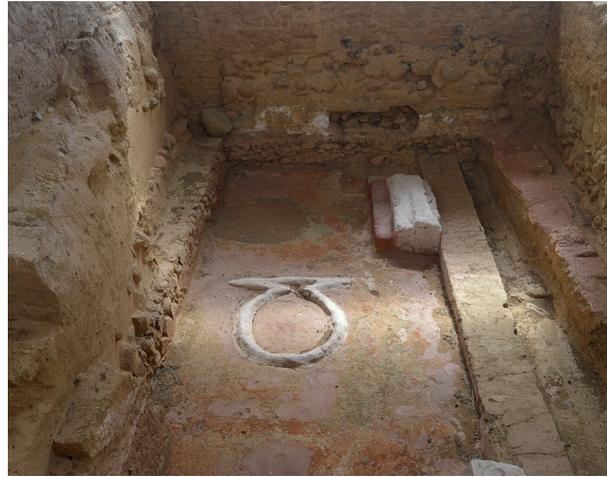
Descubierto en 1978 **Cancho Roano es un templo tartésico** dedicado a una deidad, posiblemente del más allá, similar a la diosa Adaegina (o Ataecina) prerromana que durante la romanización pasará a ser Proserpina.

Tiene una gran influencia fenicia, empezando por el mismo modelo constructivo que lo relaciona con los palacios de Oriente Próximo. Esta influencia se aprecia en los altares religiosos que repiten el mismo modelo fenicio y cartaginés. A ello se añade una importante presencia de objetos procedentes del Mediterráneo Central y Oriental a través del comercio fenicios, objetos de origen griego, etrusco, mesopotámico y egipcio.





Templo tartésico de Cancho Roano (Siglo VI-IV a.d.C).



Altar oriental del templo de Cancho Roano.

Se trata de un templo orientado al este, hacia el sol naciente, con una serie de capillitas que lo rodean donde se han localizado una gran cantidad de ofrenda y exvotos. Se abandona en torno al 375 antes de Cristo, tras un incendio hecho adrede, y que puede responder a una situación de inestabilidad en el territorio debido a entradas de gentes indoeuropeas, especialmente celtas. Esto va a suponer el fin de Tartessos.

3.3 La Mata

El yacimiento tartésico de La Mata es coetáneo de Cancho Roano, **del siglo VI al IV antes de Cristo**, sufriendo el mismo proceso destructivo en la misma fecha. A diferencia de Cancho Roano, La Mata mantiene una función residencial ligada a una aristocracia de carácter terrateniente que controla un amplio espacio, a ello se le añade un importante uso de almacenamiento de productos agrícolas que han permitido determinar a través de los análisis palinológicos (polen) y antracológicos (carbones y maderas quemada) la presencia del olivo.



Yacimiento tartésico de La Mata.

Así se han localizado **taxones de acebuche** (*olea europea* var. *Syl*), y **taxones de olivo**, que junto a la vid (cuenta con el lagar de obra más antiguo de la Península Ibérica), almendro e higuera representaban las principales explotaciones.

En las estancias 4 y 8 del edificio **hay presencia de ácido oleico**, así como restos de pulpa, piel y huesos de aceituna, lo cual denota la extracción de aceite.





Magacela

Durante el proceso de excavación del yacimiento de La Mata se llevaron a cabo diversas prospecciones en el vecino cerro de Magacela, donde se localiza el castillo, para buscar relaciones entre La Mata y el espacio circundante. Estas prospecciones realizadas en el cerro dieron **presencia de oleácea en el Bronce Final**, sobre el siglo IX a.d.C, prácticamente coetáneo de la introducción de la olivicultura en el sur peninsular por parte de los fenicios.

Una de las preguntas que se ha planteado se ha centrado en la localización del hábitat tartésico, escasamente documentado hasta la fecha, pero que en los últimos años se **han localizado restos en Helechal, Valle de la Serena, la aldea de La Guarda**, y en lo que fue el hinterland del yacimiento de La Mata. Por tanto se desprende una ocupación del territorio con una presencia de la olivicultura y producción de aceite.

3.4 Aliseda

El desarrollo de la cultura tartésica se proyecta hacia el interior de la actual provincia de Cáceres, así en la década de los años 20 del pasado siglo se encuentra el denominado **“Tesoro de Aliseda”** correspondiente al ajuar funerario de hombre y mujer tartésicos actualmente en el Museo Arqueológico Nacional (Madrid) pero con centro de interpretación en la localidad de Aliseda en el cual se muestran réplicas de dicho tesoro y descripción del mismo.



Diadema de oro del Tesoro de Aliseda





3.5 El Turuñuelo

El yacimiento tartésico de El Turuñuelo (Guareña) se muestra hasta la fecha como el más impactante en cuanto a dimensiones, estando aún en fase de excavaciones. Circunscrito al periodo entre los siglos VI-IV a.d.C. y con una relación directa con comercio fenicio en el cual el aceite de olivo y olivicultura ocupó un papel destacado.



El Turuñuelo

EL PERIODO ROMANO

4.1 Roma y el aceite

4

Roma recibe la olivicultura en el siglo VI antes de Cristo procedente de las colonias griegas de la Magna Grecia (Sur de Italia), quienes la introducirán en la región del Lazio.

La llegada de Roma, entonces República Romana, a la Península Ibérica se produce en el contexto de la II Guerra Púnica con el desembarco en Ampurias de los hermanos Escipión. Dicha guerra tendrá una buena parte de su desarrollo, entre romanos y cartagineses, en el sur de la Península Ibérica, precisamente por el control costero y de la zona minera de Sierra Morena.

En el año 206 antes de Cristo tras la batalla de Ilipa (Alcalá del Río) Publio Cornelio Escipión El Africano funda Itálica, cerca de la actual Sevilla, primera colonia romana en la Península Ibérica e inicio del proceso romanizador en el sur peninsular.

En el inicio de la época imperial Hispania es dividida en tres provincias: Bética, Lusitania y Tarraconense, la primera de carácter senatorial, las otras imperial, lo cual denota el alto grado de romanización que tiene la Bética en el inicio del siglo I d.d.C.



Distribución provincial romana en el Alto Imperio





La actual Extremadura queda encuadrada dentro de las provincias de la Bética y la Lusitania, con el límite entre ambas definido por el río Guadiana, siendo Emerita Augusta (Mérida) la capital de la Lusitania.

Respecto a la Bética hay suficientes descripciones la historiografía romana de la época, entre ellas destaca la de Estrabón al referirse a la Bética diciendo *“la turdetania es maravillosamente fértil y exporta gran cantidad de aceite de calidad insuperable”*.

Por su parte **Plinio** consideraba el **aceite de oliva de la Bética como una necesidad para la civilización romana** ya que no solo se consumía como producto alimentario sino también como base para perfumes y alumbrado.

El mismo Julio César menciona el olivar en su obra De bello Hispanico cuando dice literalmente: “descalbro de su caballería cuando hacia leña de olivo (en el actual Aljarafe sevillano) y se encontraba desperdigada”.

También es de destacar la importancia del aceite en la economía romana cuando la historiografía de la época cuenta que con el tributo en aceite pagado por la Bética no solo se alimentó Roma, sino también al ejército romano asentado en la frontera norte del Imperio.

“La turdetania es maravillosamente fértil y exporta gran cantidad de aceite de calidad insuperable”.

Respecto al tratamiento del aceite se recomendaba molturar la aceituna el mismo día de la recolección y sin romper los huesos para no estropear el sabor del aceite.

El tratamiento que da el agrónomo **Columela**, natural de Gadir (Cádiz) al olivo en su obra “De Re Rustica” es significativo en cuanto a la importancia que le da al afirmar: **“Olea quae prima omnium arbora est” (El olivo que es el primero de todos los árboles)**, da muestra de lo que suponía el olivar y la producción de aceite en el mundo rural romano.

Esta importancia del olivar aparece registrada en las monedas acuñadas por el **emperador Adriano**, natural de Itálica en la cual aparece una representación de HISPANIA portando una rama de olivo, convertido todo ello en una **clara alegoría de la provincia**.





La importancia del aceite y el tratamiento específico que tiene durante el gobierno del emperador Adriano aparece en dos leyes específicas sobre el sector olivarero:

- **La Lex Hadrianea de rudibus agris et iis per X annos continuos inculti sunt.** Que suponía la exención de impuesto durante 10 años a los que plantaran olivares en tierras incultas.
- **Rescriptum sacrum de re olearia.** Apoyo a los olivareros a los que garantizaban la compra y comercialización por parte del Estado de al menos un tercio de su producción aceitera.

Esta importancia y presencia del olivo en el solar hispánico se mantiene claramente hasta el siglo VI después de Cristo cuando **San Isidoro de Sevilla** afirma: *"la sombra de los olivos cubría el suelo de España por las grandes extensiones de las explotaciones agrícolas, de la que su aceite de oliva era como parte integrante del paisaje y del modo de vida"*.

La provincia de la Bética considerada una de las más ricas de la República Romana y posteriormente del Imperio Romano se articulaba en una serie de ciudades destacando muy especialmente.

- **Iulipa**, la actual Zalamea de la Serena, dentro del territorio D.O.P. Aceite Monterrubio y mantiene una producción oleícola de 2.500 años acreditada por la arqueología, desde el cercano yacimiento tartésico de Cancho Roano a las múltiples prensas olearias romanas que se mantienen en sus cercanías.

- **Regina Turdulorum**, cerca de la actual Casas de Reina, en la calzada que conectaba Emérita Augusta con Hispalis, y que mantiene hoy día su tradición oleícola.

- **Contributa Iulia**, cerca de la actual Medina de las Torres y en plena Vía de la Plata.

Junto a ello se localizan una serie de *villae*, explotaciones agropecuarias de grandes dimensiones con especial mención a **La Cocosa** cerca de Badajoz.



Dytilo romano de Zalamea





Teatro de Regina Turdulorum



Viñedo y olivar en Tierra de Barros.

Un ejemplo paradigmático de las actividades agrícola en época romana está definido por la actual comarca de **Tierra de Barros**, que mantiene en perfecta armonía la vid y el olivo, conformando un paisaje agronómico y gastronómico con apenas cambios en estos 2.000 años.

4.3 La Lusitania

La Lusitania cuenta con las tres colonias del territorio extremeño:

- **Emérita Augusta.**

Correspondiente con la actual Mérida y todo su legado romano, declarado Patrimonio de la Humanidad por UNESCO.

- **Norba Caesarina.**

La actual Cáceres fundada en torno al año 44 antes de Cristo y con un importante legado romano visible en el campamento de Cáceres el Viejo, el sustrato de las murallas, la puerta del Cristo y la de Coria, la calzada Vía de la Plata o los restos arqueológicos del Palacio de Mayoralgo. Patrimonio de la Humanidad.

- **Colonia Metellinensis**, que a pesar de estar en la margen izquierda del río Guadiana pertenecía a la Lusitania. Primera colonia romana de Extremadura fundada en el año 78 antes de Cristo destacando sobremanera su teatro romano.



Teatro romano de Medellín

En cuanto a villae destaca Torreáguila, en la margen derecha del río Guadiana, cerca de la actual localidad de Barbaño y que es un ejemplo explotación olivarera y oleícola en época romana, manteniendo y siendo visitable todo el sistema de producción de aceite de oliva.





Villa de Torreáguila con mola olearia en primer plano



Villa romana de Monroy

Otros ejemplos de villae son La Majona, en la margen derecha del río Guadiana, cerca de Don Benito, y la villa de Monroy, en la localidad cacereña del mismo nombre.

4.4 La producción de aceite

La producción de aceite se iniciaba lógicamente con la recolección de la aceituna, dependiendo la calidad del aceite de múltiples factores, tales como el nivel de maduración del fruto, sistema de recogida, transporte y almacenamiento, tipo de prensado y grado de decantación y filtrado.

Se expone a continuación como eran las fases y procesos de funcionamiento de las almazaras romanas:

- **1ª fase: almacenaje.**

Depósito de aceitunas en la cela olearia, parte específica de la almazara al almacenaje inicial de la aceituna que iba llegando.

- **2ª fase: extracción del hueso de la aceituna y segunda tabulatum.**

Usando para ello el *trapetum* y *mola olearia*.

De ahí pasaba al *tabulatum*, el espacio donde se ubicaba la aceituna ya molida y antes de su prensado, que se ubicaba en la antesala de prensa o *torcularium*.



Sarcófago de Arles (Francia) mostrando la recolección de aceituna.





• **3ª fase: el prensado.**

La aceituna molida pasaba a la prensa, el *torcularium* compuesto por: *lapis pedicinus*, sobre los cuales se levantaban los postes verticales o "arbores".

El ara, el centro está ligeramente abombado para permitir que el líquido oleaginoso caiga sobre el "canalis".

• **4ª fase: Traslase y refinado.**

El aceite debía trasladarse a un *labrum* y después a un *dolium*.

Respecto a las prensas olearias había varios tipos con distintos mecanismos y sistemas de funcionamiento, así estaba:

• **El trapetum.**

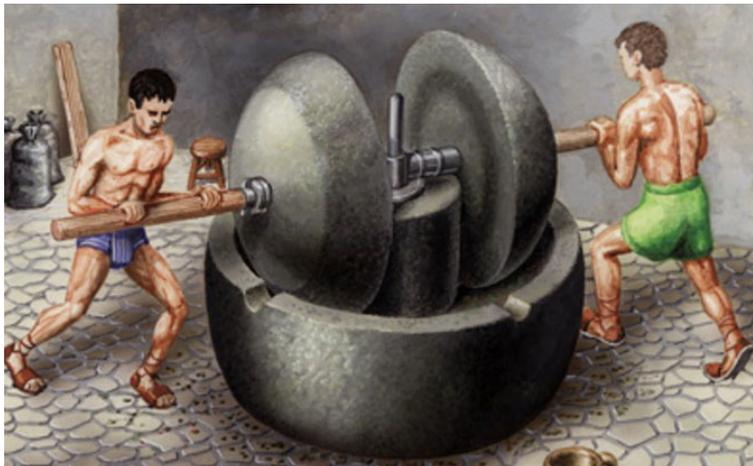


Ilustración de Trapetum

• **La mola olearia.**



Mola olearia procedente de villa romana de la zona del Río Ortigas.

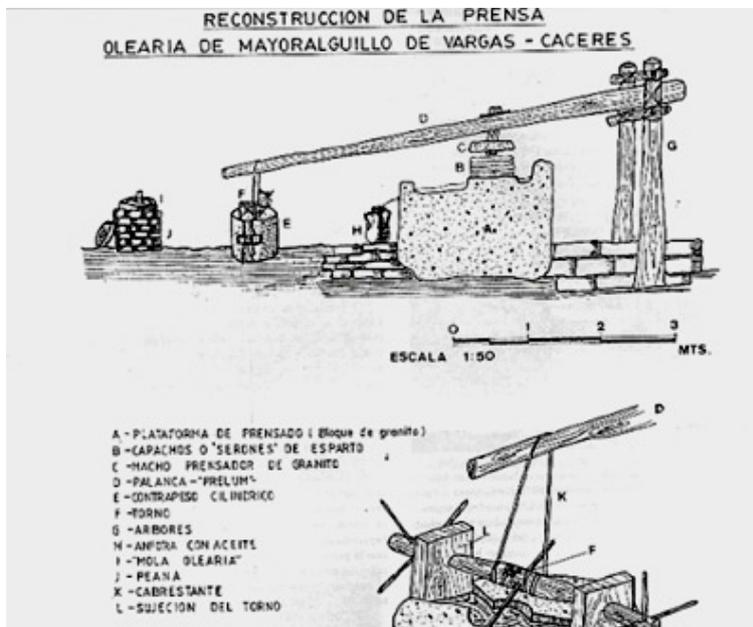
Expuesta en el Centro de Interpretación de Hijojejo.





• **La mola suspensa:** una de las mayores novedades tecnológicas es la introducción del mecanismo del tornillo sin fin en las prensas de viga.

Gráfico de mola suspensa. Cortesía de D. Juan Gil



Lapis pedicinus de prensa olearia donde encajaban los arbores. De la Laguna del Aceite (Quintana de la Serena).



Contrapeso de Laguna del Aceite (Quintana de la Serena).





En cuanto a los tipos de aceite extraídos en estas almazaras se sabe por el **Edicto del emperador Diocleciano del año 301 después de Cristo** que había los siguientes tipos de aceite de oliva:

- **1. Oleum omphacium (u oleum ex albis ulivis)**, era el mejor, se extraía de las aceitunas todavía verde y se destinaba a usos religiosos y a la fabricación de perfumes.
- **2. Oleum viride (o aestivium)**, se preparaba en diciembre, con un sabor suave y afrutado. Podía ser de varios tipos:
 - **Oleum flos**, la “flor de aceite”, de la primera prensa, equivalente a la actual AOVE.
 - **Oleum sequens**, de segunda extracción.
 - **Oleum cibarium**, de nivel inferior.
- **3. Oleum acerbum**, de las aceitunas recogidas en el suelo, por lo que la calidad era mínima.

El Edicto de Diocleciano marca además los **precios del aceite**:

- *Oleum flos*: 40 denarios el sextario (0,54 litros).
- *Oleum sequens*: 24 denarios el sextario.
- *Oleum cibarium*: 12 denarios el sextario.

Esto era un precio altísimo, por lo que si la plebe puede acceder a estos productos tan cotizados fue porque los emperadores lo incluyeron entre **los repartos gratuitos de alimentos, la “annona”**.

Los **subproductos** resultantes como eran el **alpechín, orujo y huesos machacados** eran usados como combustible y abono, y también como aislante con el ya mencionado uso del alpechín para aislar los trojes de los graneros.

4.5 El comercio del aceite

Uno de los aspectos por los que más destacó Extremadura fue por el **suministro de aceite que desde el territorio extremeño se hacía al resto del Imperio**, especialmente en los tres primeros siglos de nuestra era. Todo ello requería lógicamente de un sistema de logística, transporte y almacenaje para poner el producto en destino.

El transporte se realizaba en **grandes ánforas** de barro, las conocidas como Dressel 20 con una capacidad de 70 kilogramos de aceite y fabricada en talleres locales, alfares de la misma villa, tal como se aprecia en la villa de Hijovejo (Quintana de la Serena).

Ánforas tipo Dressels usadas para el almacenamiento y transporte del aceite





Las ánforas tenían el **tituli picti**, es decir una variada información de carácter comercial como era el **año consular, el peso en vacío y llena, nombre del exportador, destinatario de la mercancía, ciudad o fundus de procedencia, navicularum (armador) y mercator (encargado del comercio)**.

Toda esta información la da el Monte Testaccio, monte artificial localizado en Roma con una altura de 40 metros y un kilómetro de perímetro donde se acumulaban las ánforas (*dolia*) usadas y que da muestra de la importancia que el aceite tuvo en el Imperio. La mayor parte del material cerámico del Monte Testaccio procede la Bética. Estas ánforas se cubrían de cal viva para evitar el olor tan penetrante del aceite. En los estudios realizados sobre el Monte Testaccio se aprecian los sellos de los alfares con la información de producto, transportista y mercader.



Hijovejo, en la parte izquierda de la foto se localizan los restos del alfar.



Monte Testaccio en Roma.

4.6 Usos gastronómicos

En la gastronomía romana el aceite de oliva va a tener un papel central, estando presente en la mayor práctica de sus platos, tal como recoge el gastrónomo **Marcus Gavius Apicius** en su libro **“De re coquinaria”**. Se recogen a continuación algunas recetas de Apicius con la presencia del aceite.

Oliuas uirides seruare ut quouis tempore oelum facias. Como conservar aceitunas verdes para hacer aceite en cualquier época.

Oliuas de arbore sublatas in illud mittis, et erunt tales quouis tempore quasi mox de arbore demptae. De quibus, si volueris, oleum viridem facies.

Echar en aceite aceitunas cogidas del árbol, y se conservarán como si fuesen recién cogidas. Con ellas se podrá hacer aceite verde siempre que se quiera.

Dulcia domesticae et melcae. Dulces caseros.

Dulcia domestica: palmulas vel dáctilos excepto semine, nuce vel nucleis vel piper tritum infercies. sales foris contingis, frigis in melle cocto, et inferes.

Sacar el hueso de unos dátiles, rellenar de nueces, piñones o de pimienta molida. Envolverlos con sal, freírlos





4.7 Otros usos

El uso más conocido del aceite, tal como sucede hoy día, es el culinario como elemento básico de la gastronomía mediterránea, no obstante el aceite se destinó a múltiples usos, entre estos:

- **Medicinal** y fabricación de ungüentos.
Con el uso del aceite para ungüentos.



Balneario de Alange. Siglo III d.d.C.

- **Deporte y baños**, especialmente en el gimnasio y termas. Aceite que solía ser donados por los evergetas, es decir, protectores de la ciudad o territorio que donaban estos productos para ser votados a cargos políticos y hacer o mantenerse en el *cursus honorum*.



Restos de las termas de la Nava (Cabeza del Buey)



Strigilis usado por atletas y gimnastas para quitarse el aceite del cuerpo.

- **Iluminación** usándose para este fin el aceite de peor calidad.
- **Religioso:** Ofrendas y libaciones a los dioses.
- **Ritual funerario.**
- **Cosmética.**
- **Otros:** lubricante en el trabajo, suavizaban los cueros, impermeabilización, forjado de ciertos aceros (hierros).



Lucerna romana alimentada con aceite de oliva.





4.8 Relación de restos arqueológicos.

La Serena

Se expone a continuación ocho almazaras romanas con pervivencia hasta periodo visigodo localizadas en la comarca de la Serena y que muestra la importancia de la elaboración en esta zona de la Bética romana.

• Almazara de la Laguna del Aceite

Se localiza en la margen derecha del Arroyo Arrazauces. Mantiene el topónimo y una presencia de restos ligados a esta actividad: contrapesos, lapis pedicinus, molas olearias, y también como elementos asociados lagares para la elaboración de vinos.

Como curiosidad en época romana fue utilizado un menhir neolítico seguramente como soporte o apoyo de los "árbores" de una mola suspensa.



Localización de almazara romana "La Laguna del Aceite" (Quintana de la Serena). Coordenadas: 38.775581 y -5.725196



Menhir neolítico reutilizado en época romana como "arbor" de una prensa olearia romana. Procedencia de la Laguna del Aceite (Quintana de la Serena)

• Almazara de Hijovejo

Se corresponde con el recinto fortificado de Hijovejo (año 78 a.d.C.) que en siglo I d.d.C., tras perder su función militar, va a transformarse en el almacén de una gran villa romana. Se localiza en una zona que cumple todo los requisitos marcados por Columela para ubicar una villa.

Cuenta también con alfar para la producción de material cerámico.



Almazara de Hijovejo (Quintana de la Serena). Coordenadas: 38.72.3969 y -5.714243



Almacén de la villa de Hijovejo, con mola olearia en segundo plano.





• **Almazara de Badija**

Situada en la margen izquierda del Arroyo del Santo, afluente del Río Guadalefra. Mantiene los restos de contrapesos y lapis pedicinus.



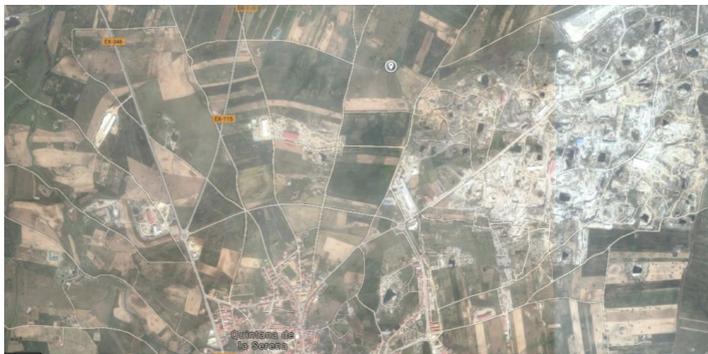
Almazara de Badija. Casa del Santo. (Castuera). Coordenadas: 38.779553 y -5.605045



Contrapeso de mola suspenda en la almazara de Badija

• **Almazara de El Egido del Gravamen**

Uno de los mejores exponentes de prensa olearia, vinculado a una gran villa romana articulada, al igual que Hijovejo, a un recinto militar romano del siglo I antes de Cristo.



Almazara del Egido del Gravamen (Quintana de la Serena). Coordenadas: 38.760824 y -5.663992



Prensa olearia de Egido del Gravamen



Cubetas de decantación (labrum) en Egido de Gravamen





• **Almazara de la Pared Vendida**

Situada en el paraje de “La Pared Vendida”. Mantiene el lapis pedicinus realizado sobre la cubeta.



Almazara de La Pared Vendida (Quintana de la Serena). Coordenadas: 38.764053 y -5.713965



Prensa olearia en la Pared Vendida. Se aprecia el “lapis pedicinus” y el “canalis”

• **Almazara de la Pared**

Situada en la finca de La Pared. El propietario es bastante reacio a mostrarla.



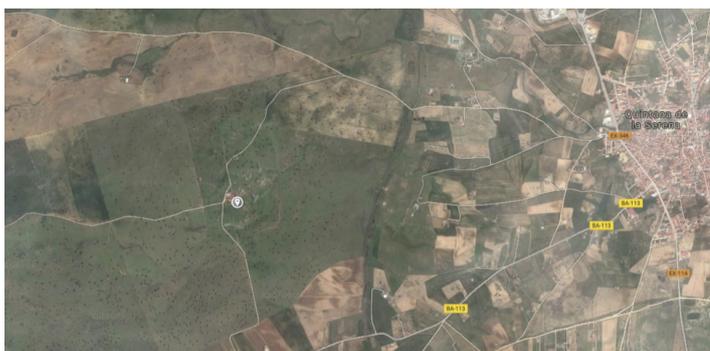
Almazara de La Pared (Quintana de la Serena). Coordenadas: 38.737590 y -5.710717



Labrum en la finca de La Pared.

• **Almazara de la Dehesa Boyar**

Localizada en la actual zona de canteras. Mantiene en perfecto estado las cubetas de decantación.



Dehesa Boyar (Quintana de la Serena). Coordenadas: 38.7615.63 y -5.653955



Labrum en almazara de la Dehesa Boyar.





• Almazara de El Agarejo

Localizada al norte de Quintana de la Serena, en la margen derecha del Río Ortigas. Aparece también vinculada a la elaboración de vinos (lagares). Su nombre "Agarejo" es una evolución fonética de "lagar" a "lagarejo" y de ahí a "agarejo" (o "El Agarejo"), de la raíz latina "lacus". Mantiene el uso hasta época visigoda.



Almazara del Agarejo (Quintana de la Serena). Coordenadas: 38.758991 y -5.691024

Torreáguila

La villa de Torreáguila es el mejor ejemplo visitable de almazara romana, manteniendo todas la estructuras que permitían el proceso de elaboración del aceite, desde la recepción inicial al almacenaje final.



Torreáguila





Provincia de Cáceres

La provincia de Cáceres también cuenta con una importante presencia de almazaras en época romana. Se expone a continuación una relación de restos arqueológicos relacionados con esta actividad distribuido en buena parte de la provincia cacereña.

• Río Salor

Cerca de Cáceres en el río Salor se encuentra este contrapeso de prensa olearia.



Contrapeso de prensa olearia

• Santa Lucía del Trampal (Alcuéscar)



Contrapeso de prensa olearia junto a la ermita de Santa Lucía.

• Casar de Cáceres



Labrum de prensa olearia.





• **Casas del Monte**

Labrum de prensa olearia.



• **Piedras Albas**

Labrum de prensa olearia.



• **Santibañez el Alto**

Labrum de prensa olearia.



• **Segura de Toro**

Labrum de prensa olearia.





• **Los Barruecos**



Mola olearia en Los Barruecos.

• **Mayoraguillo de Vargas. Cáceres.**



Labrum de prensa olearia.

• **Navas del Madroño**



Labrum de prensa olearia.

• **Torrequemada**



Labrum de prensa olearia.





5

TOPONIMIA

La presencia del olivar, aceite y elementos relacionados en Extremadura es bastante significativa, hundiendo su huella en época romana y perdurando en el imaginario colectivo a través de la toponimia, es decir, el nombre del lugar.

Se recoge a continuación los principales topónimos del territorio D.O.P. Aceite Monterrubio:

- Las Angarillas. Según Joan Corominas es el aparejo que se colocan a las bestias de carga para el transporte de aceitunas. En Quintana de la Serena recibe este nombre el arroyo que se localiza junto a una gran almazara romana lo cual denota la pervivencia del topónimo pese a los siglos transcurridos.
- Laguna del Aceite, referida a almazara romana.
- El Acebuchal.
- Acebuchal Gordo.
- Acebuche.
- Camino Olivar de la Escribana.
- El lagarejo. Relacionando lagares de vino y cubetas de aceite.
- El Lagar.
- Lagaretas.
- Majuelo. Relacionado con el vino y con el aceite.
- Casa de Olivar de Bogarín.
- Olivar de la Fuente.
- Olivar de las Ánimas.
- Olivar de Matheos.
- Olivar del Carretero.
- Casa Olivar del Bercial.
- Casa del Olivara del Porrón.
- El Olivar Nuevo.
- El Olivar Viejo.
- Casa del Olivo.
- Cortijo del Olivo.
- Olivares del Convento.
- El Olivarón.
- El Olivo.





EL OLIVAR COMO PAISAJE GASTRONÓMICO

6

El olivar se muestra en Extremadura como un paisaje gastronómico en toda regla. Paisaje iniciado hace 2.500 años por acción antrópica y que cuenta por tanto con una larga tradición cultural asociado a unos valores etnográficos que rezuman calidad, atestiguado por los historiadores romanos y confirmado con la presencia de dos D.O.P. en territorio extremeño que habla del mantenimiento de la calidad oleícola de manera ininterrumpida durante los últimos dos mil años.

Un ejemplo de ellos son las candidaturas y planes de Paisaje Cultural, uno iniciado por Sierra de Gata y otro por la Serena, ambos territorios forman parte de sus correspondiente D.O.P. aceiteras, presentados a UNECO y que se basan en buena parte como elemento definitorio de estos territorios, tal como se muestra en la candidatura de La Serena con la aparición clara del olivar como una unidad propia de la comarca que define su personalidad y con una fuerte presencia en el imaginario colectivo.

En definitiva se trata de un paisaje para vivirlo, para comerlo, con un amplio recorrido como motor de desarrollo y con nuevas posibilidades y oportunidades futuras por lo que ofrece para el desarrollo de actividades de oleoturismo. Un paisaje donde converge la historia, la arqueología, la tradición etnográfica, la identidad territorial, la gastronomía, la calidad del producto, la botánica; en definitiva el paisaje en toda su dimensión (cultural y natural).

IDEAS FUERZAS-CLAIMS

7

La calidad del aceite está más que atestiguada y no solo por la historiografía romana como se ha expuesto en este documento, sino también por el relato que viajeros ingleses hacen en el siglo XIX del excelente aceite de Sierra de Gata o el premio conseguido por este aceite en la Expo Universal de París del año 1900.

Ciertamente el aceite es el hilo conductor del aceite conectando 2.500 años de manera ininterrumpida, vinculando el fabuloso patrimonio histórico-arqueológico extremeño con un referente de la gastronomía que va más allá trascendiendo a los ámbitos de la religión, la salud y bienestar.

Por tanto en Extremadura estamos ante una auténtica Civilización del Aceite como elemento definidor de lo que es el territorio extremeño.

Claims:

- *La civilización del olivar.*
- *Dos mil quinientos años ininterrumpidos de producción aceitera.*



