

Olivos en Galicia *por Paco Paz. - (Ourense)*

Galicia fue y es, aún a pesar de su lejanía respecto a los grandes centros de producción olivarera, una tierra de olivos, aunque la historia y los gobernantes se han empeñado en borrarla. A día de hoy se están recuperando variedades ancestrales como la Brava galega y la Mansa galega, ya reconocidas por el banco mundial de germoplasma del olivo, radicado en la universidad de Córdoba, y se están redescubriendo otras variedades olvidadas durante siglos, a lo largo y ancho de la geografía gallega. La documentación indica que los olivos en Galicia tenían un cultivo productivo a lo largo del río Sil, entre las provincias de Lugo y Ourense y también siguiendo el cauce del río Miño, hasta desembocar en el Atlántico, en cuyas costas y rías (las llamadas Rías Baixas) aún podemos ver algunos grandes ejemplares con una muy buena producción frutal, plantados siglos atrás. En los mapas de Estanislao de la Cigoña y Xoan Tamuxe en su libro “O aceite en Galicia, guía das lagaretas castrexo-romanas, medievais e modernas”, encontramos las citadas localizaciones, además de señalar algunas comarcas fronterizas con Portugal, tanto en el ayuntamiento de Lobios, como en el de Verín y por todo el val de Monterrei. Por último, otra región histórica de cultivo de olivo era el área de Vedra, junto al río Ulla, en la zona sur de la provincia de A Coruña.

La razón por la que a día de hoy, y salvo en zonas de cultivo histórico muy concreto, como la zona de Quiroga no vemos grandes ejemplares se remonta a la época de los Reyes Católicos, en el siglo XV, cuando estos monarcas pusieron altos impuestos a dichas plantaciones, por haber sido Galicia una zona enfrentada a las coronas de Castilla y Aragón, y como consecuencia, ser víctima de este castigo arancelario. Siglo y medio después, en el siglo XVII el Conde Duque de Olivares volvió a imponer unas duras condiciones para el cultivo del olivo en Galicia, castigando aún más el desarrollo de esta planta en el territorio gallego.

Aún así en el siglo XVIII, en el catastro del marqués de la Ensenada, se hace referencia a producción de aceite a lo largo de la provincia de Ourense y se hablaba de que durante 1750, se contabilizaban unas 150 hectáreas declaradas (y obviamente y debido a las tasas, existían muchas más tierras con plantaciones de olivos)

A comienzo del siglo XIX, en la crónica de 1804 de José Lucas Labrada, titulada Descripción económica del Reyno de Galicia, el autor destaca la presencia de olivos, cerca de la costa atlántica en la zona de O Porriño, en los alrededores de la ciudad de Ourense y en las comarcas de Valdeorras y Quiroga. Además de dichas comarcas, donde el autor pudo señalar la presencia de olivos de rendimiento comercial destacable por el aceite extraído, el autor habla de la costa Atlántica (y este dato coincide con 70 topónimos con referencias al olivo, que recientemente el historiador Lourenzo Fernández recogió en las comarcas de Vigo, Ulla, Barcala y hasta en Xuvia) y los valles de la provincia de Ourense, como comarcas de cultivo olivarero.

Otra pista en la búsqueda de la presencia del olivo en Galicia, es el trabajo sobre almazaras que hizo Begoña Bas en 1984, recogiendo dos docenas de molinos a lo largo de los ríos Sil, Navea, y Bibei, mencionando los ayuntamientos de Quiroga, Ribas de Sil, Pobra de Trives, Larouco y O Bolo.

Después de los siglos en los que el aceite familiar se llevaba al molino más cercano para hacer la molienda, o se elaboraba para a algún pazo o el obispado provincial, y más allá de un pequeño empujón a finales del siglo XIX y comienzos del XX, asociado a las incipientes empresas conserveras de pescado en Rías Baixas, el olivar gallego se encuentra en una situación de práctica desaparición, resistiendo en preparaciones culinarias y usado para el aceite lampante en la iluminación doméstica, antes de la llegada de la luz eléctrica.

Hace cuarenta años la histórica presencia de olivos en Galicia, estaba acreditada por algunos campos aislados con viejas plantaciones en las comarcas olivareras de Verín, Quiroga y Valdeorras, además de las escasas supervivientes, que cerca de los monasterios, rectorales, cementerios, capillas e iglesias no fueron taladas durante varios siglos (las pertenecientes a la Iglesia fueron respetadas por causa del empleo de esta planta en los ritos de Pascua y el día de difuntos)

En el ámbito de la empresa privada, algunos viticultores de la zona de Quiroga a finales de los años 90 del siglo pasado vuelven a elaborar el aceite que tradicionalmente hacían en casa, pero con nueva maquinaria y de manera industrializada, y vuelven a recuperar árboles centenarios y hasta milenarios, multiplicando dichas variedades mediante el estacado.

En los últimos 10 años se viene desarrollando un interés científico alrededor del olivo gallego. El hito más destacable ocurre en el 2015, cuando Patricia Reboredo realiza una tesis en la Universidad de Vigo para el Departamento de Química Analítica, en el área de Nutrición y Bromatología, cuyos resultados confirman que de las

muestras recogidas existían al menos dos variedades cuyos genotipos eran diferentes al resto de variedades registradas en la base de datos del Banco de Germoplasma Mundial del Olivo (BGMO) da Universidade de Córdoba.

Estas dos variedades fueron llamadas como Brava galega y Mansa galega, manteniendo así el nombre que popularmente siempre se les dio en las comarcas oleícolas gallegas. En el estudio se elaboraron aceites con variedades foráneas, con mezcla de aceitunas autóctonas y no autóctonas, y sólo con autóctonas, llegando a una conclusión interesante: todos los aceites mezclados con la variedad conocida como Brava contiene una cantidad de elementos saludables cuya proporción la sitúa entre los denominados alimentos saludables, según la catalogación de la Comisión Europea.

En la fase de cata, los aceites hechos con variedades gallegas Brava y Mansa, y analizados en la tesis de Patricia Reboredo, destaca el amargor y el picor en los aceites con más cantidad de variedad Brava galega; y las características de dulce, fruta madura y hoja verde, tanto en la variedad Brava como en la Mansa galega.

Un futuro, a la vista de este y otros estudios que se están llevando a cabo actualmente, que está garantizado para el recuperado olivar gallego.



Oliveira en Galiza por Paco Paz. - (Ourense)

Galiza foi e é, aínda a pesares da súa lonxanía respecto aos grandes centros de produción olivareira, unha terra de oliveiras, aínda ca historia e os gobernantes teimaron por borralla. A día de hoxe, estánse a recuperar castes devanceiras como a Brava galega e a Mansa galega, xa recoñecidas polo Banco Mundial de xermoplasma da oliveira, na Universidade de Córdoba, e se están a redescubrir outras castes esquecidas durante séculos ao longo de toda a xeografía galega. A documentación indica que as oliveiras en Galicia tiñan un cultivo produtivo ao longo do río Sil, entre as provincias de Lugo e Ourense, e tamén seguindo a conca do río Miño, ata chegar ao Atlántico, en cuxas costas e rías (as chamadas Rías Baixas) aínda podemos ver algúns grandes exemplares cunha moi boa produción froital, prantados séculos atrás. Nos mapas de Estanislao de la Cigoña e Xoán Tamuxe no seu libro “O aceite en Galicia, guía das lagaretas castrexo-romanas, medievais e modernas”, atopamos as citadas localizacións, ademais de sinalar a comarca fornteiriza con Portugal, tanto nos concellos de Lobios, como o de Verín e todo o val de Monterrei. Ademais, outra bisbarra histórica de cultivo de oliveira era a área de Vedra, xunto ao río Ulla, na zona sur da provincia de A Coruña.

A razón pola que a día de hoxe, e agás en zonas de cultivo histórico moi concreto, coma a zona de Quiroga non vexamos grandes exemplares, remóntase a época dos Reis Católicos, no século XV, cando estes puxeron altos impostos a ditas prantacións, por ser Galiza un territorio enfrentado as coroas de Castela e Aragón, e coma consecuencia sufrir o castigo arancelario. Século e medio despois, no XVII, o Conde Duque de Olivares voltou a impoñer unhas duras condicións para o cultivo da oliveira en Galiza, castigando aínda máis o desenrolo desta pranta no territorio galego.

Aínda así, no século XVIII, no catastro do marqués da Ensenada, faise referencia a produción de aceite ao longo da provincia de Ourense e fálase que arredor do 1750 contabilizábanse 3000 ferrados de oliveiras, que virían a ser unhas 150 hectáreas declaradas (probablemente habería moitas máis terras con oliveiras non declaradas, para evitar a fiscalización dos cultivos)

No comezo do XIX, na crónica de 1804 de José Lucas Labrada, e titulada Descripción económica del Reyno de Galicia, o autor destaca a presenza de oliveiras, preto da costa atlántica na zona de Porriño, nos arredores de Ourense, e nas comarcas de Valdeorras e Quiroga. Ademais de ditas comarcas, onde o autor puido sinalar a presenza de oliveiras de rendemento comercial destacábel polo aceite extraído, o autor fala da costa Atlántica, (e este dato coincide cos 70 topónimos con referencias á oliveira, que recentemente o historiador Lourenzo Fernández recolleu nas comarcas de Vigo, Ulla, Barcala e ata en Xuvia) e os vales da provincia de Ourense, como potenciais comarcas de cultivo olivareiro.

Outra pista na procura das comarcas olivareiras da Galiza, foi o traballo sobre muíños de aceite que fixo Begoña Bas no ano 1984, recollendo dúas ducias de almazaras ao longo dos ríos Sil, Navea e Bibeí, e mencionando os concellos de Quiroga, Ribas de Sil, Pobra de Trives, Larouco e O Bolo.

Despois dos chamados séculos escuros, tamen no aceite... no que o aceite familiar se levaba ao muíño máis preto para facela moenda, ou se facía para algún pazo ou para o bispado provincial, e mais alá dun pequeno pulo entre finais do século XIX e comezos do século XX, grazas as recén creadas factorías conserveiras de peixe das Rías Baixas, o olivareiro galego no século XX esmorece, ficando nalgunhas preparacións culinarias e pra usalo coma aceite lampante para a iluminación do fogar, antes da chegada da luz eléctrica.

Fai corenta anos a histórica presenza de oliveiras en Galiza acreditábanse algúns eidos aillados con vellas prantacións nas comarcas olivareiras de Verín, Quiroga e Valdeorras, ademais das escasas superviventes, que preto dos mosteiros, rectorais, camposantos, capelas e igrexas non foran taladas nos séculos escuros (as pertencentes a Igrexa foron respectadas por mor do emprego desta pranta nos rituais de defuntos e Pascua).

De xeito privado, algúns viticultores da zona de Quiroga, a finais dos anos 90 comezan a elaborar o aceite que tradicionalmente facían na casa, mais con nova maquinaria e de xeito industrializado, e voltan recuperar árbores centenarias e

ata milenarias, multiplicando ditas castes mediante o estacado.

Nos derradeiros 10 anos véñense desenrolando un interese científico ao redor da oliveira galega. O fito máis destacable acontece no ano 2015, cando Patricia Reboredo Rodríguez realiza unha tese na Universidade de Vigo para o Departamento de Química Analítica e Alimentaria, na Área de Nutrición e Bromatoloxía, cuxos resultados veñen a confirmar que das vinte mostras de ADN de oliveiras galegas recollidas nese estudo, existen dúas variedades cuxos xenotipos son distintos ao resto de variedades rexistradas na base de datos do Banco de Germoplasma Mundial del Olivo (BGMO) da Universidade de Córdoba.

Estas dúas variedades foron alcumadas coma Brava galega e Mansa galega, mantendo así o nome que popularmente sempre se lles deu nas bisbarras oleícolas galegas. No estudo fixeron aceites coas variedades foráneas, con mestura de aceitunas autóctonas e foráneas, e só con autóctonas, chegando a unha conclusión interesante: tódolos aceites mesturados coa variedade coñecida coma brava conteñen unha cantidade de elementos, chamados fenólicos, cuxa proporción é considerada coma saudábel segundo os parámetros que fai Europa á hora de analizar os alimentos. Por tanto, o aceite que resulta da mestura da caste chamada brava, dalle a este aceite galego un selo de produto saudábel, e podería ser recoñecido coma tal pola Comisión europea.

Na fase de cata, os aceites feitos coas variedades galegas Brava e Mansa, e analizados na tese de Patricia Reboredo, destaca o amargor e mais o picor naqueles óleos con mais cantidade de variedade Brava galega; e as características de doce, froita madura e folla verde, en ambas dúas castes, Brava e Mansa galega.

Un futuro, á vista deste e outros estudos que se están a levar acabo hoxe en día, que está garantido para o rexenerado oliveiral galego.

