

# LAS ACEITUNAS DE MESA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

## Introducción

Según la Norma de Calidad del Consejo Oleícola Internacional (1980) “se denomina aceituna de mesa al fruto de **variedades determinadas** del olivo cultivado, sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad que, sometido a las preparaciones adecuadas, dé un producto de consumo y buena conservación como mercancía comercial”. Se hace evidente que la variedad no viene siempre identificada en el envase, salvo en aquellas de gran difusión comercial, como la ‘Manzanilla Sevillana’ o la ‘Gordal Sevillana’.

Existe una gran confusión a la hora de identificar correctamente las aceitunas de mesa que venden al consumidor. Este apenas acierta a distinguir dos o tres variedades, y este hecho se ve favorecido por la escasa información varietal que aparece en el etiquetado. El fabricante da, en numerosas ocasiones, nombres genéricos como “aceitunas verdes, moradas o negras”, que lejos de aclarar la situación provocan aún mayor confusión; bien es cierto que la legislación no le obliga a realizarlo.

España, con una cosecha cercana a las 250.000 T, es decir, un 25% de la producción mundial, es el primer productor de aceitunas de mesa. La superficie de cultivo resulta más difícil de determinar debido a la doble aptitud (mesa/almazara) de la mayoría de las variedades empleadas, si bien se puede estimar en unas 150.000 Ha. La Comunidad Valenciana con poco más de 1000 Ha destinadas a este fin ocupa un ínfimo lugar dentro del panorama nacional; no ocurre lo mismo con el consumo, que probablemente sea uno de los más elevados, debido a la gran tradición culinaria como aperitivo y acompañante de nuestra mesa, y también al aderezo casero de numerosas zonas productoras. A resaltar el gran número de plantas de aderezo repartidas por toda la geografía, y cuya materia prima es suministrada principalmente por otras regiones.

Por todo ello se hace necesario poner un poco de luz y aclarar ciertos conceptos.

## **La aceituna**

El fruto del olivo es una drupa que se caracteriza por contener un elevado contenido en aceite (12-30%), dependiendo de la época del año y la variedad, bajo contenido en azúcares (2,6-6%), y un principio amargo (oleuropeína). Debido a esto, el hombre no lo consume directamente del árbol, y ha de someterlo a una serie de procesos para eliminar su amargor y hacerlo comestible.

Algunas variedades de aceitunas, debido a un bajo contenido en oleuropeína y mayor en azúcares, se convierten en frutos dulces conforme avanza la maduración, siendo un reclamo para los pájaros, por lo que en muchas zonas se las conoce con las denominaciones genéricas de “dulces, dolces o pajareras”. Éstas pierden pronto el amargor y son aptas para el consumo.

Las variedades adecuadas han de poseer, junto con unas adecuadas características agronómicas (productividad, resistencia a plagas y enfermedades, etc.) unas buenas características tecnológicas para el procesado industrial. A destacar por su importancia las siguientes: tamaño y forma del fruto, relación pulpa/hueso elevada, facilidad de desprendimiento del hueso (facilita el deshuesado mecánico o su consumo), color atractivo y textura adecuada (pulpa suave y epidermis fina).

Las aceitunas de 3 a 5 gramos se consideran medianas, las de más de 5 son grandes. Las formas más o menos esféricas son más aceptadas en el mercado, aunque las alargadas también tienen su espacio si están bien acreditadas. La relación pulpa/hueso será de 5 a 1, teniendo más valor comercial cuando más aumenta esta proporción. La epidermis será fina pero elástica, resistiendo bien la manipulación durante los procesos de elaboración. Es favorable un contenido en azúcares elevado. El contenido en aceite conviene que sea bajo, ya que en muchos casos dificulta la conservación y consistencia del fruto; solo en algunas aceitunas negras es bueno que sea alto.

## **Tipos de aceitunas**

Desde que el hombre domesticó el olivo ha ideado numerosas modalidades de preparar su fruto para el consumo directo, convirtiendo el desagradable amargor del fruto en sabroso disfrute del paladar, con un sinfín de recetas culinarias, muchas de ellas típicas de determinadas localidades o regiones, que resultan desconocidas en un ámbito geográfico mayor. Así podemos encontrar aceitunas verdes, negras o en color cambiante; en salmuera, deshidratadas, en sal seca o aliñadas; enteras, rayadas,

machacadas, deshuesadas o rellenas con diversos condimentos (anchoas, pimienta, pepino, etc); troceadas en mitad, en cuartos, en gajos o en lonchas.

Cada variedad adapta su aderezo a un estado de madurez; así la ‘Manzanilla Sevillana’ solamente admite la preparación en verde, mientras que la ‘Gordal Sevillana’ la encontramos en verde o semimadura, y la ‘Manzanilla Cacerreña’ es apreciada tanto en verde como madura (en negro). Según la madurez en que se recolecten distinguimos tres estados diferentes:

### **1. Aceitunas verdes**

Obtenidas de frutos cogidos antes del enverado y siempre que hayan alcanzado su tamaño definitivo. Se recogen cuando se inicia un ligero cambio de color desde el verde hoja hasta el ligeramente amarillento, cuando la pulpa empieza a modificar su consistencia pero antes de que se ablande. Pueden prepararse:

- *Aderezadas en salmuera*. Tratadas con lejía alcalina (hidróxido sódico) y acondicionadas posteriormente en salmuera donde experimentan fermentación láctica natural total (a la Sevillana) o parcial.
- *Al natural en salmuera*. Tratadas directamente con salmuera y conservadas por fermentación natural.

### **2. Aceitunas semimaduras**

Obtenidas de frutos cogidos durante el enverado o color cambiante. Se recogen a mano antes de la plena madurez, con la pulpa bastante consistente y sin que el fruto haya acumulado todo su aceite. El ennegrecimiento de estas aceitunas es típico de California. Pueden prepararse:

- *Aderezadas en salmuera*. Sigue el mismo proceso que las aceitunas verdes, siendo su conservación por fermentación natural y/o tratamiento térmico.
- *Al natural en salmuera*: Idéntico tratamiento al realizado con las aceitunas verdes.
- *Ennegrecidas por oxidación*. Los frutos son oscurecidos mediante oxidación y pierden el amargor mediante el tratamiento con lejía alcalina, siendo envasadas en salmuera y esterilizadas con calor.

### 3. Aceitunas maduras

Los frutos se recolectan próximos a la plena madurez, con el color propio de cada variedad y su contenido máximo en aceite. Pueden prepararse:

- *Negras en salmuera*. Estas aceitunas son firmes, lisas y de piel brillante. A su vez se presentan de cuatro formas:
  1. Aderezadas y conservadas en salmuera o por esterilización.
  2. Al natural, tratadas directamente en salmuera.
  3. Arrugadas mediante sal.
  4. Arrugadas naturalmente en el árbol.
  
- *Negras en sal seca*. Presentan un aspecto rugoso y conservan intacta la epidermis. Pueden presentarse de cuatro formas:
  1. Aderezadas, obtenidas de frutos casi maduros que reciben un ligero tratamiento alcalino y se conservan en sal seca.
  2. Al natural, de frutos en plena madurez tratados directamente con sal seca.
  3. Arrugadas naturalmente en sal seca al natural, obtenidas de frutos arrugados en el árbol y conservados en sal seca.
  4. Punzadas naturalmente en sal seca al natural, de frutos en plena madurez previa perforación de la cutícula y conservados en sal seca.
  
- *Negras deshidratadas*. Obtenidas de frutos maduros después de haber sido escaldados y parcialmente deshidratados en sal mediante calor.

Las *aceitunas partidas* pueden serlo como aceitunas verdes al natural, verdes aderezadas y en color cambiante.

Las *aceitunas rayadas* se presentan como verdes, semimaduras o negras, seccionadas longitudinalmente por incisiones que afectan a la piel y la pulpa.

Las olivas pueden prepararse de formas diferentes y complementarias a las antes indicadas, nombrándolas entonces como *especialidades*.

Es importante que la recolección se efectúe a mano por el sistema denominado de “ordeño” para evitar daños o magulladuras por golpes en los frutos, sobre todo cuando se cosechan verdes o sin llegar a la completa madurez. Inmediatamente después se llevan a la planta de aderezo para su tratamiento.

## **Variedades representativas**

Sin duda alguna hablar de aceituna de mesa es hablar de la ‘Manzanilla Sevillana’, primera en superficie de cultivo en España y con importantes extensiones en California y Argentina. Sus buenas cualidades producen una importante demanda en los mercados internacionales. Le sigue en importancia la ‘Gordal Sevillana’, y en posiciones más retrasadas variedades de doble aptitud como la ‘Manzanilla Cacerreña’, la ‘Empeltre’, etc.

Daremos un breve repaso a estas y otras variedades que se comercializan en nuestros mercados, y las denominaciones con las que aparecen.

### **‘Manzanilla Sevillana’**

El fruto es de forma esférica a ovoidal sin pezón, de tamaño medio (3-5g), con un contenido aceptable de aceite de calidad media, por lo que en años de exceso de producción el mercado se autorregula destinando parte de la cosecha a almazara; presenta una elevada relación pulpa/hueso y una buena textura de la pulpa, lo que le da una calidad excelente, a pesar de quedar algo adherida al hueso. Se destina para aderezo en verde.

Fácilmente reconocible, se comercializa con las denominaciones de ‘Manzanilla’, ‘Manzanilla Fina’ y ‘Sevillana’; aparece con diferentes preparaciones al natural, sabor anchoa, deshuesadas, rellenas, etc.

### **‘Gordal Sevillana’**

Es la variedad conocida de mayor tamaño, con frutos que alcanzan un peso medio de 12,5 g, de forma ovoidal y ligeramente apuntado, sin pezón, con un contenido en aceite muy bajo y de mala calidad. Destinada sobretodo para aderezo en verde y en menor medida en color cambiante; es apreciada por su gran tamaño más que por la calidad de su pulpa, de textura algo dura y adherida al hueso.

Inconfundible, se comercializa con las denominaciones de ‘Gordal’, ‘Sevillana’, ‘Gordal Obregón’, ‘Obregón’ y ‘Pelotín’. Curiosamente con esta última denominación se procesan los “zofairones” o frutos partenocárpicos frecuentes en esta variedad debido a problemas de polinización, y que suele confundirse por su pequeño tamaño con la variedad ‘Arbequina’, además su calidad es mayor que la de los frutos gruesos. Aparece

con diferentes preparaciones: al natural, sabor anchoa, aliñadas en vinagre, con pimentón, con ajos, deshuesadas, rellenas, etc.

#### **‘Manzanilla Cacereña’**

Fruto de forma ovoidal a esférica con un pezón esbozado, de tamaño medio (3-5g), que posee una doble aptitud, ya que aunque su rendimiento graso es bajo produce aceite de buena calidad, siendo muy apreciada tanto para aderezo en verde, semimaduro o negro. Su pulpa posee una textura fina y agradable, con una relación pulpa/hueso alta, y una muy buena calidad, sobre todo en las aceitunas negras oxidadas al estilo “californiano”. Posee una mayor facilidad de desprendimiento del hueso que las variedades anteriormente mencionadas.

Se comercializa con las denominación de ‘Cacereña’ y “Perla” para las aceitunas negras, y “Morada” para las verdes o semimaduras.

#### **‘Empeltre’**

Aceituna de forma alargada, sin pezón, de tamaño medio (3g), que posee una doble aptitud, con un contenido graso alto y aceite de gran calidad; La pulpa posee una textura poco firme pero fina, y sobre todo muy sabrosa, siendo la relación pulpa/hueso baja. Muy solicitada por los industriales del sector, se prepara como aceitunas negras en salmuera y arrugadas, siendo una de las olivas “marcadas” más consumidas, gracias a su exquisito sabor.

Se comercializa con las denominaciones de “Marcida”, ‘Empeltre’ y ‘Aragonesa’.

#### **‘Callosina’**

Aceituna de forma alargada, de ápice apuntado con pezón esbozado, de tamaño medio (3,5-5g), que posee una doble aptitud, siendo su contenido en aceite bajo pero de buena calidad. La pulpa, de exquisito sabor, es de textura firme y se desprende con extraordinaria facilidad del hueso. Es la única variedad representativa de la Comunidad Valenciana que tiene una aptitud propiamente de mesa, tanto en verde como semimadura.

Las aceitunas verdes las preparan partidas con diferentes aliños, identificando con frecuencia la variedad con la sinonimia de ‘Cornicabra’; lo mismo ocurre con las que se preparan. semimaduras, que aparecen comercializadas como aceitunas “Moradas”.

### **‘Cuquillo’ (‘Lechín de Granada’)**

Fruto pequeño (2g) de forma ovoidal, sin pezón, con un alto contenido en aceite de excelente calidad, siendo su principal uso el almazarero. Pulpa firme, de buen sabor, buen desprendimiento del hueso y una baja relación pulpa/hueso, apreciada por su sabor y prolongada conservación

Debe su nombre a su origen geográfico y a que en esta provincia se sitúa la mayor parte de la superficie cultivada, si bien en la Comunidad Valenciana es más conocida con la sinonimia de ‘Cuquillo’, denominación con la que se comercializan las aceitunas negras en salmuera.

### **‘Arbequina’**

Aceituna muy pequeña (1,8 g), de forma esférica, sin pezón, destinada para almazara, de elevado contenido graso, que se le da un segundo uso para mesa. Posee una pulpa firme, agradable al paladar, con una relación pulpa/hueso muy baja, de fácil desprendimiento del hueso.

Se prepara como aceitunas verdes o semimaduras aderezadas en salmuera., admitiendo muy bien diversos tipos de aliño. Se comercializa bajo su propio nombre varietal.

### **‘Serrana de Espadán’**

Aceituna de aptitud almazarera, forma ovoidal, de ápice apuntado sin pezón, de tamaño medio (3-4g), con un alto contenido en aceite de excelente calidad, que posee un uso para mesa secundario. Pulpa fina, de sabor algo amargo, buen desprendimiento del hueso y una baja relación pulpa/hueso, bastante apreciada localmente en las comarcas donde domina esta variedad. Debido a sus similitudes organolépticas, es buscada por los fabricantes cuando escasea la producción de la variedad ‘Empeltre’.

Se prepara como aceitunas negras en salmuera y arrugadas, siendo comercializada como “Marcida” y ‘Serrana’.

### **‘Villalonga’**

Fruto medio a grueso (4-5 g), de forma esférica, con pezón; con un contenido graso elevado; de vocación almazarera, posee una doble aptitud, siendo apreciada para aderezo en verde. Posee una pulpa no muy consistente pero agradable al paladar, con una buena relación pulpa/hueso y una gran facilidad de desprendimiento del hueso

Se prepara como aceitunas verdes aderezadas en salmuera, mediante diversos aliños, no teniendo un periodo de conservación muy prolongado, comercializándose con las denominaciones de “aceitunas verde en sosa”, “Sevillana”, “Sevillana de sosa o casera”, ‘Manzanilla’, ‘Forna’ y ‘Villalonga’.

Otras variedades empleadas para aderezo en verde son: la ‘**Pico de limón**’, con frutos medianos de forma elíptica y pronunciado pezón, que se suele preparar chafada y que se comercializa como “aceitunas verde partida o chafada”; la ‘**Morona**’, de frutos grandes de forma elíptica a redondeada, de pulpa más fina que la ‘Gordal Sevillana’, pero con un hueso más adherente que la ‘Manzanilla Sevillana’, admitiendo bien distintos aderezos, comercializándose como “aceituna verde”; la ‘**Verdial de Badajoz**’, de forma elíptica y ligeramente apuntada, es apreciada por su tamaño y facilidad de aderezo, comercializándose como “aceituna verde”, “aceituna verde gazpacha” y “aceituna verde en sosa”; la ‘**Aloreña**’ de forma esférica, de calidad excelente, aunque no aguanta demasiado tiempo aderezada, se comercializa como “aceituna verde Aloreña”.

Como vemos la diversidad varietal es importante, al igual que las diferentes formas de aderezo, y que una misma preparación puede ser empleada en distintas variedades. El consumidor encuentra en el mercado un gran surtido para complacer los más variados paladares, y las distintas formas de utilización de este alimento de sabor agradable y gran valor nutritivo, ingrediente esencial en las ensaladas, acompañante de algunas bebidas, componente y adorno de muchos platos.

**Sergio Paz Compañ**  
**Servicio de Desarrollo Tecnológico**