











Saberes, artes j costumbres en el olivar tradicional

algunas fuentes para el conocímiento de la cultura en el olivar tradicional













Coordinación
José Eugenio Gutiérrez Ureña
Recopilación de referencias
Samuel Galiano Parras
José Eugenio Gutiérrez Ureña
Ilustraciones
Diego Ortega Alonso

Edita





| ′ | 100 | | |
|---|--------------|-----|---|
| n | \mathbf{A} | ice | ١ |
| Ш | ıu | いして | |

| ¿Qué es Olivares Vivos? | |
|---|----|
| ¿Por qué la biodiversidad como vía hacia la rentabilidad del olivar? | 6 |
| ¿Cómo se pone en marcha esta iniciativa? | |
| ¿Cómo se financia el proyecto Olivares Vivos? | |
| ¿Cómo alcanzará sus objetivos el proyecto LIFE Olivares Vivos? | 8 |
| Por qué contribuir a la recuperación y promoción del patrimonio cultural del olivar es un objetivo de Olivares Vivos. | 9 |
| Que pretende esta guía y cómo utilizarla | 11 |
| Leyenda de formato | |
| Leyenda de localización | 14 |
| Historia del olivo | 15 |
| Glosario de términos usados en el olivar y sus labores | 21 |
| Labores | 25 |
| Ejemplos. | 28 |
| La aceituna: canciones, coplas y poesía | |
| Algunas coplas y cantes | 44 |
| El aceite | 52 |
| Fotografías y vídeos de almazaras tradicionales | 53 |
| Fauna y flora relacionada con el olivar | 63 |
| Subproductos del olivar | 68 |
| Paisaje y arquitectura | 71 |
| | |

| Tradiciones y Leyendas | 75 |
|------------------------|----|
| Fiestas | 79 |
| Arte | Q° |
| Aite | 02 |
| Otros | 83 |



¿Qué es Olivares Vivos?

Es una iniciativa para incrementar la rentabilidad del olivar a partir de la recuperación de su biodiversidad.

Se basa en un proyecto demostrativo cuyos objetivos principales son establecer y certificar un modelo de olivicultura rentable y compatible con la conservación de la biodiversidad y posicionar dicho modelo productivo como un valor añadido reconocido y rentable en el mercado del aceite.

El planteamiento estratégico de Olivares Vivos se asienta en dos cuestiones fundamentales: la necesidad de abordar la crisis ambiental y económica del olivar de forma conjunta y el papel protagonista que para ello deben asumir los propios olivareros. Ambas son indispensables, la primera de ellas, si se quiere que las soluciones sean perdurables además de efectivas. La segunda, porque sin restar importancia a las políticas agrarias y medioambientales, está claro que el remedio debe provenir en buena medida del emprendimiento del propio sector.

Para responder a ambos retos, los olivareros pueden abordar el problema más sencillo para avanzar en la solución del más complejo, y para un olivarero es mucho más fácil abordar el deterioro ambiental de su olivar que el deterioro de su rentabilidad económica. Crear una fórmula que permita conectar la recuperación ambiental con la rentabilidad económica es el propósito principal de Olivares Vivos.

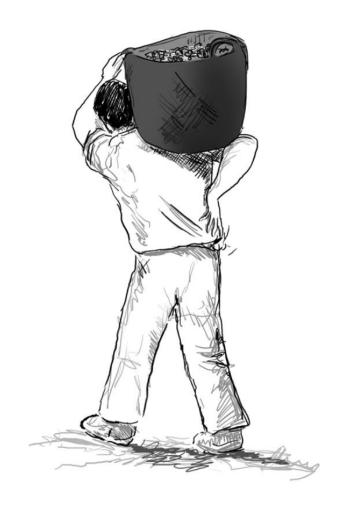
¿Por qué la biodiversidad como vía hacia la rentabilidad del olivar?

La biodiversidad es un indicador de mejora medioambiental fácilmente entendible por productores y consumidores que genera empatía, con índices que permiten su evaluación y certificación de un modo sencillo y económico.

El olivar, por su importancia ecológica en la Cuenca mediterránea, es un cultivo estratégico para la conservación de la biodiversidad a nivel internacional y además tiene un enorme potencial para albergar una biodiversidad mayor de la que retiene en la actualidad. Por sus características estructurales, recuperar biodiversidad en el olivar es sencillo.

Porque la biodiversidad es un valor en alza y despierta un interés creciente por parte de las instituciones y de una sociedad cada vez más informada y preocupada por su conservación.

Porque es la mejor vía de entrada a la multifuncionalidad y a la incorporación de las externalidades socioculturales que indudablemente tiene un olivar respetuoso con la biodiversidad.





¿Cómo se pone en marcha esta iniciativa?

Olivares Vivos es un proyecto demostrativo que definirá y pondrá en marcha modelos de olivicultura rentables y que contribuyan a detener la pérdida de biodiversidad. La efectividad de dichos modelos estará avalada científicamente y sus aceites estarán identificados y certificados por una marca de valor añadido. La rentabilidad de este modelo de olivar estará asegurado por el diseño e implementación de una estrategia comercial adecuada y por un esfuerzo de promoción y divulgación que posicione estos aceites en el mercado. Además del valor añadido, Olivares Vivos será una ayuda para que el olivarero supere la visión productivista, y sus limitaciones asociadas, y alcance un mayor protagonismo en la producción y comercialización de su aceite.

¿Cómo se financia el proyecto Olivares Vivos?

A través del programa LIFE, la Comisión Europea financia el 60% de los costes del proyecto. El resto es financiado por los socios y el Patrimonio Comunal Olivarero y la Interprofesional del aceite de oliva español, que actúan como cofinanciadores.

¿Cómo alcanzará sus objetivos el proyecto LIFE Olivares Vivos?

A partir de los siguientes grupos de acciones:

- 1) Acciones dirigidas a crear una marca que identifique aceites cuya producción contribuye a detener la pérdida de biodiversidad. Se creará una marca de valor añadido (A3) que será promocionada dentro de un plan de comunicación (A3, A1).
- 2) Acciones para obtener una base científica para evaluar y certificar modelos de olivicultura que están dirigidos y contribuyen a detener la pérdida de biodiversidad. Servirán para dar respaldo científico a las acciones de conservación (Acciones C1-C9), avalar la marca y establecer los indicadores, criterios y umbrales necesarios para certificar los servicios a la biodiversidad de los olivares (D1 y C8).
- 3) Acciones para diseñar planes de actuación para rescatar biodiversidad en olivares demostrativos. Se seleccionarán los olivares demostrativos (A2) y se diseñarán sus planes de restauración y reconversión de Olivares Vivos (A4 y A5).
- 4) Acciones de conservación para rescatar biodiversidad y promocionar otras externalidades de los olivares piloto. Implementarán los planes de restauración en los olivares piloto (C1-C9) y promocionarán sus externalidades ambientales y culturales (E4 y E8).

- 5) Acciones para diseñar una estrategia comercial que asegure la rentabilidad de la marca. Un plan de actuación y acciones de apoyo a la comercialización (C7) garantizarán la rentabilidad de la reconversión a Olivares Vivos. Los indicadores de rentabilidad (D2), los de seguimiento de impacto de la marca (D3 y D4) y las lecciones aprendidas, determinarán la mejor estrategia comercial para asegurar y potenciar la rentabilidad de la marca y garantizar su aportación significativa a la conservación de la biodiversidad y al desarrollo del sector oleícola.
- 6) Acciones para divulgar objetivos, resultados y valor demostrativo del proyecto. Dirigidas al sector olivarero (E3), a los consumidores y al público general (E1, E11 y E13). Además, se diseñarán herramientas participativas específicas para los actores del proyecto y otras destinadas a colectivos, organizaciones e instituciones que compartan objetivos del proyecto (E7, F5 y F6).
- 7) Externalización del proyecto tras su ejecución para asegurar su sostenibilidad. Aprovechando su valor innovador y demostrativo, los socios del proyecto, con el apoyo necesario, asumirán la promoción, gestión y certificación de la marca *Olive Alive / Olive* Olivares Vivos y su contribución a detener la pérdida de biodiversidad (F4).

Por qué contribuir a la recuperación y promoción del patrimonio cultural del olivar es un objetivo de Olivares Vivos.

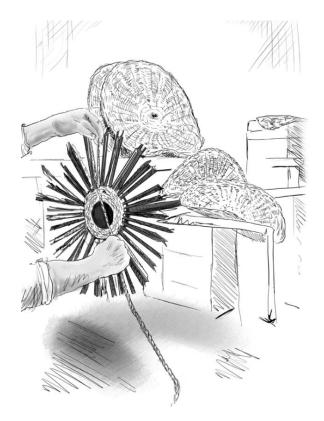
En la acción E4 del este proyecto LIFE: Recuperación y divulgación de la cultura del olivo en el ámbito del proyecto, se plantean una serie de actuaciones encaminadas a frenar el deterioro y la pérdida de la cultura agraria del olivar, pues en estos conocimientos se sustentan los aprovechamientos tradicionales y las actitudes de gestión sostenible y multifuncional que hacían del olivar un medio más biodiverso.

Pero la promoción y revalorización de estos elementos de la cultura rural tradicional, pasa necesariamente por la recuperación de la memoria cultural del olivar. Para ello es necesario proporcionar iniciativas y herramientas que sirvan para incentivar la participación de los propios habitantes de los territorios olivareros, para que sean ellos quienes acometan este proceso de recuperación, revalorización y divulgación de su cultura rural.

Hoy está admitido que la sinergia entre la conservación del patrimonio natural y cultural, es fundamental para la conservación de la biodiversidad. En este sentido, el planteamiento de esta acción está basado en que el modelo de olivicultura Olivares, puede conseguir mayores y mejores servicios ecosistémicos si además se preserva el patrimonio cultural asociado a estos olivares, siendo esta asociación especialmente valiosa en el caso del olivar tradicional.

Por otra parte, es evidente el valor socioeconómico que pueden genera las externalidades socioculturales asociadas al olivar

Por tanto, en Olivares Vivos, pretendemos contribuir al aprovechamiento de este bagaje cultural identificando las fuentes en donde residen estos conocimientos, e ir recopilando información que, desde diversas fuentes, faciliten el acercamiento de quienes quieran iniciarse en el conocimiento de este rico patrimonio.





Que pretende esta guía y cómo utilizarla

El propósito fundamental es hacer más cómodo el camino de quienes deseen iniciarse en la búsqueda de información sobre aspectos culturales del olivar tradicional.

Es un documento digital que recoge (y seguirá incorporando) multitud de referencias sobre diversos aspectos de la cultura del olivar tradicional. Desde algunas más generales, a otras de temática o ámbito geográfico más reducidos.

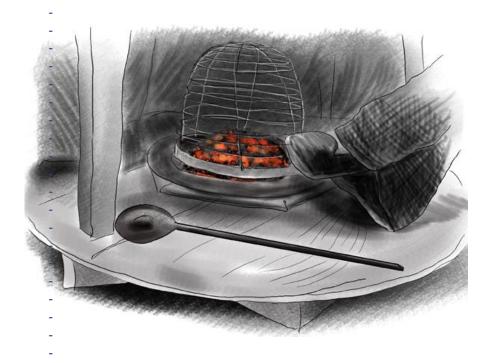
De igual modo, cada entrada contiene un resumen de su contenido y unos símbolos que identifican de manera visual tanto su formato como la comarca sobre la que se han elaborado tales documentos. Por ser algo más precisos, respecto al formato se podrán encontrar:

- Artículos: Textos en su gran mayoría recogidos de revistas científicas, que tratan sobre las labores o la cultura del olivar.
- Libros o tesis doctorales: Recopilaciones o escritos mucho más extensos que los que se insertan en la categoría anterior, en los que su temática principal es el olivar o las tradiciones que se han creado en torno a él.
- Páginas web: Artículos que se hallan en blogs, páginas personales o incluso en periódicos digitales, escritos directamente para ese formato.

- Fotografía: Imágenes fotográficas que recogen cómo se llevaba a cabo las labores agrícolas hace tiempo y cómo han ido cambiando hasta la actualidad.
- Audio: Diferentes centros de investigación han grabado a personas mayores recitando desde canciones y cuentos a trabalenguas, los cuales están a disposición pública a través de sus páginas webs. Normalmente, el archivo se suele acompañar de su transcripción.



Saberes, artes y costumbres en el olivar tradicional:



-

- Vídeo: De igual modo que ocurre con el formato anterior, en otras ocasiones se ha grabado la imagen de esas personas. En la mayoría de las ocasiones, también se encuentran disponibles las transcripciones. Finalmente, se han insertado otros vídeos realizados por televisiones en los que se observa, por ejemplo, la elaboración del aceite.
- Ilustración: Dibujos, normalmente fechados a finales del siglo XIX.
- Fiesta: Celebraciones que se desarrollan por toda Andalucía y que tienen como elemento central el olivo o el olivar.
- Entrada de Wikipedia: En este caso, es tan sólo una recopilación de artículos de Wikipedia, en la que se ha elaborado un glosario de términos del mundo de la oleicultura.

Asimismo, en cuanto a la localización encontramos:

- Comarcas reflejadas en la Acción E4:
 - Campiñas de Jaén
 - Sierras de Cádiz
 - Sierra de Segura
 - Subbética cordobesa
 - Valle de los Pedroches
- Otras comarcas del conjunto de Andalucía
- Otras regiones del ámbito mediterráneo de España
- Otras regiones del arco mediterráneo de Europa, África o Asia.

-

Leyenda de formato



Artículo

Libro/Tesis doctoral

Página web

Audio



Vídeo



Ilustración



Fiesta



Entrada de Wikipedia

algunas fuentes para el conocimiento de la cultura en el olivar tradicional

Leyenda de localización



Comarca de las Campiñas de Jaén

Comarca de las Sierras de Cádiz

Comarca de la Sierra de Segura

Comarca de la Subbética cordobesa

Comarca del Valle de Los Pedroches



Resto de Andalucía

España

Mundo mediterráneo

Historia del olivo

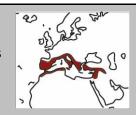
Título **Formato** Contenido Autor Desde su propia historia personal, construye un relato en la que cuenta la Olivo, su historia y Abenojar, R. evolución del olivar y su paso por diferentes civilizaciones. Asimismo, más inserta fotografías históricas y características del aceite. Andalucía, El olivo y la aceituna han sido manejados de manera diferente por distintas Jaén y la cultura culturas. En este caso, se muestra cómo se desarrolló en la íbera y en la patrimonio del olivo cultural zona de alrededor de la ciudad de Jaén. Tras una pequeña reseña en la que se revela la actividad del Bajo La oleicultura Guadalquivir en la producción y comercio del aceite de oliva, se analiza los Arambarri, A. procedimientos de molienda y prensado, enriqueciendo el libro con un antigua refranero e índices onomástico y terminológico. Progreso en la Evolución de los métodos utilizados durante el proceso de recolección de Asociación recolección de la aceituna en las últimas décadas, en Adamuz (Córdoba) cultural Damus aceituna

Ayer y hoy del olivo y de la producción de aceite

Ávila Rosón, J.C. y Fernández Sánchez, J.F.



Artículo que explica la evolución y el paso del olivo por las diferentes culturas mediterráneas que lo fueron manejando y desarrollando.



Entre los olivos de Jaén Balbín, J. y Zavala, A.



Vida de Juan Balbín, agricultor de Cazalilla (Jaén), que cuenta las labores que tradicionalmente han tenido el olivar y cómo se ha pasado de un campo de cultivo mixto a otro monopolizado por el olivar.



Historia del olivar en la comarca de Estepa

Caballero Páez, M.



Repaso por el devenir histórico del cultivo en la Comarca de Estepa.



Huellas, pisadas y pasos (de cultura olearia)

Cabral Fernández, A. y Cabral Fernández, J.



Define las tres grandes etapas por las que transcurre la historia y la Cultura del Olivo en Cádiz, desde los tiempos de los fenicios, a través de los romanos y los Godos, los árabes, los castellanos y el lento pasar de los siglos hasta nuestros días.



La ruta del olivo: Masaru en el olivar

Eslava Galán, J.



Viaje de un japonés (Masaru) por Andalucía, en la que descubre la historia del olivo a través de las diferentes civilizaciones que lo fueron cultivando en esta región.

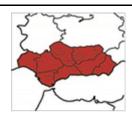


Tierra de olivos

Ferres, A.



Viaje a través de diferentes pueblos de Jaén, Córdoba y Granada en la década de los años 50, en la que un comerciante muestra las labores y la sociedad de la época, plenamente olivarera.



Historia del olivar y del aceite en **Andalucía**

Garrido González, L.



Desde su llegada con los fenicios a los acebuchares de Cádiz, se explica su expansión por el conjunto de Andalucía a lo largo de los siglos y el manejo que sobre él desarrollaron las distintas civilizaciones. Todo desde un punto de vista eminentemente económico.



Olivar y cultura del aceite en la historia de Jaén

Garrido González, L.



Desde su llegada con los fenicios a los acebuchares de Cádiz, se explica su expansión por el conjunto de Andalucía a lo largo de los siglos y el manejo que sobre él desarrollaron las distintas civilizaciones. Todo desde un punto de vista eminentemente económico.



La recolección de la Guadamur, ayer aceituna

y hoy



Evolución de los métodos utilizados durante el proceso de recolección de aceituna en las últimas décadas, en Guadamur (Toledo). Incluye múltiples fotografías antiguas.



El palimpsesto cultivado

Guzmán Álvarez. J.R.



Cuenta el desarrollo olivarero por el conjunto de Andalucía, desde su llegada hace siglos hasta el siglo XX. De este modo, muestra su paso por las diferentes civilizaciones y cómo ha variado su manejo y la extracción del aceite.



Ecología e historia del olivar andaluz. Un estudio socioambiental de la especialización olivarera en el sur de España. 1750-2000

Infante Amate, J.



Recorrido del olivar por la región andaluza, desde su llegada hasta la actualidad. Se hace especial hincapié en cómo han cambiado las entradas y salidas energéticas de este cultivo.



El aceite de oliva en la alimentación mediterránea Mataix Verdú, J.F. y Barbancho Cisneros. F.



Historia del olivo a lo largo de diferentes civilizaciones, poniendo especial hincapié en el aceite de oliva.



Olivo y aceite en los autores latinos

Mellado Rodríguez, J.



Estudio de los términos relacionados con el olivo y la aceituna que eran utilizados por diferentes autores latinos.



El olivo, prodigio hasta morir

Moldenhauer G, F.J. y Sánchez-Garrido y Reyes, J.L.



Se hace un recorrido por la historia del olivo y su utilización en diferentes culturas. De este modo, se introduce aportes mitológicos en torno a él. Asimismo, se hace un repaso de las labores más importantes que los olivicultores deben conocer.



<u>La simbología del</u> olivo

Museo del aceite



Se hace un repaso por la historia del olivo y su simbología para diferentes civilizaciones y culturas.

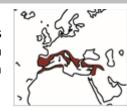


Historia del cultivo del olivo y su aceite: su expresión en la Biblia

Picornell Buendía, M.R y Melero Martínez, J.M.



Tras una somera explicación de la historia del olivar y de las características del árbol (haciendo especial hincapié en los que se distribuyen por España y Castilla-La Mancha), se insertan diferentes pasajes bíblicos que tratan sobre el olivo y el aceite.



El olivar de las ánimas

Piedrahita, M.



La historia se desarrolla en el contexto de la Guerra Civil Española y la Posguerra y refleja un contraste entre la sociedad urbana y la agraria mezclando la pasión de la tierra del olivo con la pasión amorosa.



El olivo en al-Andalus: tradición latina e islámica

Trillo San José, C.



Labores y cultivo del olivo en la España islámica. Tradiciones heredadas de culturas anteriores.



De especie

silvestre (kótinos) a

olivo sagrado (élaios).

Notas sobre el

cultivo del olivar,

la producción, la

comercialización y

el consumo de

aceite de oliva en

el Mediterráneo

<u>antiguo</u>

Vaquerizo Gil, D.



Extenso artículo sobre la evolución del olivo, su domesticación y su cultivo, a través de diferentes culturas.



Olivo y aceite en textos andalusíes

Viguera Molins, M.J.



Recopilación de textos escritos en el periodo andalusí, en los que se habla del olivo.



Catálogo de la exposición "Tierra del olivo"

VV.AA.



Se introduce la historia del olivo en Andalucía y cómo ha cambiado su manejo atendiendo a las distintas civilizaciones que han pasado por esta tierra.



Glosario de términos usados en el olivar y sus labores

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|---|----------------------------|---------|---|--------------|
| El habla popular de Jaén en la literatura | Ahumada Lara, I. | | Texto en el que se trata el habla de la provincia giennense. La nota que mejor define a los hablantes jaeneses es el grado de abertura de las vocales (mucho más duradera en la capital) como consecuencia de la aspiración y posterior caída de la s en posición final de la palabra: loh toro (los toros), ehtah casa (estas casas) | |
| El habla de Torredelcampo | Alcántara Blanca, J. | | Se introducen diferentes palabras y expresiones de esta localidad, muchas de las cuales están relacionadas con la cultura del olivo y sus labores. | |
| Vocabulario andaluz | Alcalá Vences- lada, A. | | En 1933 y en 1951, se publicó el Vocabulario andaluz, original de Alcalá Venceslada. Desde su aparición, ha constituido un referente indiscutible para conocer, valorar y expurgar el ingente caudal léxico del habla andaluza. | |
| La vida en el olivar de Los Pedroches | Moreno Valero, M. | | Comenzando con una presentación sobre la comarca y los olivares que existen en ella, se hace un repaso por el nombre que reciben los diferentes personajes que se encargan de las labores de la aceituna. Por último, se insertan algunas letras de coplas tradicionales. | |

Léxico del olivo en el sur de Córdoba

Reyes Cabrera, J. et al.



Palabras usadas en el ámbito de la olivicultura y el aceite en la zona de confluencia entre las provincias de Córdoba, Málaga y Granada. A menudo escritas fonéticamente.



El léxico del olivo y la almazara en la provincia de Jaén

Torres Quesada, G.J.



Términos relacionados con el olivar y la industria de extracción del aceite usados a lo largo de la provincia de Jaén.



El léxico del olivo y la almazara en Sierra Mágina

Torres Quesada, G.J.



Definiciones de palabras usadas tradicionalmente en las labores que se realizaban en torno al olivo en esta comarca de la sierra giennense.



Glosario popular del mundo del aceite y el olivar

VV.AA.



Palabras y definiciones de diferentes términos relacionados con el olivo y el aceite. Sólo se encuentra completo hasta la letra E. Asimismo, se insertan algunos refranes relacionados con ello.



Glosario oleícola: concepto y definiciones

VV.AA.



Recopilación de palabras relacionadas con el mundo de la olivicultura y la elaiotecnia, y su correspondiente definición. Se encuentra dividido por categorías.



Saberes, artes y costumbres en el olivar tradicional:





Labores

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|--|---|---------|--|--|
| La recolección de la aceituna en Torredonjimeno (Jaén) | Anta Félez, J.L. y Cañada Hornos, M.J. | | Se trata de cómo se llevaba a cabo la recolección de la aceituna durante los siglos XVIII y XIX en este municipio giennense. En gran medida, tal acercamiento se hace desde un punto de vista social, confrontándose el trabajo que hacían los hombres y mujeres | |
| El cultivo del olivo | Barranco Navero, D., Fernández Escobar, R. y Rallo Romero, L. | | Su texto se centra, preferentemente, en las labores y plagas que afectan al olivo y cómo han ido evolucionando a lo largo de las décadas. | , The state of the |
| El rito de la aceituna | Barroso Gutiérrez, F. | | Tradiciones y molienda histórica que se hacía en el norte de Extremadura. Se acompaña de refranes y palabras en extremeño. | |
| <u>Laboreo del olivar</u> | De la Puerta Castelló, C. | | En los años 60, se elaboró este artículo con el fin de informar de cómo se debía hacer el arado del olivar. Asimismo, se explicaba el especial cuidado que debía seguirse en los lugares de pendiente elevada para prever la erosión. | |

<u>Textos andaluces</u> <u>en transcripción</u> fonética Llorente Maldonado de Guevara, L., Salvador, G.



Recopilación de diferentes textos, muchos de ellos relacionados con la agricultura y el olivar, escritos fonéticamente, atendiendo al dialecto andaluz.



Los últimos arrieros

Monforte, P.



Historia de los últimos arrieros que todavía pueden ser vistos por las Sierras de Cádiz, llevando la aceituna desde los olivares a las almazaras transportadas en mulos.



La vida en el olivar de Los Pedroches

Moreno Valero, M.



Vida y cultura de los olivareros en esta comarca de la Sierra Morena cordobesa. Asimismo, se incluyen coplas y cantes que giran en torno a este cultivo.



La navidad en el olivar: la recogida de la aceituna antes de ser usada maguinaria

Padilla Vilches. E.



A través de fotos antiguas y modernas, el autor describe cómo se hacía la recolección de la aceituna en la provincia de Jaén hace años, a partir del mes de diciembre.



La recogida de la aceituna

Pineda, A.



Artículo en el que se trata cómo se recogía la aceituna durante las décadas centrales del siglo XX en la localidad sevillana de Badolatosa.



Todo el día
corriendo. Cambio
social en el olivar
tradicional de
Sierra Mágina

Quesada Aguilar, J.S.



Se describe cómo se hacía la recolección de la aceituna hasta las décadas centrales del siglo XX y lo compara con lo que ocurría en los años 80 y, finalmente, con lo que acontece en la actualidad.



Conocimiento
tradicional en el
olivar sevillano:
etnografía de la
aceituna

manzanilla v gordal

Rodríguez Franco, R., Márquez Rodríguez, V., Soriano Castillo, I.



Además de hacer una breve descripción de la historia del olivar en Andalucía y de las labores y características del árbol, el libro se centra en la recogida de la aceituna para el verdeo, integrándose poesía y canciones que se dan en torno a este trabajo.



Un paseo por el pasado, recolección de la aceituna

sevillana

Teva, P.



Artículo en el que se trata cómo se recogía la aceituna durante las décadas centrales del siglo XX en la localidad giennense de Martos.



Cultivo y recogida de la aceituna de mesa

VV.AA.



Se describe y se ilustra a través de fotografías cómo se lleva a cabo la recolección de la aceituna de mesa en Álora, Málaga.



Olivos y aceite de oliva

VV.AA.



Las Universidades de Jaén e Internacional de Andalucía prepararon la presente coedición de fondos documentales cinematográficos agrarios producidos por este Ministerio y por NO-DO sobre el olivar y el aceite de oliva.



Ejemplos.

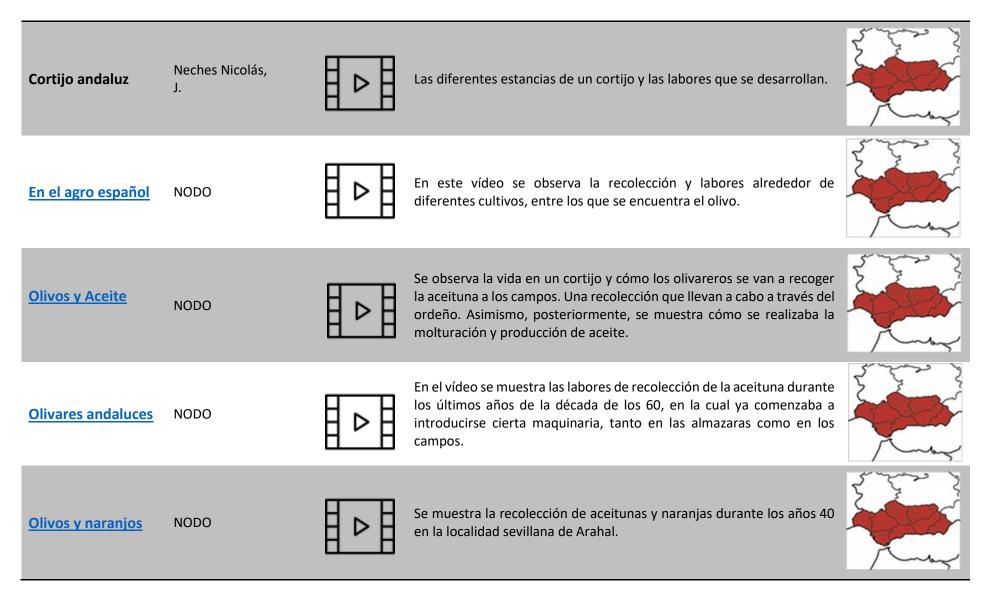
| Título | Autor | Formato | Contenido |
|---|---|----------|---|
| Los olivos en sus manos | Aceituna manzanilla y gordal de Sevilla | D | Documental sobre el verdeo, nombre que recibe la técnica de recogida tradicional de las aceitunas sevillanas Manzanilla y Gordal |
| Envasado de aceituna en el olivar para ser enviada en los clásicos capachos a las almazaras | Baras | <u> </u> | Diversos operarios limpian la aceituna en cribas, mientras que otros las envasan en capachos. |
| Faenas campesinas andaluzas: transporte de la aceituna al molino | Barrerra, J. | ĵo | Transporte de aceitunas en sacos hacia la almazara, a lomos de mulos y burros. Se observan capachos de mimbre situados en el suelo. |

Labores de recolección en un olivar andaluz. Hombres ordeñando un olivo subidos a una escalera y depositándola **Todas las manos** en una sábana colocada debajo. Asimismo, aparece otro con una vara, Barrera, J. son pocas, y los una mujer vertiendo el contenido de una espuerta y un par de niños. niños, mujeres y ancianos trabajan en lo que pueden **ACLM: Labra sus** Castilla-La Vídeo en el que se ve a un agricultor continuando la tradición de labrar sus olivos con un antiguo arado tirado por mulas. tierras con mulas Mancha Media La campaña aceitunera en Extremadura. La aceituna almacenada forma Mientras un operario vierte la aceituna desde un costal, otros muchos ingentes Castillo montículos, en la suben, formando una montaña, a base de paladas. espera de su transformación en aceite, en una

<u>almazara de</u> Almendralejo

Confedera-ción Vídeo elaborado por la Confederación Nacional de Trabajadores (CNT) **Amanecer sobre** Nacional de donde, además de hacer propaganda bélica -ya que se elaboró durante Trabajado-res la Guerra Civil-, se muestra cómo se llevaba a cabo la recolección de la España (CNT) aceituna. Fumigación de los Consejo Se muestra cómo se fumigaban a comienzo del siglo XX los olivos, provincial de olivos por medio cubriéndose los árboles con grandes toldos. del gas cianhídrico Fomento de Jaén Vídeo en el que se inserta la historia del olivo por diferentes culturas, López Clemente, El aceite de oliva hasta llegar a los años 70, observándose cómo se recogía la aceituna y se extraía el aceite. Plantación de olivos, enumeración y tratamiento de enfermedades, Marqués de Villa Olivos de España lección de poda y consejos sobre la forma de recolectar la aceituna. Alcazar Este vídeo muestra cómo se llevaba a cabo la recolección de la Marqués de Villa Aceite de oliva aceituna, el transporte a la almazara y su posterior molienda para Alcázar producir aceite.

| Aceituna de verdeo | Marqués de Villa Alcázar | Þ | Proceso de elaboración de las aceitunas de mesa, desde el olivo hasta cómo consumirla. | |
|--|-----------------------------|---|--|--|
| Oro líquido | Marqués de Villa Alcázar | Þ | Descripción del proceso clásico de obtención de aceite de oliva y las nuevas técnicas "basadas en gran parte en el invento de un español", que lo logra "sin presión, capachos, ni calor". | |
| Recogida de la aceituna en Martos (Jaén) en los años 60 | MemorAnda | Þ | Miguel Pérez Luque, aceitunero, explica cómo se llevaba a cabo la recogida de la aceituna en la década de los 60 en la localidad marteña. Así, comenta el nombre de los diferentes elementos usados para tal fin, como las medidas o el calzado. | |
| La poda del olivo | Neches Nicolás, J. | Þ | Técnicas idóneas para la poda del olivo. | |
| Primer concurso de recolección mecanizada de aceituna | Neches Nicolás, J. | Þ | Se muestran las nuevas técnicas de recolección de la aceituna. La exhibición tuvo lugar los días 15 y 16 de diciembre de 1965. | |



Los hombres realizan el

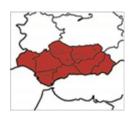
"ordeño" del olivo.

Las aceitunas que

caen al suelo son recogidas por las aceituneras. Ortega



Mujeres arrodilladas en el suelo recogiendo aceitunas y depositándolas en el suelo.



Recolección de la

aceituna en un campo de Jaén

Ortega



Dos mujeres recogen la aceituna del suelo y la depositan en una espuerta, mientras que dos hombres subidos a una escalera ordeñan el árbol.



Mujeres recogiendo aceituna

Pedrola Millán,



Mujeres arrodilladas con pañuelo a la cabeza recogiendo la aceituna del suelo y depositándolas en espuertas.



La industria de la

aceituna de

verdeo. En la

imagen, los

recolectores, niños,

algunos de los

cuales apenas

pueden con los

pequeños capachos

que les facilitan.



Niños y adultos, con capachos, puestos delante de la cámara y preparados para ordeñar los olivos.



Serrano

Labores de recogida de la aceituna. Unos "ordeñan" los árboles subidos en Recolección mediante ordeño de aceituna. Se muestra a los escaleras v otros agricultores subidos en escaleras y depositando los frutos en capachos. Serrano Asimismo, se muestran otros instrumentos usados en estas tareas. transportan el fruto en capachos sobre la cabeza, normalmente mujeres. Mujeres recogiendo Mujeres recogiendo aceituna mediante ordeño, subidas a escaleras, aceituna mediante Serrano con grandes faldas. la técnica del "ordeño". Labores de recogida de la aceituna. El "espurgo" de las aceitunas se confía a los cuidados Mujeres limpiando aceituna bajo un olivo mirados desde un caballo por Serrano el capataz de la finca. pacientes de las mujeres, observadas desde el caballo por uno de los capataces de

la finca.

Recogida de la aceituna mediante la técnica del "ordeño". Con el capacho colgando, Dos hombres ordeñan el olivo subidos a escaleras, mientras que desde se van descargando Serrano el suelo hacen lo propio otras dos mujeres vestidas de calle. los árboles de su fruto. Las dos chicas de la fotografía posan para el fotógrafo. Mujeres en la recogida de la aceituna, llevando Mujeres en hilera con ropas típicas y espuertas repletas de aceituna sobre sus cabezas Serrano sobre su cabeza. los clásicos capachos repletos de aceituna Imagen de los trabajos de clasificación de las Tras grandes toneles que se observan en primer plano, se ve a un gran aceitunas para la número de mujeres con gran cantidad de aceituna sobre las mesas, Serrano preparadas para ser clasificadas. exportación, realizado por

mujeres

Imagen de los trabajos de clasificación de las aceitunas para la exportación, realizado por

Serrano



En un patio de suelo embarrado se ve a multitud de mujeres clasificando aceitunas con espuertas y bancos.



Recogida de la aceituna y vendimia

mujeres

Serrano, L.



Cuenta cómo se realizaba la recogida de la aceituna y de la uva cuando era pequeña, con apenas once años.

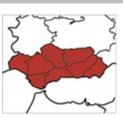


A voyage of H.M. King Alphonso XIII through the province of Jaén (Andalusia)

The European Film Gateway



Además de observarse alguno de los monumentos más importantes de Úbeda y Baeza, se da una visión general de la zona, incluyéndose los olivares.



La taja es el sitio
más animado de la
cogida de aceituna.
Allí está el
medidor, los
cántaros, la carreta
para llevar los
sacos al molino y,
generalmente, los
dueños de la finca.
Cada saco es una
fanega de aceituna,
unos 50 kilos más o

Solano, M.



Remolque tirado por dos caballos sobre el que se sitúa un hombre. Debajo, se encuentran los sacos llenos de aceituna, dispuestos para ser subidos.



Poda de olivo tradicional en El Mármol (Jaén)

menos

Villamármol



Se muestra cómo se realizaba hace décadas la poda del olivo, con hacha.



Una mujer en la recolección de la aceituna en Portugal

Desconocido



En primer plano, mujer con pañuelo en la cabeza cribando la aceituna.



Recogida de
aceituna. Sobre
escaleras o sobre el
mismo árbol,
hombres y mujeres
"ordeñan" con
cuidado los
árboles, que poco a
poco se
desprenden de su

Desconocido



Hombres y mujeres subidos a escalaras o sobre el mismo olivo, ordeñando un olivo, mientras echan las aceitunas en espuertas.



La recogida de la aceituna

fruto.

Desconocido



Tres personas vierten la aceituna desde un fardo a una espuerta.



Recolección de aceitunas

Desconocido



Tarjeta postal con una imagen de la recolección de la aceituna en un olivar sevillano en las primeras décadas del siglo XX



Patio de una
explotación
olivarera sevillana
con envases de
aceituna de mesa
preparados para su
despacho

Desconocido



Toneles apilados en los que se almacena la aceituna, en un patio de una almazara sevillana.



Aceituneros en una escalera bajo un olivo

Desconocido



Aceituneros y aceituneras subidos a una escalera. Bajo ella se muestra una sábana en la que depositaban el fruto. Asimismo, se muestra a otros con varas.





La aceituna: canciones, coplas y poesía

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|--|---|---------|--|--------------|
| El olivo en el cancionero popular de la Subbética cordobesa. | Alcalá Ortiz, A. | | Fragmentos de distintas coplas y canciones populares que tratan sobre el olivar y el aceite. Se encuentran divididas en diferentes categorías, como saetas o poesía lírica. | |
| Los cantes de Laboreo de Torredelcampo: Análisis Literario y Etnomusicológico. | Alcántara Moral, A. | | Aunque fundamentalmente las letras y la base de estos cantes estén en el mundo del cereal, tradicionalmente se han entonado también durante las labores de arado y recogida de los olivos. | |
| La siega en Torredelcampo: cante bajo la canícula. | Alcántara Moral, A. | | Análisis de los cantes tradicionales de siega en Torredelcampo (Jaén), origen de muchos de los que posteriormente se entonaban en los de olivar. | |
| El cancionero tradicional de la Loma de Úbeda (Jaén). | Aragón Martínez, I.M. y del Bien Sánchez, T. | | Recopilación y estudio de diferentes canciones tradicionales de la comarca de La Loma de Úbeda, Jaén. | |

Canciones de aceituna en la comarca de la Loma de Úbeda (Jaén): estudio, transcripción y aplicación didáctica.

Ayala Herrera, I.M. y Sánchez López, V.



Recopilación y estudio de diferentes canciones que tienen como base el olivo y las diferentes labores que se desarrollan a su alrededor, en la comarca de la Loma de Úbeda (Jaén).



Música, tradición oral y coplas en el olivar.

Cerezo Cantero, J.J.



Recopilación de músicas tradicionales que se insertan en el mundo olivarero andaluz.



El romancero
tradicional en la
campiña oriental
sevillana:
recopilación,
edición y estudio.

Flores Moreno, D.



Estudio de los antiguos romanceros cantados tradicionalmente en la comarca de la campiña oriental sevillana. Tierra en la actualidad plantada intensamente de olivar.



El flamenco del olivar en la poesía popular y culta.

Gómez Pérez, A.



Artículo científico en el que se incluye una gran cantidad de letras que giran en torno al olivar o el aceite y que se insertan en el ámbito del flamenco o canciones populares.



100 años de cante iondo en Jaén

Hortal Barba, A.



Aunque se trate de un libro que se centra en el flamenco, lo cierto es que dada la gran repercusión que el olivar tiene sobre la cultura giennense, en él se pueden encontrar referencias al olivar.



Entre la voz y la palabra: análisis interdisciplinar de los cantes campesinos andaluces.

Malpartida Corrales, C.



Estudio sobre los cantes que tradicionalmente se han dispuesto en los campos andaluces, durante las épocas en las que se araban los terrenos cerealistas u olivareros.



Haikus del olivar

Molina González, M.



El poeta discurre a lo largo de todo un año en la búsqueda de la traslación poética oriental de los campos de cerezos y arrozales, al olivar.



Cantares y coplas

Roldán Manjón-Cabeza, A.



Cantares y coplas propias de la provincia cordobesa, muchas de las cuales tienen como núcleo central el olivar.



La música tradicional en el Valle de Los Pedroches

Sánchez Fernández, J.M.



El Valle de los Pedroches es un territorio muy extenso, por lo que existe gran diversidad en lo que a música tradicional se refiere. En ella, el cultivo del olivo tradicional ha tenido cierta influencia.



V Congreso de Folclore Andaluz: Expresiones de la cultura del pueblo, "El fandango"

VV.AA:

VV.AA.

VV.AA.



Actas del congreso donde se recoge la presentación del mismo. El texto de la conferencia inaugural trató sobre "¿Dónde está el pueblo? y ¿cómo se le oye?", a cargo de Agustín García Calvo. Las diferentes comunicaciones, además, se estructuraron en: "Historia y proyección del fandango", "Música", "Danza", "Ritual y formas simbólicas" y "Divulgación y enseñanza del fandango".



Poemas del olivar



Decenas de poemas recopilados, en los que el olivo o el olivar conforman su núcleo central.



Poesía relacionada con el olivo



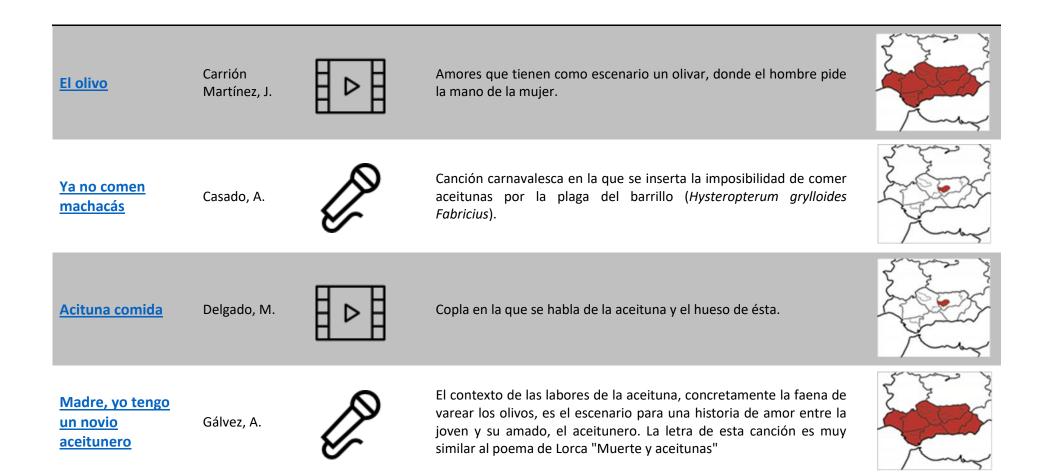
Poesía escrita en la que el tema central es el olivo o la aceituna.

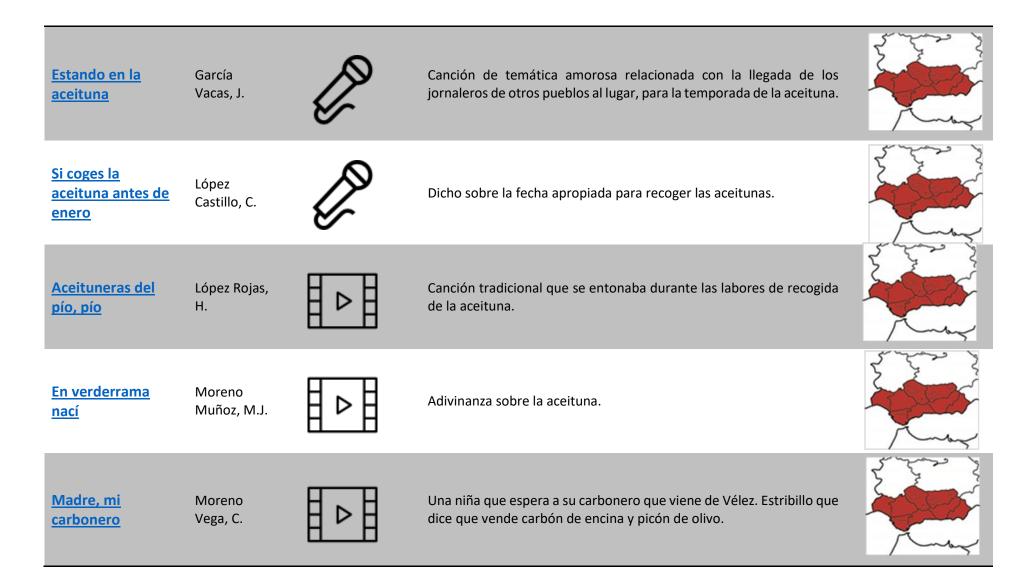


Algunas coplas y cantes

| Título | Autor | Formato | Contenido |
|---|--|---------|---|
| Coplas de recogida de la aceituna y Jota de las Aceituneras | Agrupación Folklórica Municipal Alonso de Mendoza de La Garrovilla (Badajoz) | | Espectáculo de jotas relacionadas con la aceituna en Badajoz. |

| Madre, yo tengo un novio aceitunero | Amaro Serrano, B. | Þ | El contexto de las labores de la aceituna, concretamente la faena de varear los olivos, es el escenario para una historia de amor entre la joven y su amado, el aceitunero. La letra de esta canción es muy similar al poema de Lorca "Muerte y aceitunas". | |
|---|--|---|---|--|
| Los ojos de mi morena | Amaro Serrano, B. y Álvarez Moreno, J. | ▶ | Copla tradicional en la que se comparan los ojos de la novia con aceitunas gordales. | |
| Morenita y pequeñita | Arenas Pico, D., Ramírez, C., Ortega Arenas, R. y Gómez Muñoz, D. | Þ | Canción dedicada a la Virgen de la Cabeza, a la que se compara con una aceituna. | |
| Coplas de la candelaria | Asociación de mujeres "Lazos". | | En la fiesta de la Candelaria se sale al campo y se encienden fuegos y se come y canta alrededor de estos. | |
| Cogiendo la aceituna | Cano Cano, M.C. | Þ | Relación de los amores en la recogida de aceitunas. | |





Madre, yo tengo un novio aceitunero

Moscano, V.



El contexto de las labores de la aceituna, concretamente la faena de varear los olivos, es el escenario para una historia de amor entre la joven y su amado, el aceitunero. La letra de esta canción es muy similar al poema de Lorca "Muerte y aceitunas"



Cuando salimos por la mañana a recoger la aceituna

Nieto Romero, M.



Copla que trata sobre los amoríos que se daban en el olivar.



Dos aceitunas en una pared

Ojeda Sánchez, G.



Adivinanza en la que se utilizan las aceitunas como metáfora.



Que vengo de la ribera

Palma, M.



Narra el regreso de Manolo a casa tras haber terminado la faena de recoger aceitunas, encontrándose en el camino tres flores - marimoñas-, aunque no le gusta ninguna. En casa, su mujer le dice que se abrigue, pero él no hace caso, dando a entender que ya nada le importa.

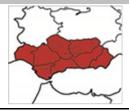


Del hueso de una aceituna

Ríos, M.



Copla que trata sobre la muerte de la suegra.



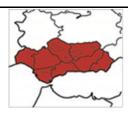
Madre, yo tengo Rodríguez Relación de los amores con la recogida de aceitunas. un novio Arnedo, A. aceitunero Rueda de Cante que compara el nacimiento de madre e hija con la plantación De la raíz del olivo mujeres de un olivo y una estaca, respectivamente. Sánchez Me llevé mi novia García, B. Y Un novio cuelga a su novia de un olivo para así poderle ver sus Sánchez genitales. al campo García, S. Torres Jota que trata sobre el uso de la aceituna para escribir una carta al Sánchez, M. Soy una aceituna y Martínez novio. Caro, M.S. A la aceituna se Trigo Erena, Copla de tintes sexuales en la que una pareja se pierde en un olivar. fueron J.

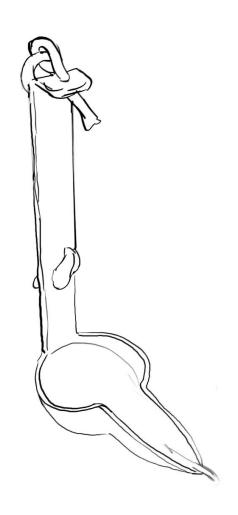
<u>Carbón</u>

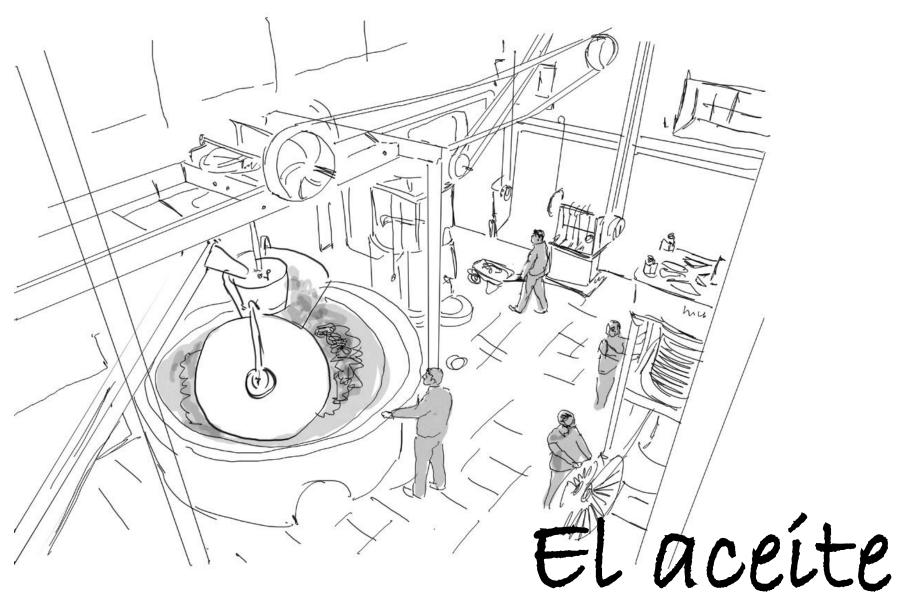
Tradicional



Copla tradicional en torno al carbón o el picón producido del olivo.







Saberes, artes y costumbres en el olivar tradicional:

algunas fuentes para el conocimiento de la cultura en el olivar tradicional

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|-----------------------------------|---|----------------------|---|--------------|
| Patrimonio industrial oleícola | López Gálvez, Y., Montes Turbio, F. y Moreno Vega, A. | A tra un p mer | vés de él se difunden los bienes oleícolas que aún habitan en España, atrimonio industrial que todavía no ha sido valorado tal y como se ece. | |
| Flahoración de | | | | Landon & |

Elaboración de AOVE con piedras y prensas

Málaga se come



Una almazara tradicional sigue produciendo su aceite a través de la molienda con piedras troncocónicas.



Fotografías y vídeos de almazaras tradicionales

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|---|------------|---|--|--------------|
| Elaboración tradicional del aceite de oliva | Campos, A. | En el museo etnográfico de Riogordo (Málaga) so prensa de la aceituna, para seguir recordándola, hace algunas décadas, con piedras troncocónicas. | e sigue realizando la tal y como se hacía | |

Un almacén de

Almendralejo

(Badajoz) repleto

de capachos del

rico fruto de los

olivos, dispuesto

para su

transformación

industrial

Empezó la

aceituna y con ella

aceitero que no

el que ofrecemos

Interior de una fábrica industrial

de aceites de oliva de Lora del Río

(Sevilla)

Castillo

Castillo



Capachos repletos de aceituna colocados de manera ordenada para su posterior molturación.



recolección de la

el trabajo para

millares de obreros

de este ramo. Raro

es el molino

tiene un montón

de aceituna como

en la fotografía en

el patio de la

fábrica

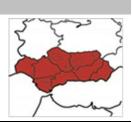
La Ilustración Española y Americana



Dibujo en el que se observa el interior de una fábrica de aceites a finales del siglo XIX.

Montaña de aceituna almacenada en trojes. Se ve a diferentes

operarios trabajando con palas y otros vertiendo más, al fondo.



Bendición de los locales de la nueva almazara cooperativa "San Sebastián" Bendición del cura de una almazara. Se ve una prensa troncocónica y inaugurada en la Mamegam un rondero en el suelo. localidad toledana. Su capacidad de molturación era de 15 a 17.000 kilos de aceite Un antiguo molino de viga. Entre los oficios reservados a la vejez, Andalucía tenía el de maestro de Molino de piedra desplazado por un asno que da vueltas en torno a él. molino de viga. Asimismo, se observa un hombre que vierte la aceituna para su Marín Solano **Aquellos molinos** molienda. donde la aceituna se molía como en tiempos de los árabes y dónde el aceite despedía un

calor casi humano

He aquí un antiguo molino de viga. Al fondo, el husillo, las gamonas, el peso y sobre ellos, amenazadoras, la enorme viga hecha con cuatro o cinco gigantescos pinos de Flandes. Debajo, las panzudas tinajas donde el aceite se calentaba. Un antiguo molino

Marín Solano



Molino de viga romano en el que se ven, también, diferentes ánforas usadas para el almacenamiento del aceite obtenido.



de viga de un pueblo sevillano, con la enorme viga hecha, normalmente, con cuatro o cinco gigantescos pinos de Flandes

Marín Solano



Molinos de viga dispuestos para la molturación de la aceituna.



Un molino

tradicional de un

pueblo no

identificado de

Sevilla. La

fotografía muestra

los enseres del

molino: el manojo

de candiles, los

"azancones" de

madera y de metal,

las cañitas

enhebradas con

una cuerda para

llevar la cuenta.

Un molino de

aceite abandonado en una imagen de

suciedad y las

arañas se adueñan

poco a poco de un

molino tradicional,

ya en desuso

Marín Solano



Diferentes enseres usados para la medición de volumen en las



agosto de 1974. La Naranjo Domínguez,



Cántaros usados para el almacenamiento de aceite abandonados y llenos de polvo.



Un molino de aceite abandonado en una imagen de agosto de 1974. La suciedad y las arañas se adueñan poco a poco de un molino tradicional, ya en desuso (2)

Naranjo Domínguez,



Muelas y otra maquinaria usadas para la molturación de la aceituna abandonadas.



Cooperativas olivareras

NODO



Además de hablar sobre las cooperativas y cómo se muele la aceituna, se trata la recolección del fruto en el árbol y, finalmente, de los usos del aceite.



La industria aceitunera

Pellicera, P.



Panorámica de Sevilla y de las instalaciones donde se celebrará la Exposición Iberoamericana. La producción de aceitunas de mesa desde su recolección hasta el embarque.



de viga dónde un anciano, ayudado por una mula, prensa poco a poco la aceituna, en un trabajo ancestral

Un antiguo molino

Sanz Bermejo, M.



Molienda de aceituna con piedras troncocónicas. Un asno las gira, mientras que un anciano observa y dirige todo desde un lado.



Taller de tonelería en un almazara de aceituna

Serrano

Obreros realizando toneles en un taller, para el almacenamiento de aceite de oliva.



Distribución de los capachos de la prensa de la "vianda" o masa de aceitunas molidas, en una almazara sevillana de los años 40

Serrano

Hombres colocando capachos en una prensa, mientras otro añade la pasta de aceituna con un cubo.



Taller de tonelería en un almazara de aceituna

Serrano



Hombres trabajando en la fabricación de toneles.



Lo que entonces era una moderna instalación aceitera, de un lugar de Sevilla no identificado por el fotógrafo.

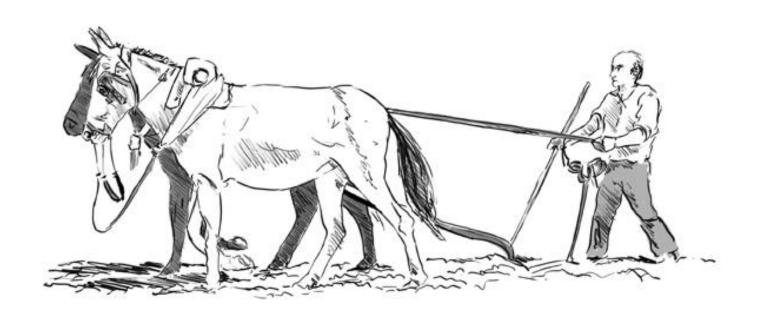
Serrano



Prensas, carretillas y otra maquinaria usadas durante los años 50 en una almazara sevillana.



Proceso de elaboración del Se muestra cómo ha ido avanzando el proceso de molturación de la Vittorio R. G. aceituna, desde la viga romana hasta la actualidad. aceite de oliva artesanal Bombín y prensa hidráulica para la extracción de Dibujo de un bombín y una prensa hidráulica para la extracción de Desconocido aceite de oliva de aceite de oliva de una casa de maquinaria una casa de maquinaria Una almazara en el año 1935 con lo Varios operarios miran diferentes prensas y otra maquinaria. Se puede que entonces eran Desconocido observar, también, una torre de capachos dispuesta para su prensa. modernas máquinas para producir aceite





Saberes, artes y costumbres en el olivar tradicional:

Fauna y flora relacionada con el olivar

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|---|--|---------|--|--------------|
| Selección y manejo de especies cruciferas para su uso como cubiertas vegetales en olivar | Alcántara Braña, C. | | El uso de cubiertas vegetales como técnica de manejo de suelo y olivar ha sido aumentando, obteniéndose muy buenos resultados con cubiertas de cebada o de gramíneas espontáneas. Sin embargo, la utilización reiterada de la misma especie ha dado lugar a compactación de suelos e inversiones de flora, poniendo de manifiesto la necesidad de rotar cubiertas. | |
| Avaliaçao da fauna auxiliar associada ao olival em produçao biológica em Trás-os-Montes | António Bento, A., Texeira, R. y Gonçalves, M. | | El propósito de este trabajo fue demostrar la evolución de los grupos principales de enemigos naturales de las principales plagas del olivo, en campos manejados de manera biológica. | |
| Fauna de microartrópodos asociada a los cultivos de olivar y girasol en la provincia de Córdoba | Bach de Roca, C., Cárdenas, A.M. | | Con vistas a conocer y en su caso, determinar la incidencia de especies perjudiciales —directa o indirectamente— para varios de los cultivos más representativos del sector agrícola cordobés, así como para interpretar el proceso de recolonización del suelo una vez efectuada la recolección, se realizó este estudio acerca de la composición faunística de microartrópodos en una serie de parcelas cultivadas de olivo, remolacha, trigo y girasol. | |
| Flora y Fauna que pueblan los olivares de Valdemoro | Ecologistas en Acción | | Relación de diferentes especies de fauna y flora que habitan en olivares tradicionales. | |

(Madrid)

Fauna silvestre en la tierra de los olivos

El Correo de Andalucía



La producción de olivar ecológico hace de la Sierra de Cazorla uno de los espacios singulares de la Red Natura 2000 en la provincia de Jaén, donde el curso del Guadalquivir ofrece al visitante lagunas de especial interés para el avistamiento de aves.



Diez malas hierbas que quizás no sabías que eran comestibles

Ferro, L.



En las cunetas, en solares abandonados o entre cultivos son los lugares en los que podemos encontrar estos vegetales que se pueden emplear en ensaladas o tortillas



<u>Transición</u> <u>agroecológica del</u> <u>olivar. Estudio de</u>

caso

Foraster Pulido, L.



Bases ecológicas que permitan seleccionar las prácticas más sostenibles para el olivar ecológico, contribuyendo a diseñar una propuesta agroecológica, en su dimensión técnico-agronómica, para el cultivo del olivar en Andalucía.



Reflexiones sobre
el uso de la
diversidad vegetal
en la conversión
ecológica del olivar
tradicional
mecanizable de
Andalucía.

Gálvez Ramírez, C., Campos Aranda, M., Castillo, C., y Gómez, J.A.



Diferentes especies que pueden usarse a la hora de la implantación de cubiertas vegetales en el olivar, en su conversión a ecológico.

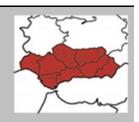


Uso del ganado
para el control de
cubiertas
herbáceas en el
olivar ecológico

García Fuentes, G., A. Torres, J., Siles Colmenero, G., Ruiz Valenzuela, L.



Análisis de la diversidad y composición florística de las cubiertas vegetales, valor pastoral y de los parámetros edáficos en cinco fincas bajo tratamientos diferentes de cubierta herbácea en olivar.



Análisis de la actividad ecológica de las arañas en el agroecosistema del olivar

Jerez del Valle, G.



Con el fin de conocer el papel de las arañas en el agroecosistema del olivar se realizaron diversas experiencias en un total de 28 fincas olivareras situadas en Andalucía oriental (provincias de Córdoba, Granada y Jaén) entre los años 1999 y 2006



<u>Plantas silvestres</u> <u>comestibles</u> ¡Láncese al campo! Molina, M., Morales, R., M. Pardo de Santayana Gómez de Olea, Tardío Pato, F.J.



En torno a los campos de cultivo, como malas hierbas en las lindes, setos, herbazales o en linderos de bosques, aparecen muchas plantas que se han utilizado como recurso alimenticio desde la antigüedad.

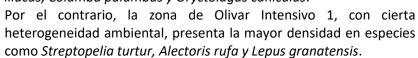


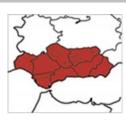
Estudio cualitativo y cuantitativo de las especies de importancia cinegética en cuatro tipos de olivares de Jaén

Muñoz Cobo, J. y Moreno Montesino, J.



El Olivar Tradicional presenta mayores densidades en n° individuos/10 Has de especies como *Turdus philomelos, Turdus iliacus, Columba palumbus y Oryctolagus cuniculus*.





La fauna de mamíferos en los elementos lineales del paisaje agrícola

del olivar de campiña

Muñoz-Cobo Rosales, J.



Mamíferos que habitualmente habitan o pasan por elementos lineales de los olivares, tales como arroyos o lindes.



Los huecos en los olivos como factor limitante para la fauna de vertebrados e invertebrados del olivar en la provincia de Jaén

Muñoz-Cobo Rosales, J., Moreno Montesino, J.



Dentro del Programa de Mejora de la Calidad del Aceite de Oliva en España, se ha realizado un estudio sobre el uso del factor limitante huecos en los árboles, por las aves insectívoras nidificantes y otras especies de Taxones presentes en los olivares de la provincia de Jaén.



La fauna y la flora aliada del olivar

Muñoz de Ruz, J.L.



Especies útiles que se encuentran bajo los olivos y que pueden ser útiles para su cultivo.



<u>La flora del olivar y</u> <u>el uso de</u> herbicidas Pastor Muñoz-Cobo, M., Saavedra Saavedra, M.



Las malas hierbas compiten con el olivo por agua en las épocas de escasez, y por nutrientes, reduciendo la cosecha en cantidad y/o calidad. Sin embargo, en ciertos sentidos, son beneficiosas porque ayudan a aumentar la infiltración de agua en el suelo, protegen el suelo de la erosión, aportan materia orgánica, mejoran la actividad microbiana, favorecen el desarrollo de fauna beneficiosa, etc.



Demografía de los herbazales del olivar y manejo de la flora espontánea

Saavedra, M.



Estudio de las hierbas que se dan entre los olivares y posibilidades para su manejo.



Plantas útiles Silvestre, S.



Plantas medicinales o usadas en la gastronomía que aparecen de manera silvestre en diferentes ecosistemas andaluces.



Olivos y aves, una vida en equilibrio

SEO Birdlife



Discusión sobre las aves que han existido tradicionalmente en los olivares y cómo la conversión a ecológico favorece su mantenimiento.



Olivares de montaña:
pendientes de biodiversidad

WWF España



Algunas plantas, aves, mamíferos e insectos que se encuentran presentes tradicionalmente en campos de olivar.



Subproductos del olivar

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|--|---|---------|--|--|
| Artesanía en madera de olivo | Ayuntamiento de Castro del Río | D | Se muestra el trabajo de un escultor que trabaja la madera de olivo, en Baena (Córdoba). | |
| La hoja del olivo: un subproducto por utilizar | Delgado Pertiñez, M., Gómez Cabrera, A., Garrido Varo, A. y Guerrro Ginel, J.E. | | Este trabajo analiza la composición y el valor nutritivo de la hoja del olivo en la alimentación animal, así como el método de aprovechamiento más idóneo para mantener el valor alimentación de la hoja como aportador de fibra larga a los rumiantes. | , and the second |
| Artesanía de madera de olivo | Esencia de olivo | | La madera de olivo es muy apreciada por su belleza y su dureza tanto para objetos decorativos, como para utensilios de cocina e incluso para muebles. En la actualidad se trata de una actividad no industrializada que se reduce a la actividad gremial de pequeños conjuntos de artesanos. | |
| Hoja y ramón de olivo | FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) | | Las hojas y el ramón del olivo han tenido tradicionalmente un uso forrajero, para el alimento del ganado. | · Silver of the state of the st |

Los subproductos del olivar en la alimentación de rumiantes

Molina-Alcaide, E., Martín-García, A.I. y Yáñez-Ruiz, D.R.



El cultivo del olivar y el proceso industrial por el que se extrae el aceite generan importantes cantidades de subproductos que se pueden incluir en las dietas de rumiantes para reducir su coste de producción y el impacto ambiental que genera la acumulación de estos subproductos.



Los mil usos del olivo y sus frutos

Mundo Rural



Usos que tradicionalmente han tenido tanto el olivo como sus subproductos, tales como las hojas, la aceituna o la madera.



Juan Galán
continúa con la
tradición de hacer
carbón con leña de
olivo

Pantoja Vallejo, J.L.



Todavía se sigue realizando carbón de olivo de manera tradicional, tal y como se hacía desde hace décadas. Antaño para su uso en braseros.





Paisaje y arquitectura

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|--|---|---------|--|--------------|
| Cortijos, Haciendas y Lagares. Provincia de Cádiz | Astillero Ramos, J.M., Vélez Cortines, E., Ledo Márquez, P., Orúe Vázquez, J., Aladro Prieto, J.M. | | Libro en el que se inserta la arquitectura de las grandes explotaciones agrícolas de la provincia de Cádiz. | |
| Cortijos, Haciendas y Lagares. Provincia de Jaén | Bergés Torres, J., Córcoles de la Vega, J.V. | | Libro en el que se inserta la arquitectura de las grandes explotaciones agrícolas de la provincia de Jaén. | |
| Cortijos, Haciendas y Lagares. Provincia de Córdoba | Cantizani Oliva, J., Córdoba Estepa, G. | | Libro en el que se inserta la arquitectura de las grandes explotaciones agrícolas de la provincia de Córdoba. | |
| Cortijos, Haciendas y Lagares | Consejería de Fomento y Vivienda de la Junta de Andalucía | | Página en la que se inserta información e infografías sobre estos edificios situados en explotaciones agrícolas del conjunto de Andalucía. | |

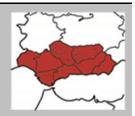
Cortijos, Haciendas

y Lagares.
Provincia de
Almería

Cruz Enciso, S., Ortiz Soler, D.



Libro en el que se inserta la arquitectura de las grandes explotaciones agrícolas de la provincia de Almería.



Los olivares

andaluces y sus

<u>paisajes</u> <u>distintivos del</u>

<u>mundo</u>

mediterráneo

Los Paisajes del

Olivar en

Andalucía.

Propuesta para la

inscripción en la

Lista de

Patrimonio Mundial. Delgado B., Ojeda, J.F., Infante, J., Andreu, C.



Tomando como punto de partida la conformación del olivar actual y su paso por diferentes etapas, se hace una división en diferentes paisajes y se describen los olivares andaluces.



Diputación de Jaén



Conjunto de artículos que sirven como base para la declaración del olivar andaluz como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En ellos se trata desde la formación de este extenso cultivo a su paso por diferentes civilizaciones históricas para, finalmente, dividirlos en distintos paisajes.



Andalucía eterna Gala, A.



Libro fotográfico que muestra muchos de los paisajes andaluces, entre los que se encuentran los del olivar. Las imágenes van precedidas por algunos textos escritos por Antonio Gala.



Cortijos, Haciendas y Lagares.

Provincia de Sevilla

Quiles García, F., Pavón Torrejón, G., Tejido Jiménez, J., Herrera García, F.J., Recio Mir, Á., Sánchez Romero, J.C.



Libro en el que se inserta la arquitectura de las grandes explotaciones agrícolas de la provincia de Sevilla.



España, entre el

cielo y la tierra: entre olivos

RTVE

KIVE



Paseo desde el nacimiento del Guadalquivir hasta Córdoba, en el que se muestran los monumentos más destacados de cada localidad, así como el paisaje olivarero.



Cortijos, Haciendas

y Lagares.
Provincia de

<u>Málaga</u>

Soriano Bueno, J., Montijano García, J.M., Molina González, I., Moreno Aragón, P.



Libro en el que se inserta la arquitectura de las grandes explotaciones agrícolas de la provincia de Málaga.



Los olivares de

Priego,

Almedinilla,

Lucena o Cabra

aspiran a ser

declarados Patrimonio

Mundial de la

Humanidad por la

<u>Unesco</u>



Explica el proceso que se ha seguido hasta ahora para buscar el reconocimiento del paisaje como Patrimonio de la Humanidad y las características que tienen los de las Sierras Subbéticas para ello.



Subbética Hov

Cortijos, Haciendas y Lagares. Provincia de Granada

Zurita Povedano, E., Torices Abarca, N



Libro en el que se inserta la arquitectura de las grandes explotaciones agrícolas de la provincia de Granada.



Tradiciones y Leyendas

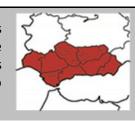
| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|--|----------------------|---------|--|--------------|
| Las lumbres de San Antón en Jaén. Hibridación cultural y contexto urbano | Anta Félez, J.L. | | Estudio histórico sobre la fiesta de las Lumbres de San Antón en la ciudad de Jaén y cómo ha ido evolucionando con el tiempo. | |
| Cultura andaluza en la campiña de Torredonjimeno | Campos Carpio, M. | | Este libro es el testimonio escrito de la cultura popular de la Campiña de Torredonjimeno (Jaén). Hace un retrato etnográfico de una sociedad, lo tosiriana, que transmite de forma oral su concepción tradicional del mundo, caracterizada por su amor a la vida y a la tierra. | |
| Leyendas y relatos legendarios y curiosos de la tradición oral en Torredonjimeno | Campos Carpio, M. | | Testimonios de personas mayores sobre leyendas y relatos legendarios, recopilados con el fin de perservarlos. | |
| El hombre oleícola, la buena unción y otras curiosidades | Carneros Reguero, E. | | Tradiciones religiosas y laicas, coplas y cantes en torno al aceite de oliva y el olivo en Andalucía. | |

Liturgia del olivo: funciones y significados en la Semana Santa de Sevilla

Castro Latorre, I.



Todavía en nuestros días el olivo desempeña unas funciones y unas significaciones simbólicas y rituales que tienen como claro exponente la Semana Santa de Sevilla, asociada a las celebraciones festivas mediterráneas del equinoccio primaveral y a la renovación del ciclo animal y vegetal.



Cuentos de navidad en el olivar

Hidalgo Herrera, J. G.



Diez cuentos enraizados en las costumbres de la sociedad olivarera andaluza.



El cancionero y el folclor tradicional en Bailén: recopilación y

estudio

Linares Lucena, F.A.



Folclore, canciones y tradiciones del municipio bailenense, donde el olivo tiene gran importancia.



Los sones del campo en Navidad

Marín, A.



El autor traza cómo era la recolección de aceituna hace décadas, pero desde un punto de vista social. Cómo han cambiado las relaciones en los campos, debido al uso actual de maquinaria que impide la comunicación entre los trabajadores.



Amor entre encinas y olivares

Merino Madrid, A.



Habla sobre canciones y folclore tradicional del Valle de Los Pedroches.



Una lectura
"simbólica" del
olivo: (de)construir
identidades

Palacios Ramírez, J.



Se trata sobre el olivo y el olivar como símbolos de la provincia de Jaén y cómo se ha construido esta imagen a través de los años.



El espíritu del olivo. Historias, leyendas y mitos del árbol sagrado del Mediterráneo

Piedrahita, M.



Historias y leyendas de todo el arco mediterráneo relacionadas con el olivar.



El olivar de las ánimas

Piedrahita, M.



La historia se desarrolla en el contexto de la Guerra Civil Española y la Posguerra y refleja "un contraste entre la sociedad urbana y la agraria, mezclando la pasión de la tierra, del olivo, con la pasión amorosa"



La leyenda del olivo de la Torre

Romero Bejarano, M.



Antigua leyenda jerezana en la que un olivo (o acebuche) es elemento central de la misma.



Trabajo de hombres, trabajo de mujer en el olivar tradicional

Sabuco Cantó, García Brenes, Coq Huelva



Diferencias en las labores desarrolladas por cada uno de los sexos durante la recolección de la aceituna.



En la aceituna, cuento por Navidad. Algo que no fue un cuento

Villar Rosa, A.



A través de la visión de un adolescente, se trata cómo se hacía la recolección de aceituna en los días anteriores a la Nochebuena. Su vida en un cortijo y su regreso al pueblo olivarero para celebrar las fiestas.



Folclore de la Sierra de Segura

VV.AA.



Nombre y definición de bailes y coplas típicas de esta comarca de la provincia de Jaén.



Catálogo del patrimonio oleícola

VV.AA.



Se hace un repaso por todas las tradiciones y antiguas labores que se hacían con el conjunto de subproductos que se obtenían del olivo.



Saberes, artes y costumbres en el olivar tradicional:

<u>Leyendas e</u> <u>Historia de la</u> <u>Sierra Sur de Jaén</u>

VV.AA.



Leyendas recopiladas de la Sierra Sur de Jaén, algunas de las cuales tratan sobre el olivar.



La olivicultura y producción de aceite en el Atlas del Patrimonio Inmaterial

VV.AA.



Recopilación de tradiciones insertas como patrimonio inmaterial andaluz, relacionadas con el aceite y el olivar.



Fiestas

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|--|-------------------------------------|---------|---|--------------|
| <u>Fiesta del verdeo</u> <u>de Arahal</u> | Ayuntamiento de Arahal (Sevilla) | | El primer fin de semana del mes de septiembre se celebra la conocida Fiesta del Verdeo, llamada así en honor a la recogida de la aceituna. | |
| Feria y fiestas del olivar | Ayuntamiento de Guarromán (Jaén) | | En el mes de julio, se celebra en Guarromán la Feria y Fiestas del Olivar, que tiene la particularidad de no estar bajo la advocación de santo alguno, sino del olivo, árbol señero de estas tierras. | |

Fiesta de la aceituna de Martos

Ayuntamiento de Martos (Jaén)



En esta fiesta se realiza la extracción del primer aceite, el reparto de hoyos y juegos infantiles basados en la recolecta de la aceituna.



Fiesta del aceite de Setenil de las Bodegas (Cádiz)

Ayuntamiento de Setenil de Las Bodegas (Cádiz)



La programación incluye un mercado sobre el producto; un encuentro técnico para reflexionar sobre el futuro del sector; actividades de naturaleza, con un sendero en el olivar, culturales; catas gastronómicas; etc.



Fiesta del primer aceite

Diputación de Jaén



Fiesta en la que se mezcla la gastronomía, la cultura y el patrimonio. Se celebra en diferentes localidades de la provincia una vez al año.



Feria del mosto y la aceituna de mesa

Diputación de Sevilla



Se celebra durante el primer fin de semana de febrero. Tiene gran renombre en Sevilla, y sirve de promoción de los productos por excelencia de la zona.



Feria del pan, aceite y aceituna de la provincia de Sevilla

Diputación de Sevilla



Conocer mejor estos productos, sus variedades y sus procesos de elaboración serán algunos de los objetivos de esta feria.



<u>Lumbres de San</u> <u>Antón</u>

Tradicional



La festividad de San Antonio Abad llegaría a Jaén hacia el siglo XIII, seguramente con los nuevos habitantes influenciados por la devoción que se le profesaba al santo en Francia y Centro Europa. Tradicionalmente, al atardecer se encendían lumbres en el monte, las huertas, cortijos, caserías y en todos aquellos lugares en los que había ganado y animales domésticos.



Remate o botijuela

Tradicional



Es la celebración que se celebra al final de la campaña, antiguamente al día siguiente, en la que aceituneros y dueños del olivar se reúnen y que corre a cuenta de éstos últimos.



Romería del verdeo

Tradicional



La Fiesta del verdeo se celebra en Olivares, durante la época en que se recoge la aceituna de mesa, el último domingo del mes de Septiembre. Surgió a partir de la iniciativa popular de un grupo de jóvenes que comenzó a celebrar el inicio de la recogida de la aceituna.



| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|---|-------------------|---------|---|--------------|
| El olivo como icono del arte contemporáneo jiennense | Lara López, E. L. | | La expresión del olivar en la pintura o la fotografía giennense. | |
| El olivo como icono del arte contemporáneo jiennense (y mediterráneo). Un enfoque desde la didáctica de las humanidades | Lara López, E. L. | | La expresión del olivar en la pintura o la fotografía giennense y del conjunto de la cuenca mediterránea. | |
| Olivos en el paisaje zabaletiano. Tradición renovada | Ureña Portero, G. | | Influencia del olivo y el olivar en la obra de Rafael Zabaleta. | |
| El olivo del arte | Zafra, A. | | El olivo ha sido representado a lo largo de la historia en diferentes artes, tales como la poesía o la pintura. En este artículo se trata sobre ello. | |

Otros

| Título | Autor | Formato | Contenido | Localización |
|--|-------|-----------|---|--------------|
| Del congreso de oleicultura. S.A. la Infanta Doña Luisa conversando con el Marqués de cabra durante el banquete de gala | | <u>jo</u> | Cena de gala del Congreso de Oleicultura. | |
| En la exposición de oleicultura. S.A.R. el Infante D. Carlos y el vocal del directorio Sr. Ruiz del Portal en el magnífico "stand" de los Sres. Hijos de Ybarra, donde se exhiben los selectos aceites y aceitunas de esta importante casa sevillana | | <u> </u> | Asistentes a la feria dispuestos para la fotografía frente al "stand" de Ybarra en el congreso de oleicultura de Sevilla. | |

Del congreso de oleicultura. El jefe del servicio de estadística agrícola y comercial del instituto de Roma, Sr. Valentín Dore, al terminar su

Barrena, J.



Participantes del congreso de oleicultura dispuestos para la fotografía. Se observa al fondo un mapa de la provincia de Sevilla, de la Cámara Oficial Agrícola.



Guía del aceite de oliva y la aceituna de mesa de la provincia de Sevilla

<u>interesante</u> conferencia

Diputación de Sevilla



Breve reseña de la historia del olivar en la provincia de Sevilla, haciéndose especial hincapié en recetas tradicionales que se hacen con esta grasa.



Aliñado de las aceitunas en Lahiguera.

Lahiguera, Jaén



Muestra la forma tradicional de aliñar las aceitunas de mesa en la localidad de Lahiguera (Jaén).



Proyecto:
"Jugamos a

conocer nuestro entorno: el olivo" López Linares, M.N., Gálvez Ruiz, A. y Román Sánchez, M.



Cuentos, poesías y actividades relacionadas con el olivar, para realizar en colegios o con niños.



El libro del aceite y de la aceituna

March, L. y Ríos, A.



Recetas y gastronomía relacionadas con el aceite de oliva.



Cartel del Congreso
Internacional de
Oleicultura
celebrado en
Sevilla en 1924

Desconocido



Cartel del Congreso Internacional de Oleicultura celebrado en Sevilla en 1924

