

Para la Confederación Sindi- cal Hidrográfica del Segura

EL OLIVO (Segunda hoja)

SU CULTIVO Y CUIDADOS

Las tierras labrantías que comprende la Cuenca del Segura son apropiadas para el cultivo del olivo. Deben exceptuarse las pantanosas que hay a la derecha de la desembocadura del río, las excesivamente salitrosas del llano bajo de Elche y Marina de Cartagena, y algunas yesosas y gredosas repartidas en manchones por toda la cuenca.

El olivo resiste bastante el salobre, con tal que se riegue bastante y el subsuelo sea permeable.

En los suelos calizos suele ir muy bien el olivo.

El clima le es bastante favorable, menos en las tierras más altas de la cuenca, pues a causa del poco calor que recibe el árbol durante el año madura mal la aceituna.

El olivo resiste bastante las heladas invernales, pues tienen la hoja apergaminada y la madera dura. En nuestra región pocas veces se han conocido daños por heladas en el ramaje y hojas. En Aragón acaecieron grandes daños en los años 1885 al 1889, y tuvieron que talar todos los olivos en muchos términos de pueblos. Pero tengamos en cuenta que en Zaragoza es frecuente la temperatura de 8 y 10 grados bajo cero en invierno, en Huesca se pone el termómetro por debajo de 12 grados, y en Teruel aún baja bastante más. Estas temperaturas no se dan aquí nunca, nada más que en muy contados pueblos de lo más alto de la cuenca.

Estamos pues en condiciones muy favorables para el cultivo del olivo, y dando a éste lo que requiere se obtienen muy buenas ganancias con él.

Las tierras calizo-silíceo-arcillosas, tierras saneadas, dan mejor aceite y más abundante. Flojea esta condición en las tierras areniscas o pedregosas, si no hay un buen subsuelo. Las tierras muy arcillosas, las gredosas, dan un aceite de calidad mediana.

La cantidad y calidad de aceite que da un olivo se eleva mucho con el cultivo: labranza, riegos, abonos, escarda y poda apropiadas, y curación de plagas.

Las mejores cosechas de aceite en España se obtienen en los pueblos de Baena, Priego, Cabra, Lucena y otros de la provincia de Córdoba. En estos pueblos hemos visto tierras de olivar que han sido labradas durante un solo año siete y ocho veces. La provincia española que más aceite da es la de Jaén.

Cada año toma más importancia en el mundo el aceite de olivas, y, por consiguiente en España, principal país productor, se estudia y mejora el cultivo del olivo y la elaboración del aceite.

En estos días, la Asociación Nacional de Olivareros de España inaugura un concurso en la provincia de Jaén, para premiar a propietarios de fincas y a obreros de las mismas que mejor practiquen la poda del olivo, la recolección de la aceituna, y la elaboración del aceite. Hay premios de 5.000 pesetas, de 2.000, y de 1.000; total 25.000 pesetas a repartir en premios.

Al aceite de olivas se le mezclan otras grasas, algunas muy semejantes, y así se aumenta considerablemente la concurrencia al mercado y la baja consiguiente en el precio. Se desea evitar esto, pues se engaña al comprador, ya que éste quiere aceite puro de olivas porque sabe que este aceite es el mejor para la alimentación del hombre.

También en estos días la referida Asociación de Olivareros, dando pruebas de un gran sentido práctico moderno, ha publicado las bases para otro concurso internacional, con un premio de 20.000 pesetas y otro de 5.000, para aquellos que ofrezcan los métodos más seguros y sencillos de analizar los aceites que salgan al mercado, para poder conocer de manera exacta si el aceite de olivas es puro, o se le han mezclado otras grasas, cuales sean éstas y en que cantidad.

Se conseguirá con todo esto perfeccionar los procedimientos para sacarle el mejor partido posible al olivo, y avalorar su aceite ofreciendo medios al mundo entero para conocer si lo que se compra es aceite puro de olivos o no.

VARIEDADES

En este punto nosotros opinamos que lo más conveniente es atender para mejorar a las variedades que de antiguo se cultivan en cada comarca o región, lo que se consigue por el cultivo apropiado y la selección de los mejores patrones. Pero como no debemos cerrar la puerta a la innovación, a lo nuevo, porque así se consiguen grandes progresos en agricultura, y en todo, enumeraremos algunas variedades sean o no conocidas aquí.

En la cuenca del Ebro se cultiva muy bien el olivo en algunas zonas, sobre todo en la provincia de Tarazona donde se obtienen los mejores aceites.

Las condiciones de Levante se parecen más a Aragón que a Andalucía, por las clases de tierra, por el clima seco, aunque por la temperatura seamos más semejantes con Andalucía. Pero aun hay otra razón para que nos hayamos fijado más en Aragón, y es que se tiene observado el hecho que en agricultura y en ganadería, se mejoran las especies trayendo tipos de sitios más altos y fríos a parajes más templados, siempre que las diferencias no sean excesivas.

Enumeraremos las mejores variedades de olivo de Aragón, muchas de las cuales tenemos en Levante, pero lo hacemos para fijar sus cualidades.

CORNICABRA.—Es árbol que se desarrolla mucho con los riegos; quiere tierras de mediana fertilidad. Sus ramas tienen la tendencia de inclinarse hacia la tierra, y son siempre largas. Del tronco y ramas gruesas suelen desprenderse tiras delgadas de corteza pasada. Es árbol de mucha hoja, siendo éstas largas y estrechas, y con sus bordes curvados hacia el revés.