

El aceite

Idioma

Español

El olivo y el aceite, marcas del mundo mediterráneo.

Se dice que el Mediterráneo alcanza “hasta donde llega el olivo”.

Los olivos son, todavía hoy, una de las imágenes destacadas de esta región del mundo y los países mediterráneos proporcionan cerca del 95% de la producción mundial de aceite.

Producido a partir del cultivo y prensado de las aceitunas, el aceite era conocido y utilizado por todo el Mediterráneo Antiguo. Integra la “trilogía sagrada” de la dieta mediterránea, y está presente en los cultos y rituales celebratorios. En la religión cristiana los “santos óleos” significan la presencia del Espíritu Santo y aparece en la unción de los sacerdotes. El aceite se usa también como ungüento en las ceremonias de nacimiento, confirmación y extremaunción.

El aceite surge como fuente de luz y de calor, tiene importantes funciones alimentarias, curativas y medicinales, destacando sus propiedades dermatológicas. Existe una gran diversidad de aceites, que varían en características, clasificaciones y sabores.

En Portugal, el olivo fue introducido intensivamente por los romanos, que lo consideraban como el “olea prima inter arbores est”. En el municipio de Santa Luzia, Tavira, sobrevive un olivo datado hace más de 2 mil años, clasificado de interés público y considerado como uno de los árboles más antiguos de Portugal.

Esta especie se encuentra en todo el territorio continental, desde el Algarve hasta Trás-os-Montes, y el aceite se produce en casi todas las regiones del país.

La “manzanilla” es una variedad de aceituna característica en el olivar de secano algarvío. Son varias las formas de preparación de la aceituna de mesa: trituradas, picadas, al agua y a la sal. En el concejo de Tavira, con tradiciones ancestrales en la olivicultura, funcionan todavía tres almazaras de aceite.

En la cocina tradicional portuguesa se usa el aceite para la preparación y confección de los principales platos y se añade también a las sopas y ensaladas.