

Olivos centenarios

En mayo vi *El olivo* de Iciar Bollaín. Una metáfora del viaje emocional que se puede llegar a hacer en la vida. En ella, elementos como la crisis, la doble moral y la lectura que yace de trasfondo en el envío de un árbol centenario hacia Alemania. Una Alemania que señorea el panorama europeo, toma posesión del histórico árbol mientras un abuelo se marchita de nostalgia... Me conmovió. Así que he decidido ponerme a buscar olivos centenarios en nuestra querida Vasconia.

Si hacemos la Ruta del Vino de Rioja Alavesa veremos preciosos pueblos vinculados a perennes viñedos, bodegas con solera, dólmenes milenarios, cuevas grandiosas y villas medievales que albergan un vasto patrimonio arqueológico y artístico. Pero además, desde el 2002 existe todo un movimiento para el establecimiento de técnicas de cultivo responsable del olivo. Antiguamente el aceite, junto con el cereal, era la base sobre la que se sustentaban las comunidades agrícolas por esos lares, pero el óleo quedó en segundo plano cuando comenzaron a proliferar las bodegas. Hoy en día, si nos acercamos a la villa de Moreda tendremos ocasión de adentrarnos en calles y plazas que nos transportarán hasta el siglo XV, con casas blasonadas y fachadas de sillería. Un buen guía nos puede introducir en la Historia y conducirnos por el mundo de centenarios olivares. Conocer el ciclo del cultivo, sus cuidados y tratamientos, pasearse por un trujal para saber los sistemas de elaboración del aceite, catar el zumo resultante con algún maridaje, o terminar en un almuerzo campero, pueden ser experiencias que nos descubran este oleoso tesoro de nuestra tierra, algo escondido aún a nuestros ojos de navegantes que miran hacia el Cantábrico. Si seguimos hacia Navarra nos encontraremos con una localidad, Arróniz, que se convierte en la reina de la comar-

Brújula de verano

FÁTIMA FRUTOS



[ILUSTRACIÓN: PIXABAY]

“LA VARIEDAD ARRÓNIZ ES AUTÓCTONA DE LA ZONA MEDIA DE NAVARRA”

ca de Tierra Estella en los meses de febrero por su Día de la Tostada. El resto del año podemos disfrutar también de ella visitando la Basílica de la Virgen de Mendía, la plaza de los Fueros o la parroquia de San Salvador, de origen medieval. O pasear por la ruta de los blasones en el Casco Antiguo. Asimismo existen atractivos caminos para senderistas entre Arróniz y Santa María de las Viñas, Montejurra, Gazteluzar y Pión del Monte. Aunque acudir al trujal más representativo de la Comunidad Foral es un plan que, tratándose de un acercamiento a la cultura del olivar, también deberíamos llevar a cabo.

Aquí, 900.000 olivos producen 1.500 toneladas de aceite de oliva virgen al año, la mitad del que se elabora en toda Navarra. La variedad Arróniz es autóctona, adaptada al clima de la Zona Media, y surgió por la propia selección de los olivares. Las plantaciones, a lo largo del tiempo, han configurado un paisaje propio en estos parajes, fijando los suelos sobre los que se asientan, librándolos de la erosión. El aceite que proporciona Arróniz es muy característico, con aromas a hortalizas, afrutados y un picante-amargo considerable.

Olivos antiquísimos también hallamos en Barillas, a unos diez kilómetros de Tudela. En algunas fincas veremos olivos monumentales, por el tamaño y por la irregularidad de su colocación. Muy cerca, en Tulebras, se nos ofrece la posibilidad de iniciar otra ruta, la de los trujales, que vendría a completar el conocimiento sobre este universo de los olivos. A veces pensamos en ellos como algo lejano, y sin embargo parajes vascos nos brindan la oportunidad de conocerlos y respetarlos. ■