

## A pedir de Boca Aceite GATA-HURDES

<http://www.rtve.es/mediateca/videos/20080520/pedir-boca-aceites-extremenos/85712.shtml>

### Le script

#### **Sierra de Gata.**

La naturaleza se muestra exuberante en pleno Diciembre. Es el clima. El paisaje se mantiene gracias a la cultura rural tradicional. Explota recursos pero preserva la respuesta natural del ecosistema.

Nuestra historia comienza en **Hoyos** – 540 m -. Las protagonistas atractivas y seductoras: las aceitunas manzanillas cacereñas. El final feliz y succulento: el aceite de Gata-Hurdes.

Los naranjos nos hablan de un micro-clima especial, benigno... Las ancestrales muelas del molino nos remiten a las raíces de la olivicultura – oleicultura – tradicional de la zona... otros hallazgos atestiguan su presencia en la romanización.

No es difícil encontrarse con olivos centenarios, testigos mudos del acontecer histórico, fueron una fuente de riquezas con romanos y árabes. Posiblemente fueron los judíos los que extendieron la variedad y su cultivo peculiar por las comarcas serranas del norte cacereño. Hoy el olivar de manzanilla cacereña, puede ser el protagonista de un auge económico sostenible.

En **Perales del Puerto** – 420m – a primeras horas de la mañana asistimos a una recolección tradicional. Los hombres de la cuadrilla se distribuyen entre los árboles y realizan su trabajo. Los técnicos de la denominación de origen determinan cuando es el momento óptimo de maduración. Entonces las aceitunas no oponen resistencia al desprenderse y destacan por su alta relación entre pulpa y hueso. El olivo de manzanilla cacereña tiene un porte abierto y densidad media de copa, se adapta bien a suelos pobres y tiene fácil enraizamiento. Desde el suelo o subido a la escalera el agricultor ordeña las ramas con sus manos. Una tarea muy dura, lenta y costosa, pura artesanía.

La forma manual de recolectarlas asegura su calidad. Las aceitunas sanas, limpias van intactas sin golpes ni cortes a la almazara; un factor de trascendencia para las cualidades del aceite. La productividad es elevada pero el rendimiento en aceite es bajo. Aproximadamente de sólo un diez por ciento.

#### [Entrevista de Juan Pérez Clemente de la cooperativa PERIALEGA](#)

*Hay que cuidar mucho el grado de maduración de la aceituna. Es una cualidad muy importante para obtener un aceite de alta calidad. El aceite que más gusta de mejor calidad se obtiene cuando aproximadamente un treinta por ciento de la aceituna es verde... un poco amarilla, un 30 por ciento que ya es morada y un 30 40 por ciento negra, ya madura.*

*La aceituna pues debe cogerse a mano, que no toque el suelo, transportarse con cuidado y molturarse lo más pronto posible... que no quede almacenada en la almazara. Las aceitunas recién recolectadas llegan a la almazara de la cooperativa. Se limpian y molturan para obtener su jugo, el apreciado virgen extra.*

**Descargamaría**, - 500 m - valle del río Arrago, susurros de arroyo, y fragancias de naturaleza. Los olivos compiten hasta su límite con los pinares. Subimos en altitud. Pasadizos con encanto, sabia arquitectura serrana, vertical de 3 plantas de usos superpuestos : cuadra en planta baja, encima la vivienda, y sobrado solana con tejado y xxxxxx que permite salir libremente.

**Robledillo de Gata** – 650m – regreso placentero al pasado. Al pie de la montaña del Jalama, **Acebo** – 500m - un grupo de mujeres nos subyuga con su laboriosa tarea artesana de filigrana: encajes de bolillos. Trenzan de manera infinito los hilos.

Los bolillos bailan entre sus dedos y repican monocordes. La complejísima técnica se transmite de madres a hijas patrones porciones, trenzados y encajes sobreviven en el tiempo.

La asociación de encajeras mantiene viva la tradición artesana. Han pasado siglos desde el 16ème cuando las mujeres de los canteros gallegos trajeron consigo su manera de hacer encajes.

**Villanueva de Sierra.** Olivares protegidos por la de Dios Padre. Muy cerca las Hurdes.

La variedad Manzanilla cacereña es autóctona y única en todas estas comarcas serranas de la denominación de origen. Resulta indiscutible su unidad cultural en torno al olivo.

Las aceitunas recolectadas por la tarde llegan a la almazara de Torrecilla de los Ángeles al anochecer en cajas de 25 kilos. Se descargan sobre la tolva – trémie – de recepción. Se separan las ramas y hojas por aire y se lavan para eliminar piedras y tierras. Limpias se molturan - => pasta – y por sistema continuo de centrifugación se obtiene el aceite virgen extra. Tras su decantación se clasifica según la calidad y se almacena en depósitos de acero inoxidable. Para su certificación por la denominación de origen tiene que superar varios controles analíticos y una análisis sensorial.

El *virgen extra* nos comienza a deslumbrar por sus atributos. El valle del Jalama resplandece en pleno diciembre. Los olivos de manzanilla cacereña se muestran dominantes. Dobre un espolón serrano aparece Eljas, al fondo San Martín de Trevejo- 611 m . Nos acercamos. Desafiante la torre como cuando era cárcel, típicas casa serranas y presidiendo la plaza, la casa del Comendador donde las gentes tenían que tributar sus impuestos. Junto a un arroyo la antigua almazara. Se distinguen los depósitos donde las aceitunas esperaban ser molturadas. Era singular por su ingenio: aprovechaba la energía producida por la caída del agua del arroyo para mover los pesados conos de piedra – los empiedros - , capachos solitarios – paniers ou couffins, prensa de la pasta para obtener el aceite...inactivos.

Dirigimos la mirada hacia un antiguo hogar donde al calor de las brasas, los molineros trempaban sus *puñetas* , sabrosas rebanadas de pan impregnadas con el aceite en flor. Algunos recuerdan las rebanas de pan aceitado el día anterior, fritas en aceite abundante. Al final se espolvorean con azúcar o se mojan en el vino.

#### [Entrevista de José Lozano, Restaurante “la Taberna encantada” en Perales del Puerto :](#)

*Hay una receta que a mí particularmente me gusta mucho. Una receta que se utiliza mucho, especialmente en las almazaras de hace ya muchos años , porque yo realmente no la llevo a conocer, sí a mí la han contado mis abuelos y los almazareros del lugar. Una receta que se hacía muy sencillamente cuya base fundamental sería la patata cocida a la cual se aliñaba con cocido , con bacalao o peces del río y una receta que prácticamente no faltaba todos los días, exquisita, contundente nutritiva y además aportaba ese momento en el que todos casi deseaban sentarse en el suelo o una banqueta para degustar ese mojo – moje // molho en portugués = salsa de cualquier guisado - sobre todo cuando ya se había acabado los trozos de patata, los trozos de bacalao. Quedaba sólo una salsita que se formaba con el aceite de oliva que por supuesto en la almazara no faltaba. Con la yema de huevo cocido una salsita espesa y casi parecía una mayonesa que todos iban a untar con el pan que era una delicia.*

Sublime sabiduría popular, dieta de experto. Compendio de todos los ingredientes necesarios para un día de trabajo, pero una vez alimentado, rienda suelta al placer : untar chupetear y mojar. El gozo del mojo.

#### **El desquite , el olivar ecológico**

Trevejo, soberbia , situación estratégica contraproducente, vaivenes de poder, guerras, miseria, escasez y despoblación. El valle del Jalama normalmente ostentosa y pletórica vive el desquite. Valverde cerca de la frontera con Portugal. Nos acercamos a un olivar ecológico, están en plena recolección, preparan las mallas para que las aceitunas en sus caídas no sean magulladas.

Las últimas técnicas permiten paliar la falta de mano de obra en este olivar plantado en medio siglo. Ahorrar mecanizar las tareas acelera el proceso y hace rentable la explotación.

El aceite virgen extra es el jugo de las aceitunas. Portanto la forma en las que se realiza la recolección influye sensiblemente en sus cualidades. Sólo se coge los frutos del árbol. Por la fricción se desprenden y caen maduros y sin magullar. La calidad que exige la denominación de origen. Además son aceitunas ecológicas.

X el olivicultor apuesta por lo ecológico y la mecanización. Con este sistema de recolección mediante la vibración del tronco del olivo se acorta el proceso y se asegura que todas las aceitunas se molturen en el mismo día. La acidez será mínima y la calidad del aceite ecológico será excepcional. El esfuerzo inversor en mecanización soluciona el problema de la escasez de mano de obra y permite molturar en el día dando como resultado un aceite excelente que será certificado por la denominación de origen. El futuro promete.

La prosperidad regresa a la Sierra de Gata. La riqueza de la naturaleza está esperando a que se rentabilice. Aprovechar los recursos renovables y restituir a los suelos los residuales es la filosofía de mantenimiento del ecosistema, una alternativa, la producción ecológica integrada del olivar y del ovino.

### Entrevista de Mariano Sanz empresario de aceite ecológico.

*La cultura ecológica y en este caso lo más fecundo es que estos, los animales tienen esta doble función : fertilizan la tierra, la pastan y al mismo tiempo, digamos, entran en combinación perfecta, en sinergia perfecta con lo que es la producción ecológica de aceite.*

*La agricultura ecológica , el aceite ecológico en este caso es una actividad importante y de hecho un compromiso particular con la almazara ecológica que estamos estableciendo aquí, es un poco también para que sirva de lugar de encuentro y favorecen a toda esta gente que está haciendo agricultura ecológica de forma comprometida y que encuentre en esto un lugar donde poder rentabilizar junto conmigo las prácticas de la agricultura ecológica.*

Las aceitunas ecológicas se limpian al recibo antes de caer en la tolva del molino, verdes amanzanadas, moradas y negras como conviven en el árbol, se molturan dando una pasta como resultado. El batido homogeniza y reúne las gotas de aceite. Se controla la temperatura para no perder los componentes volátiles aromáticos y sólo por centrifugación se obtiene el valioso jugo de la manzanilla cacereña ecológica, se decanta y después se almacena en depósito de acero inoxidable. La naturaleza nos sedujo con el aceite vigen extra. La magnificencia cromática el ambiente, la calidad explotan sus atributos.

### **Hoyos, cata en el consejo regulador**

Hoyos, villa con carácter señorial, ventadas geminadas, blasones nobiliarios. En el Consejo regulador nos esperan para la cata.

El panel - Grupo de personas seleccionado para tratar en público un asunto - de catadores reciben la muestra que evaluar; las copas atemperadas facilitan la percepción. La catadora concentrada va utilizando sus sentidos para percibir, contrastar con su memoria sensorial y evaluar cada uno de los parámetros analizados. Nariz, cavidad bucal, garganta y retronasl. El cerebro analiza. En la ficha de cata puntúa la densidad la percepción bien sea atributos positivos o defectos.

Matices y recuerdos de aromas, frutado de aceituna madura o verde – manzana, tomate y hierba verde. Atempera la muestra. Las papilas gustativas de la lengua .... Estímulo de dulce, salado amargo y picante. Aspira y dispersa el aceite con .... Para percibir mejor.

El panel de catadores van puntuando atributos gustativos y olfativos, calificando cada una de las muestras. Con la cata en el laboratorio agrario se termina un largo camino de controles de calidad. Desde el olivar, la recolección y la elaboración hasta su envasado.