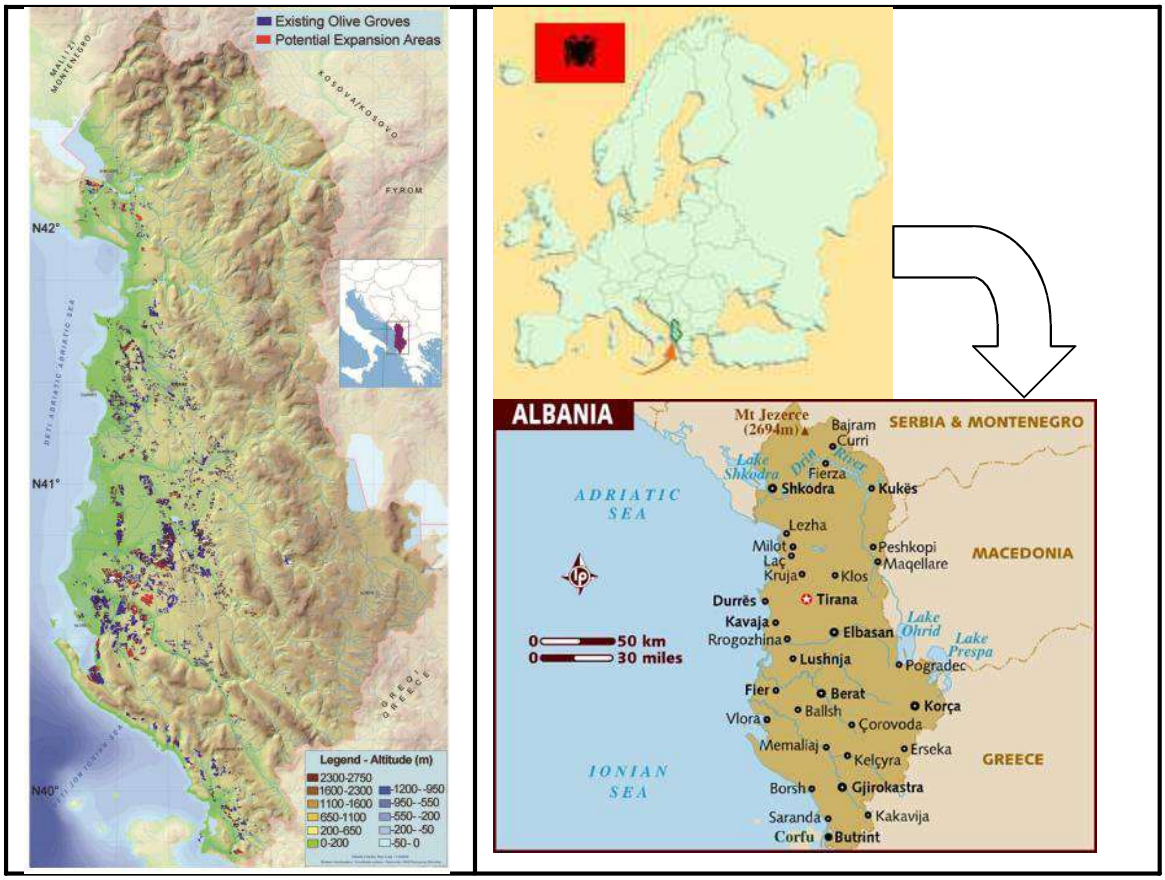
El olivo en Albania

El olivar más ecológico del mundo …
… en el país más desconocido del mediterráneo.

Basado en la obra: `*Following olive footprings*´ by Dr. Endrit Kullaj (under permission). Traducción y adaptación: D. Marcos.

ALBANIA, EL DESCONOCIDO DEL MEDITERRÁNEO



EL ESPACIO AGARIO

Albania, emplazada entre el mar Adriático y las montañas de los Balcanes, posee una diversidad climática y paisajística rica e interesante. El conjunto montañoso posee una altitud media de 704 metros con cotas máximas de 2.700 m. La temperatura media anual ronda los 11º en las montañas y los 17º en la costa, con una radiación de 2.100-2.700 horas de sol anuales y unas precipitaciones por encima de 1.400 mm repartidas principalmente en el otoño-invierno. De sus 2.800.000 has de extensión, una cuarta parte tienen destino agrícola y más de un tercio a bosques. La topografía es muy inclinada, pero el hecho más destacado es su reparto de la tierra, con explotaciones agrarias de una media de 0,2 Has, la más reducida en Europa, incluso pese a la concentración y extensión y mejora parcelaria que se produjo entre los años 1.950 y 1.990.

La agricultura es un sector estratégico en Albania, y sólo en la historia reciente, entre 1.994 y 1.996, se produjo la privatización de casi la totalidad de su espacio agrícola (no olvidemos su pasado de economía comunista). El resultado ha dado explotaciones agrícolas uniformes en tamaño, de 1,3 Has en las zonas bajas y de 0,8 en las montañas, y un potencial olivícola actual de 5 millones de olivos, aunque en gran parte y como iremos descubriendo, olivos de avanzada edad, de baja producción y en muchos casos considerados en cultivo ecológico.

UNA MIRADA ATRÁS EN SU OLIVICULTURA, HASTA LA ACTUALIDAD

Ya en tiempos de Roma se citaba a los Illirios que ocupaban el territorio actual albanés antes que ellos y que cultivaban olivos y vides entre otros. El conocido historiador romano Estrabón, hablaba de este territorio así: `` *Cálido y fructífero es este lugar, así como lleno de olivares y viñedos excepto en algunas regiones de clima más duro´´*.

La arqueología ha ido desenterrando elementos históricos como piedras de molino datadas del siglo VI en la antigua ciudad de Bylis, o también cerca de la ciudad de Kostar. En ambos casos son piedras similares a otras encontradas en Grecia, de diámetros alrededor de 1,70 m. Más recientes son hallazgos medievales cerca de Kamenica, que datan de los siglos XIII al XVI.

Se sabe que el periodo Bizantino (siglos V al XI), el olivar tuvo un notable desarrollo, especialmente en zonas menos llanas orográficamente, gracias a la profusión que hizo de este cultivo el cristianismo y gracias también a las infraestructuras de carreteras que diseñaron los romanos sobre el territorio. En el siglo V, el puerto de Vlora era punto de salda hacia Roma de grandes cantidades de aceite de oliva, incluso más al sur, en Himarë, se exportaba aceite de oliva para la compra de armas. A la caída del Imperio de Roma, el olivar fue sufriendo una paulatina devastación. Ya desde el siglo XVI, el olivar comenzó a recuperarse bajo una estructura de propiedad particular que separaba la propiedad de los árboles plantados por el agricultor (y por tanto su producto), de la propiedad de la tierra estatal, un modelo de reparto de la propiedad éste (árboles / suelo) que también se repite por ejemplo en algunas zonas de Marruecos hoy día (región del `Arganiere´) e incluso puntualmente en algunas zonas rurales de España (Extremadura o Galicia). En 1.912 Albania se constituye como país independiente, y pasa posteriormente de tener 1,1 millones de olivos en 1.939 a 1,5 millones en 1.945. La economía comunista planificada de los años 70, trajo la creación de nuevas zonas de cultivo de olivar abancalando terrenos y reconstituyendo viejos olivares, trabajo que realizaron numerosos `voluntarios´ bajo una dirección gubernamental y una supervisión del Instituto de Olivicultura de Vlora, el mismo que sentó las bases de la olivicultura en China o Vietnam enviando los primeros olivos madre para su inicio de cultivo.

Pese a los esfuerzos que se fueron realizando, Albania tuvo un desarrollo incipiente en su apuesta por la olivicultura debido a principalmente a aspectos de índole socio-económico y por supuesto agronómico (topografía accidentada, clima severo, etc.) Así, desde la década de los 60 a los 90, se pasó de 17.000 Has a 45.000 , con una productividad por olivo que pasó de 7 a 17 kgrs. Fue en 1.983 cuando se obtuvo la cifra

récord de producción: 5.048 toneladas, que apenas supondría un kilo por habitante albanés y año, una cifra ridícula comparada con otros países mediterráneos. De hecho, en Albania el aceite de oliva es considerada casi más una medicina que un alimento, y su valor económico es relativamente elevado.

A partir de los años 90 la olivicultura sufre una nueva contracción debido a la emigración humana por un lado y a la baja productividad de los olivares por otro. Los olivares son colonizados por el matorral, o arrancados para construir hoteles, aunque paralelamente se plantan nuevos olivos más productivos en pequeñas parcelas con mejor cultivo, trayendo cosechas crecientes hasta la actualidad. El dato más significativo es que el 50 % de los olivares albaneses no reciben ningún tipo de atención, su producción de fruto es natural, por supuesto alternante, pero ante todo ecológica por excelencia.

Región de Vlore

LAS ZONAS DE CULTIVO DEL OLIVAR ALBANES

El olivar albanés se asienta sobre la costa oeste de clima mediterráneo, que representa una tercera parte de la superficie del país y casi dos tercios de su población. Hacia el Este se adentran algunos olivares aprovechando valles fluviales en condiciones microclimáticas, e incluso se encuentran algunos olivos en zonas altas con carácter relíctico y marginal.

Entre las 9 regiones que cultivan olivos destacan Vlora (36,1%), Fier(17,3%), Berat (16,4%), Tirana (11%) y Elbasan (7%). En total 41.000 Has, el 5,9 % de la tierra arable repartidos en 118.000 explotaciones con entre 0,25 y 2,5 has que producen un total de 50.000 toneladas de aceituna que dan unas 6.000 de aceite por año.

En 2.008 se inició un nuevo programa de plantación de olivar con la intención de implantar unos 20 millones de olivos en estos cuatro años hasta el 2.012, apoyando con subsidios gubernamentales la inversión. En esa línea se instalaron dos modernos viveros de multiplicación de plantas de olivo, aunque por el momento sólo se han sido plantadosalgo así como 300.000 olivos por año (frente a los 5 millones que fueron estimados).

LAS VARIEDADES DE OLIVO EN ALBANIA

La diversidad genética del olivar albanés es tan antigua como rica, siendo fácil encontrar ejemplares de olivos milenarios junto a antiguos establecimientos urbanos. Esta antigüedad del material lleva aparejado su gran adaptación a las diferentes condiciones ambientales en cada emplazamiento, siendo muchas de las variedades encontradas de carácter local o minoritario.

Seis variedades son las más extendidas en Albania procedentes cada una de una región de amplio cultivo del olivar desde antiguo, y son: `*Kalinjot*´ (Vlora) `*Kokërmadh Berati*´ (Berati), `*Mixan*´(Elbasani), `*Ulliri Bardhë i Tiranës*´ (Tirana), `*Krypsi Krujës*´ (Kruja) y `*Kallmet*´ (Lezha). Por su parte, solamente existe una variedad que es cultivada en todas las regiones, `*Kalinjot*´, gracias a su doble aptitud, resistencia a frío y sequía y alto contenido en aceite.

Kalinjot, (tendría una traducción literal como `tu caballo´ o libre traducción como `caballar´), procedente de Vlora, Mallakastra y la costa Iónica, sigue siendo el más cultivado en la zona llegando al 48% de importancia en el país. Es autofértil, aunque más productivo si le acompaña un polinizador como Pulazequin. Con bajo aborto ovárico (13%) y productividad alta aunque alterna. Peso medio de fruto, 3,64 grs. y peso de hueso elevado (0,49 grs). Alto contenido en aceite (28%) de buena calidad, aromático. Alta proporción de pulpa (86,4%), que le hace también usarse para mesa, de ahí su gran diseminación. Alto porcentaje de enraizamiento por estaquillado (96 %), sensible a la mosca y aceituna jabonosa en madurez, con media tolerancia a frío y sequía.

Ulliri Bardhe i Tiranës

Ulliri Bardhe i Tiranës , traducible como `Olivo de aceite de Tirana´, muy extendido en Albania central, sobre todo en Tirana, Durrës y Kruja y algo menos en Lezha y Shkodra, supone el 14% del olivar. Autofértil y de maduración tardía y progresiva, tiene un fruto medio a pequeño de 2,1 grs y hueso de 0,35 grs, es decir, una proporción de pulpa del 83%. De alta productividad pero alterna, tiene un contenido en aceite alto del 24 %, de buena calidad. Buen enraizamiento 66%. Escapa a los ataques de mosca en parte por su maduración tardía. Tolerante al frío y sequía, trabajando bien sobre suelos pobres o incluso ácidos.

Kokërmadhi i Berati, traducible por `Gordal de Berati´, autóctona en esa región y algo presente en Lushnja. Es la más importante de mesa de Albania, con buena calidad de aceite incluso. Pese a ser auto-incompatible, produce bien si le acompañan polinizadores como Unafka . Temprano a medio de maduración progresiva, fruto grande de 6,7 grs y 0,71 de hueso, con un porcentaje de pulpa del 89,3%. Contenido en aceite del 18 al 21%, buen enraizamiento, sensible a repilo y mosca. Es sensible al stress ambiental y tiene una fuerza de retención del fruto débil, con caída natural excesiva.

Entre 1.935 y 1.941 se empezaron a introducir las primeras variedades italianas como *Frantoio, Leccino, Moraiolo, Coratina* o *Taggiasca* en aceite, y *Ascolana Tenera, Santo Agostino, Bella di Spagna , Cerignola y Santa Caterina* para mesa. Tras la segunda guerra mundial, con la nacionalización de las explotaciones agrícolas se fueron introduciendo otras variedades a modo experimental sin que dieran los resultados esperados debido a las plagas y enfermedades. Entre las que salieron bien paradas, podríamos citar *Mastoides*, de Grecia, *Picholine*, de Francia y *Memecik* de Turquía, aunque no se encuentran difundidas en plantaciones.

Las variedades que son recomendadas por el Ministerio de Agricultura Alimentación y Seguridad Alimentaria (MAFCP) para nuevas plantaciones con probada adaptación son *Leccino, Frantoio y Arbequina* para aceite, y *Kallamon, Konservolia, Manzanilla y Nocellara del Belice* para mesa.

SOCIOECONOMIA DEL OLIVAR

Siendo el cultivo más importante de la agroindustria albanesa, el sector oleícola mueve alrededor de 20 millones de euros que mantiene a 118.000 familias, a sumar luego un millón de jornales para las labores de recolección. Las zonas de cultivo del olivar, a las faldas de las zonas montañosas, constituye un cultivo sin apenas alternativas. Incluso en el sur de Albania los olivos son relegados a las zonas prácticamente no cultivables, pobres y escarpadas que ha dado forma al paisaje de colinas abancaladas. Un ejemplo típico es la llamada `corona de Tirana´ con extensas plantaciones de olivos en terrenos antes ocupados por el monte, con terraza para evitar la erosión en muchos casos. En cualquier caso, estos espacios no dejan de ser lugares con una interesante biodiversidad ecológica.

EL CULTIVO

Ya hemos comentado que gran parte del olivar albanés es considerable como de cultivo ecológico (en cierto modo accidental, por no ser atendidos), Pero ciertas labores tradicionales no dejan de ser laboriosas y no menos sorprendentes. Entre ellas está el cultivo en `cubetas´. Esto se da sobre todo en poblaciones como Himarë, Vuno y Pilur, y consiste en el relleno de piedras alrededor de la zona de sombra del olivo , formando una especie de represa que sirva de protección a la acción erosiva del agua. A su vez, esto acumula materiales finos o tierra ya que se realizan sobre terrenos desnudos, con apenas suelo cultivale. Cada árbol recibe una atención individual en ese espacio cariñosamente preparado, donde se le labra y abona incluso practicando el cultivo de leguminosas que favorezcan la fertilidad de la tierra. El resultado es una atenuación importante de la vecería de estos olivos así cultivados.

Otra técnica artesanal y no menos sorprendente es la de la ayuda dirigida del ganado mediante redileo. Esto se da en zonas costeras, y consiste en crear delimitaciones con ramaje para que el ganado no salga de ellas bajo las zonas de olivo, comiendo hojas secas de los mismos que eviten propagarse enfermedades y sobre todo favoreciendo con sus deyecciones el abonado del suelo, tras lo cual éste recibe una ligera labor que entierre todo. Una práctica que aún perdura en ciertas explotaciones en España, como en Sierra Morena, aunque más bien dirigidas a la explotación ganadera. (personalmente lo pude observar en la Sierra norte de Sevilla).

Con todo, gran parte el olivar de Albania se cultiva en laderas escarpadas, donde se practican abancalamientos importantes e incluso sistemas de riego totalmente ingeniosos y artesanos que llevan el agua a los distintos bancales disponiéndolos después sobre cada olivo ayudándose de tierra para formar pequeñas balsas sobre cada olivo. El paisaje que se observa es de lo más pintoresco bajo esta antigua técnica.

También es verdad que no todos son mimos en el cultivo del olivar en ocasiones. Prácticas equivocadas como son las podas severas, la recolección a golpe de vareo o fechas excesivamente tardías provocan mermas en la cantidad y calidad de los aceites obtenidos, difíciles de corregir cuando algunas formas de pensar erróneas y ancestrales creen que `el olivo puede con todo´.

Región de Berat

EL PROCESADO

El sistema de prensa tradicional, con molido en piedra de molino y prensado en sacas superpuestas sobre prensa de tornillo de madera es aún habitual. La separación posterior se realiza por decantación, de manera lenta y engorrosa como cabe esperar.

Con respecto a las aceituna de mesa, es usual el procesado por desecación a la sal. Los frutos se ponene en contacto con gran cantidad de sal mineral, que provoca su desecación y en parte desamargado. Lavados posteriores reducen ese contenido en sal y los frutos se presentan con aspectos de pasas, arrugados, oscuros y todavía bastante salados en relación a los sistemas industriales. El hueso puede ser retirado y conservado el fruto en aceite de oliva, para posteriormente ser consumidos. De forma casera también se desecan al sol y pasan luego a conservación en aceite (pocas veces de oliva), o incluso son procesadas con agua y cenizas a modo de lejías de fermentación, sistemas en todo caso dirigidos al autoconsumo.

Venta de aceitunas de mesa en mercados albaneses.

EL OLIVO Y EL FOLKLORE ALBANES

El arraigo en la cultura albanesa del olivo está presente en proverbios, canciones, etc. `` Quien planta un olivo hace una fortuna´´ , dice un refrán albanés. Otro dice : `` estoy sufriendo como el negro de las aceitunas´´ (que en español decimos `` estoy sudando tinta´´ ) . Y otro `` No tengo ni una gota de aceite ni siquiera para pintar mis ojos´´ (equivalente en español : `` no tengo ni donde caerme muerto ´´) .

La aceituna se asocia a la belleza por su semejanza con la forma del ojo de una mujer bella. Otra tradición del sur de Albania, asocia la sombra del olivo de lugar propio para celebraciones, como danzas populares. También la tradición cuenta que el héroe albanés Scanderberg, que luchó contra los otomanos (devastadores entre otras cosas de los olivares) en los siglos XV y XVI, implantó la tradición de que cada pareja antes de casarse tenía que plantar varios olivos...

Olivos con nombres propios asociados a tradiciones existen también, como el olivo de Scanderberg´´ , o el olivo de las lágrimas´ , ambos en Piqeras. (éste último recuerda las lágrimas de las mujeres al ver sus maridos emigrar en barco con primer destino a Corfú. Tradicional es también quemar en la chimenea ramaje con hojas de olivo en Navidad, para alejar los malos espíritus,

En el terreno de las supersticiones, el olivo también tiene cabida en la cultura albanesa. Maltratarlos es señal de malos presagios para el futuro. Y si la tierra es labrada arrancando un olivo, se pueden avecinar guerras o epidemias. De hecho, hay muchos olivos cuyos propietarios los protegen de manera especial solo para evitar situaciones de este tipo que les indiquen algún mal presagio.

Olivos viejos en semicultivo

GASTRONOMIA – MEDICINA- TURISMO : OTROS VALORES DEL OLIVO EN LA CULTURA ALBANESA

La gastronomía albanesa ha utilizado el aceite de oliva con moderación dada su escasez, y de ahí que apenas sea utilizado en las frituras. Es normal en ensaladas como la <<Ensalada costera>> , a base de cebolla, limón, aceitunas y aceite de oliva , o la <<Ensalada de naranja>> , que lleva aparte de naranjas en pedacitos, aceite de oliva, aceitunas, azúcar y cebolla.

No son los únicos platos lógicamente que utilizan los productos del olivo, pero cabe recordar una vez más que el aceite de oliva en Albania ha tenido de siempre una vocación más medicinal que culinaria. Y consecuencia de ello es el precio superior pagado por el producto, superior incluso a países como Italia, siendo sin duda alguna económicamente mucho más pobres. El aceite de oliva se ha mezclado con miel y limón para aliviar problemas estomacales, se ha aplicado sobre la piel en caso de dolencias leves o heridas, para masajes, curas diversas, infusiones de sus hojas,..., etc.

También podemos citar la fisionomía del paisaje periurbano que aportan los olivos ejemplares en numerosas ciudades, transplantados o in situ , (aunque a veces también ha derivado en la comercialización de viejos ejemplares de olivo fuera de la ley). Ciudades como Berat, Elbasan o Tirana se adornan con viejos olivos cultivados, (un aspecto del que también puede presumir una ciudad como Madrid y que ya publicamos en otros reportajes que titulamos`` olivares urbanos de la Comunidad de Madrid´´) .

Por último cabe citar el olivo y su utilización en la artesanía, ya que su madera es de gran belleza y apreciada por sus formas sinuosas y caprichosas de gran belleza en la realización de muebles u objetos de decoración o incluso artísticos. El autor Muhamet Trepçi llegó a exponer su obra en el Museo Nacional de Roma basada en la similitud de los nuods de la madera de olivo con figuras de animales y bellas simetrías.

Cultivo en zona de montaña

Cultivo próximo a la costa

Agradecimientos:

- Dr. Endrit Kullaj. Department of Horticulture,
  Faculty of Agriculture and Environment, Agricultural University of Tirana
  Koder-Kamez, 1000, Tirana, AL

- Fotografías cedidas vía flicker, varios autores:

  Unclege84
  Freelancer 74
  David&Bonnie
  Erikgstewart
  Lapardha
  Aabjerg
  Miss Kim