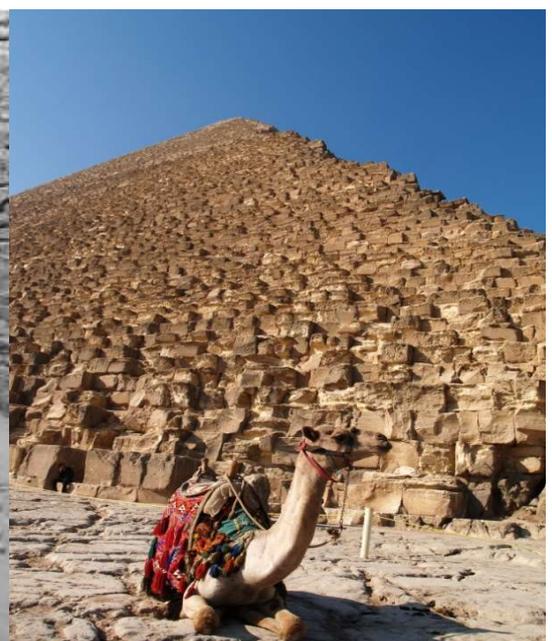




# La Olivicultura en Egipto

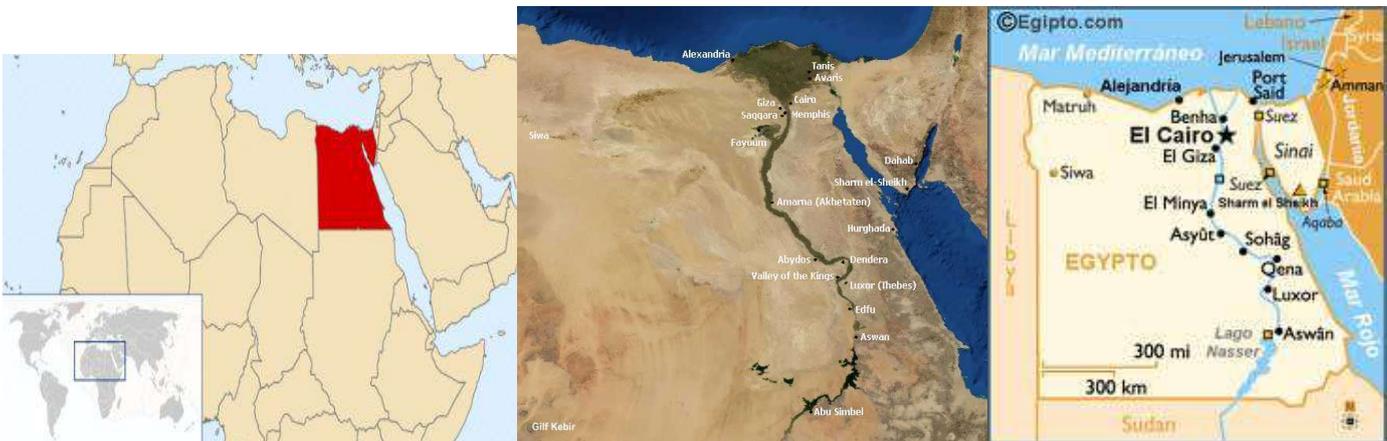
*David Marcos. Ing. Agrónomo*

Del cultivo tradicional en oasis a modernas plantaciones en el desierto. Y el Nilo de testigo.



**EGIPTO : Datos del país**

Población estimada 80 mill. hab.  
 Porcentaje población rural 58 %  
 Superficie cultivada 3,4 mill Has  
 Superficie olivar : 63.000 Has (47 mesa y 16 aceite)  
 Superficie olivar con más de 10 años: 47.000 Has  
 Consumo de aceite /habitante: 1 kgr  
 2º productor mundial de aceituna de mesa tras España





## Notas sobre el mercado de aceite en Egipto

Antes de hablar sobre la olivicultura de Egipto, conviene presentar algunos aspectos sobre la producción, consumo y mercado del aceite de oliva existente. En primer lugar cabe destacar que la producción de aceite de oliva apenas llega a las 700 toneladas por año (fuente ICEX, según el COI ascendería a 2.500) con un consumo per cápita de menos de 1 kg anual, unas cifras muy bajas comparadas con los países del entorno mediterráneo. Otro aspecto es que siendo un producto deficitario, las exportaciones tienen a su vez cierta relevancia. Por ejemplo en 2006, se importaron casi 1.100 toneladas frente a las 430 exportadas. Es decir, se exportan dos terceras partes de lo producido mientras que hay que importar una cantidad muy superior a la que se produce igualmente.

Esta paradoja se debe a que los aceites extranjeros importados gozan de buena reputación y además tienen unos márgenes de beneficio por su venta superiores, esto frente a las producciones locales con menos márgenes aunque eso sí con mejor acceso a los pequeños puntos de venta. Los aceites extranjeros son por tanto más vendidos al turismo por ejemplo en las tiendas duty free, hoteles, etc. No olvidemos que hablamos en cualquier caso de uno de los países de destino turístico más buscados. Volviendo a las importaciones, vemos en el cuadro adjunto que las cuotas de los países que exportan sus aceites de oliva a Egipto han ido variando, de tal forma que la importancia histórica de Grecia ha dado paso a una mayor cuota reciente para los aceites españoles. Y en cuanto a las producciones locales, destacar que son prácticamente diez empresas egipcias las que monopolizan el 70% de la producción y exportación de aceite de oliva, principalmente a Italia o Siria.

## Aceituna de mesa, la protagonista.

Egipto constituye alrededor del 15 % de la producción mundial de aceituna de mesa, siendo el segundo mayor productor después de España con el 26 % y por delante de Turquía con el 12, Siria con el 6% y Grecia el 7% como principales. El crecimiento ha sido muy significativo en los últimos años, como se observa en la tabla de evolución de superficies de cultivo que muestra cómo se han plantado unas 10.000 Has de olivar con destino a mesa desde 1995 y otras 15.000 para aceite. La aceituna de mesa tradicionalmente ha requerido menos tecnología en su elaboración frente a los aceites y por ello sólo en

los últimos años ha despegado algo también las elaboraciones de aceite frente al uso de mesa, con frutos muy demandados por la gastronomía egipcia que además ve cada año aumentar su población a un ritmo importante del 2%.



*Wardan. Variedad autóctona.*

### El clima y entorno

Cuando estudiábamos historia siempre nos contaban que Egipto debía su esplendor a su agricultura abonada por las crecidas del Nilo e irrigada por el mismo, sobre un ciclo anual que traía cosechas abundantes y seguras. Hoy día, miles de años después, tales crecidas no existen al estar regulado su cauce por los embalses de Asuán, y de donde el entorno que rodea al Nilo es un auténtico desierto



*Nuevos olivos hacia el centro del país.*

árido y desnudo. En estas condiciones, los cultivos siempre se han venido desarrollando exclusivamente sobre los oasis y sobre la franja regable que bordea al Nilo además del extenso delta, aunque en los últimos años esta misma franja se ha aumentado varios kilómetros en toda su longitud gracias a nuevos proyectos de regadíos con aguas freáticas que han permitido establecerse nuevas extensiones de cultivos leñosos sobre el mismo desierto. La mayor parte de estas nuevas

plantaciones establecidas con escaso criterio en muchos casos se corresponden con olivos, aparentemente más fáciles de cultivar aunque en verdad con un éxito relativo por el momento debido a las dificultades agronómicas que surgen en estas condiciones y que abarcaremos aquí.

### La olivicultura tradicional

Establecida fundamentalmente en los oasis, y algo menos en la franja costera mediterránea, ya que tanto el delta como la franja próxima al Nilo siempre ha tenido más vocación a cultivos herbáceos destacando especialmente el algodón y el arroz. Egipto cuenta con varios grandes oasis muy poblados destacando El Fayoun al Oeste y Siwa al Este. En ellos la olivicultura tradicional consiste en plantaciones irregulares o intercaladas entre palmeras o frutales aparte de cultivos herbáceos o pastos, en muchos casos con olivos sueltos, poco atendidos en la poda y



*Al fondo de esta plantación se observa una gran duna, algo que no es extraño en este paisaje.*

casi siempre destinados a la producción de aceituna para mesa. También está presente la olivicultura de forma tradicional en la franja costera mediterránea al Noroeste del país, entre Alexandria y Solloum, en un entorno de 20 a 30 kms de la costa. Las condiciones en cualquier caso son de precipitaciones muy escasas en otoño-invierno que apenas sobrepasan algunos años los 200 mm , temperaturas moderadas en invierno y muy cálidas el resto del año con vientos fuertes en las zonas costeras. Sólo un 15 % de los olivos no reciben riego de apoyo, lo que en estas condiciones se considera una necesidad imperiosa para su cultivo.



Plantación con dos años.

La poda es en todo caso la gran asignatura pendiente en las plantaciones de olivar tanto modernas como tradicionales, y no porque la hagan mal o peor, sino simplemente porque casi siempre no hacen nada. Esto se ve agravado por el excesivo vigor que adquieren los olivos sobre un clima tan cálido, a la vez de que los marcos de plantación elegidos son en muchos casos estrechos en nuevas plantaciones. Las tradicionales vienen a disponer de entre 100 árboles por Ha en secano hasta las más habituales en riego de 280 olivos la Ha. Las producciones rondan desde los 8.000 kgs/Ha de aceituna para mesa hasta los 10.000 con destino a aceite, aunque con un rendimiento graso siempre bajo.



Wadi el Arbein, en el valle del Monte Sinai. Foto cortesía de RachidH.

Las tres variedades más importantes del país son 'Aggezi Shami', 'Toffahi' y 'Hamed'. La primera citada, *Aggezi Shami*, es la más extendida por su rusticidad en las condiciones de sequía y salinidad habituales, aunque con problemas en el cuajado. Las características tecnológicas de su fruto la hacen muy interesante para su uso de mesa en verde y negra, (buen tamaño, buena separación pulpa-hueso, pulpa compacta y sabrosa y bajo contenido en aceite y alto en azúcares) , aunque eso mismo la hace ser 'apetecible' para la plaga de la mosca. La variedad *Hamed* por su parte es aún más rústica, de frutos grandes y delicados que además proceden de una floración escalonada. Se usa para aceituna verde. La tercera variedad citada, *Toffahi*, se encuentra más extendida por otros países árabes por ser agrónomicamente más interesante pese a ser susceptible a la mosca. Sus frutos tienen también vocación de uso de mesa en este caso en verde ya que se adapta mal a la preparación en negro.



Variedad tradicional Toffahi

Se citan al menos otras 13 variedades autóctonas o bien seleccionadas en Egipto, estando todas ellas presentes de forma minoritaria ya que en gran medida las nuevas plantaciones se están estableciendo con variedades extranjeras.

## Variedades de olivo egipcias

## Variedades en nuevas plantaciones

Las nuevas plantaciones de olivar que se vienen realizando estos años carecen de un criterio varietal bien definido e incluso de unas garantías de identificación del material de tal forma que es frecuente que el agricultor o empresario no sepa qué es lo que está plantando. Se llegan a encontrar plantaciones con más de 30 variedades sin identificar correctamente, y todo debido a una mala planificación y organización, o bien por reposiciones sucesivas sin respetar la uniformidad varietal. En verdad ni siquiera son bien conocidas e identificadas las variedades autóctonas más extendidas.

En otro caso el problema reside en la importación de material vegetal procedente de otros países como Italia, España o incluso Israel. Así encontramos plantas de *Leccino*, *Frantoio*, *Picual*, *Manzanilla*, *Kadesh*, etc. Los resultados son aleatorios ya que no se conoce el comportamiento en estas condiciones de ninguna de las variedades importadas, y donde especialmente las italianas de las que se conoce tienen unas necesidades de frío superiores pueden traer algún que otro quebradero de cabeza por su mal comportamiento. Nos encontramos de tal forma en muchos casos con baja productividad, escaso rendimiento en aceite, exceso de vigor o como se ha observado repetidamente, un periodo juvenil muy prolongado pese al enorme desarrollo que adquieren los olivos en condiciones de cultivo en desierto.



Grandes alcorques sobre las arenas. Se observa la importancia del viento dominante en las plantas.

La proliferación de plantaciones que se han venido produciendo en la última década han respondido al ánimo del gobierno del país de desarrollo de su olivicultura, un fenómeno que se repite en muchos países en el mundo y que responde a un <<efecto llamada>> del aceite de oliva como alimento fuente de salud y en cierta medida de rentabilidad. En el caso de Egipto el crecimiento actual se está produciendo sobre la llamada 'carretera verde' que une el Norte con el Sur del país siguiendo el cauce del Nilo de forma paralela y a una distancia de entre 20 y 40 kilómetros del mismo. Esta zona de expansión lineal de la agricultura se establece sobre nuevos regadíos con aguas freáticas algo profundas irrigando superficies de terreno desérticas y vírgenes, con suelos arenosos y algo pedregosos aunque el tamaño de los cantos suele ser pequeño. Las dunas y montículos rocosos salpican el paisaje de las nuevas propiedades que establecen cortavientos para salvar el choque continuo del viento con arena que a veces llega a cubrir por completo la carretera. En resumen, los elementos en los que se desenvuelven los cultivos son:



Nueva plantación junto a la carretera usando frutales y olivos intercalados. Cortavientos de *Casuarina*.

- 1) Integral heliotérmica elevada correspondiente con una latitud tropical, más al sur del límite de transición entre el clima templado-cálido ideal para el olivo en sus condiciones normales de cultivo.

## Los retos de la olivicultura del desierto

En estas condiciones trabajar el olivo requiere unas pautas muy distintas de manejo en cuanto a la poda especialmente, con intervenciones más continuas y dirigidas. También es muy importante el acierto con la variedad de olivo a implantar, conociendo sus requerimientos de frío invernal, vigor, etc.

### 2) Contraste térmico elevado día-noche, propio del desierto.

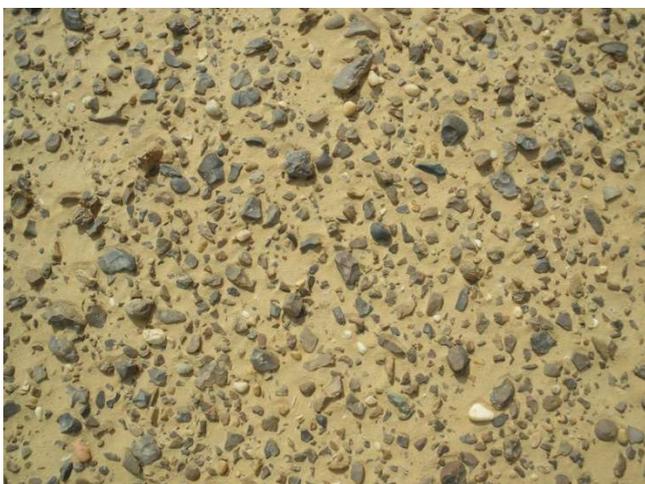
La recomendación aplicable en estos casos es la aplicación de productos que limiten la exposición solar como son los caolines aplicados en la copa de los olivos en las estaciones más cálidas, práctica que ya se conoce en España con interesantes resultados.

### 3) Ausencia de lluvias acusada.

La dependencia absoluta del riego por goteo necesita una programación y diseño muy exhaustiva del mismo.

### 4) Viento dominante del Norte, con arrastre de partículas de arena y sal.

Los tutores utilizados no están siendo los más apropiados ni siquiera su disposición. Se hace necesario además la instalación de barreras cortavientos con elementos vegetales para evitar el exceso de choque de arena sobre el arbolado y la protección frente al avance de las dunas.



Vista del suelo superficialmente. Pequeños cantos y arena.

### 5) Suelo arenoso sin materia orgánica ni elementos finos. Fluctuación térmica importante.

En el momento de la plantación hay que utilizar enmiendas localizadas en cada hoyo, aparte de estudiar detenidamente la programación de la fertirrigación. El suelo es prácticamente estéril y todo lo que necesite la planta debe ser aportado.



Perfil de suelo en el desierto.

### 6) Variedades y marcos de plantación.

No se han estudiado adecuadamente las variedades a implantar así como el marco de plantación ni poda de formación de las mismas. Como ya se ha mencionado, en muchos casos se utilizan plantas sin conocimiento exacto de la variedad utilizada o su procedencia, con lo que el resultado es de esperar.

En el extremo opuesto, existen otros elementos favorables en estas condiciones de cultivo, como son:

- Ausencia de plagas y enfermedades debido a la virginidad del medio y a las dificultades de propagación de las mismas.
- Agua de buena calidad de procedencia freática.

- Extenso terreno de fácil preparación y acceso, condiciones muy mecanizables, aunque la mano de obra no supone normalmente una limitación pese a lo inhóspito de los parajes donde se implantan los olivos.

- Y por encima de todo, entusiasmo y optimismo ante el reto de la olivicultura cuya producción tiene aquí unas buenas perspectivas comerciales aseguradas.



La llamada 'carretera verde', que discurre paralela al Nilo.

### Lo que se espera del futuro

Son muchos los retos a los que se afronta esta olivicultura casi de 'nuevo concepto', aunque no por ello insalvables en modo alguno. En nuestra opinión, la olivicultura en Egipto debe mantenerse fiel a su vocación de producir aceitunas de mesa, recomendación extensible a muchas regiones cálidas donde los olivos tienen un difícil manejo y ante todo unos rendimientos en aceite muy bajos, aparte de las necesidades industriales que implica la producción de aceite de calidad virgen que no son satisfechas y por tanto no pueden plantearse ser competitivos en el mundo de los aceites de oliva a una escala más allá de la local. No quita eso que ciertos proyectos oleícolas puedan llegar a encontrar un camino de éxito, aunque insistimos, más deberían centrarse en la aceituna de mesa que si luego el mercado no la absorbe ya se la derivará a uso de aceite. Por lo demás, ensayar, investigar y aprender antes de lanzarse. A Egipto no le hace falta llegar a ser una potencia mundial oleícola ni al menos entre su entorno, le bastaría con dar de comer a su población sumada a tantos turistas. El camino de la olivicultura es tan bello como a veces sinuoso. Y en lo que a recomendaciones técnicas se

refiere, muchas más podemos ofrecer aunque en síntesis lo aquí expuesto enfoca en el buen camino.



Antigua prensa tradicional en Egipto, punto de interés turístico. Foto: "By permission Christopher Byrd, photographic artist"



Febrero de 2.010. D.M.

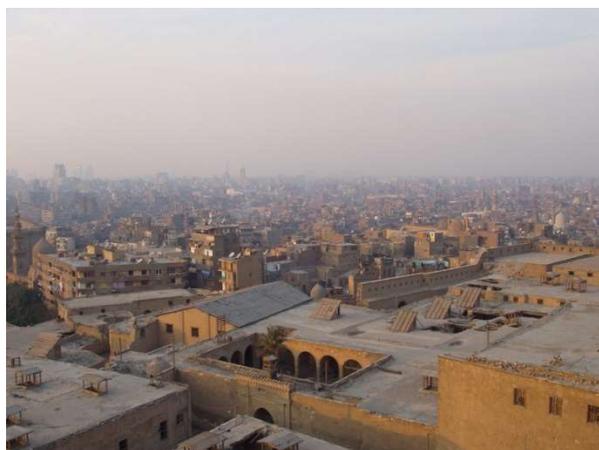
### Fuentes estadísticas consultadas:

- Consejo Oleícola Internacional : COI

- Instituto Español del Comercio Exterior: ICEX



Nilo



Cairo

VIVEROS   
SOPHIE



Puesto artesano de aceitunas de mesa en el Cairo.  
*Foto by permission ruthietoots.*