

## EL PRIMER CONGRESO DE LA CULTURA DEL OLIVO

Joaquín Criado Costa

*Vocal de la Junta de Gobierno de la CECEL*

**ABSTRACT:** *It is studied the notification, the organization and the development of the First Conference on the Olive Culture as an activity shared by the CECEL, the Institute of Jaen Studies, the Institute of La Mancha Studies and the Royal Academy of Science, Fine Literature and Noble Arts of Cordoba with the support of Jaen Provincial Council.*

**KEY WORDS:** *1st Conference on the Olive culture. Humanism, socioeconomics, farming, quality, environment, health.*

Uno de los más espectaculares logros de la Confederación Española de Centros de Estudios Locales (CECEL) en los últimos años ha sido la convocatoria, organización y desarrollo del Primer Congreso de la Cultura del Olivo.

Como una actividad conjunta de la CECEL, el Instituto de Estudios Giennenses, la Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba y el Instituto de Estudios Manchegos, se celebró en Jaén del 27 al 29 de octubre de 2005, bajo el patrocinio de la Diputación Provincial de Jaén.

Todos los datos recogidos en esta crónica o informe han sido facilitados por el Instituto de Estudios Giennenses, de la Diputación Provincial de Jaén.

### CONVOCATORIA

La Confederación Española de Centros de Estudios Locales (CECEL), el Instituto de Estudios Giennenses, el Instituto de Estudios Manchegos y la Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba, organizan, bajo el patrocinio de la Diputación Provincial de Jaén, el Primer Congreso de la Cultura del Olivo. El obje-

## THE FIRST CONFERENCE ON THE OLIVE CULTURE

**RESUMEN:** Se estudia la convocatoria, organización y desarrollo del Primer Congreso de la Cultura del Olivo como actividad conjunta de la CECEL, el Instituto de Estudios Giennenses, el Instituto de Estudios Manchegos y la Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba, con el patrocinio de la Diputación Provincial de Jaén.

**PALABRAS CLAVE:** I Congreso de la Cultura del Olivo. Humanismo, socioeconomía, cultivo, calidad, medioambiente, salud.

tivo general del Congreso, que se inscribe en un proyecto multidisciplinar, con un Seminario permanente en Jaén, consiste en potenciar el estudio, la investigación y la difusión de un tema cultural que afecta profundamente a las Instituciones que lo promueven. El proyecto es de ámbito nacional, por lo que se ha solicitado la colaboración del resto de centros de la CECEL, a lo que ha respondido afirmativamente el Instituto de Estudios Toledanos, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) –que lo ha acogido con gran interés–, la Universidad y otras Asociaciones e Instituciones interesadas en la Cultura del Olivo.

El encuentro, de carácter multidisciplinar, se articula en torno a cuatro grandes áreas temáticas:

- HUMANISMO Y OLIVO (HISTORIA, ARTE Y LITERATURA).
- SOCIOECONOMÍA DEL OLIVAR.
- CULTIVO, CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE.
- ACEITES DE OLIVA Y SALUD.

**Fecha de celebración:** 27 al 29 de octubre de 2005.

**Lugar:** Jaén, Antiguo Hospital San Juan de Dios, sede del Instituto de Estudios Giennenses, y Centro de Convenciones y Congresos de la Institución Ferial de Jaén.

## PROGRAMA

### Día 27 de octubre

HOSPITAL DE SAN JUAN DE DIOS:

17:00 horas: Recepción y entrega de credenciales.

18:00 horas: Conferencia inaugural a cargo del escritor D. Juan Eslava Galán. 20:00 horas: Cóctel de bienvenida.

### Día 28 de octubre

CENTRO DE CONVENCIONES Y CONGRESOS DE LA INSTITUCIÓN FERIAL DE JAÉN:

De 10:00 a 11:30 horas:

ÁREA TEMÁTICA: **HUMANISMO Y OLIVO (HISTORIA, ARTE Y LITERATURA)**.

PONENCIAS:

- D. Joaquín Mellado Rodríguez. Catedrático de Filología Latina y Decano de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Córdoba. Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba: **"El olivo y el aceite en los autores latinos"**.
- D. Wifredo Rincón García. Investigador Científico. Departamento de Historia del Arte del Instituto de Historia. Consejo Superior de Investigaciones Científicas: **"El olivo en el arte español"**.

De 10:00 a 11:30 horas:

ÁREA TEMÁTICA: **SOCIOECONOMÍA**.

PONENCIAS:

- D. Carlos Tió Saralegui. Catedrático de Economía Agraria de la Universidad Politécnica de Madrid: **"La evolución de la PA y los acuerdos de la OMC sobre el sector del aceite de oliva"**.
- D. Manuel Parras Rosa. Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén. Consejero de Número del Instituto de Estudios Giennenses. Coordinador de la Sección Cultura del Olivo del IEG: **"La economía oleícola en el período 1986-2005: hechos y retos"**.

De 11:30 a 12:00 horas:

Café.

De 12:00 a 14:15 horas:

Exposición oral de Comunicaciones de las áreas temáticas Humanismo y Olivo (Historia, Arte y Literatura) y Socioeconomía.

De 14:30 a 16:30 horas:

Almuerzo.

De 17:00 a 18:30 horas:

ÁREA TEMÁTICA: **CULTIVO, CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE**.

PONENCIAS:

- D.ª María Luisa Soriano Martín. Catedrática de Escuela Universitaria de Producción Vegetal de la Universidad de Castilla-La Mancha: **"Protección fitosanitaria del olivo"**.
- D. Andrés Porras Piedra. Catedrático de Escuela Universitaria de Ingeniería Mecánica de la Universidad de Castilla-La Mancha: **"Mecanización del olivar"**.

De 17:00 a 18:30 horas:

ÁREA TEMÁTICA: **ACEITE DE OLIVA Y SALUD**.

PONENCIAS:

- D. Francisco Pérez Jiménez. Catedrático de Medicina Interna de la Universidad de Córdoba. Unidad de Lípidos y Arteroesclerosis del Hospital Reina Sofía de Córdoba: **"El aceite de oliva. Un futuro lleno de expectativas sobre sus efectos beneficiosos"**.
- D. Francisco José Mataix Verdú. Catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada: **"El aceite de oliva. Un largo camino hasta su reconocimiento como alimento saludable"**.

De 18:30 a 19:00 horas:

Café.

De 19:00 a 21:15 horas:

Exposición oral de Comunicaciones de las áreas temáticas Cultivo, Calidad y Medioambiente y Aceite de Oliva y Salud.

22:00 horas: Cena en el Hospital de San Juan de Dios.

## Día 29 de octubre

CENTRO DE CONVENCIONES Y CONGRESOS DE LA INSTITUCIÓN FERIA DE JAÉN:

De 9:30 a 10:30 horas: Lectura de las Conclusiones del Congreso.

10:45 horas: Salida hacia Úbeda y Baeza.

13:30 horas: Visita al Museo del Aceite de la Hacienda de la Laguna.

14:30 horas: Almuerzo de despedida. Escuela de Hostelería de la Hacienda de la Laguna.

## COMITÉS

Este Primer Congreso de la Cultura del olivo contó con un Comité de Honor, un Comité Científico y un Comité Organizador:

### COMITÉ DE HONOR

#### Presidente:

D. Manuel Chaves González, Presidente de la Junta de Andalucía.

#### Miembros:

Excmo. Sr. D. Isaías Pérez Saldaña, Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Excmo. Sr. D. Francisco Vallejo Serrano, Consejero de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía.

Excma. Sra. D.ª Cándida Martínez López, Consejera de Educación de la Junta de Andalucía.

Excma. Sra. D.ª María Jesús Montero Cuadrado, Consejera de Salud de la Junta de Andalucía.

Ilmo. Sr. D. Felipe López García, Presidente de la Diputación Provincial de Jaén.

Ilmo. Sr. D. Francisco Pulido Muñoz, Presidente de la Diputación Provincial de Córdoba.

Ilmo. Sr. D. Nemesio de Lara Guerrero, Presidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real.

Excmo. Sr. D. Luis Parras Guijosa, Rector Magnífico de la Universidad de Jaén.

Excmo. Sr. D. Eugenio Domínguez Vilches, Rector Magnífico de la Universidad de Córdoba.

Excmo. Sr. D. Ernesto Martínez Ataz, Rector Magnífico de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Excmo. Sr. D. Carlos Martínez Alonso, Presidente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Excmo. Sr. D. Abib Essid, Director Ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional.

## COMITÉ CIENTÍFICO

#### Presidente:

D. Manuel Parras Rosa, Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén, Consejero de Número del Instituto de Estudios Giennenses y Coordinador de la Sección Cultura del Olivo del IEG.

#### Miembros:

–Excmo. Sr. D. Joaquín Criado Costa, Director de la Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba.

–D. José Juan Gaforio Martínez, Profesor Titular de Inmunología de la Universidad de Jaén.

–D.ª Alicia Langreo Navarro, Dra. Ingeniera Agrónomo de SABORÁ, S.L. (Madrid).

–D. José López Miranda, del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba.

–Ilmo. Sr. D. Joaquín Mellado Rodríguez, Catedrático de Filología Latina, Decano de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Córdoba y Numerario de la Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba.

–Ilmo. Sr. D. Francisco Pérez Jiménez, Catedrático de Medicina Interna de la Universidad de Córdoba, Unidad de Lípidos y Arterioesclerosis del Hospital Reina Sofía de Córdoba.

–D. Luis Rallo Romero, Catedrático de Producción Vegetal de la Universidad de Córdoba.

–D. Wifredo Rincón García, Investigador Científico, Departamento de Historia del Arte del Instituto de Historia, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

–D. Javier Sanz Cañada, Científico titular, Instituto de Economía y Geografía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

–D.ª María Luisa Soriano Martín, Catedrática de Escuela Universitaria de Producción Vegetal de la Universidad de Castilla-La Mancha.

–D. Marino Uceda Ojeda. Dr. Ingeniero Agrónomo, Investigador del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica.

## COMITÉ ORGANIZADOR

### Presidente:

D. Felipe López García, Diputación Provincial de Jaén.

### Vicepresidente:

D. Marcelino Sánchez Ruiz, Diputación Provincial de Jaén.

### Miembros:

- D.ª Ángela Madrid Medina, Presidenta de la Confederación Española de Centros de Estudios Locales (CECEL).
- D. José M.ª Sillero Fernández de Cañete, Director del Instituto de Estudios Giennenses.
- D. Salvador Martín de Molina, Instituto de Estudios Giennenses.
- D. Joaquín Criado Costa, Director de la Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba.
- D.ª M.ª Dolores Barberán Villar, Administrativa del Instituto de Estudios Giennenses.
- D. Arturo Gutiérrez de Terán, Administrativo del Instituto de Estudios Giennenses.

## COMUNICACIONES

### Cultivo, calidad y medioambiente

1. Evaristo Ballesteros Tribaldo: "Residuos tóxicos en aceite de oliva. Determinación de plaguicidas".
2. Eusebio Cano: "Bioclimatología y olivar en la provincia de Jaén. Establecimiento de áreas de cultivo para algunas variedades de olivo".
3. M.ª José Cuesta Aguilar: "La influencia de la PAC en las transformaciones de los paisajes rurales mediterráneos. El caso de Cárcheles (Jaén)".
4. Gabriel Dorado: "Floración del olivo: clonación de los genes *Leafy* y *Apetala*, cuantificación de su expresión y análisis del polimorfismo entre cultivares". "Repilo del olivo: clonación de genes expresados diferencialmente, cuantificación de su expresión y análisis del polimorfismo entre cultivares". "Trazabilidad, identificación y mejora del olivo, la aceituna y el aceite de oliva mediante marcadores moleculares de ADN".
5. M.ª del Pilar Dorado: "Determinación de la calidad del Biodiésel procedente de aceite de oliva".
6. Francisco Espinola Lozano: "Investigación en la almazara".
7. José Ramón Guzmán Álvarez: "Catálogo de unidades territoriales del olivar andaluz". "El palimpsesto cultivado. Propuesta de un catálogo de paisajes culturales históricos del olivar andaluz".
8. Manuel Moya Vilar: "La poda del olivar como fuente de energía renovable: obtención de biocombustibles". "Evolución histórica de la calidad de aceites de oliva y su relación con los procesos de obtención".
9. M. I. Ramos Galán: "Consecuencias de la erosión en el olivar en pendiente".
10. S. Sánchez: "Evolución histórica de la utilización de coadyuvantes tecnológicos en la producción de aceite de oliva".

### Humanismo y olivo

1. Alejandro Fornell Muñoz: "El olivo y la producción de aceite en las villae de la Bética".
2. Mercedes Gamero Rojas: "Haciendas: las torres del paisaje olivarero sevillano".
3. Ricardo Hernández García: "El consumo de aceite de oliva en las fábricas textiles castellanas a finales del Antiguo Régimen: Astudillo, 1792-1807".
4. Lázaro Lagóstena Barrios: "Oleicultura romana en la cuenca del Guadalete. La almazara de Fuente Grande, Alcalá del Valle".
5. Emilio Martín Gutiérrez: "Poder, paisaje, estructura de la propiedad y sistemas de explotación. Las tierras de olivar en Jerez de la Frontera durante el siglo XV y el primer cuarto del XVI".
6. M.ª Teresa Ocaña Moral: "Propuesta didáctica de distribución espacial para el centro de interpretación de la Cultura del Olivo en Geolit".
7. José Peña González: "El campo en la vida y obra de Don Juan Valera".
8. M.ª Oliva Rodríguez Ariza: "Origen y domesticación del olivo en Andalucía a partir de los hallazgos arqueológicos de *Olea Europaea L.*".
9. José Ignacio Rojas Sola: "Estado actual de los centros de interpretación de la cultura del olivar y el aceite de oliva. Propuestas de mejora".
10. Rita Santaella: "Aproximación a la producción científica del olivar en el marco de Expoliva 2005".
11. Rafael Vázquez Lesmes: "Olivos, jesuitas y molinos en la colonización carolina cordobesa".

12. Anunciación Carpio Dueñas: "Recuperación del patrimonio cultural oleícola. Proceso de gestación del museo del aceite de la Hacienda La Laguna"
13. Manuel Peláez del Rosal: "Un interesante estudio del año 1840 sobre el cultivo del olivo en Priego y en Andalucía, obra de D. Pedro Alcalá Zamora".

### Socioeconomía del olivar

1. Eloísa Fernández Ocaña: "Las denominaciones de origen como base para la creación de las asociaciones interprofesionales agroalimentarias de Andalucía".
2. Antonio Guzmán Vico: "Red de documentación y alerta tecnológica del sector oleícola".
3. Manuel Jaenes Beunúdez: "Los SIG en la trazabilidad del aceite de oliva. Una propuesta de recursos integrada para la certificación de calidad, control e información".
4. Jesús Muñoz Jiménez: "Geolit: innovación, riqueza y empleo para el sector mundial del aceite y para todo el tejido productivo andaluz".
5. Olga Senise Barrio: "La cooperación entre empresas en el sector oleícola: cooperativismo de segundo grado".
6. José M.ª Penco Valenzuela: "Campaña nacional de promoción de aceite de oliva virgen 'El elixir de la vida'".
7. Juan Vilar Hernández: "Orígenes, evolución y actual tendencia del sector oleícola olivarero".
8. Adoración Mozas Moral: "Caracterización de las empresas oleícolas jiennenses con actividad comercial *on-line*".
9. Salvador Contreras Gila: "Investigación científica sobre aceite de oliva en las bases de datos del CSIC".

### Aceite de oliva y salud

1. Juan José Gaforio. "El Escualeno, componente minoritario del aceite de oliva. Actividad sobre líneas tumorales humanas".
2. M.ª Ángeles Alonso Moraga: "Antigenotoxicity studies of oliva oils".
3. Rocío Quijano López: "Educación para el fomento de la 'Cultura del aceite de oliva' como forma de mejorar la calidad de vida y la salud del consumidor".

## CONCLUSIONES

El Comité Científico del Primer Congreso de la Cultura del Olivo, una vez dictadas las ocho ponencias constitutivas de las cuatro áreas temáticas y defendidas las cuarenta comunicaciones, emitió las siguientes conclusiones:

### De carácter general

La conveniencia y oportunidad de celebrar encuentros científicos de carácter multidisciplinar en torno al olivo y a los aceites de oliva, como ha sido el Primer Congreso de la Cultura del Olivo, que permitan el encuentro entre estudiosos de disciplinas diversas, la confrontación de sus puntos de vista, el enriquecimiento mutuo de los enfoques desde los que se examina el sector oleícola y el planteamiento de proyectos o líneas de investigación conjuntas. El convencimiento de que las distintas perspectivas de estudio posibilitan una mejor comprensión de los fenómenos sociales en torno a la oleicultura subyace en esta primera conclusión de carácter general.

Asimismo, el Primer Congreso de la Cultura del Olivo ha acercado al Instituto de Estudios Giennenses y a la provincia de Jaén a investigadores y personas interesadas de distintos puntos de España, y ha contribuido a seguir situando a Jaén como referente en el conocimiento y su transferencia en torno al olivo y a los aceites de oliva.

### Conclusiones temáticas

#### *Humanismo y olivo (Historia, Arte y Literatura)*

La primera ponencia, impartida por don Joaquín Mellado Rodríguez, Catedrático de Filología Latina de la Universidad de Córdoba y miembro de número de la Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba, versó sobre "Olivo y aceite en los autores latinos". En ella se abordó, en primer lugar, el estudio etimológico de los términos con que los latinos designaban el olivo, su fruto y el aceite. Un segundo apartado dedicó a presentar el problema que históricamente ha supuesto la polisemia de los términos latinos "olea" y "oliva" con que designaban, tanto al árbol como a la aceituna, la mayoría de los autores, con la dificultad que ello comporta para la correcta interpretación de los textos.

En el apartado más amplio, la tercera parte ofrece una visión panorámica de un volumen ingente de información que nos ofrecen tanto los agrónomos latinos como los poetas, desde los aspectos agronómicos concernientes al cultivo y mantenimiento del árbol hasta la recogida de la aceituna y todo el proceso de extracción del aceite. Asimismo, se ponen de manifiesto los diferentes usos que daban al árbol (tanto en el aprovechamiento de la madera, como por el elevado valor simbólico de sus ramas: símbolo de la paz, de la victoria, etc.), como, sobre todo, al aceite: termas, limpieza del cuerpo, iluminación, recetas culinarias, elevado uso también en medicina, gimnasio y todo tipo de ejercicio físico; también tiene un uso muy significativo en ofrendas y sacrificios a la divinidad, etc.

En definitiva, el estudio realizado sobre todos los textos literarios latinos de los autores que vivieron entre el siglo III a. C. y el siglo IV d. C., trata de llamar la atención sobre la oportunidad de estos encuentros científicos interdisciplinares y el ingente material que nos ofrecen los autores latinos que aún están pendientes de estudio.

La segunda ponencia fue impartida por el doctor Wifredo Rincón García, Investigador Científico del CSIC, y trató sobre "El olivo en el arte español". En ella se trazó un recorrido fundamentalmente visual, sobre las distintas manifestaciones plásticas en las que el olivo es, de alguna forma, protagonista. En primer lugar, hizo el ponente una aproximación a algunos aspectos de la mitología, como es el caso del héroe Hércules, quien mató al león de Nemea con una clava de madera de olivo; luego se ocupó de la representación de la Paz, como una matrona coronada de olivo para pasar a la "paloma de la paz" representada en la paloma de Picasso, sin olvidar la paloma que volvió al Arca de Noé después del Diluvio con una rama de olivo en el pico.

De la pintura religiosa se ocupó, principalmente, de dos escenas de la vida de Cristo. La entrada de Jesús en Jerusalén y la Oración del Huerto de los Olivos, escenas éstas en las que el olivo ocupa un papel protagonista.

El paisaje olivarero ha sido también fuente de inspiración para muchos pintores, proyectando el ponente distintas imágenes de obras de Joaquín Sorolla y de Pablo Picasso, entre otros artistas, deteniéndose en la obra de dos artistas andaluces: Miguel Cantón Checa, quien formó en sus lien-

zos numerosos paisajes con olivos, y Manuel Barahona, de Puente Genil, quien lleva a cabo unas pinturas de paisaje con numerosas escenas de distintos trabajos relacionados con el olivo.

La sesión se completó con trece comunicaciones que abarcaban variadas temáticas: arqueología, mundo clásico, socioeconomía, museología, conservación del patrimonio y literatura.

Todo ello, junto al alto nivel de las ponencias y el interés de las comunicaciones, puso de manifiesto la multidisciplinariedad incluso dentro de una misma área temática y la necesidad de continuar profundizando en estos estudios, sobre un tema que tantas posibilidades ofrece y de tanta importancia.

#### *Socioeconomía*

En esta área temática se dictaron dos ponencias, a cargo del doctor Carlos Tió Saralegui, Catedrático de Economía Agraria de la Universidad Politécnica de Madrid, con el título "La evolución de la PAC y los acuerdos OMC sobre el sector del aceite de oliva", y del doctor Manuel Parras Rosa, Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén, titulada "La economía oleícola en el período 1986-2005: hechos y retos". Además, se expusieron nueve comunicaciones en campos diversos: cooperativismo, denominaciones de origen, historia de la evolución del olivar, los SIGs y su aplicación en la trazabilidad, las TICs y su presencia en el cooperativismo oleícola, las bases de datos e información sobre investigación, las aportaciones del Centro de Innovación y Tecnología del Olivar y del Aceite de Oliva –CITOLIVA– etc.

Las principales conclusiones han sido las siguientes:

–Ante los indudables beneficios que la Adhesión de España a las Comunidades Europeas han supuesto para la oleicultura española, el cambio de modelo en la Organización Común de Mercados del aceite de oliva, en el marco de la reforma de la PAC y de las negociaciones en el seno de la Organización Mundial de Comercio, generan incertidumbres, como consecuencia de no conocer la respuesta de los agentes que intervienen en la cadena producción-consumo de los aceites de oliva ante el nuevo escenario.

- Se está transitando desde una ayuda a la agricultura hacia una ayuda al territorio con fines específicos. Esta transformación significa finiquitar la PAC "tradicional" y hace emerger una política territorial de apoyo a rentas. En productos muy competitivos como es el caso de los aceites de oliva, está por ver, como se ha señalado, el efecto de este cambio e incluso puede "deslegitimar", en parte, la propia PAC si las ayudas siguen siendo indiscriminadas y se otorgan no para lograr una agricultura competitiva, con independencia de quien reciba la ayuda, sino como una ayuda a rentas para patrimonios que, en muchos casos, no la necesitan.
- Ante los requerimientos de seguridad alimentaria, trazabilidad, etc., necesarios para un desarrollo futuro de la agricultura y del medio rural europeo, la UE ha de exigir los mismos requerimientos a los productos importados. De no ser así, se estaría socavando gravemente la posibilidad de competir de los productos agrarios, en general, y de los aceites de oliva españoles, en particular.
- En definitiva, hay que diseñar una PAC, porque es imposible hacer lo que se necesita, distintas PAC para lograr distintos objetivos. Hacer compatible una agricultura competitiva y una ayuda a territorios necesitados es el reto de la nueva PAC. Aún es pronto para saber si estos dos objetivos se cumplen con el nuevo marco de apoyo.
- En el período 1986-2005, los indicadores de oferta y de demanda muestran un incremento notable de la superficie, del regadío, de la producción y, sobre todo, de la demanda, tanto en términos absolutos como relativos. Sin embargo, es discutible y no está probado el aumento de la calidad de los aceites producidos.
- En el sector de la distribución comercial, los principales cambios han sido el aumento de la cuota de mercado de los establecimientos de libre servicio, siguiendo la tendencia de la distribución alimentaria, en general, y el tránsito de una distribución peculiar o singular de los aceites de oliva vírgenes hacia una distribución convencional en los últimos años, de modo que más del 87% de los aceites vírgenes comercializados en 2004 se adquirieron en establecimientos de libre servicio (supermercados e hipermercados).
- Las marcas del distribuidor poseen un papel protagonista en la distribución de los aceites de oliva. No obstante,

en el sector de los vírgenes, este protagonismo es menor y hay que destacar que el Grupo Hojiblanca es líder en este segmento del envasado.

- El aumento de la demanda a escala mundial es el rasgo más sobresaliente en la evolución del sector oleícola en los últimos años, un incremento que encuentra su razón más explicativa en los efectos positivos para la salud de los aceites de oliva.
- En España, el incremento de la demanda de aceites de oliva es un hecho en los últimos años, pero, sobre todo, hay que destacar el aumento en el consumo de los aceites de más calidad. No obstante, aunque los aceites de oliva poseen mayor cuota de mercado que el aceite de girasol en los hogares, el aceite de girasol –con una cuota global del 33%– es líder en el sector de hostelería y restauración y en el institucional.
- El arraigo en el sector cooperativo de una orientación al producto frente a una orientación al mercado es un signo de debilidad del sector oleícola.
- Los retos para el futuro giran en torno a los cuatro ejes siguientes: la mejora constante de la calidad y seguridad alimentaria de los aceites de oliva; el desarrollo de una comercialización más eficiente, tanto en el mercado de graneles como en el de envasado, basada en la orientación al mercado; la gestión eficiente de las estructuras productivas y la mejora de la productividad, en el marco de la agricultura sostenible; y la inversión en intangibles: I+D+i, formación y aumento del capital humano.

#### *Cultivo, calidad y medioambiente*

Dos ponencias y trece comunicaciones integraron esta área temática. Las ponencias fueron dictadas por la doctora María Luisa Soriano Martín, Catedrática de Producción Vegetal de la Universidad de Castilla-La Mancha, con el título "Protección fitosanitaria del olivo", y por el doctor Andrés Porrás Piedra, Catedrático de Ingeniería Mecánica de la Universidad de Castilla-La Mancha, con el título "Mecanización del olivar".

Las principales conclusiones en esta área temática fueron:

- La necesidad de un mayor control de plagas y enfermedades en la producción de aceites de calidad, consi-

derando su importancia. En este sentido, se significó la preocupación por los actuales tratamientos y se señaló la necesidad de la incorporación de técnicos para reducir los volúmenes de pesticidas, manteniendo la productividad.

- La necesidad y conveniencia de aplicar nuevos métodos probados de detección de la eficacia de los tratamientos fitosanitarios.
- Las técnicas de vibración multidirecciones se muestran como las más eficaces para el derribo del fruto.
- La PAC ha influido sobre el paisaje de cultivos en la provincia de Jaén.
- Es necesario acrecentar la calidad de los aceites, actuando sobre los procesos de elaboración.
- Se están introduciendo métodos de oxidación química en la depuración de efluentes de las almazaras.

#### *Aceite de oliva y salud*

Dos ponencias y cuatro comunicaciones conformaron esta área temática. Las ponencias fueron impartidas por el doctor Francisco Pérez Jiménez, Catedrático de Medicina Interna de la Universidad de Córdoba, con el título "El aceite de oliva. Un futuro lleno de expectativas sobre sus efectos beneficiosos", y por el doctor Francisco José Mataix Verdú, con el título "El aceite de oliva. Un largo camino hasta su reconocimiento como alimento saludable".

**Recibido:** Octubre de 2007

**Aceptado:** Mayo de 2008

Las principales conclusiones fueron:

- La ya comentada importancia que los descubrimientos en tomo a los efectos positivos para la salud tiene en el desarrollo de la demanda y, por consiguiente, en el del propio sector oleícola.
- La conveniencia de desarrollar actividades que provoquen que los productores tomen consciencia de la necesidad de invertir y apoyar la investigación en el área médica.
- Desde la antigüedad se asocia el consumo de aceites de oliva con el estado de salud.
- Los estudios más recientes asocian el consumo habitual de aceite de oliva virgen con efectos saludables; en especial sobresalen sus beneficios en enfermedades cardiovasculares, envejecimiento, diabetes, cáncer, enfermedad de Alzheimer e hipertensión, entre otros.
- Es necesario incrementar y potenciar la investigación sustentada en demostrar las propiedades saludables y terapéuticas de los aceites de oliva.

Eso fue, con detalle, el Primer Congreso de la Cultura de Olivo, que propició la tarea conjunta de varias instituciones dentro de la CECEL del CSIC y que sin duda repercutirá muy positivamente en las áreas geográficas del cultivo del olivo, en la salud, en la gastronomía, en la economía, en la industria y en mil otros aspectos.