

ALDABA

2019



ALDABA

45

diciembre 2019

EDITORIAL

El carácter social del ser humano ya fue señalado por Aristóteles en el siglo IV a. C. El hombre no puede ni debe vivir solo; es un *zoon politikon*, un animal político. Es en la sociedad donde despliega todas sus capacidades, tanto intelectuales como morales; su propia naturaleza lo induce a relacionarse con los demás. Esta facultad para crear y construir con los otros no es, según el filósofo griego, algo artificial o añadido, sino que, de forma connatural, el hombre tiende a establecer vínculos con sus congéneres, alcanzando con ellos el desarrollo más excelso de sus potencialidades. Para ello, nos dice el estagirita, la naturaleza dotó al hombre del lenguaje, herramienta de la que carece el resto de las especies animales, que tienen voz para comunicarse pero no un instrumento tan potente como puede ser cualquier lengua.

La vida en sociedad, no obstante, no es fácil. A pesar de que es la forma natural y más ventajosa para el ser humano, con frecuencia los intereses de las distintas personas suelen no coincidir, a veces incluso son opuestos, por lo que es muy común que surjan los conflictos. Para evitar ese estado de guerra de todos contra todos, *homo homini lupus*, ya enunciado por Plauto a finales del siglo III a. C. y expresado de forma magistral por Hobbes en el siglo XVII, los ciudadanos entienden que es preciso regular esa vida en sociedad, establecer unas normas de conducta que garanticen la compatibilidad de los derechos de todos. Es así como surgen las leyes. Aceptando que el establecimiento de cualquier tipo de norma tiene un carácter restrictivo, al mismo tiempo, las leyes son el fundamento del orden, la garantía del respeto hacia todos, los principios que posibilitan una convivencia en paz. De no existir, vivir en sociedad sería como moverse en la jungla, en la selva, donde el principio imperante es la ley del más fuerte, el pez más grande se come al más pequeño, y donde cada uno va a lo suyo, sálvese quien pueda. La existencia de las leyes, sin embargo, cuando son bien entendidas, permite un espacio de diálogo en el que es posible conjugar los intereses de la mayoría, defendiendo también las aspiraciones de las minorías; se crea un horizonte para el crecimiento y la prosperidad de todos, y no solo de algunos, de los más fuertes o poderosos. Las leyes nos protegen a todos, aunque en ocasiones nos cueste entender su sentido o no estemos de acuerdo con algunas de ellas.

Buena parte de estas leyes tienen un carácter convencional, es decir, pueden ser modificadas o sustituidas si las condiciones del momento así lo requieren. Ni el hecho de haber sido enunciadas por alguna autoridad egregia ni siquiera el argumento de la tradición las dota de un carácter sagrado. Las leyes deben

estar al servicio de los ciudadanos, deben dar respuesta a sus necesidades, de forma que si, por determinadas circunstancias, se entiende que han quedado obsoletas o que no responden a las dificultades para las que fueron creadas, pueden y deben ser cambiadas. Pero siempre dentro de un contexto de acuerdo, de diálogo, de pacto, porque admitir otras actitudes de imposición o coerción iría en contra del carácter de la propia ley, que no es otro que la resolución de los problemas de los ciudadanos y la búsqueda del bien común.

Viene todo esto a cuento porque, en los últimos meses, varios años ya, estamos asistiendo a distintos escenarios políticos, a nivel nacional pero también internacional, que dan pie a cuestionar el sentido de las leyes y, en un plano más general, el sentido de la política. En estos contextos tan complicados, cargados a veces de crispación y de enfrentamientos incluso, es fácil dejarse arrastrar por el desapego hacia las ideas políticas, que son vistas más como una fuente de conflictos que como una forma de solución de los mismos. Sin embargo, pese a su complejidad, no hay que olvidar que nuestra forma de vida es política, que es en la polis, en el ámbito social, donde llegamos a ser lo que somos. Y, quizás, la solución, parece que no hay otra, venga de la mano de esa ya antigua afirmación aristotélica, según la cual somos animales políticos porque hablamos, porque la naturaleza nos dotó de este excelente instrumento que nos hace únicos, el lenguaje, con el cual podemos intercambiar el “logos”, las razones, los puntos de vista, las distintas perspectivas sobre los asuntos que nos afectan, las propuestas y las soluciones que puedan mejorar la existencia de todos.

Hablar, dialogar, opinar, exponer, debatir, argumentar, analizar, conversar... Todo ello en el marco de unas leyes que ya están instituidas, que son las nuestras por el momento, pero que pueden ser cambiadas si es preciso, que pueden ser mejoradas si así se considera. Y todo ello sin miedo al “disenso”, como afirma Javier Muguerza, porque el disentir, el no estar de acuerdo, no debe ser considerado como algo negativo, qué habría sido del progreso si, en épocas pasadas, todos hubieran estado de acuerdo en todo. El conflicto también puede ser una fuente de mejora, lo es de hecho, lo ha sido a lo largo de la historia. Pero siempre, ahora con Kant, desde el respeto hacia la persona, hacia su dignidad: podremos no coincidir en las ideas, podremos pensar distinto, podremos ver las cosas de múltiples maneras, pero respetando, en todo momento y situación, a las personas, que son válidas y dignas por sí mismas, más allá de doctrinas o sistemas políticos.

SUMARIO

ALDABA 45 diciembre 2019

HISTORIA

11. La Real Cofradía de Santa Marta y el párroco don Martín Rodríguez promueven las fiestas de la patrona
M^a del Carmen Hervás Malo de Molina

17. Pinceladas históricas marteñas III
Antonio Teba Camacho

PATRIMONIO

27. Dos partidos para la historia
Manuel Luque Marín

SANTA MARTA

38. Santa Marta de Betania y Martos
Pilar Alarcón Román

55. El tesoro de La Peña de Martos
María Regla Prieto Corbalán

59. Una aproximación a la iconografía de Santa Marta
Pablo Jesús Lorite Cruz

67. Un olivar de la parroquia de Santa Marta a censo perpetuo
Abundio García Caballero

OLIVAR

74. Revolución oleícola:

cuando pensar solo en el precio no es suficiente

Francisco Cortijo

80. Aplicación de la metodología de superficies

de respuesta en la elaboración de aceites de oliva vírgenes

Manuel Moya Vilar

Francisco Espínola Lozano

95. Nuevo método de procesado de la aceituna

con deshuesado y deshidratación: Hacia la obtención de productos
de alto valor minimizando la generación de residuos

Lucía Olmo García

José María Olmo Peinado

Alegría Carrasco Pancorbo

103. Los orujeros toman la delantera

José Luis Sánchez Cano

107. El Patrimonio Comunal Olivarero

y su almacén regulador de aceite de Martos

José Carlos Mora Moral

LITERATURA

120. Insomnio

Irene G Punto

122. XLII

Carlos Salem Sola

124. XXX

Carlos Salem Sola

LA FIESTA

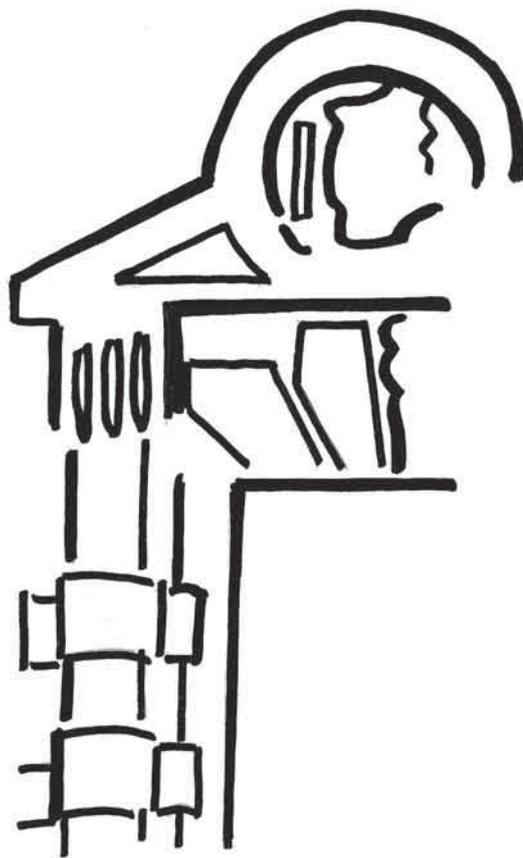
127. Pregón de la Fiesta de la Aceituna 2018

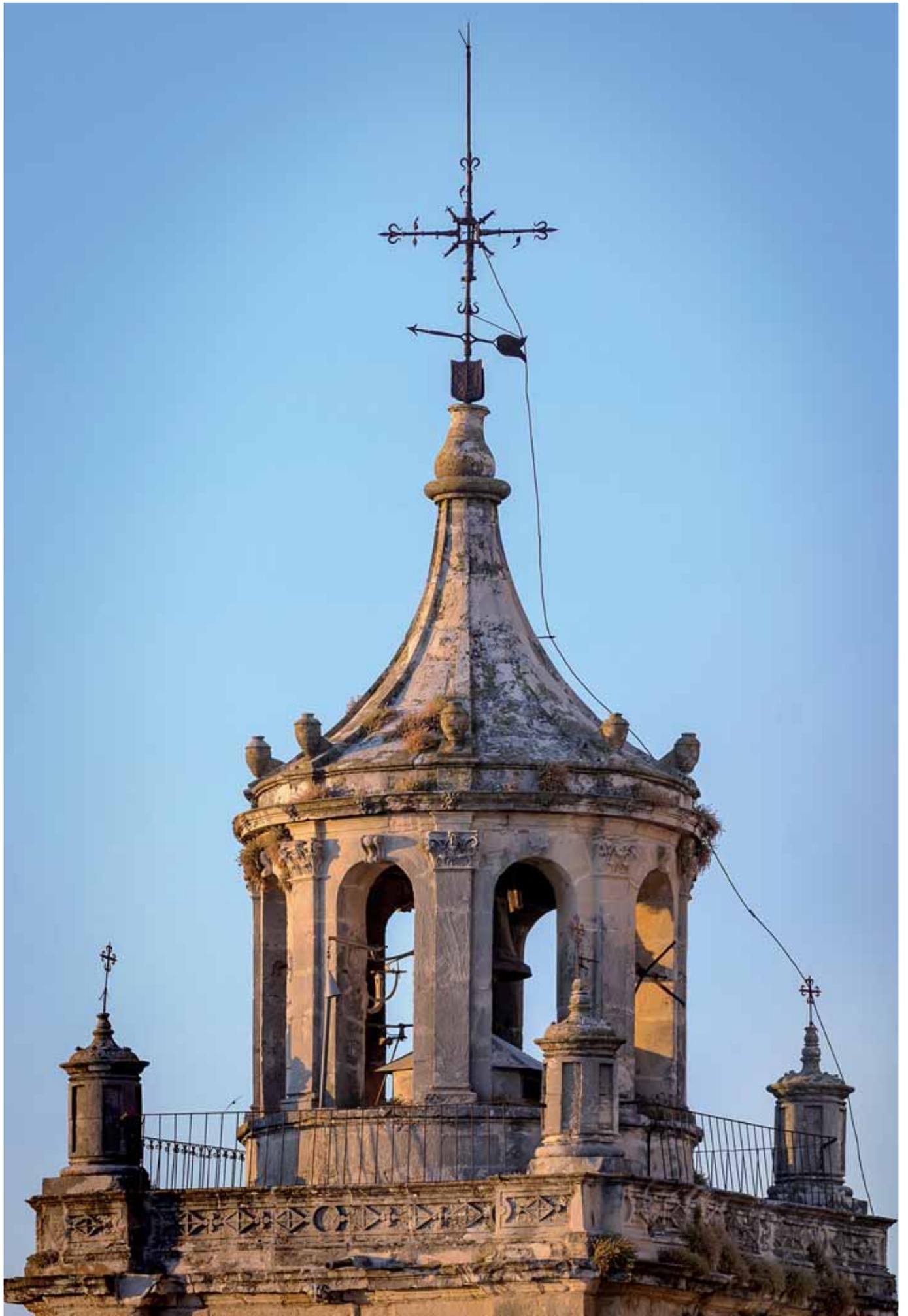
Máximo Luis Pérez Pérez

137. Viaje a la ciudadanía

Ángeles López Carrillo

HISTORIA





La Real Cofradía de Santa Marta y el párroco don Martín Rodríguez promueven las fiestas de la patrona

M^a del Carmen Hervás Malo de Molina

Archivo Histórico Municipal de Martos

M.^a Carmen Hervás recupera dos expedientes del Archivo Histórico Municipal, de mediados del siglo pasado, que tienen como protagonistas a las fiestas de Santa Marta y a don Martín, su párroco, que, después de tantos años, permanece en la memoria de los marteños por su buen hacer.

Con el mes de diciembre de 2019, la ciudad de Martos cierra un año repleto de celebraciones y eventos en torno a Santa Marta, su patrona, año en el que se ha conmemorado el VIII Centenario de su presencia en esta ciudad y que marteños y allegados han vivido con intensidad.

Como ya se hizo en el número anterior de esta revista, la sección dedicada a Santa Marta vuelve a acoger un trabajo, este, basado en documentación del Archivo Histórico Municipal de Martos sobre la patrona. Vamos a analizar dos expedientes de mediados del siglo XX que avalan la labor llevada a cabo por la Cofradía para mantener los eventos que se organizaban en la festividad de Santa Marta y que refuerzan lo que ya se ha dicho en numerosas ocasiones sobre Don Martín, su entonces párroco, es decir, sobre su bondad y buen hacer por Martos y su patrona.

Antes de desvelar el contenido de dichos expedientes, nos vamos a apoyar, a modo de introducción, en el interesante trabajo que se publicó en el número 12 de esta revista, firmado por el historiador Manuel López Molina, titulado “Breve historia de las Fiestas

Patronales Marteñas de Santa Marta”. A lo largo de las doce páginas de dicho artículo, López Molina hace un recorrido por la historia de la festividad de Santa Marta, hablando, entre otros asuntos, del origen de la cofradía, de los actos programados para celebrar la fiesta, de las instituciones implicadas en su organización y financiación, y de las etapas de mayor y menor esplendor de dichos eventos, remontándose, para ello, al siglo XVI, afirmando que la época de mayor esplendor de las fiestas de Santa Marta abarcó tres siglos, desde el XVI hasta el XVIII. Fue a finales del siglo XVIII cuando comenzó el declive de las fiestas patronales, con altibajos que han llegado hasta nuestros días.

López Molina acaba su estudio centrándose en nuestra historia más reciente, con un hecho histórico que relaciona con la patrona marteña, su fiesta y su entonces párroco:

“[] contando con que España había entrado en 1939 en un nuevo periodo de su Historia en el que el Estado y la Iglesia iban a convivir armoniosamente, empezaron de nuevo a celebrarse todas las fiestas religiosas y entre ellas en Martos las de su Patrona Santa Marta. En este periodo de la posguerra destacó por su magnífica labor en pro de Santa Marta

Don Martín Rodríguez, Arcipreste de Martos, que, con una gran pasión por esta Santa 'similar a la de aquellos antiguos Rectores Calatravos de los siglos XV, XVI y XVIII' consiguió primeramente reorganizar su cofradía en 1948 y después que la Patrona de Martos volviera a tener unas fiestas acordes con su categoría”.

Tras este último aporte de Manuel López Molina de mediados del siglo XX, vamos a continuar hablando de la festividad de Santa Marta en torno a esa fecha, tomando como base el contenido de dos expedientes del Archivo Histórico de Martos. Comenzamos con el que data del año 1943¹. Su primer documento confirma la habitual colaboración económica aportada por el Ayuntamiento de Martos a la Cofradía de Santa Marta para organizar diversos actos en la fiesta del 29 de julio. Se trata de una instancia del Hermano Mayor de la Cofradía, Tomás Baz Herrero,

dirigida a Martín Carretero González, alcalde de Martos, que lleva el visto bueno del párroco, Martín Rodríguez, y en la que textualmente se expresa lo siguiente:

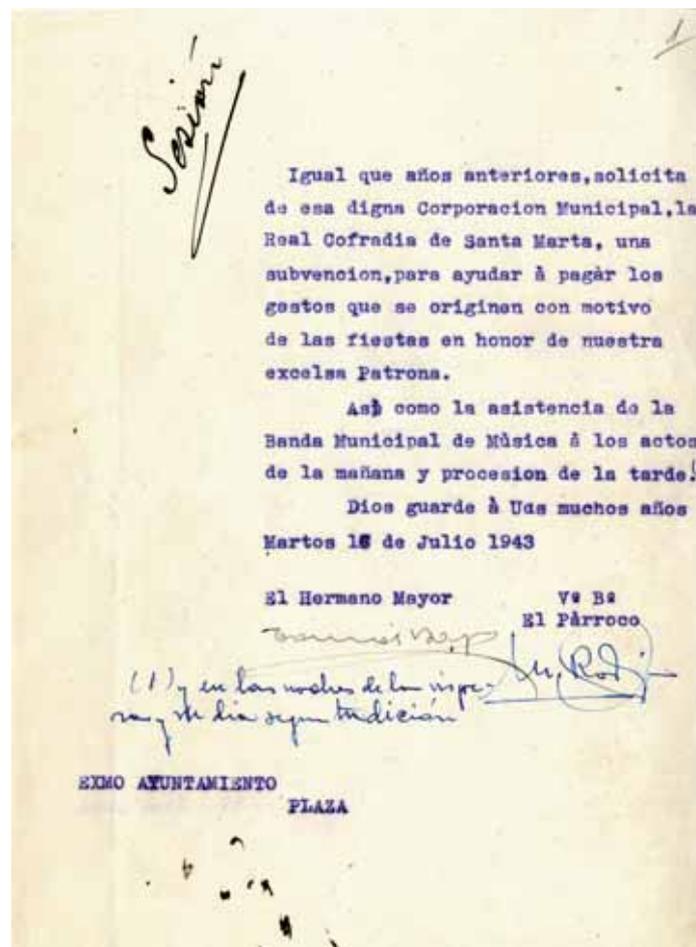
“Igual que en años anteriores, solicita de esa digna Corporación Municipal, la Real Cofradía de Santa Marta, una subvención para ayudar a pagar los gastos que se originen con motivo de las fiestas en honor de nuestra excelsa Patrona.

Así como la asistencia de la Banda Municipal de Música a los actos de la mañana y procesión de la tarde.

Dios guarde a Uds muchos años.

Martos 16 de julio de 1943”.

Resulta curioso comprobar la anotación manuscrita que se incluye en la instancia y que sirve para aclarar el destino del dinero solicitado, indicando que la Banda Municipal de Música, además de tocar en los actos de



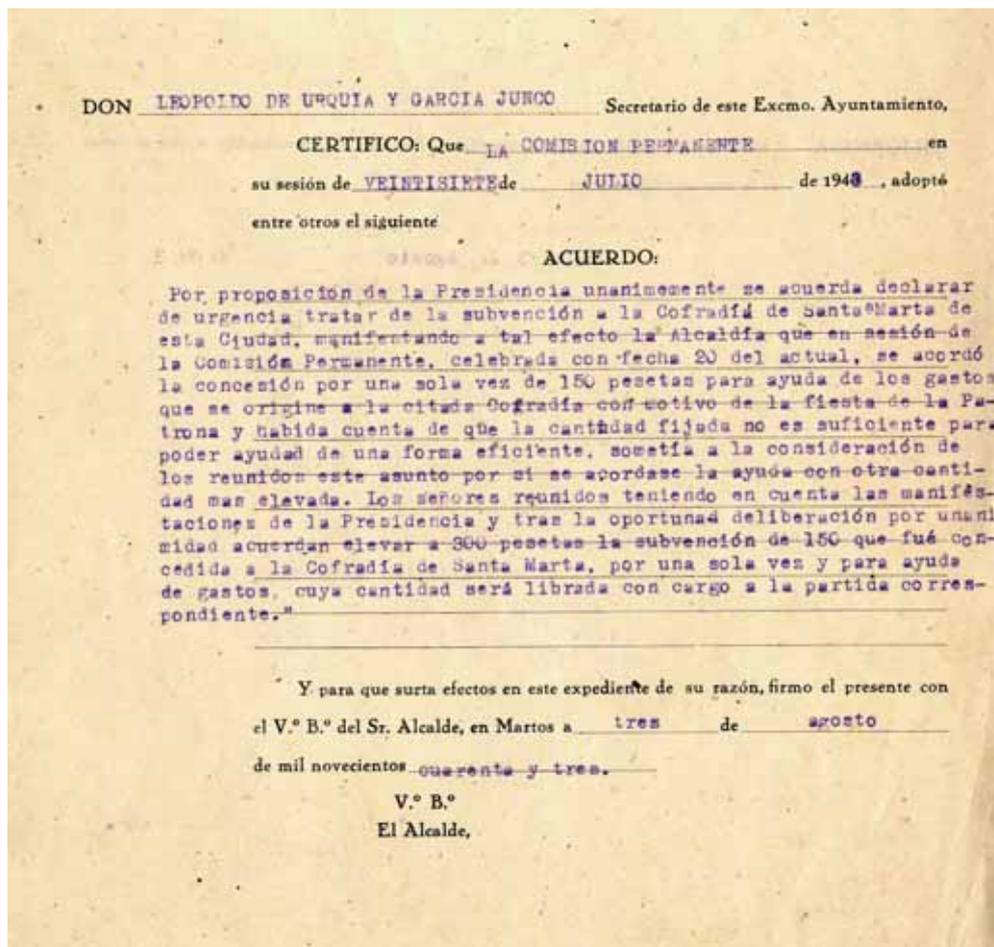
la mañana y en la procesión de la tarde, lo hará "en las noches de la víspera y su día según tradición".

«...Resulta curioso comprobar la anotación manuscrita que se incluye en la instancia y que sirve para aclarar el destino del dinero solicitado...»

El certificado emitido por el secretario del Ayuntamiento, Leopoldo de Urquía y García Junco, ratificó la unanimidad del acuerdo tomado por la Comisión Permanente, reunida el 20 de julio, en la que se aprobó "[] conceder a la mencionada Cofradía, para ayuda de los gastos, la cantidad de ciento cincuenta pesetas, que serán por una sola vez, [] y que la Banda Municipal actúe oficialmente en los actos que sean tradicionales y de la exclusiva obligación del Ayuntamiento".

Pero este expediente, para bien de la Cofradía de Santa Marta, no acaba ahí. El 27 de julio volvió a reunirse la Comisión Permanente para tomar un nuevo acuerdo sobre la financiación de la fiesta de Santa Marta que sustituye al anterior. El nuevo acuerdo dio lugar a un nuevo certificado, ya definitivo, de 3 de agosto de 1943, por el que se concede una cantidad económica superior a la aprobada inicialmente:

"Por proposición de la Presidencia, unánimemente se acuerda declarar de urgencia tratar la subvención a la Cofradía de Santa Marta de esta Ciudad, manifestando a tal efecto la Alcaldía que [] habida cuenta de que la cantidad fijada no es suficiente para poder ayudar de una forma eficiente, sometía a la consideración de los reunidos este asunto, por si se acordase la ayuda con otra cantidad más elevada. Los señores reunidos [] por unanimidad acuerdan elevar



201
PROVIDENCIA./ Martos dos de Septiembre de mil nove-
cientos cincuenta.

Visto el escrito que antecede, dese cuenta -
del mismo a la Comision Permanente de este Excmo.
Ayuntamiento.

Lo manda y firma el Sr. Alcalde Don Miguel Ga-
nis Espejo, de lo que como Secretario certifico.

[Handwritten signature]
DILIGENCIA./ Para hacer constar, que en el mismo dia -
pasa este escrito a la carpeta de pendientes de -
sesion de la Comision Permanente en cumplimiento
a lo ordenado en el anterior proveido. Certifico.

[Handwritten signature]
DILIGENCIA./ La extiendo yo al Secretario para hacer --
constar que del escrito que antecede, se dio cuenta
a la Comision Permanente de este Excmo. Ayunta-
miento en su sesion del dia 19 de los corrientes,
acordandose por los señores reunidos desestimar -
la peticion que se hace, aunque sintiendolo mucho,
de lo que en Martos a veinte de Septiembre de mil
novecientos cincuenta, certifico.

[Handwritten signature]

[Faint handwritten text at bottom]

a 300 pesetas la subvención de 150 que fue concedida a la Cofradía de Santa Marta, por una sola vez y para ayuda de gastos, cuya cantidad será librada con cargo a la partida correspondiente”.

Pero la Cofradía no tuvo siempre ese apoyo por parte del consistorio marteño. Otro expediente del Archivo de Martos, del año 1950², vuelve a reflejar una situación parecida a la anterior, aunque esta vez es directamente el párroco, D. Martín Rodríguez Sánchez, quien se dirige al alcalde solicitando ayuda económica para celebrar la fiesta de la patrona:

«...Los señores reunidos [] por unanimidad acuerdan elevar a 300 pesetas la subvención de 150 que fue concedida a la Cofradía de Santa Marta, por una sola vez y para ayuda de gastos, cuya cantidad será librada con cargo a la partida correspondiente...»

“[...] Que en los años anteriores, y teniendo en cuenta la escasez de fondos de la Cofradía de Santa Marta, Patrona de Martos, el Sr. Alcalde de ese Excmo. Ayuntamiento ha concedido una subvención de doscientas cincuenta ptas, a más de las quinientas ptas. que tiene concedidas para fiestas por esta Corporación Municipal de su digna presidencia, por todo lo cual a V.S.

Suplica: Que teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto y tratándose de la Excelsa Patrona de Martos, conceda la expresada subvención que solicito, por cuyo favor le quedaré muy agradecido.

Dios guarde a V.S. muchos años.

Martos a 29 de agosto de 1950”.

Unos días más tarde, el 2 de septiembre de 1950, el escrito fue visto y firmado por el alcalde y se pasó para ser tratado en la sesión de la Comisión Permanente, que se celebró el 19 de ese mes. En la Diligencia redactada por el secretario, a propósito de lo acordado en la Comisión, se indicó que los señores reunidos habían desestimado

la petición, por lo que la Cofradía no pudo disponer de la habitual ayuda económica que le concedía el Ayuntamiento.

A pesar de los reveses sufridos, como el ocurrido en 1950, la festividad de Santa Marta continuó celebrándose y así ha llegado hasta la actualidad, apoyada por el incansable trabajo de la Cofradía, de los diferentes párrocos que han pasado por la iglesia y por los numerosos feligreses y voluntarios que han conseguido mantener y revitalizar la fiesta de la patrona de Martos, contando en la mayoría de las ocasiones con el apoyo económico del consistorio marteño.

En este sentido, 2019 ha sido un año grande para la patrona de Martos. Además de reforzar el fervor religioso de la población, impulsado por la solemne celebración de su festividad, el 29 de julio, y por haber sido declarado Año Jubilar por la Santa Sede; durante todo el año se ha podido disfrutar de una extensa programación de actos religiosos y culturales, organizados para conmemorar el VIII Centenario de la presencia de Santa Marta en Martos, que han servido para estrechar lazos de unión entre instituciones públicas y privadas, laicas y religiosas, y que ha sido posible gracias a la colaboración económica del Excmo. Ayuntamiento de Martos y de la Fundación Caja Rural de Jaén, y el apoyo de numerosos colectivos e instituciones como el Vaticano, el Obispado de Jaén, la Comisión coordinadora de los actos conmemorativos del VIII Centenario y la propia Cofradía marteña de Santa Marta.

NOTAS:

¹ AHMM (Archivo Histórico Municipal de Martos). 60/8, subcarpeta 18.

² AHMM (Archivo Histórico Municipal de Martos). 19/7, Leg. 28, exp. 1765.



Pinceladas históricas marteñas III

Antonio Teba Camacho

Cronista Oficial de Martos

Fotografías: Martos en el recuerdo

La Historia se gesta con grandes hazañas, pero también con la vida diaria y cotidiana. Antonio Teba rescata del Archivo Histórico Municipal una serie de documentos que retratan aspectos tan importantes como alteraciones de orden público, el alcantarillado, la llegada de la electricidad, el mercado de abastos o la sanidad de los marteños a principios del siglo XX.

Alteraciones del orden público en la II República

Normalmente muchas gentes (sobre todo mayores) suelen decir que cualquier época pasada fue mejor, principalmente cuando de cuestiones de orden público se trata. Eso ha pasado en todas las épocas, y creemos que seguirá ocurriendo, y es que los nostálgicos abundan cuando de añorar tiempos pasados se trata. Les resulta difícil a ciertas personas comprender que no hay dos épocas iguales y que, como dice el dicho popular, “las comparaciones son odiosas” y difícilmente reales.

A épocas autoritarias les suelen suceder otras más abiertas, más tolerantes, y esto normalmente crispa los nervios de esas gentes, casi siempre los más pudientes, que son los que han gozado del poder en esas épocas más autoritarias, y eso ocurrió en la II República, en que las quejas relativas al orden público, a la falta de autoridad eran muy frecuentes en los mentideros de esas clases, en los que se contaban mil y un sucesos que, según ellos, así lo probaban y, por supuesto, los medios afines se apresuraban a divulgar. Ciertos o no, equivocados o acertados, aumentados o disminuidos, el caso es que se lograba crear un caldo de

cultivo, un ambiente crispado, propicio para que la gente se desilusionase con el sector político que ocupaba el Gobierno. Sin decir que fuesen de una manera o de otra (no es esta nuestra finalidad ni nuestra intención), sí que tenemos un trío de ejemplos que lo prueban; fueron publicados por el diario *El Pueblo Católico* de Jaén, de clara inclinación hacia la derecha, que era propiedad del vecino marteño Francisco de Paula Navas Ureña (decimos vecino porque era natural de Torredonjimeno), también dueño del cortijo “El Madroño” y otras muchas propiedades. Este diario tenía corresponsal en nuestra localidad (muchas veces se ha escrito que bien podría ser el literato Luis Carpio Moraga, si bien esto no ha pasado de ser un rumor), quien casi diariamente mandaba su crónica de la localidad y en ella contaba las cosas que en su opinión o en la que a su periódico le interesaba; entre ellas las que ahora publicamos:

- En agosto de 1932, siendo alcalde de Martos el socialista Manuel Bueno Civanto, se escribía en el periódico que “se quejan algunos cabreros de que, por unos minutos que tardan en entrar después de la hora que se les señala en el bando de la Alcaldía (bando que vienen cumpliendo al pie de la letra)

se les quiere imponer una multa. ¡Pero si aquí tenemos la manga más ancha que San Cayetano! Si puestos a hacer favores condonamos doscientos y pico de denuncias, ¿vamos a fijarnos ahora en media hora más o menos?”.

- Otras veces se acusaba de favoritismo, como ocurría en esta: “La ronda volante de obreros del Ayuntamiento está procediendo al arreglo de las calles Monte (actual Oro Verde) y Doña Mencía (actual Marcelino Elosúa). Pronto le tocará a la Carrera, para así complacer (o atender, que es más justo) al concejal que pidió su arreglo en la penúltima Sesión. ¡Qué hermosa va a quedar la calle cuando se arregle y qué alegre, además, con el gramófono que nos sacamos a la puerta, algunas noches, para que los vecinos tomen el fresco con música! De esto también debe hablarse en la Sesión, a ver si hay libertad para hacer cada uno lo que le parezca” y continuaba zahiriendo a las autoridades, “y a propósito de libertad, la tienen, y en gran número, los que en la Plaza de la República molestan a los paseantes y hasta ponen cosas en los asientos, como si fueran a coger colorines con liga, ¿no podría nombrarse una pareja y colocarla allí de servicio para poder coger a los autores de tan oloroso divertimento?”.

- En otras ocasiones, lo que se hacía era contar hechos que podían haber ocurrido o no, puesto que no se citaban nombres, pero que escandalizaban a muchas gentes que leían esos medios, como, por ejemplo, en esta: “la otra noche, sobre las 20 horas, ocurrió un incidente en la calle Pablo Iglesias (Real) entre un hombre y un munícipe. Como se sabe, se están verificando obras de importancia en esa calle, en el trozo comprendido entre la calle San José y la esquina del Sr. Arenas (la que da al callejón travesía con el Albollón), impidiéndose por tanto el paso, para así poder efectuar los trabajos con total libertad y sin las

consecuencias que tendría el pisar a destiempo. Esta prohibición debió haberse hecho desde los comienzos de la obra para ir acostumbrando al público a pasar por las calles adyacentes, pero no se hizo y por eso, a esa hora, un individuo intentó pasar por la citada calle, prohibiéndoselo un guardia municipal. Y como el principio de autoridad y de respeto está completamente perdido por las razones que todos sabemos, se pasó de las palabras a los hechos, lanzándose una piedra contra el guardia quien quedó herido levemente. Se defendió el guardia lo mejor que pudo con la porra, pero resultaron vanos sus intentos de reducir a la obediencia al individuo. Si menudeaban los palos del guardia, menudeaban las bofetadas del otro, rodando varias veces la gorra del guardia mientras el insurrecto intentaba coger más piedras para arrojárse las. Recurrido el auxilio de tres guardias más, los cuatro logaron meter en la perrera al individuo. Pero no se contaba con la madre del individuo. Esta, sobre las diez de la noche, se presentó ante la puerta del Ayuntamiento, donde está la Inspección, y dio un mitin de más de media hora, faltando el respeto a guardias y a los inspectores que allí se encontraban, quienes, prudentemente, optaron por no hacerle caso”.

Hechos de esta índole vienen sucediéndose con relativa frecuencia, quedando casi siempre impunes sus autores, pues a las pocas horas los han soltado a petición de sus compañeros, con menoscabo y menosprecio de su autoridad. A raíz de cada uno de estos acontecimientos callejeros, los guardias se han quejado al Sr. alcalde, pidiéndole y rogándole que su autoridad, como mantenedora del orden público, quede en el lugar que le corresponde. Y como, a pesar de esto, cada nueva fechoría es apenas castigada como se merece, el principio de autoridad y el respeto hacia las personas caen cada vez más por los suelos, sin saber en lo que hayamos de parar pronto.

Claro está que la siembra de vientos, que ha venido haciéndose y que todavía se hace, no puede dar otro resultado que la cosecha de tempestades, y que el goce y disfrute de tanta libertad como se ha tenido, y se viene teniendo, dan lugar a que, en nombre de esa misma libertad, se cometan estos abusos y estas agresiones. A los autores de ellas y de ellos, los ponen en la calle horas después, por temor a un tumulto popular, contra el cual será impotente la misma autoridad que ordenará la libertad del detenido (o de los detenidos), no quedando otro recurso que acudir a la Guardia Civil para calmar los ánimos. Cumpla cada cual con su deber ciudadano y el que en nombre de la libertad quiera campar por sus respetos, vea que se cumple la ley con todo rigor. Así, el principio de autoridad se respetará y todos sabrán que la razón va acompañada de la fuerza”.¹

Dicen que, a veces, la historia se repite y este tercer caso creemos que así lo es, o, ¿no le parece que la semejanza con lo que ocurre en la actualidad es bastante elevada?

Sobre el alumbrado público

Sabido es que el alumbrado eléctrico llegó a nuestra ciudad cuando el siglo XX se asomaba a la luz (nunca mejor dicho). En la localidad se recibió con alborozo su

llegada por todo lo que significaba en comodidad, seguridad a todos los niveles, limpieza... Pasado algún tiempo también empezó a instalarse, paulatinamente, en muchos hogares marteños, si bien no se generalizó por su carestía, que no todos los vecinos podían afrontar, al menos en los primeros tiempos. En aquellos años no existía un monopolio que copase todas las solicitudes, sino que había libre competencia tanto de contratación como de instalación, por lo que cada compañía que quería operar en la localidad tenía que hacer su propia instalación, tendido de cables, etc.

El Ayuntamiento había contratado el alumbrado público con la empresa “Electra Industrial Española”, empresa de capital vasco. Sin embargo, para el alumbrado doméstico operaban más compañías; una era la propia Electra, pero también operó en Martos la llamada “Linarense de Electricidad” y hubo interés de otras que se establecieron también en nuestra ciudad aunque su “estancia” fue más corta que las otras dos. En concreto nos referimos a la llamada “Covos y Cía”. Hablemos de ello:

El día 5 de enero de 1914 se recibió en nuestro Ayuntamiento una instancia de Domingo Puga Covos, vecino de Jaén y gerente de la citada “Covos y Cía”.

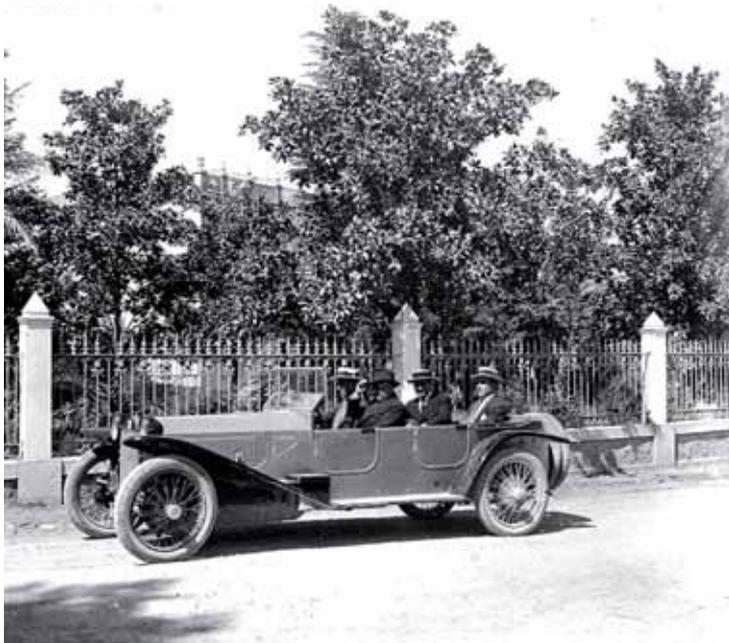


Martos, a principios del s. XX, desde el Vadillo.

Manifestaba que “deseando extender la red de conducción de fluido eléctrico que producen sus fábricas y con el fin de poder suministrar dicho fluido al alumbrado particular de esta ciudad, y al público si algún día se acordaba por la Corporación, y siendo para ello precisa la colocación de postes, soportes y demás aparatos de distribución en las vías públicas de esta población, suplicaba que se le autorizase al efecto, cumpliendo por su parte todos los requisitos que exige el vigente reglamento de dicha clase de industrias”. Acompañaba a la instancia un plano de la instalación que se proyectaba. La Corporación acordó pedir informe a la Comisión de Policía Urbana.

Un mes tardó esta en elaborar su informe, y así el 4 de febrero lo presentaba y en este se informaba que no veía inconveniente en que se le concediese la autorización que solicitaba siempre que cumpliese las siguientes condiciones:

1ª.- Las palomillas que había de usarse en la instalación serían de hierro, colocadas con solidez, y en las calles donde la altura de las casas no lo permitiesen se pondrían postes, enclavados en el suelo y donde no impidieran el tránsito público o en la pared, sujetas con grapas de hierro.



Deliciosa fotografía con la casa de los Toro al fondo.

2ª.- Los postes que tuviesen necesidad de colocar dentro de la población, ya sean fijos en el suelo, ya sujetos a la pared en los edificios, serían metálicos y de buen aspecto para el ornato público.

3ª.- Si la corriente eléctrica fuese alterna, los cables serían subterráneos, a menos que estuviese esta transformada, y si, por el contrario, fuera continua y de baja tensión, los cables podrían ser aéreos pero con cubierta protectora, entendiéndose por baja tensión la que no excediera los 300 voltios.

4ª.- Los cables conductores habrían de ser de cobre puro o de cobre con aleación de estaño.

5ª.- La disposición y tendido de los cables conductores deberían ser del mejor aspecto, prefiriéndose la horizontal, y su altura sería tal que no impidan el tránsito de carruajes, imágenes en procesiones, etc.

6ª.- El Sr. Puga Covos debería tener siempre de repuesto el material necesario para sustituir al anterior en caso de que fuese necesario.

7ª.- El suministro de fluido para el alumbrado particular duraría desde la puesta a la salida del sol.

8ª.- Los cables, o hilos sobre los edificios, deberían colocarse a una altura mínima de 2'5 metros de la cubierta o chimenea; y cuando pasaran frente a las fachadas, o cuando en las mismas se apoyasen, distanciarían de estas 1 metro, así como de sus ventanas o balcones metálicos.

9ª.- Todo cruce con la instalación que entonces existía (de otras compañías), debería guardar una distancia mínima de 0'50 metros, colocándose las palometas lo más próximo posible a las actuales,

para evitar contactos por bandeo o acción del viento.

10ª.- Los transformadores deberían ser colocados en los sitios que indica el plano que acompaña a la solicitud, es decir, en casetas fabricadas con ladrillo y cerradas con puertas de madera, o en corrales completamente cercados y cerrados que impidieran la comunicación con personas extrañas al servicio.

11ª.- La línea de alta tensión, que marca el plano, estaría toda protegida con una red que impida que llegasen al suelo los cables cuando pudiesen romperse, y los postes de la misma, que también serían metálicos, serían cubiertos con puntas de la misma sustancia para que impidiera a las personas ascender por ellos.

12ª.- Antes de comenzar, el Sr. Puga Covos, la instalación de la red se obligaría:

- a) A presentar una memoria relativa al sistema y voltaje de la instalación, aislamiento y resistencia de los cables conductores y su relación con la instalación entonces existente y que, forzosamente, había de cruzar.
- b) A presentar las tarifas que tuviese o que habría de adoptar para el público.
- c) A fijar los plazos dentro de los cuales deben comenzar y terminar los trabajos de instalación.
- d) Comprometerse al pago de los honorarios que devengaría el ingeniero que, por orden del Sr. Gobernador, reconociese la instalación una vez que fuese terminada.

Finaliza el informe con la coletilla habitual que es como sigue: “El Ayuntamiento, no obstante, acordará lo que proceda”. Firmaban este informe los miembros de la Comisión, los concejales Julio Navarro, Francisco Pulido, Diego Cano, Fernando Núñez y Miguel Sánchez.

A continuación el Secretario leyó una memoria de “Covos y Cía”, en la que aportaba algunos datos relativos al párrafo del informe de la Comisión.

El concejal Ureña Navas apoyó la instalación de la nueva Cía. eléctrica.

No faltaron los oportunistas, los que aprovechando que “el Pisuerga pasa por Valladolid”, como dice el dicho popular, en este caso los concejales Pulido, Navarro, Vera y Aguilar, sugirieron que se le indicase a la Cía. que hiciese algunas instalaciones de alumbrado en las ferias a beneficio del Ayuntamiento (gratuitas, por supuesto e imaginamos que sería para “hacer méritos” la Cía. mencionada). Tras larga discusión se aprobó el informe de la Comisión de Policía Urbana y se acordó que, cuando la Cía. presentase toda la documentación solicitada, pudiese iniciar la instalación.²

Consta que así lo hizo y recibió dicha autorización e inició la instalación y, en breve plazo, empezó a funcionar en Martos; sin embargo, su existencia en nuestra población no fue larga, suponemos que por falta de rendimiento económico.

La situación sanitaria de Martos en 1929

La sanidad es un capítulo esencial en la vida humana y, por consiguiente, de toda población. Actualmente hay quejas acerca de este capítulo tan esencial, mas no tienen nada que ver con las situaciones que se vivían hace casi una centuria. Realmente viendo situaciones pasadas es cuando se ve cuánto ha avanzado la ciencia médica, las mejoras sanitarias, las higiénicas, etc. Como bien decía D. Hilarión en la zarzuela “La verbena de la Paloma”, “hoy las ciencias adelantan que es una barbaridad” y bien verdad que es. Vamos a comprobarlo con este documento.

En un acta de la Junta Municipal de Sanidad del 13 de diciembre de 1929 su secretario, el médico marteño Miguel Canis Martínez, lo reflejaba clara y meridianamente. Comienza

el acta nombrando a los componentes de la Junta y comunica que el motivo de celebrar esa reunión es “a instancias del Inspector Provincial de Sanidad que se encuentra girando visita de inspección en la localidad”. A continuación se leyó el acta de la sesión anterior que fue aprobada por unanimidad, y, tras ello, se dio posesión a un nuevo miembro, el arquitecto municipal, recién nombrado, Felipe Heredero e Igarza, que sustituía al maestro de obras municipal Julio Pulido Pulido. Acto seguido se leyó la memoria del Inspector provincial que decía lo siguiente: “El Inspector... tiene el honor de someter a la consideración de la Excm. Corporación las necesidades higiénicas-sanitarias de esta población que son:

- El asunto más importante, bajo el punto de vista de la sanidad, de una población es que el agua, elemento tan indispensable para la vida, sea pura y abundante; y gozando esta localidad de ambas cosas, sólo necesita que su conducción se verifique en forma que se evite su contaminación y pérdida. Y así ocurre con los manantiales tan importantes como el de la Fuente de la Villa y el de la Fuente Nueva, que abastecen barrios populosos y que, por ser conducidas por atarjeas (conductos de ladrillo que protegen las cañerías) antiquísimas y defectuosas, que permiten las filtraciones de todas las suciedades que contiene el arroyo de la misma, desde un kilómetro antes de su salida y de las aguas de lluvia que arrastran todas las excretas (aguas sucias, excrementos) de las calles Baja Santa Lucía y Triana, que por carecer



de alcantarillado tienen el vertedero en dicho arroyo; y lo mismo ocurre con la de la Fuente Nueva, que al paso por los corrales y calles desde la Fuente de la Villa hasta su fuente, por ser su conducción superficial y defectuosa, permite filtraciones que en caso de epidemias, de las llamadas “hídricas”, sería de absoluta necesidad prohibir su uso, ocasionando un grave conflicto y determinando una responsabilidad grandísima a las autoridades que, conociendo estos efectos y peligros no le han puesto remedio.

- Por esto se comprende la necesidad de hacer una conducción por tubería de hierro, o de otra sustancia impermeable, de ambas fuentes que evitara su contaminación en el trayecto, y las pérdidas, con lo que se llenaría una necesidad higiénica que el Reglamento de Sanidad contempla y junto a los manantiales de la Taza y el de la Maleza, resultaría que la ciudad estaría bien surtida de buen caudal de agua pura y buena, teniendo buenos abrevaderos de animales en las afueras, como son el Sapillo, el Chorro, Vadillo y Aperó.
- Tan importante como las aguas, y sirviendo de complemento para la higiene de los pueblos, es dotar a estos de una red de alcantarillado, que permita la salida y el encauce de las aguas residuales, evitando que estas sean arrojadas a la calle o a los descubiertos de las casas (patios, corrales) y evitar también la formación de pozos negros y depósito de las excretas en los estercoleros y descubiertos de las casas que son arrastradas por las aguas de lluvias o por el calor y desecadas y esparcidas por el viento para contaminar el aire y los alimentos. La red actual de Martos sólo comprende un número reducido de calles y es defectuosa por su construcción que permite filtraciones.
- El trípode de las necesidades higiénicas-sanitarias lo forman los dos tratados

anteriormente y el que los alimentos sean sanos y abundantes y que no se contaminen o ensucien durante su exposición o venta en el mercado; y careciendo esta ciudad de plaza de Abastos, donde la vigilancia y limpieza eviten su adulteración además de evitar también su contaminación con el polvo y con el contacto con el suelo, como ahora ocurre porque la venta y exposición se verifica en la plaza y vías públicas, donde por el paso de caballerías y otros animales, que orinan y defecan a su paso, así como por ser el paso y descanso de los obreros en busca de un contrato de trabajo, que escupen y expectoran en el suelo, hacen que todo esto, luego mezclado con el polvo, el aire se encarga de ponerlos en contacto con los alimentos; y la pescadería actual, en plena plaza y sin agua ni mesas adecuadas, con su olor está anunciando su emplazamiento y piden con urgencia la construcción de un mercado moderno donde se eviten todas estas cosas, y, que lejos de ser una carga para el Ayuntamiento, sería una fuente de ingresos y por anticipado contaría con el beneplácito general su construcción.

- Muy necesario también es el arreglo de la pavimentación de las calles, que además de la comodidad al paso que supone el que se eviten la innumerable serie de baches, que por el agua de la lluvia y lo que arrojan los vecinos, forman

focos de aguas sucias estancadas, lo cual es un peligro para la salud pública; y lo mismo ocurre con el arroyo de la Fuente de la Villa, que por ser su curso, en verano, de aguas muy escaso y verter en su cauce los vecinos y los caños de desagüe de las casas, dado que cruza gran parte de la población, quedan las aguas estancadas y forman focos de paludismo, desprendiendo olores insoportables y perjudiciales para la salud. Y ya que no se cubre, por ser obra muy costosa, por lo menos debería ser pavimentado en forma que las aguas tuviesen curso continuo, o hacer atarjeas en su margen, al descubierto, que evitaran en verano su estancación y que pueda limpiarse fácilmente después de las grandes avenidas por nubes o tormentas.

- En una población de esta importancia es de necesidad, y así lo exigen las disposiciones vigentes, que cuenten con un hospital para infecciosos donde poder aislar a los enfermos de esta clase y, como complemento, la terminación y montaje del Parque Sanitario, que también es exigido por las disposiciones vigentes.
- Lo mismo de preciso en estas localidades es la instalación de un laboratorio municipal donde se puedan analizar no sólo las aguas, alimentos, etc., sino también los productos patológicos y



Antigua imagen del Paseo de la Estación.

- orgánicos de los enfermos para su mejor diagnóstico.
- Asimismo es preceptivo la instalación de una Casa de Socorro con personal y material adecuado.
 - Por Real Orden del 30 de julio pasado, se dispone que los cadáveres de enfermedades infecciosas no pueden tenerse en las casas más de dos horas durante el día y seis durante la noche en verano, y cuatro y doce en invierno, y por ello es preciso que el Depósito de cadáveres esté adecentado y en condiciones de poderse desinfectar cuantas veces sea necesario.
 - Dado que la juventud escolar tiene que permanecer muchas horas en los locales-escuelas, importa mucho a la higiene, que estas reúnan buenas condiciones de salubridad y esparcimiento, cosa que solamente con la construcción de edificios especiales (grupos escolares) se pueden conseguir; y por desgracia, Martos no cuenta con ninguno.
 - Por último, la Beneficencia municipal domiciliaria, en el casco de la población, resulta insuficiente, por estar hecho desde hace 30 años el cálculo de vecinos pobres y médicos titulares necesarios; y como la población ha crecido mucho, resulta un sobrante de 400 vecinos con derecho a beneficencia que necesitan la ampliación de dos médicos titulares más, pues el Reglamento limita a 250 vecinos por cada facultativo titular.
 - Por reciente Real Orden del 26 de septiembre pasado, rectificando otra del 11 de diciembre del año 1928, se obliga a los Municipios de más de diez mil habitantes a que tengan una o más plazas de tocólogos y exige que, para el primero de enero próximo, estén organizadas y como estas tienen que cubrirse por oposición, como las de los médicos titulares, por lo que se debe proceder con urgencia a su creación.
- En la misma Real Orden se determina que las plazas de practicantes y matronas, que estén con carácter interino, se cubran en propiedad en el mismo plazo de 3 meses y en Martos, creo que están en esa condición dos practicantes y una matrona.
 - Estas son las observaciones que, bajo el punto de vista higiénico-sanitario, se cree obligado el Inspector municipal de Sanidad a someter a la consideración de la Excm. Corporación municipal de Martos.
 - Martos a 22 de octubre de 1929: Rubricado por el Inspector Miguel Canis Martínez”.
- Todos los concejales oyeron, con verdadera complacencia, al menos así lo recoge el acta, la lectura de la precedente Memoria, la cual fue aprobada por unanimidad.
- La Corporación aprobó realizar rápidamente lo referente al médico tocólogo y las matronas (el resto ni se lo plantearon pues sabían que las necesidades económicas harían que se dejase apartado). Para finalizar, el alcalde (Manuel Bueno Civanto) dijo que “afortunadamente no hay problema sanitario en esta población por lo que felicitaba a todos a la vez que él también se felicitaba por ello.” (y se quedaría tan pancho porque si eso era “que no había problemas sanitarios”, qué sería tenerlos).
- Tras la lectura de todo lo anterior, ¿creen que no había problemas sanitarios e higiénicos en Martos? El alcalde, por lo visto, así lo pensaba porque de lo recomendado en la Memoria apenas nada se hizo, como hemos dicho anteriormente.³

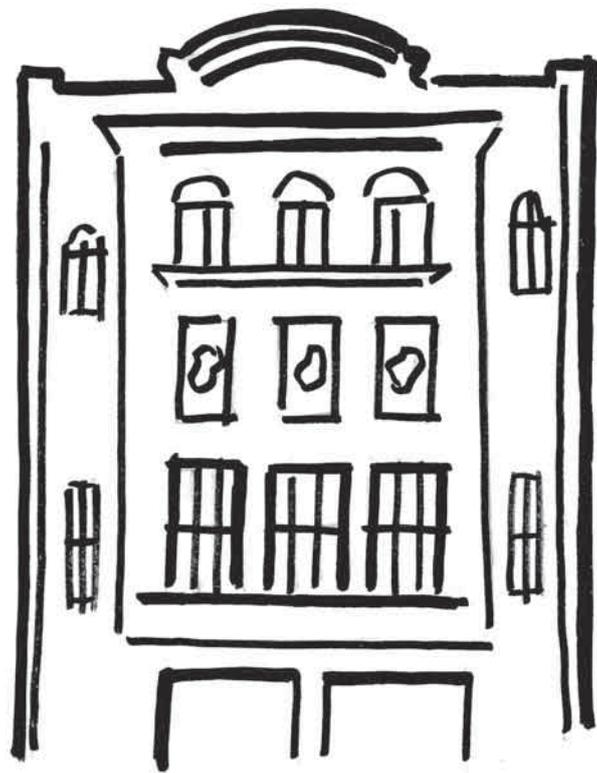
NOTAS:

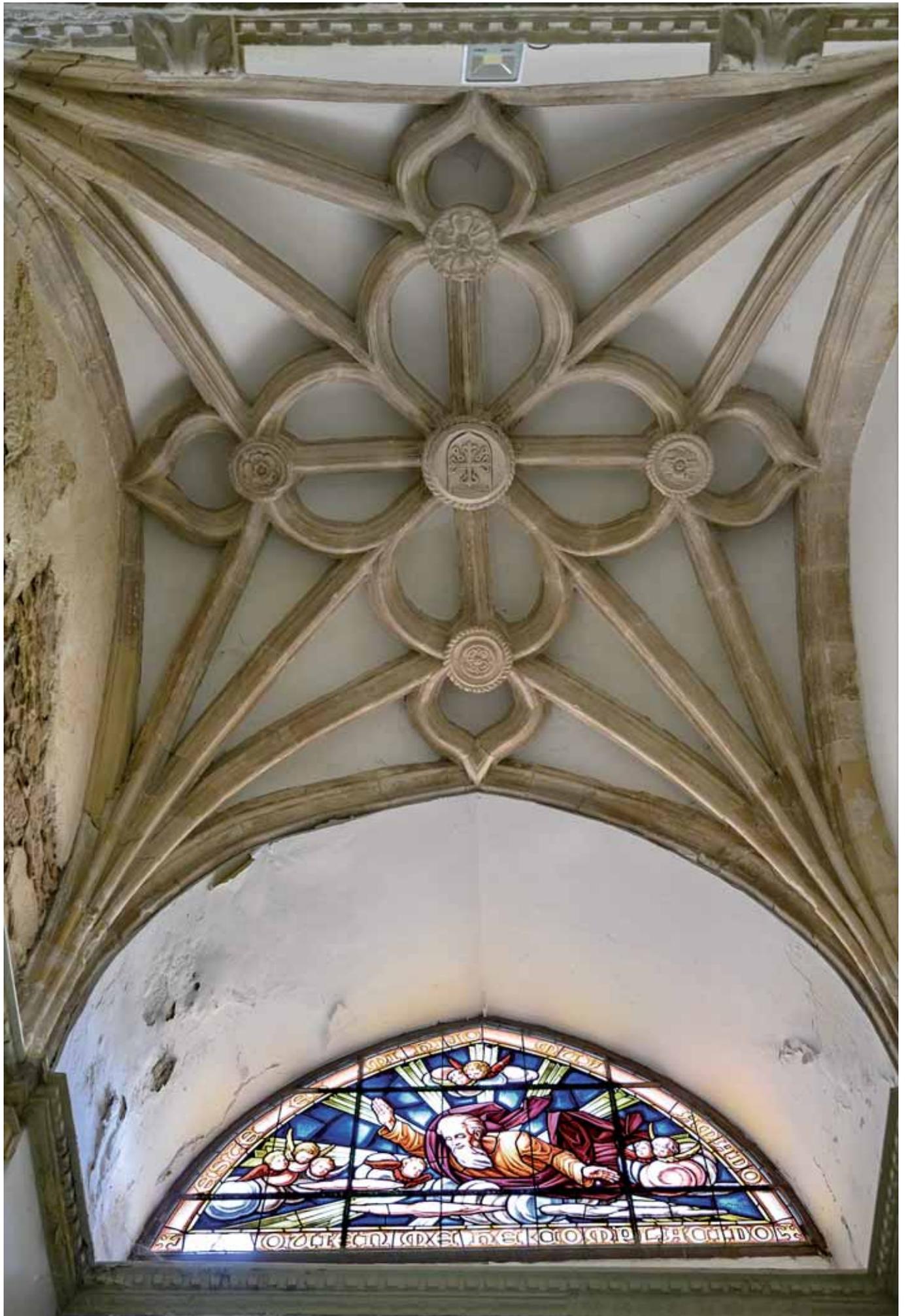
¹ Diario “El Pueblo Católico”, Jaén. Ejemplares de los días 5, 13 y 29 de julio y 2 y 5 de agosto de 1932. Biblioteca del Instituto de Estudios Giennenses.

² Archivo Histórico Municipal de Martos. Sesiones de los días 5 de enero y 4 de febrero de 1914. Balda 75, Caja 8, Legajo 4, págs. 16 / 17 y 32 / 34.

³ Archivo Histórico de Martos. Acta de la reunión de la Junta Local de Sanidad del 13 de diciembre de 1929. Balda 2 Caja 4 Libro 41.

PATRIMONIO





Dos partidos para la historia

Manuel Luque Marín

Maestro

A mi tío, Antonio Marín Centeno,
toda una vida dedicado al Martos.

El autor de estas páginas es un fiel lector de *Aldaba*. En este número su compromiso va más allá y escribe este artículo que habla de dos partidos de fútbol históricos entre el Martos y el Córdoba, y de sobresalientes jugadores que son leyenda en la memoria de los aficionados marteños.

Desde siempre ha habido una buena relación entre Martos y Córdoba en todos los aspectos. En el caso del fútbol también. Cuántos entrenadores y jugadores han venido desde Córdoba a entrenar o jugar al Martos..., ejemplos:

- Temporada 1984/85, Martos C.D. Campeón del Grupo IX de 3ª división. Cordobeses que tuvo: Gonzalo Uceda (entrenador); Andrés, Miguel Delgado, Jaén, Sánchez, Urbano, Carlos, Chiqui, Moriana (jugadores).

- Otras temporadas: Rafael Sedano, Bernardo Palacios, Ángel Torres... como entrenadores, y Pepín, Varo, Vinuesa, Rafa Carrasco, Toni García..., jugadores.

En Córdoba también jugó nuestro paisano José Cuesta Fernández, que debutó en enero de 1986, marcando el gol del triunfo.

Durante la temporada 2018/19 debutaron en el Córdoba B, Grupo X de Tercera División, dos marteños: Abraham del Moral Rando y Raúl Caballero Ramírez.



Córdoba C.F. Temporada 85/86.
De pie: López Colodrero, Luna Eslava, Ricard, Luna Toledano, Vinuesa y Campos.
Agachados: Coco, Pepe Cuesta, Mansilla, Pepín y Óscar.

- Abraham, sobrino de Carlos Rando y nieto de Juan Rando Pérez (el primero futbolista y el segundo jugador y entrenador de nuestro pueblo). Actualmente juega en el Villarreal (Juvenil División de Honor).

- Raúl, esta temporada juega en el Almería (Juvenil División de Honor). Su hermano, Antonio Jesús, jugó con el Martos en 3ª División y milita durante la 2019/20 en el Badajoz de la 2ª División B.

Otro paisano, Miguel Ángel Blasco Rosa, que fue portero del Martos durante dos temporadas, actualmente ejerce de entrenador de porteros de las categorías inferiores del Córdoba C.F.

No quiero olvidarme de José Bonilla Gañan (cordobés de nacimiento y marteño de adopción) que, por ahora, no ha defendido los colores del Martos. Sí lo hizo en el Córdoba Juvenil en la temporada 2015/16. Esta temporada milita en el C.F. Pozuelo de Alarcón de la Tercera División. Es hijo de José Bonilla Mendoza (jugador y presidente del Martos hasta hace poco).

También han sido muchas las veces que el Córdoba C.F., bajo sus distintas denominaciones, ha visitado nuestro pueblo, como en la inauguración del Estadio Municipal "Chamorro Martínez" en el año 1970.

Este año se han cumplido 65 años de dos partidos históricos que tuvieron lugar entre nuestro Martos C.F. y el Córdoba C.F.

Fue la presentación en sociedad del Córdoba y eligió como rival al Martos.

El primer partido fue en Martos el 26 de agosto de 1954, con el compromiso de devolución de visita, que se realizó el 29 de agosto de dicho año en Córdoba.

Antecedentes

Un día caluroso de verano, concretamente el 6 de agosto de 1954, nace el Córdoba Club de Fútbol, resultado de la unión del Real Club

Deportivo Córdoba y del Club Deportivo San Álvaro.

En 1929 hizo su aparición el Racing Fútbol Club, que, terminada la Guerra Civil, cambia de nombre a Real Club Deportivo Córdoba; alcanza su cénit en la temporada 1942/43 con un ascenso a 2ª División y llegando a los cuartos de final de la Copa del Generalísimo.

Por otro lado, en 1950 nace el Club Deportivo San Álvaro, creado por el Patronato San Eulogio del Campo de la Verdad (fundación benéfica). Se forma un equipo de fútbol con la intención de fomentar la práctica deportiva en dicha barriada, sin aspiraciones, pero en tres años logra ascender a Tercera División.

El Córdoba nació para atajar una rivalidad incipiente de dos equipos: Deportivo y San Álvaro, rivales pero amigos y contrapuestos en su concepción del fútbol.

El Deportivo Córdoba tenía una deuda asfixiante, lo que hizo pedir ayuda al San Álvaro para jugar en su campo. Los dos terminaron la temporada 53/54 jugando en el estadio de San Eulogio del Campo de la Verdad. No fue una fusión, fue el nacimiento de un Córdoba C.F. con el cuerpo (ficha federativa) del San Álvaro y el espíritu (indumentaria y escudo) del Deportivo.

Socios fundadores, Número 1: Martín Moreno Roca, Presidente del San Álvaro. Número 2: Manuel Franco Márquez, Presidente del Deportivo.



Escudo del Deportivo Córdoba
Escudo del C.D. San Álvaro

El Martos C.F. la temporada 53/54 había debutado en Tercera División y había hecho un gran papel encuadrado en el grupo 6º. Al final del campeonato quedó séptimo. El grupo lo formaban históricos del fútbol español como el Betis, Recreativo de Huelva, Cádiz, Almería...

El equipo base estuvo formado por: Vicente Cardoso, Pepillo, Fidel, Lupo, Miguel, Rivas, Espejín, Leal, Sánchez, Silva, Ruiz, Mesa, Balao, Enrique, Troncoso.

Entrenador: Juande (Juan de Dios del Real Blanca).

De este equipo, posteriormente: Cardoso jugaría en el Real Jaén, Zaragoza, Sevilla... en Primera división. Pepillo en el Málaga. Espejín en el Real Betis. Enrique en el Jaén, Balao en el Extremadura...

En la temporada 1954/55 el Córdoba formaba parte del Grupo 11 y el Martos del Grupo 12, ambos en Tercera División.

Vayamos con el primer partido (jueves 26-8-1954).

Partido típico de pretemporada jugado con motivo de la feria de Martos. Según los

periódicos de la época, hacía mucho calor, regular asistencia de público pero gran expectación. Por un lado, ver cómo estaba el Martos después de haber perdido piezas importantes del curso anterior. Por otro, ver al Córdoba en su debut. Hasta Martos se desplazaron gran cantidad de cordobeses.

En las gradas del estadio se encontraban entre otros:

- Amadeo Sánchez Álvarez "El gigante", entrenador del Real Jaén esa temporada (entrenó muchos años al Sporting de Gijón y también estuvo en el Deportivo Córdoba).
- Pepe Brand (jugador y entrenador del Sevilla posteriormente), que entrenó al Jaén la temporada anterior y esta era el secretario técnico.
- José María de la Concha, hombre que estaba colaborando en la puesta en marcha del Córdoba.

La primera convocatoria del Córdoba fue la siguiente:

Porteros: Santi, Milanés y Lucas.

Defensas: Oliva, Manolín Jiménez y Mario.

Medios: Vera, Peñafuerte, Amián y Botana.

Delanteros: Espinosa, Quiqui, Martínez



Martos C.F. Temporada 1953/54.
De pie: Cardoso, Mesa, Rivas, Miguel, Espejín, Fidel, Pepillo.
Agachados: Ruiz, Enrique, Troncoso, Leal y Balao.

Invernón, Álvarez, Crao, Lisani, Sierra y José María.

Fichados por el club hasta la fecha solamente estaban: Santi, Joaquín, Mariscal, Botana, Martínez Invernón, Espinosa, Álvarez y José María. Oliva y Vera no quisieron ir hasta legalizar su situación. Del Val en negociaciones.

Alineaciones:

- Martos C.F.: Zunón, Carrasco, Arias, Vela, Zamora, Muñoz-Gata, Castillo, Jiménez, Rius, Serrano y Haro. Entrenador: Antonio Vega.
- Córdoba C.F.: Lucas (Santi), Mariscal, Manolín Jiménez, Mario (Botana), Martínez Invernón (Crao), Espinosa, Peñafuerte (Amián), Márquez (Sierra), Álvarez, Quiqui y José María. Entrenador: Arcadio Martínez.
- Árbitro: Cortés Mosquera (Colegiado jiennense).
- Resultado: 3-2 para los locales.

“Los goles fueron todos en la primera parte, ambos cuadros desunidos y acusando el natural desacoplamiento se limitaban a luchar con entusiasmo pero sin grandes alardes técnicos. Los goles de Espinosa y José María en los minutos 4 y 10 por el Córdoba (fueron los dos primeros en la historia de este club); Rius, Haro (penalty) y Jiménez por los locales.

Mal arbitraje del colegiado, anulando un gol claro a Álvarez por supuesto fuera de juego y el penalty no fue tal. Destacaron por los cordobesistas: Manolín Jiménez, Mariscal, Martínez-Invernón, Espinosa y Amián.

En el Martos aparecieron algunos jugadores del Jaén a prueba, entre ellos Zamora que ya probó en Córdoba la temporada anterior y nuestro viejo conocido Haro. Desde luego este equipo no parece tan bueno como el de la anterior edición”. (Según el periodista enviado desde Córdoba -Justo Urrutia-).

“Arbitró sin dificultad el colegiado jiennense Cortés Mosquera. El Martos ha reforzado sus

líneas con Rius, Castillo y Serrano, cedidos por el Real Jaén con este fin, los cuales dieron un gran rendimiento sobre todo el último. También probaron varios jugadores de la cantera provincial que, en términos generales, no satisficieron plenamente. El Córdoba jugó un partido bueno, dando la sensación de equipo conjuntado y decidido”. (Según el periodista enviado desde Diario *Jaén* que además atribuye el gol de Jiménez a Serrano).

Veamos a continuación lo que escribía Leafar en el periódico *Córdoba* el día del segundo partido, 29 de agosto de 1954.

“Para el partido de esta tarde, que se jugará a las 6 de la tarde en el Estadio de San Eulogio, Arcadio Martínez ha convocado:

Córdoba C.F.: Lucas, Milanés, Manolín Jiménez, Botana, Espinosa, Mariscal, Vera, José María, Oliva, Sierra, Lisani, Amián, Luque, Martínez-Invernón, Álvarez, Luna y Del Val.

Se pierden el partido: Santi por enfermedad y Joaquín continúa con la convalecencia de la operación que le practicó el Dr. Leal aunque ya entrena.

El Martos, el equipo lo trae notablemente reforzado, y vienen jugadores en plan prueba para ganarse un puesto”.

Finalmente se presentan las siguientes alineaciones:

- Córdoba C.F.: Milanés, Manolín Jiménez, Oliva, Mariscal (Capitán), Botana, Vera, Espinosa, Martínez-Invernón, Lisani, Álvarez y José María.
- Martos C.F.: Cardoso, Arias (Capitán), Matamoros, Miguel, Vela, Muñoz-Gata, Sánchez, Enrique, Ruiz, Mesa y Troncoso.
- Árbitro: Aguilar Feria, ayudado en las bandas por Escalante y Bellos.

El Córdoba hizo su presentación ante su afición con este amistoso ante el equipo tucitano con el resultado de 4-1 a favor de los primeros.

Según las crónicas de varios periódicos de la época, 80 céntimos costaban, la gente quedó muy contenta a pesar del calor reinante y el lógico desentrenamiento de los jugadores.

El malagueño Arcadio Martínez (entrenador), traído por Manuel Franco, promotor e ideólogo del nacimiento del nuevo club, demostró una experta dirección, cuyos conocimientos y ganas de trabajar son una garantía. Se felicitó a la Comisión Gestora sabiendo que el equipo iría a más.

Fue un partido de total dominio local, mucho más acertado en la primera parte, los goles fueron conseguidos todos en esta por parte del Córdoba. A los diez minutos, Álvarez de cabeza; a los 17, Lisani también de cabeza; en el minuto 29, penalty contra el Martos, que José María no marca gracias a la parada de Cardoso; al minuto siguiente sí lo consigue José María y, para finalizar, en el 38 con gol de Espinosa.

A los 20 minutos se lesionó Martínez-Invernón, siendo sustituido por Curro Amián. Este jugador, cordobés, levantaba al público de su asiento cada vez que cogía el balón.

En el segundo tiempo, el entrenador local cambia bastantes piezas: Milanés, Botana, Manolín Jiménez, Oliva, Vera, Luna, Espinosa, Amián, Sierra, Domingo y José María. Por tanto, al final se quedó en las gradas el último fichaje del Córdoba, el ex-bético Del Val (delantero centro).

En el minuto 8 marcó Troncoso el gol del honor. Amián consiguió otro gol, pero fue anulado por fuera de juego de Sierra.

No convenció el Martos: con mucho menos fútbol que la anterior temporada, muy brusca la defensa, tuvo muy mala suerte con la lesión de Enrique, que lo privó de uno de sus mejores puntales, Cardoso, siendo tan buen guardameta, estuvo muy inseguro sobre todo en la segunda parte...

Destacaron Mesa, Vela y Troncoso. De todas

maneras su papel en Tercera será airoso. El árbitro estuvo acertado plenamente.

Anécdotas:

- Esta temporada la RFEF decide abolir la profesionalización en 3ª División, los jugadores de la división de bronce pasarían, por norma, a cobrar 500 pesetas mensuales por todos los conceptos.
- El precio de las localidades durante la temporada, para los abonados del Córdoba, es el que sigue:

Tribuna lateral: pago fraccionado de 22 pesetas de un precio total de 125 para caballeros y 12 pesetas para mujeres y niños.

Gol sombra: 15 pesetas la mensualidad hasta alcanzar un precio de 75 para los hombres, 8 pesetas para mujeres y niños.

Gol sol: 10 de un total de 50 y 5, respectivamente.

A continuación expongo una serie de entrevistas personales, realizadas a protagonistas de estos dos encuentros y la fecha en las que fueron hechas.

Cardoso (Martos 24-3-2012)



Vicente Cardoso.

Vicente Cardoso Sánchez, portero, nació en Madrid el 21 de diciembre de 1933, aunque él se siente marteño por los cuatro costados. Vino a Martos a través de la familia Codes. Empezó en el Carabanchel para, posteriormente, jugar en el Martos, Jaén, Sevilla, Racing, Zaragoza, Gimnástica de Torrelavega, colgando los guantes en el Alcoyano (temporada 68/69).



El autor con Cardoso.

Formó parte del famoso equipo “Los 5 magníficos” en el Zaragoza. Ganó una Copa de Ferias, así como 2 Copas del Generalísimo con el mismo equipo. Una lesión cuando jugaba en el Sevilla, posiblemente, le apartó de debutar en la Selección Española.

También fue entrenador del Martos.

Se casó con Manuela Sánchez Melero, superviviente del Santuario de la Virgen de la Cabeza. Hija de José Sánchez Camacho y Providencia Melero Lara. Tuvieron dos hijos y una hija. Sus dos hijos también jugaron en el Martos: Vicente y Pepe. Pepe jugó también en el Jaén.

Mantengo contacto con el matrimonio desde entonces.

Manolín Jiménez (Córdoba 31-3-2012)



Manolín Jiménez con la camiseta del Cádiz.

Manuel Jiménez Muñoz, defensa central, nació en Posadas (Córdoba) el 22 de enero de 1933. Jugó en el C.D. San Álvaro,

Córdoba, Cádiz, Tenerife (1ª división) y en el Jaén, donde colgó las botas en la temporada 62/63.

Me comentó que a Martos fueron en taxis. Que sabía que era un equipo puntero de aquellos tiempos en su división. El capitán fue Mariscal, que a su vez lo había sido en el San Álvaro. Fueron aficionados de Córdoba por la expectación que se había creado con el debut del equipo.

Peña fuerte, Mariscal y él coincidieron después en el Cádiz. Fue traspasado al Cádiz por 75.000 pesetas y tenía de sueldo 15.000 pesetas al mes.



Manolín Jiménez con el autor.

Quiqui es su mejor amigo. Para él, el mejor jugador de equipo que ha dado Córdoba es Rafael Jaén, que también jugó en el Martos.

He mantenido contacto con él a través de Manuel Garrido Sevilla (Presidente de la Asociación de Veteranos del Córdoba C.F.).

Carrasco (Martos 5 de mayo de 2012)

Juan Carrasco Moreno, defensa, nació en Sevilla el 29 de abril de 1934. Empezó en el Sevilla juvenil, cuyo entrenador, Antonio Vega, sería el que posteriormente lo traería al Martos. Jugó en la Selección Andaluza de juveniles. Llegó a debutar en el Sevilla grande, aunque en amistosos. Tuvo una grave lesión de menisco. Posteriormente vino a



Carrasco (de pie) con Muñoz-Gata.

Martos, le pagó D. Manuel Sánchez Puchol, directivo del equipo. Pasó después al filial del Jaén. Luego puso rumbo al Manzanares. Terminó su carrera deportiva en Francia, siendo jugador y después también entrenador.

Su padre, Victoriano Carrasco Clavijo (delantero centro), que, jugando con el Betis, marcó el primer gol de la historia del equipo bético en el Camp Nou, también jugó en Martos.

Su hermano, Rafael Carrasco Moreno, fue también un buen futbolista.

Me comentó que tanto él como Haro y Muñoz Gata firmaron el contrato con el Martos en el famoso "Bar Gol" de Córdoba.



Carrasco con el autor.

Paraban en la Fuente Nueva en la Pensión de Encarna Pérez: Antonio Vega (entrenador), Muñoz Gata, Mesa y él.

Se casó con una hija de exiliados republicanos: María Ivonne Pérez Ríquez, nacida en Greay (Francia) aunque ella se considera marteña. Tuvieron 3 hijos y una hija. De ellos: Juan Carlos jugó en el Martos y Michel en las categorías inferiores del mismo.

Algunos nietos han defendido o están defendiendo la elástica de nuestro equipo, tanto en el grande como en categorías inferiores: Hijos de Juan Carlos (Juan Carlos, Cristian y Daniel Carrasco Fernández). Hijo de Rafael (Samuel Carrasco Barranco). Por lo tanto, estamos ante la cuarta generación del apellido Carrasco en el Martos.

Desde su fallecimiento me ha mantenido al tanto de la familia, su hijo, Michel Carrasco Pérez.

Quiqui (Córdoba 27-9 y 7-11-2015)

Manuel Pérez Salamanca, delantero centro, nació en Córdoba el 1 de marzo de 1934. Jugó en el Juventud, Imperial, Selección cordobesa de modestos, San Álvaro, Guardia de Franco, Pontanés, Córdoba y Atlético Cordobés. Se retiró muy joven.



Santi con Quiqui (derecha).



Quiqui con el autor.

Recuerda que el campo del Martos era muy duro. Después ha pasado mucho por allí por su trabajo de representante. Además de delantero centro, fue extremo izquierdo y al final acabó de central. Su mejor amigo es Manolín Jiménez.

Fueron a Martos en taxis. Para él, los jugadores que más le gustaban fueron: Rafael Jaén, Ramón Tejada, Verdugo, Reina (padre).

Entrevistas telefónicas:

Miguel (20-5-2019)

Miguel Fernández Roldán, defensa, nació en Armilla (Granada) el 2 de marzo de 1929. Comenzó en el Arenas de Armilla, Recreativo Granada (jugó 3 partidos amistosos con el Granada de 2ª división), Martos C.F. 2 temporadas, Pontanés y Adra. Un hijo suyo también jugó en el Arenas de Armilla.

Me comentó que donde más a gusto había estado fue en Martos. Recuerda mucho nuestro pueblo. Paraba en una pensión de la calle Real, cerca de la Telefónica, y que, en la segunda temporada, tuvo por compañero de pensión a Cardoso.

Su mejor amigo de Martos fue Paco Pulido, dueño de un bar. Sus dos entrenadores fueron Juande y Antonio Vega de Sevilla.

Recuerda el buen ambiente y compañerismo que reinaba en aquel equipo. Se acuerda más de la primera temporada que de la segunda, sobre todo del partidazo que jugó

el Martos contra el Betis con el resultado final de 5 a 4 para los verdiblanco.

A Enrique le decían “Peana” por lo pequeñito que era.

Frecuentaba el Bar de Pepillo Martínez y recuerda con mucho cariño que a la hija de este le regaló un rosario.

Ahora, a los 90 años, sigue viviendo en el pueblo donde nació y le gusta dar paseos para mantenerse en forma. Me comentó que desde estas líneas les diera recuerdos a los marteños de su parte.

Pepillo (20-5-2019)

José Benítez González, portero, nació en Málaga el 3 de marzo de 1933. Aunque no participó en los dos partidos sobre los que versa este artículo, sí es verdad que formó parte de aquel equipo que debutó en Tercera División con el Martos en la temporada 1953/1954.

Defendió también los colores del Málaga y del Murcia en 2ª División. Otros equipos por los que pasó: Atlético Malagueño, Úbeda, Pontanés, Lucentina, Balompédica Linense, Jerez Industrial, Iiliturgi, Linares, Adra y se retiró en la Olímpica Victoriana de Málaga con 34 años.



De pie: Miguel, Cardoso.
Agachados: Matamoros y Carrasco.



7-2-1955 Linares 5 - Martos 1

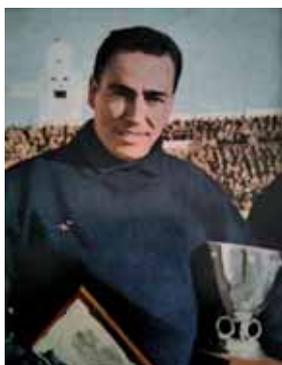
De pie: Zunón, Ruiz, Troncoso, Miguel, Carraso, Cardoso, Arias.
Agachados: Mesa, Enrique, Muñoz Gata, Cupé y Vela.

Me comentó que, 14 años después de su estancia en nuestro pueblo, organizó una comida de hermandad en el bar de Carrasco con aquellos que formaron parte del equipo pionero en la Tercera División.

Escribió el libro *Lo que ignora la afición*, en el que habla de los equipos por los que ha pasado.

Para él, Miguel Fernández (Pistolete) ha sido el mejor defensa que ha tenido delante, además de ser buena persona y nunca le sacaron tarjeta.

De Cardoso comenta que es una persona maravillosa, era su rival en la portería. Estando en el Martos, Pepe Brand (entrenador del Jaén esa temporada) se lo quiso llevar a su equipo, pero Juande no quiso dejarlo.



Pepillo.

Ese año el capitán del equipo era Lupo y él era el que "calentaba" el vestuario.

También expresa su simpatía por Manuel Sánchez Puchol (Presidente del Martos).

Dice que los mejores trajes que le han hecho en su vida se los hicieron en Martos.

Percibió de ficha 4.000 pesetas y le asignaron un sueldo de 1.200 pesetas. Más 100 pesetas por partido ganado en casa y 200 por los puntos conseguidos en campo contrario.

También se alojó en una pensión de la calle Real con Cardoso, su gran amigo Rivas y Balao.

Se acuerda de los buenos ratos en el Bar de Pepillo Martínez.

Milanés, que fue portero del Córdoba, y él estuvieron tres temporadas juntos en el Atlético Malagueño.

Como dije anteriormente, durante la temporada 1954/1955 ambos equipos estuvieron en Tercera división, pero en distintos grupos:

El Córdoba C.F. en el grupo undécimo, con Peñarroya, Algeciras, Cádiz, Portuense, Utrera, Huelva, Lora, Constantina, Chiclana.

El Martos C.F. en el grupo duodécimo, con Bastetano, Linares, Almería, Antequera, Malagueño, R. Granada, Motril, Úbeda, Iiturgi.

En el primer partido de liga, disputado el doce de septiembre, ambos empataron a un gol. El Córdoba en casa del Utrera. El Martos en casa con el Antequerano.

Al final de la primera fase terminaron en las siguientes posiciones en sus grupos:

El Córdoba en cuarta posición y el Martos en quinta.



Alineación tipo, Córdoba temporada 54/55.
De pie: Joaquín, Oliva, Quiqui, Manolín Jiménez, Santi, Mariscal, Lucas.
Agachados: Vera, Palmero, Martínez, Ludeña y José María.



Alineación tipo, Martos temporada 54/55.
De pie: Cardoso, Miguel, Muñoz-Gata, Arias, Vela, Haro, Zunón.
Agachados: Enrique, Troncoso, Mesa, Sánchez, Ruiz.

BIBLIOGRAFÍA:

- ABC
- BDFútbol
- Córdoba C.F.-Web Oficial
- Diario Córdoba
- Diario Jaén
- *El Mundo Deportivo*
- Historia del Córdoba Club de Fútbol (Ignacio Cid Luque)
- José Benítez González *Lo que ignora la afición*
- Martos, C.D. *Veinte años en Tercera División*
- Wikipedia

AGRADECIMIENTOS:

- A los entrevistados: Cardoso, Carrasco (q.e.p.d.), Manolín Jiménez, Quiqui (q.e.p.d.), Miguel y Pepillo.
- Manuel Haro Ruiz "Haro" (q.e.p.d.).
- Francisco Calzado Ferrer "Litri" (q.e.p.d.), masajista del Córdoba toda su vida y hermano de Pepín (jugador del Córdoba, Martos...).
- Rafael Valenzuela Jurado (Diario Córdoba).
- Michel Carrasco Pérez.
- Juan Carlos Bascón Granados.

SANTA MARTA





Santa Marta de Betania y Martos

Pilar Alarcón Román

Periodista y escritora

Pilar Alarcón traza un soberbio recorrido por la vida y la huella de Santa Marta: desde los textos evangélicos y su origen en Betania a la mártir de Astorga o la leyenda de Tarascón.

También se ocupa de los distintos atributos iconográficos y, por supuesto, del estrecho lazo que une a Martos con su patrona.

Este año Martos ha estado de gran celebración, se conmemora el VIII centenario de la protección y amparo de la ciudad por parte de Santa Marta, su patrona desde que fue conquistada para la Cristiandad por el rey Fernando III. Había la costumbre de poner bajo la advocación del santo del día a la ciudad conquistada. La santa, su iglesia mayor, construida probablemente poco después, y los marteños, quedarían unidos desde entonces por lazos de patronazgo y veneración. Y así nacería una relación con ella, que se expresaría en su culto, fiestas, procesiones, ofrendas, hermandades y cofradías. Por esa conmemoración, la Santa Sede concedió la celebración de un Año

«...Santa Marta del evangelio es representada con una bandeja con frutas, o un cántaro, o un calentacamas y las llaves colgadas de la cintura, todos ellos símbolos de ama de casa y buena anfitriona dispuesta para servir a sus invitados... Después, su iconografía cambió totalmente y aparecerá como dominadora de un dragón o monstruo (que representa el mal, el pecado, es decir, el demonio) mediante la acción del agua bendita que porta en un acetre y esparce con un hisopo...»

Jubilar a su templo. Y a lo largo del año se han llevado a cabo, con este motivo, actos culturales y religiosos de ese Año Santo tan especial para Martos, además de las solemnidades alrededor de su fiesta: novena, misa mayor y procesión.

La versión evangélica de la historia de Marta de Betania debió de llegar a Hispania bastante pronto, entre los siglos II y III, con la difusión de los Evangelios, y ya considerada como "santa" dada su fe y cercanía a Jesús. Se trata de una mujer que se ocupa de la casa en la que vive con sus hermanos, Lázaro y María, y al parecer los tres están solteros.

Los cristianos empezaron a hacer representaciones de sus creencias mediante símbo-

A la izquierda, la bella portada gótico-isabelina engalanada por el Año Jubilar.
A la derecha, santa Marta en su camarín de la Real iglesia parroquial, Martos.

los, al principio secretos por las persecuciones: el pez, el crismón (monograma de Cristo), el pastor con una oveja sobre los hombros, la paloma, el cordero, etc. Más adelante, cuando su religión no solo fue permitida sino que se convirtió en la fe del imperio, pudieron construir templos, basílicas y representar libremente a sus santos. Santa Marta del evangelio es representada con una bandeja con frutas, o un cántaro, o un calentacamas y las llaves colgadas de la cintura, todos ellos símbolos de ama de casa y buena anfitriona dispuesta para servir a sus invitados.

Sin embargo, después, su iconografía cambió totalmente y aparecerá como dominadora de un dragón o monstruo (que representa el mal, el pecado, es decir, el demonio) mediante la acción del agua bendita que porta en un acetre y esparce con un hisopo. Y esa imagen está más vinculada a la Iglesia de Occidente por la influencia de la leyenda provenzal, que a la oriental Ortodoxa que es la del Evangelio. En España, con la Contrarreforma, el barroco lleva a su máxima



expresión artística la imaginería de la Virgen, Cristo y los santos, de esa época hay magníficos cuadros y tallas que muestran, en general, la iconografía del dragón.

Marta la laboriosa

Marta es una mujer coetánea, amiga y seguidora de Jesús de Nazaret según dicen los Evangelios,¹ el de san Lucas que habla de cómo le recibe en su casa, y el de san Juan que narra la resurrección de su hermano Lázaro, y posteriormente la cena en Betania, en la que Marta servía y María unge los pies de Jesús. En esas escenas hay unas referencias que perfilan su retrato.

En Lucas (10 38-42) «Yendo ellos de camino, entró en un pueblo: y una mujer, llamada Marta, le recibió en su casa. Tenía ella una hermana llamada María, que, sentada a los pies del Señor, escuchaba su Palabra, mientras Marta estaba atareada en muchos quehaceres. Acercándose, pues, dijo: 'Señor, ¿no te importa que mi hermana me deje sola en el trabajo? Dile, pues, que me ayude.' Le respondió el Señor: 'Marta, Marta, te preocupas y te agitas por muchas cosas; y hay necesidad de pocas, o mejor de una sola: María ha elegido la parte buena, que no le será quitada'».

Marta se muestra aquí como la mujer laboriosa que se afana en diferentes tareas en su casa para atender a Jesús de forma adecuada. Su hermana María, en cambio, opta por escuchar, al que llamaban Señor, las enseñanzas que ofrecía a los que querían seguirle. Aparecen ambas hermanas como ejemplos de la acción, Marta, y la contemplación, María. Por eso Marta, muchos siglos después, ha sido representada como un ama de casa acogedora y buena hospedadora.

La fe de Marta

En Juan (11 1-44) se trata de la resurrección del hermano de estas mujeres: «Había un cierto enfermo, Lázaro, de Betania, pueblo de María y de su hermana Marta. María era la que ungió al Señor con perfumes y le secó los pies con sus cabellos; su hermano Lázaro era el enfermo. Las hermanas enviaron a decir a Jesús: 'Señor, aquel a quien tú quieres, está enfermo'». En los dos días que Jesús de Nazaret permaneció donde estaba, Lázaro muere y transcurren cuatro días desde que es enterrado hasta que llega a Betania. «Cuando Marta supo que había venido Jesús, le salió al encuentro, mientras María permanecía en casa. Dijo Marta a Jesús: 'Señor, si hubieras estado



PILAR ALARCÓN ROMÁN



A la izquierda, santa Marta en el sagrario de plata del altar mayor. A la derecha, estandarte con el escudo de la cofradía, que muestra el dragón, el hisopo y el acetre, símbolos de la santa.

aquí, no habría muerto mi hermano. Pero aún ahora yo sé que cuanto pidas a Dios, Dios te lo concederá.' Le dice Jesús 'Tu hermano resucitará'. Le respondió Marta: 'Ya sé, que resucitará en la resurrección, el último día.' Jesús le respondió:

'Yo soy la resurrección.

El que cree en mí, aunque muera, vivirá: y todo el que vive y cree en mí, no morirá jamás.

¿Crees esto?'

Le dice ella: 'Sí, Señor, yo creo que tú eres el Cristo, el Hijo de Dios, el que iba a venir al mundo.'

Dicho esto, fue a llamar a su hermana María y le dijo al oído: 'el Maestro está ahí y te llama'».

En este relato, que reproducimos en parte, Marta se muestra como una mujer con profunda fe en la persona del Maestro, que conoce las ideas que él transmite y que cree que es «el Cristo, el Hijo de Dios, el que iba a venir al mundo». Es decir, el Mesías, en el que solo algunos judíos creyeron y siguieron. Por eso queda como un ejemplo de fe en el mensaje de amor de Jesús y de esperanza en la resurrección.

En Juan, un poco más tarde (12 1-11) «Seis días antes de la Pascua, Jesús se fue a Betania, donde estaba Lázaro, a quien Jesús había resucitado de entre los muertos. Le dieron allí una cena. Marta servía y Lázaro era uno de los que estaban con él a la mesa. Entonces María, tomando una libra de perfume de nardo puro, muy caro, ungió los pies de Jesús y los secó con sus cabellos».

No hay más información sobre Marta en los Evangelios. La presencia de los hermanos de Betania, amigos y seguidores de Jesús, solo se encuentra en Lucas y Juan, que son los dos últimos Evangelios en escribirse (alrededor del 65-90 d. C., el primero, y del 90-100 d. C., el segundo); Mateo y Marcos escriben sobre la unción y la ubican en Betania, en casa de Simón el leproso y sin citar los nombres de los hermanos.

Betania hoy

Betania era una aldea al este de Jerusalén, a unos 3 km de distancia y en la ladera oriental del monte de los Olivos, a la que Jesús acude varias veces a descansar. Hoy se la puede identificar aproximadamente con Al-Eizariya -en hebreo Lázaro se traduce como Eliazar, que es muy semejante a la actual denominación árabe-, (Google maps 31° 46' 12''N 35° 15' 52''E) en la Cisjordania ocupada, y el nombre hace referencia a «lugar de Lázaro», donde existe la tradición de que estuvo su tumba.

«Al-Eizariya es una bulliciosa ciudad que toma su nombre del bíblico Lázaro, cuya tumba está localizada debajo de la que hoy hay una iglesia. Aquí fue, en la que era conocida como Betania, donde Jesús, se dice que resucitó a Lázaro cuatro días después de su muerte. La tumba es ahora un lugar de peregrinación, a pesar de la dificultad que implica el muro de separación de Jerusalén».²

En 2007 tenía una población de 17.606 habitantes y era una próspera ciudad co-



CUSTODIA TERRAE SANCTAE

Santa Marta, mosaico de la iglesia de San Lázaro, Betania.

mercial y de turismo a la que acudían tanto israelíes como palestinos en total armonía. El muro, que hoy la separa de Jerusalén, ha dañado gravemente su economía, pues para llegar hasta allí ahora hay que dar un rodeo.

La resurrección de Lázaro narrada en el Evangelio de Juan es un hecho tan impactante e ilustrativo de las enseñanzas de Jesús: «Yo soy la resurrección...» que Marta y María, en ocasiones, quedan en un segundo plano para el culto en el cristianismo, en la advocación de iglesias y en la denominación del lugar de Betania hoy, por ejemplo. Sin embargo, esa presencia, sobre todo de Marta, poco a poco se irá haciendo más llamativa en su recorrido hacia Occidente.

El caso de María es más complicado. A través del tiempo y de ese traslado María fue identificada, sin pruebas, con María Magdalena y esta como la pecadora arrepentida. Fue determinante una homilía del papa Gregorio I en el siglo VI que influyó profun-

damente en las creencias sobre ella y en la iconografía posterior.

Hay infinidad de aspectos en Occidente que la convierten en la Magdalena con la leyenda de la venida junto a sus hermanos a Marsella: sus reliquias en la basílica de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume cerca de Aix-en-Provence, su sepulcro y basílica en Vézelay (en Borgoña al sureste de París), así como la celebración en el calendario católico de la fiesta de Marta, siete días después de la de María Magdalena (porque existe la tradición en Provenza de que a la semana de la muerte de María Magdalena, falleció Marta). Actualmente, la propia Iglesia Católica y los expertos y estudiosos de los Evangelios niegan esa identificación y las consideran dos mujeres diferentes: María, muy probablemente de Magdala, y María, de Betania.

En Al-Eizariya, denominada también Betania por los cristianos hoy, los franciscanos,



CUSTODIA TERRAE SANCTAE

Portada de la iglesia de San Lázaro, mosaicos de Lázaro, Marta y María, Betania.

además de tener el convento y la iglesia dedicada a Lázaro, promueven excavaciones arqueológicas llevadas a cabo por la Asociación pro Terra Sancta, y que muestran un culto muy antiguo.

«El profesor Ibrahim Abu A'mar de la universidad Al-Quds (universidad palestina en Jerusalén y otros campus de la zona), que trabaja como arqueólogo en las excavaciones, cuenta que serían varias las iglesias construidas allí. La primera se remonta al periodo de Constantino del siglo III-IV, la segunda habría sido erigida bajo Justiniano entre los siglos V-VI, hasta la llegada de los cruzados, que la restauraron y la modificaron en parte. (...)

(...) Desde antes de 1800 en Betania se realiza una peregrinación de la Custodia de Tierra Santa para celebrar el día de Santa Marta, María y Lázaro».³

La iglesia actual, construida en 1952-53 por el arquitecto italiano Antonio Barluzzi, es muy hermosa, en la portada tiene tres grandes mosaicos, en el centro Lázaro, a su izquierda su hermana María y a la derecha su hermana Marta, con un cántaro en el brazo izquierdo dispuesta para servir agua a los comensales a la mesa. El interior es bello y sereno, como una cripta sin ventanas, tiene planta de cruz griega, y la luz entra por el óculo de la cúpula que da luminosidad al templo. La historia de los tres hermanos en su relación con Jesús está narrada en varios mosaicos.

La difusión del cristianismo y su llegada a España

Tras la muerte de Jesús, se pierden las huellas evangélicas de Lázaro, Marta y María, aunque de forma legendaria su rastro vuelva a aparecer en lejanos lugares. Las persecuciones, invasiones, guerras y otros hechos han provocado todo tipo de cambios en la zona. Existe una temprana tradición que afirma que se construyeron dos basílicas, una a Marta, ya reconocida como santa mujer, y otra a Lázaro, de lo que quedan restos

arqueológicos debajo de las edificaciones posteriores, en los trabajos que promueven los franciscanos. Hoy, escalonadamente sobre la ladera del monte de los Olivos y cercanas a donde estaba Betania, existe la iglesia y el convento citado, una mezquita y más arriba la iglesia ortodoxa griega dedicada a Simón el leproso.

A. Scattigno afirma: «En Palestina, en Betania, existen huellas de un culto a María, Marta y Lázaro».⁴ Efectivamente, desde muy antiguo los cristianos han recordado a los tres hermanos, especialmente por lo que representa Lázaro. Betania se convirtió en un lugar santo y de peregrinación incluso para viajeros desde Occidente. Egeria, una noble dama de cuyo origen hay controversia, peregrina desde Hispania o la Galia a los Santos Lugares en el año 381, y escribe un diario del que se conserva parte. Refie-

«...En Palestina, en Betania, existen huellas de un culto a María, Marta y Lázaro». Efectivamente, desde muy antiguo los cristianos han recordado a los tres hermanos, especialmente por lo que representa Lázaro...»

re la liturgia que se hacía en Jerusalén a lo largo del calendario anual, pues permanece allí al menos tres años». Según esta última, el 'Lazarium, id est Betania' (...) es sede de dos importantes estaciones litúrgicas, (...) y, sobre todo, la víspera del domingo de Ramos (29, 3-6, denominado posteriormente 'sábado de Lázaro'). Esta circunstancia litúrgica (...) provocaba gran afluencia de pueblo, que, tras una parada en el lugar del encuentro entre Marta y Jesús (donde los monjes se encontraban con el obispo, proveniente de la basílica constantiniana de la Anástasis), se reunía no sólo en el Lazarium, sino también en los campos de alrededor».⁵

Muerto Jesús, los apóstoles se afirman en su fe y empiezan a transmitir su palabra. Su actividad se realiza en toda el área que había recorrido el Maestro, y es narrada en «Los Hechos de los Apóstoles». Después,

la evangelización de Pablo a través de sus viajes y cartas han oscurecido la labor de otros propagadores de la fe cristiana, de los que además no hay prácticamente información. «La historia del comienzo del cristianismo se centra en el apóstol Pablo, pero a menudo se olvidan las comunidades cristianas que había en Asia, Egipto, Roma, Francia y España, cuya fundación no tuvo nada que ver con el trabajo misionero de Pablo. Los orígenes de estas comunidades sigue siendo un misterio». (...) Es incierto que Pablo visitara España, pero otros cristianos llevaron allí el evangelio si él no lo hizo. Las primeras zonas de España evangelizadas fueron las costas orientales en el Mediterráneo».⁶

A pesar de persecuciones y muertes, se va extendiendo: «Al sonar la hora de la libertad de la Iglesia en el siglo IV, el Cristianismo había arraigado con fuerza en diversas regiones del Oriente Próximo, como Siria, Asia Menor y Armenia; y en Occidente, en Roma y su comarca y en el África latina. La presencia del Evangelio fue también considerable en el valle del Nilo, y varias regiones de Italia, España y las Galias».⁷

Santa Marta de Astorga

En España, existe la tradición de una mártir en la persecución del emperador Decio (249-251), Santa Marta de Astorga, cuya fiesta se celebra el 23 de febrero en el calendario católico y 8 de marzo en el ortodoxo, es patrona de la ciudad, y tiene allí una parroquia. «El testimonio importante de su veneración en la antigüedad, es un monasterio dedicado a ella, que se menciona en el año 979, y es de construcción anterior».⁸

«La tradición antigua astorgana considera a Marta hija de la ciudad, y emparentada con los núcleos cristianos que surgieron en torno a los legionarios convertidos en el norte de África y luego asentados en Asturica Augusta. Marta es hermana del legionario san Vidal, padre de los niños Justo y Pastor, que serían educados por ella. El Breviario

asturicense resume las actas de su martirio según el patrón de tantos otros: siendo Decio emperador, en el s. III y obligados los cristianos a apostatar de la fe y hacer sacrificios a los dioses del Imperio, fue denunciada ante el gobernador Paterno como seguidora de Cristo. (...) acabó siendo martirizada a espada y arrojado su cuerpo a un lugar inmundo del que fue recogido por una noble matrona astorgana que lo enterró en hermosa sepultura. (...) El culto a santa Marta lo testifican antiguas memorias, no solo en Astorga, sino en muchos lugares de la diócesis».⁹

Existía la duda de si hubo dos monasterios dedicados a Santa Marta de Astorga, uno en Camarzana de Tera, y otro en Santa Marta de Tera, del que queda una bella iglesia románica, ambos pueblos a orillas del río Tera, en la provincia de Zamora y separados solo por 5 km. El de Camarzana era denominado de san Miguel y a veces de santa Marta, y no estaba claro si había dos monasterios con esas advocaciones o uno solo con los dos nombres. En las investigaciones realizadas, primero por el padre



Santa Marta de Astorga.

Enrique Flórez resulta confuso, después por fr. Justo Pérez de Urbel y finalmente el trabajo documentado y esclarecedor del canónigo-archivero de la catedral de Astorga, Augusto Quintana Prieto, este llega a la conclusión de que solo existió el de Santa Marta de Tera, y que el de Camarzana se denominaba de san Miguel, y contaba con un magnífico scriptorium de donde salieron códices bellamente iluminados por Emeterio, Senior, Eude y otros.¹⁰ El monasterio románico situado en la localidad de Santa Marta de Tera formaba parte de uno más antiguo probablemente mozárabe.

En Astorga hay una parroquia dedicada a santa Marta, en el lugar donde se cree que estuvo su casa, y en la Edad Media hubo un monasterio consagrado a ella. Previamente a la iglesia actual, que es barroca, hubo una primera más pequeña y prerrománica entre los siglos VII y X: «(...) sus restos aparecieron en 1999 detrás del ábside actual, quedando señalado en el suelo parte de su perímetro siendo el hallazgo más importante los restos de una celosía. Esta iglesia es la más antigua documentada hasta el momento en Astorga. En época románica debió de existir otra iglesia con la cabecera en la parte de la actual entrada».¹¹

En el altar mayor se encuentra la talla de Santa Marta, en madera policromada obra del escultor Lucas Gutiérrez contratada en 1688. En el caso de la santa de Astorga la iconografía es diferente, dado que es una mártir, y se la representa como una doncella con un libro en la mano izquierda y la palma del martirio en la derecha. Su fiesta litúrgica se celebra el 23 de febrero y es patrona de la ciudad desde antiguo y oficialmente desde 1741.

La presencia de esta mártir en España en esas fechas nos da idea de que el nombre de Marta ya se utilizaba entre los cristianos y, por lo tanto, ya se consideraba «santos», además de a los apóstoles, a otros personajes de los Evangelios como José de Arimatea y los tres hermanos de Betania, entre otros. La idea de la cercanía a Jesús les

confería una conexión con lo divino y podían ser abogados en el Cielo y protectores que ayudarían a los hombres en las tribulaciones y problemas de su vida en la tierra. Los mártires, primero con las persecuciones de Roma, y después, con las de los invasores musulmanes, adquirieron gran relevancia para la fe y creencias cristianas. Sus restos, reliquias consideradas santas, se convierten además en señas de identidad y afirmación para los cristianos.

San Agustín (354-430), en sus escritos, se refiere a la santidad y a la devoción por los santos: «San Agustín, al exponer el cuarto grado de espiritualidad en uno de sus primeros escritos enseña que la piedad y devoción a los santos se debe a la influencia que han tenido en esta vida, y que los sabios como mensajeros de Dios deben ser obedecidos por los fieles. (...) los escritos

«...En Astorga hay una parroquia dedicada a santa Marta, en el lugar donde se cree que estuvo su casa, y en la Edad Media hubo un monasterio consagrado a ella. Previamente a la iglesia actual, que es barroca, hubo una primera más pequeña y prerrománica entre los siglos VII y X...»

de san Agustín pretenden enderezar la devoción popular porque enseñan las virtudes de los santos, (...) los primeros tiempos del cristianismo los mártires fueron el centro de esa devota amistad y admiración por parte de los fieles». Y entre las devociones de san Agustín referidas al Nuevo Testamento, «(...) También de una forma frecuente hace alusión a las hermanas Marta y María (...). Recordamos también que se considera la tierra de los santos lugares como una reliquia».¹²

La antigua Martos, la Colonia Augusta Gemella Tucci, se cristianizó pronto, de hecho ya tenía obispo antes del siglo III, el padre Enrique Flórez, en su *España Sagrada*, cita al primero de ellos de que se tiene noticia, Camerino, desde cerca del año 296 hasta después del 301, que ayuda a preparar y

asiste al Concilio Eliberitano (hoy Granada). Va con dos presbíteros, León, que firmó por Gemella, y Januarius, por Barbe (cerca de Tucci).¹³

Lázaro y sus hermanas en Chipre

San Juan (12 9-11), al final de la narración de la unción de Betania, explica que la presencia de Lázaro se convierte en un peligro para las autoridades del templo: «Gran número de judíos supieron que Jesús estaba allí y fueron, no solo por Jesús, sino también por ver a Lázaro, a quien había resucitado de entre los muertos. Los sumos sacerdotes decidieron dar muerte también a Lázaro, porque a causa de él muchos judíos se les iban y creían en Jesús».

En Lárnaca, antiguamente llamada Kition, y hoy ciudad portuaria de la costa sur de Chipre, existe una iglesia del siglo IX de estilo bizantino, con la advocación de San Lázaro. Dada la situación de muchos seguidores de Jesús en Judea, la tradición ortodoxa afirma que Lázaro, Marta y María, así como otros cristianos, tuvieron que marcharse de su tierra y ellos tres se refugiaron en Kition, donde se dice que Lázaro fue obispo.

La marcha de Judea debió de llevarse a cabo a partir del martirio de Esteban, hacia el año 33 d. C., en que comenzó una persecución contra ellos, “fueron dispersados por la persecución en relación con Esteban, viajaron hasta Fenicia, Chipre y Antioquía”. (Hechos de los Apóstoles, 11.19) Las costas de Chipre y Antioquía están muy cerca.

Las reliquias del santo se descubrieron en el año 890 d. C. En la sencilla iglesia que había en el lugar, apareció un sarcófago de mármol donde, se dice, estaba escrito: «Lázaro, el muerto de cuatro días y amigo de Cristo». Al saberlo, el emperador León VI, el sabio, hizo que sus restos fueran llevados a Constantinopla; como compensación para los ciudadanos de Kition, les envió el dinero necesario para que se construyera la hermosa iglesia bizantina, que aún existe hoy. «De acuerdo con la tradición de la Iglesia,

Lázaro tenía treinta años de edad en el año 33 d. C. cuando Cristo lo resucitó de entre los muertos. Vivió otros treinta años en Kition y murió aproximadamente hacia el 63 d. C., a la edad de sesenta. Los apóstoles Pablo y Bernabé lo encontraron allí cuando llegaron a Chipre en el 45 d. C. y lo consagraron como el primer obispo de Kition. Así que habría sido el pastor del rebaño cristiano de esta ciudad durante 18 años (45-63 d. C.). Después murió por segunda vez y fue enterrado en el lugar donde se encuentra su iglesia bizantina».¹⁴

Para la Iglesia Ortodoxa, las hermanas de Betania Marta y María, María de Cleofás, María Magdalena y otras seguidoras de Jesús presentes en su crucifixión, y que pasado el sábado acuden con ungüentos a su tumba, son consideradas como santas miróforas (portadoras de mirra para embalsamar) y se conmemora su festividad el tercer domingo de Pascua, aparte de la celebración particular de cada una, concretamente Marta y María son recordadas el 4 de junio.

La actual iglesia de san Lázaro en Lárnaca tiene un extraordinario iconostasio del siglo XVIII, (de madera labrada, adornado con oro y 120 iconos, 13 de los cuales son grandes y el resto más pequeños, separa el santuario de la nave, y tiene tres puertas que se abren o cierran según necesidades del culto). En el icono de la resurrección de Lázaro aparecen sus hermanas como narra el Evangelio. La semana anterior a Semana Santa es la Semana de Lázaro, en la que todos los días se realiza una liturgia en su honor y acaba en el llamado sábado de Lázaro.

Santa Marta en Provenza

El culto a santa Marta comienza muy temprano en la Galia, donde existe la tradición de que Clovis o Clodoveo I de la dinastía merovingia y rey de los francos, en su persecución de Gundebaldo, rey de los burgundios, hasta Aviñón y asedio de esta ciudad, enfermó y peregrinó a la primitiva iglesia de Tarascón, donde se dice tocó la tumba y fue

sanado por la santa. En la cripta, una de las partes más antiguas de la colegiata real de santa Marta de Tarascón, hay una lápida-exvoto que recuerda la curación del primer rey de los francos.

«...El culto a santa Marta comienza muy temprano en la Galia, donde existe la tradición de que Clovis o Clodoveo I... enfermó y peregrinó a la primitiva iglesia de Tarascón, donde se dice tocó la tumba y fue sanado por la santa...»

«Alrededor del año 500 del Señor, Clodoveus primer rey de los francos en nombre de Cristo se presentó aquejado de gravísimo dolor renal vino humildemente al sepulcro de beata Marta y allí recuperó la plena salud - en perpetua memoria de esto, beata Marta y lugar de Tarascón dio (el privilegio



THE BRITISH LIBRARY MS. 18851 F. 417R

Santa Marta, breviario Isabel I.

del dominio de) sellado con su anillo, la tierra en el radio de tres millas alrededor (de la iglesia, a un lado y otro del río Ródano) con las ciudades, castillos (y bosques y que) ningún poder laico pueda revocarlo».¹⁵

Las huellas de la santa se encuentran en varios lugares de la región histórica de Provenza: Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascón y Marsella. En Marsella, por ejemplo, hay un barrio, antiguo pueblo de Santa Marta, donde se tiene la memoria de que pasó por allí camino de la Sainte-Baume y que bebió agua en una fuente que hoy se llama la fuente de santa Marta.

Según la leyenda en el sureste de Francia, Marta, sus hermanos Lázaro y María, su criada Marcela, Maximino, María Salomé y María de Santiago, fueron embarcados por los judíos en una barca sin vela, remos, ni timón y habrían navegado por el mar Mediterráneo a la deriva hasta arribar a Saintes-Maries-de-la Mer en la Camarga, hoy una zona natural de Provenza, y habrían continuado viaje por la zona, donde según las tradiciones de las diferentes ciudades parecen haberse dispersado. Si nos centramos en santa Marta, su historia es prodigiosa.

Cuando se construye la iglesia de santa Marta en Tarascón en el siglo XI, se hace sobre los cimientos de otras muy anteriores. Es consagrada por Imbert d'Eyguières, arzobispo de Arlés, el 1 de junio de 1197, y ya se veneraban allí sus restos, en un bello sarcófago del siglo III. La iglesia, hoy colegiata real, fue realizada en estilo románico, aunque remodelaciones posteriores añadieron la nave gótica y después de la II GM las capillas laterales modernas. Entre las partes más antiguas románicas queda la cripta, donde se encuentra su tumba, un altar prerrománico y el exvoto de Clovis I, entre otros elementos.

Al parecer, Marta se trasladó a Aviñón y se habría dedicado a predicar la palabra de Dios. Sería allí donde ciudadanos de Tarascón habrían ido a buscarla, para que les

ayudara frente a un monstruo que habitaba en el río Ródano, y que los tenía atemorizados porque hundía los barcos y devoraba a todo el que iba por la zona. Ella habría acudido, y portando un hisopo y un acetre de agua bendita le habría rociado, según unas versiones, o le habría hablado con plegarias mostrándole la cruz, según otras, consiguiendo amansarlo y llevarlo atado con su cíngulo hasta la ciudad, donde, a pesar de los ruegos, sus habitantes lo mataron. La bestia era llamada Tarasca y tenía un aspecto monstruoso con seis patas cortas, la espalda cubierta con una especie de caparazón, una cola con escamas acabada en un aguijón y una cabeza similar a la de un león.

En España, al igual que en Tarascón, una tarasca de santa Marta sale en las procesiones del Corpus en Granada, Toledo y Valencia, entre las más famosas.

Contrariamente a lo que dicen algunos autores que denominan a Marta «santa sauróctona», es decir, que ha matado a un dragón o saurio como san Jorge o san Miguel, según la leyenda, Marta lo amansa o doma con agua bendita, y rezando oraciones. Los que matan al saurio son los ciudadanos de Tarascón, a pesar de las súplicas de la santa de que no lo hagan. Los santos Jorge y Miguel, como guerreros y a menudo revestidos con armadura, utilizan una espada o lanza para acabar con el dragón y así aparecen a través de la historia del arte.

La leyenda dorada

Jacopo da Varazze (Santiago de la Vorágine en España) (1230-1298) fue un dominico que al final de su vida llegó a ser obispo de Génova. Ocupó diferentes cargos en la orden y se dedicó a la enseñanza, la predicación y a escribir. Recopiló leyendas y redactó «La Leyenda dorada» sobre la vida de los santos en el año litúrgico, que podía ser utilizada por los religiosos para los sermones y servir de modelo de vida a la gente sencilla de la época, pero se hicieron muchas copias y traducciones y se convirtió en

un libro que gustaban tener y leer también los nobles.

En su texto, Vorágine narra que Marta era de familia noble y que, tras la Ascensión de Cristo, los infieles les obligaron a ella, su hermana que identifica con María Magdalena, Lázaro, Maximino y otros muchos, a marcharse en un navío sin gobierno. Conducido milagrosamente por Dios llegaron a Marsella, se trasladaron a Aix, donde predicaron la palabra y convirtieron al cristianismo a sus habitantes.

El autor dice de Marta que fue una mujer simpática y muy elocuente. «En un bosque situado en las proximidades del Ródano entre Arlés y Aviñón había por aquel tiempo un dragón cuyo cuerpo más grueso que el de un buey y más largo que es de un ca-

«...Vorágine narra que Marta era de familia noble y que, tras la Ascensión de Cristo, los infieles les obligaron a ella, su hermana que identifica con María Magdalena, Lázaro, Maximino y otros muchos, a marcharse en un navío sin gobierno. Conducido milagrosamente por Dios llegaron a Marsella...»

ballo, era una mezcla de animal terrestre y de pez; sus costados estaban provistos de corazas y su boca de dientes cortantes como espadas y afilados como cuernos. Esta fiera descomunal a veces salía de la selva, se sumergía en el río, volcaba las embarcaciones y mataba a cuantos en ellas navegaban. Marta, atendiendo a los ruegos de las gentes de la comarca, y dispuesta a librarlas definitivamente de los riesgos que corrían, se fue en busca de la descomunal bestia; en el bosque, la halló devorando a un hombre; acercose la santa, la asperjó con agua bendita y le mostró una cruz. La terrible fiera, al ver la señal de la cruz y sentir el contacto del agua bendita, tornose de repente mansa como una oveja».¹⁶

Un vez muerto el dragón por los habitantes de Tarascón, nos dice Vorágine, Marta se

consagró a la oración y al ayuno en la zona del bosque donde había estado la tarasca. Allí se le unieron otras mujeres, se construyó una iglesia a la Virgen María y un convento, en donde todas vivieron en comunidad religiosa.

También narra la intervención de San Frontón de Perigueux en el entierro de la santa. Cuenta que, estando diciendo misa, el obispo se quedó dormido sentado en su silla mientras se realizaban cánticos; en sueños vino Jesús y le requirió para que fuera con él a Tarascón. De tal manera que ambos asistieron a sus exequias y colocaron el cuerpo de santa Marta en su sepulcro. En Perigueux, al despertarle para la bendición, san Frontón les dijo que por llamarle con tanta premura se había dejado en Tarascón su anillo y los guantes que se había quitado para poder enterrarla, y envió a por ellos. Los mensajeros trajeron el anillo y un guante y dejaron allí el otro guante como prueba de que el santo había ido a enterrar su cuerpo. San Front, Frontón en español, fue obispo de Perigueux en el siglo IV, en la región de Nueva Aquitania en el suroeste de Francia.

Santa Marta y Martos

En el texto que Santiago de la Vorágine empezó a escribir en 1250, y cuyo primer manuscrito aparece en 1260, recoge la historia prodigiosa de santa Marta en Tarascón. Así que cuando Fernando III obtiene Martos y la pone bajo la advocación de la santa, no se había escrito *La Leyenda dorada*, y por lo tanto no pudo haberse divulgado como lo hizo años después. Y aunque la leyenda ya existía en Provenza, no era de común conocimiento.

La santa que llega a Martos es la mujer ama de casa, seguidora y amiga de Jesús, llena de confianza en su palabra, descrita en los Evangelios y con los símbolos de esa personalidad. Tiempo después se producirá la transformación iconográfica, y pasará a ser una santa mujer capaz de amansar a un dragón o gran sierpe, con sus oraciones

y agua bendita. Y en ese cambio, el libro de Vorágine tendrá un papel fundamental, pues fue utilizado por numerosos artistas en sus obras para las representaciones de los santos, y para sermones y textos religiosos.

Es interesante comprobar cómo ambas historias, Evangelios y leyenda de Provenza recogida por Vorágine en el siglo XIII, pueden convivir. Un ejemplo de la fusión de las dos representaciones de la santa se encuentra en el Breviario de Isabel I de Castilla, «la católica». El breviario es un libro que reúne las oraciones que deben rezarse a lo largo del año según el calendario cristiano. Este ejemplar fue regalado a la reina Isabel en 1497 por el embajador español, Francisco de Rojas, que había negociado en el Imperio la doble boda entre los hijos de Isabel, Juan y Juana, con los de Maximiliano I de Austria, Felipe y Margarita de Austria, una vez que el diplomático había logrado su tarea con éxito. Fue sustraído por las tropas napoleónicas de la biblioteca del Monasterio de San Lorenzo de El Escorial, llevado a Francia, y a mediados del siglo XIX vendido a la British Library, donde hoy se encuentra.



Lienzo barroco de santa Marta recientemente restaurado, Capilla de Nuestro Padre Jesús.

Un magnífico manuscrito del sur de los Países Bajos (Brujas) escrito en latín medieval en letra gótica rotunda, iluminado por grandes pintores, y realizado a finales de la década de 1480. En el folio dedicado a Santa Marta aparece una pintura iluminada de la santa con un libro en la manos, al mismo tiempo que sujeta con la derecha un calentacamas (antiguo utensilio en el que se introducían ascuas de fuego para calentar las camas), un manojo de llaves colgado de la cintura y debajo del delantal asoma pendiente lo que parece una limosnera, que en la Edad Media se llevaba para dar monedas a los pobres.

Es la imagen de Marta de buena anfitriona que puede identificarse con el Evangelio. Sin embargo, el texto, además de recordar a la mujer hospitalaria con Jesús, recoge su papel mostrado en La Leyenda dorada, de dominadora de un monstruo en Tarascón, incluso en la parte de la asistencia de san Frontón a sus exequias y entierro.¹⁷

«...En el texto que Santiago de la Vorágine empezó a escribir en 1250, y cuyo primer manuscrito aparece en 1260, recoge la historia prodigiosa de santa Marta en Tarascón. Así que cuando Fernando III obtiene Martos y la pone bajo la advocación de la santa, no se había escrito La Leyenda dorada, y por lo tanto no pudo haberse divulgado como lo hizo años después. Y aunque la leyenda ya existía en Provenza, no era de común conocimiento...»

Martos, por su relativa cercanía al Estrecho, fue invadida por los musulmanes poco después de su entrada en la Hispania visigoda. La dominación duró hasta el siglo XIII, en que Fernando III rey de Castilla por entonces, decide acometer una conquista que le llevará a obtener 100.000 km cuadrados de las tierras del sur. Un avance desconocido hasta entonces por su tamaño y esfuerzo. Esta ingente tarea fue apoyada por el Papa Honorio III, que le escribe dos cartas en septiembre de 1225 «(...) en términos de

inequívoco elogio cruzadista. La primera (...) contiene la protección concedida por el Papa al rey, su familia y reino con motivo del *negotium que contra sarracenos Ispaniae* ha decidido proseguir el monarca como príncipe devoto y católico movido por el celo de su fe (...). La segunda (...) subraya con especial fuerza el protagonismo del rey Fernando en la lucha contra el infiel en la Península Ibérica. (...) Y, (...) concede a cuantos *per Ispania* decidan comprometerse en el citado *negotium*, la misma indulgencia que el concilio general había reconocido a los *crucesignatis* de Tierra Santa (...). Le anuncia finalmente el nombramiento de dos *protectores*, el arzobispo Rodrigo de Toledo y el obispo Mauricio de Burgos, con el fin de anunciar y administrar la citada indulgencia».¹⁸

Sin embargo, el apoyo económico del papado vendría bastante después incluso del asedio y conquista de Jaén, que requirió mucho esfuerzo y se consiguió en 1246. «(...) Como es bien conocido, fue entonces, en abril de 1247, cuando por primera vez el papa autorizaba el cobro de tercias diezmales por parte de la monarquía. Hasta entonces había sido práctica condenada por la Iglesia, que excepcionalmente la había reconocido lícita en casos muy particulares y que normalmente afectaban a instituciones eclesiásticas, obispados y órdenes militares. Ahora, en cambio, era a un rey, a un *specialis athleta Christi*, a quien se autorizaba su recaudación con vistas a la realización aún pendiente de una campaña; concretamente se le permitía el cobro de la mitad de la tercia, la destinada a reparación y mantenimiento de las iglesias, por un espacio de tres años».¹⁸

La Real iglesia parroquial

La iglesia de santa Marta se levantaría con fábrica de la Orden de Calatrava en muy temprana fecha del siglo, pero no existe información exacta y coetánea al respecto.

Martos era un lugar estratégico con su castillo sobre La Peña, pero aún vulnerable

porque en su retaguardia Jaén, muy inexpugnable, seguía en manos musulmanas; por eso deja allí a Alvar Pérez de Castro, junto al maestre de Calatrava, el comendador, caballeros de Uclés y otros guerreros.

«...fue la Orden la que construyó tanto la iglesia de santa Marta como la de santa María de la Villa, además de fortalecer los castillos, el de La Peña y el de la Villa...»

Más adelante, en diciembre de 1228, dona Martos a la Orden Calatrava para su tenencia y defensa. Así que fue la Orden la que construyó tanto la iglesia de santa Marta como la de santa María de la Villa, además de fortalecer los castillos, el de La Peña y el de la Villa.

Habitualmente, al principio las mezquitas se «purificaban» para poder acceder a ellas y se las cristianizaba con la cruz. Y, en cuanto era factible, se demolían para construir sobre sus cimientos una iglesia, en el caso de la mezquita mayor de Martos, dedicada a santa Marta.

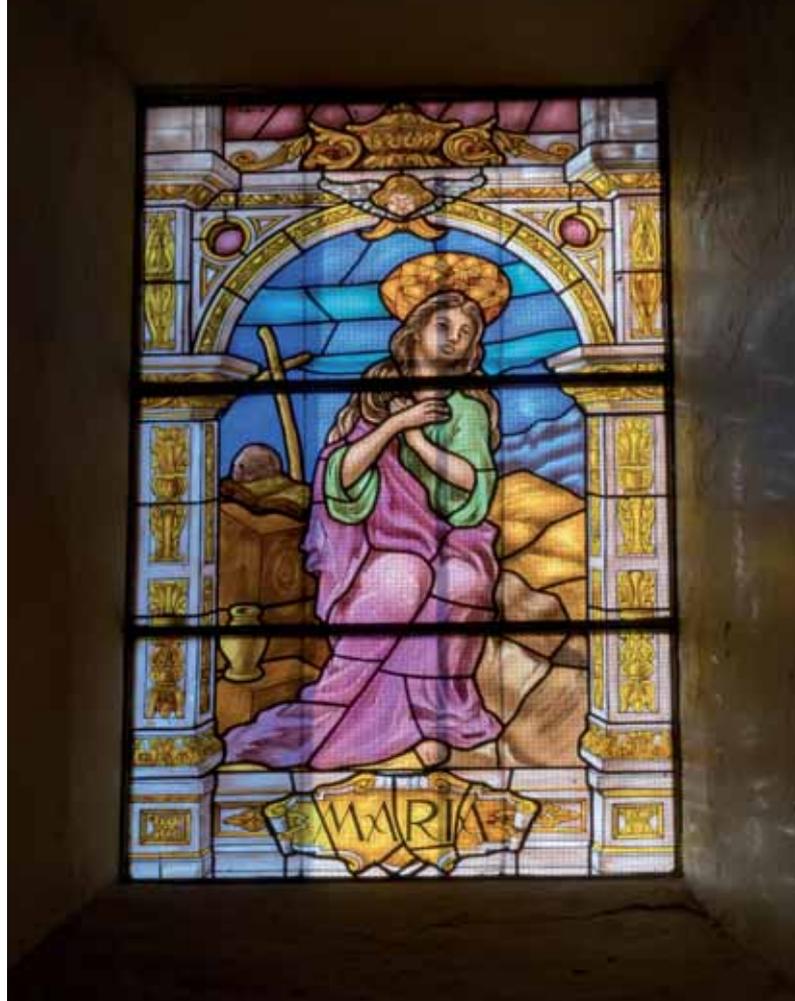
En aquella época las iglesias eran muy sencillas en su interior, con un altar que tendría una cruz y velas. Con muy pocas imágenes en caso de haberlas, (calvarios con el Crucificado, María y san Juan; esculturas de la Virgen, algún apóstol, algunos santos, etc.). A veces con pinturas al fresco en las paredes. Sin bancos, pues el pueblo estaba de pie, algunos asientos para autoridades civil o eclesiástica, aquí para los caballeros freiles de Calatrava. Los objetos necesarios

Entrada a la Capilla del Bautismo con una colgadura del Año Jubilar en el templo de santa Marta.





LUIS TEBA PEINADO



Arriba, vidrieras con las hermanas Marta y María de Betania, en un lateral del templo.

Abajo, vidriera de Dios Padre en la Capilla del Bautismo.

LUIS TEBA PEINADO



para el culto. Una pila bautismal. Habría así mismo un cementerio.

La Orden de Calatrava tenía un obrero mayor, un *freile* lego que se ocupaba del trazado, organización y dirección de las obras, así como de la reparación de los edificios que lo necesitaran.

La iglesia: «Sigue la estructura típica de las iglesias de la orden en su planta y alzado, así como al utilizar la armadura de madera. (...) Al principio la nave central estuvo cubierta con artesonado de madera y a mediados del siglo XV se llevó a cabo una sustancial reforma reconstruyéndose la capilla mayor y el baptisterio, cubiertos por bóvedas de crucería de terceletes, y la magnífica portada gótico-isabelina. Hacia 1550, Francisco del Castillo llevó a cabo la última y definitiva remodelación en la que, respetando el tipo de planta de salón, la disposición de la cabecera, el baptisterio, y la bella portada gótica, utilizará sencillos pilares toscanos, al gusto de Vignola, erigiendo sobre el baptisterio una elegante torre-campanario de tres cuerpos concluida en 1562. En el siglo XVII se le adosó, ocupando parte del jardín parroquial, la capilla del Nazareno, comenzada en 1639 y terminada en 1666, siendo restaurado el templo en 1864 por el maestro de obras Francisco Laberria Gutiérrez».¹⁹

El devenir de la iglesia

Pocas noticias hay de los primeros tiempos de la iglesia. La siguiente información que nos ha llegado de forma indirecta es de 1312, cuando Fernando IV para en Martos para ir a Alcaudete, donde su hermano Pedro mantiene un asedio, y se afirma que el rey manda ajusticiar a los hermanos Pedro y Juan Alfonso de Carvajal haciendo que se los arroje desde La Peña. Hay un romance, de los llamados históricos por Menéndez Pidal, que lo recoge, la crónica posterior narra este hecho, y ya en el siglo XVI es recordado por Francisco Delicado en 1525, por Diego de Villalta en 1579, y corroborado por los caballeros del hábito y visitantes

generales del partido, don Luis de Godoy y el licenciado Quintanilla, que en 1595 hacen renovar la lápida en memoria de esos comandadores, porque fueron sepultados allí en su momento en la iglesia de santa Marta. Como hemos visto, en el siglo XV se hace una gran reforma en estilo gótico todavía imperante, y en la que llama la atención su portada gótico-isabelina. A partir de estas fechas la información existente es más abundante y se pueden seguir los cambios y obras que se van realizando. Al siglo siguiente, y ya con la presencia en Martos del magnífico arquitecto Francisco del Castillo el mozo a partir de 1550, se produce la intervención en la iglesia y se le añade la bella torre campanario.

La talla actual de santa Marta, que se encuentra en el retablo mayor, es una obra moderna, del siglo XX, representada con una cruz en la mano derecha y un acetre de agua bendita con el hisopo en la izquierda, y que sigue, por tanto, la iconografía de *La leyenda dorada*.

Los feligreses, aparte de los párrocos como encargados de la liturgia y la dirección religiosa, son los que mueven la vida popular de la iglesia y en el caso de santa Marta son ellos los que hicieron y hacen posible fiestas, procesiones, hermandades y cofradías, con su asistencia y apoyo según las diferentes épocas históricas. Abundio García Caballero, que ha trabajado intensamente el ayer de Martos en el Archivo Histórico Nacional y publicado en *Aldaba*, contabiliza 24 cofradías, hermandades u obras pías en la parroquia de santa Marta en el siglo XVIII. La cofradía de santa Marta debió de surgir muy pronto y era la que daba cauce a numerosas actividades de beneficencia, ayuda mutua, celebración de las fiestas en su honor, etc.

En las celebraciones de la patrona, era la cofradía, el ayuntamiento y la parroquia, según sus responsabilidades, los que mantenían los gastos que se ocasionaban. La mejor época de las fiestas se dio en los siglos XVI, XVII y XVIII, por la mayor religiosidad en la España de esos siglos, según deta-

lla el profesor López Molina en su artículo en *Aldaba* sobre las fiestas patronales de la santa.²⁰

Al ser una parroquia importante en la ciudad: «(...) va a ser el centro de grandes celebraciones religiosas: Semana Santa, Festividad de Santa Marta, el Corpus Christi y la Purísima Concepción».²¹ El ayuntamiento colaboraba con su presencia en algunos actos y con parte del sostenimiento económico, por ejemplo con los gastos en cera y músicos. En el caso del Corpus de 1901 también lo dedicado a juncia (una planta herbácea que, junto con menta u otras plantas aromáticas, se utilizaba para alfombrar las calles por donde pasaba la procesión tanto en Andalucía como en Extremadura).

No es vano recordar ahora aquí que Francisco Delicado en 1525, en su obra *La lozana andaluza*, describiendo Martos dice: «(...) Y en la plaça, un altar de la Madalena y una fuente y un alamillo y otro álamo delante de la puerta de una iglesia, que se llama la solícita y fortíssima y santíssima Marta, huésped de Cristo». Y por ello califica a los marteños de aquella época con un alto

nivel de humanidad y solidaridad, precisamente por tener a santa Marta de patrona a través del tiempo: «(...) que en todo el mundo no hay tanta caridad, hospitalidad y amor proximal cuanta en aquel lugar, y cáusalo la caritativa huésped de Cristo».²²

Después de las historias extraordinarias de la santa a través de los siglos, realmente se desconoce lo que les sucedió a los tres hermanos tras la muerte de Jesús, y como recuerda R. Vignolo, en Tierra Santa no existía la curiosidad que había en Occidente por lo que les sucedió después «(...) no hay interés biográfico póstumo por Lázaro. El monje Teodosio (530 ca.) podía atestiguar que 'nadie conoció su segunda muerte'. (...) los nombres de Lázaro y de sus hermanas Marta y María están atestiguados frecuentemente en osarios de Jerusalén que se remontan al s. I, incluso en una sola tumba muy próxima a Betania se han encontrado los tres».⁵

Sin embargo, lo indudable es que el recuerdo de santa Marta de Betania permanece en los marteños y en todos aquellos que respetan y honran su memoria, como ejemplo de mujer laboriosa, acogedora y llena de fe y esperanza.

NOTAS:

¹ Todos los textos de los Evangelios están tomados de *Biblia de Jerusalén*, 1984, Bilbao, Edit. Desclée De Brower.

² www.welcometopalestine.com

³ Guarrera, Beatrice *Las huellas de la Historia en Betania, donde resucitó Lázaro*, 2017, Custodia Terrae Sanctae, www.custodia.org

⁴ Scattigno, A., *Marta y María*, en *Diccionario de los Santos*, dirigido por Leonardi, C., Riccardi, A., y Zarri, G., 2000, Madrid, Ed. San Pablo, p. 1650.

⁵ Vignolo, R., *Lázaro*, en *Diccionario de los Santos* dirigido por Leonardi, C., Riccardi, A., y Zarri, G., 2000, Madrid, Ed. San Pablo, pp. 1436 y 1439.

⁶ Pritchard, James B, dirección, *The Times Atlas de la Biblia*, 1991, Barcelona, Plaza Janés Edit., p.p. 178 y 179.

⁷ Orlandis, José, *Historia de la Iglesia*, 2001, Madrid, Edit. Rialp, p. 12.

⁸ *Santoral ortodoxo de la península ibérica*, www.orthodoxspain.com

⁹ González García, M. A., *Santa Marta de Astorga*, en *Diccionario de los Santos*, dirigido por Leonardi, C., Riccardi, A. y Zarri, G., 2000, Madrid, Ed. San Pablo, p. 1648.

¹⁰ Quintana Prieto, Augusto, *San Miguel de Camarzana y su scriptorium*, 1968, Anuario de Estudios Medievales num. 5, CSIC.

¹¹ www.santamartaastorga.com

¹² Villegas Rodríguez, Manuel, *La devoción a los santos en los escritos de San Agustín en El culto a los santos: Devoción, vida, arte y cofradías*, Estudios Superiores del Escorial (Simposium El Escorial) pp. 9, 10 y 15.

¹³ Flórez, Enrique, *España Sagrada, Theatro Geographico-Historico de la Iglesia de España*, Tomo XII, 1754, Madrid, p. 383.

¹⁴ Michaelides, Father Sofronios, *Saint Lazarus, The history of his church at Larnaca*, en agioslazaros.org.cy

¹⁵ *Collégiale royale de Sainte Marthe de Tarascon intérieure-extérieure à Tarascon*, texto en latín de la lápida-exvoto de Clodoveo I, www.petit-patrimoine.com

¹⁶ Vorágine, Santiago de la, *La leyenda dorada* 1, Madrid, Alianza Editorial, 1982, pp. 419-422

¹⁷ The British Library, Ms 18851 f 417r-417v.

¹⁸ Ayala Martínez, Carlos de, *Fernando III y la cruzada hispánica*, Bulletin for Spanish and Portuguese Historical Studies, 2017, pp. 27, 28 y 43.

¹⁹ Anguita Herrador, Rosario, *Conservación y restauración de la arquitectura calatrava en la provincia de Jaén*, en *La arquitectura de las Órdenes Militares en Andalucía, Conservación y restauración*, M.^a del Valle Gómez de Terreros, edit., 2010, Universidad de Huelva Publicaciones, p. 352.

²⁰ López Molina, Manuel, *Breve historia de las fiestas patronales marteñas de Santa Marta*, Agosto 2002, *Aldaba*, n.º 12, pp. 35-46.

²¹ Hervás Malo de Molina, María del Carmen, *Templos católicos marteños en el siglo XIX*, Diciembre 1999, *Aldaba*, n.º 7, p. 61.

²² Delicado, Francisco, *La lozana andaluza*, Alicante: Biblioteca Miguel de Cervantes virtual 2003, www.cervantesvirtual.com, mamotreto XLVII, fol 37v.

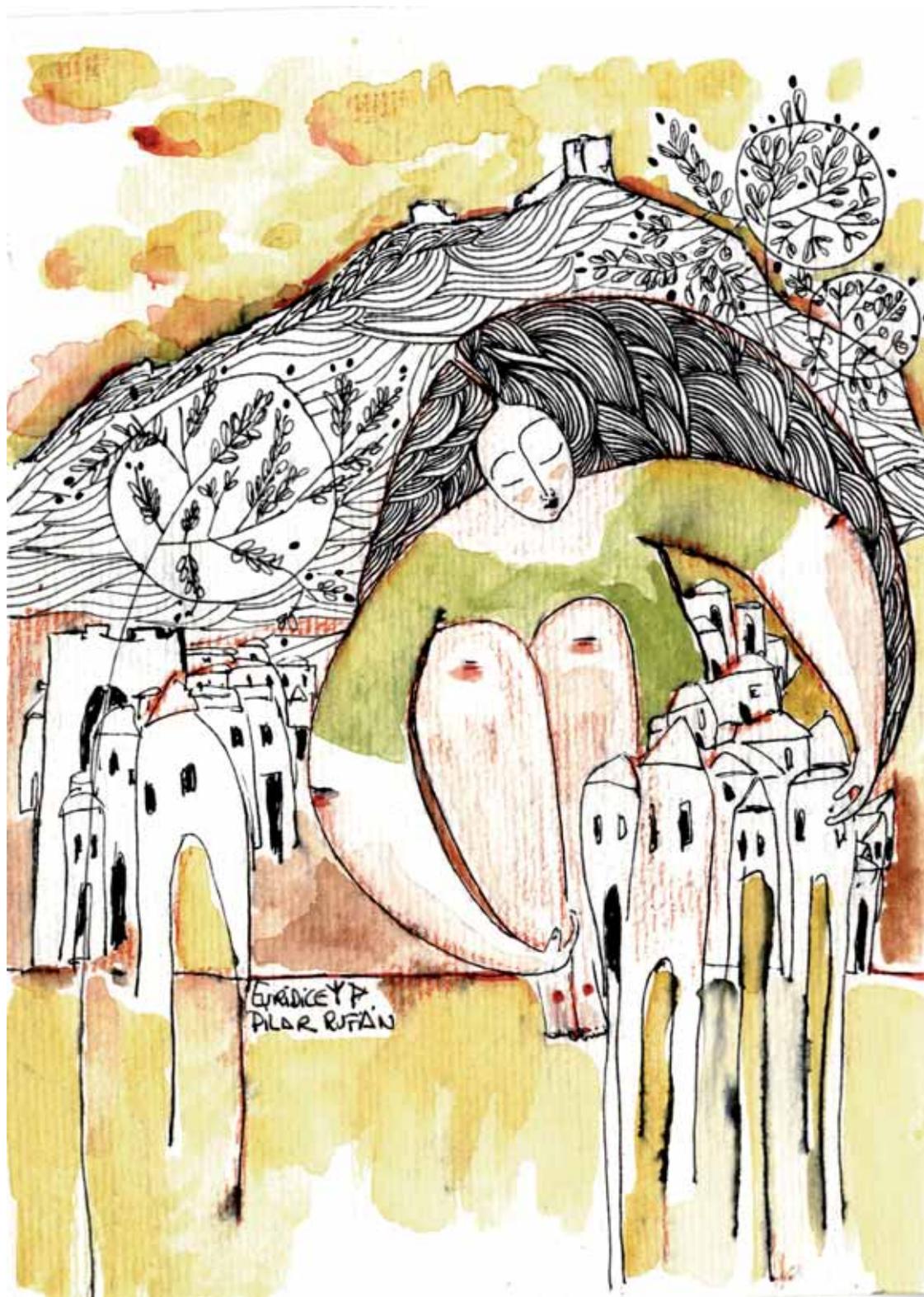
El tesoro de La Peña de Martos

María Regla Prieto Corbalán

Novelista y poeta, reconocida con diversos galardones

Ilustraciones: Pilar Rufián Civantos

La escritora sanluqueña María Regla Prieto, muy vinculada emocionalmente a Martos, nos regala una bella metáfora al contarnos cómo Santa Marta trajo la luz a un preciadísimo tesoro: La Peña de Martos.



Tras la batalla de las Navas de Tolosa, en 1212, la relación entre el rey Fernando III y el emir de Baeza, Al Bayyasi, fue bastante fluida teniendo en cuenta las circunstancias. El emir, que era consciente de su frágil posición tras el hundimiento del imperio almohade y de la división de Al Ándalus en pequeños reinos que resistían a duras penas frente al enemigo cristiano, había pedido y recibido reiteradamente ayuda del rey castellano para mantener un poder cada vez más quebradizo. Por su parte, el rey *santo* aprovechó la debilidad de los territorios andalusíes para seguir reconquistando tierras, convirtiéndose de ese modo en un azote terrible para los musulmanes en su avance por el sur de la Península. La “colaboración” entre el rey y el emir provocaría que Al Bayyasi, en el año de 1225¹, se ofreciera a Fernando III como vasallo. Esto no solo desencadenaría

«...fueron muchos los musulmanes que, conscientes de la importancia estratégica de esta zona y, sobre todo, sabedores del poder telúrico y ancestral del lugar, lloraron tras la entrega de Martos a la Corona...»

que el reino de Baeza se convirtiera en aliado de Castilla -el pacto obligaba al emir a prestar asistencia militar al rey en sus ataques- sino la entrega por parte de Al Bayyasi al rey cristiano, además de las ciudades de Jaén y Andújar -cuando las recuperara-, de otras fortalezas menores y del castillo de Martos, con lo cual esa plaza se convertiría en el principal bastión cristiano de defensa de la zona. Este castillo, ubicado en lo alto de la impresionante Peña en cuya ladera se asienta la ciudad, era una posesión codiciada por su gran importancia estratégica, pero además por otros valores que a continuación apuntaremos. Hemos oído hablar de las lágrimas que no pudo reprimir Boabdil al perder Granada, pero con toda seguridad dos siglos antes fueron muchos los musulmanes que, conscientes de la importancia estratégica de esta zona y, sobre todo, sabedores del poder telúrico y ancestral del lugar, lloraron tras la entrega de Martos a la Corona. De hecho, el topónimo de

Martos –*Martus*- aparece acuñado ya en el siglo X por Al Muqadassi, y sabemos el amor inmenso que se profesa a todo a lo que se le da un nombre. Fernando III, tras la cesión de estos lugares a la Corona y, por ende, al reino cristiano, ese 29 de julio, festividad de Santa Marta, decidió que aquella santa valerosa y núbil fuera la patrona de la ciudad y proyectó construir un templo en su honor en la villa.

Los romanos, siglos atrás, durante los tiempos de dominación de la Península, habían dedicado un templo al dios Marte en aquella misma Peña que desde siempre ha presidido la ciudad. Más tarde, como ya hemos apuntado, Al Muqadassi acuñó el topónimo de *Martus* para estos territorios, nombre que, según algunas fuentes, significa la Peña de Tus (Tucci, denominación que le dieron los iberos a la ciudad de Martos) y, cuando los cristianos conquistaron la ciudad, proclamaron como su patrona a Santa Marta.

Marte, Martus, Martos y Marta. Debemos aclarar que el origen de cada uno de estos términos es diverso² y sus significados también. Pero podríamos preguntarnos qué tienen en común, además de sus semejanzas fonéticas. La respuesta es bien sencilla, la Peña de Martos.

Esta impresionante Peña, la apodada “tercera columna de Hércules”, ha tenido siempre una gran importancia simbólica en el territorio. Su singularidad radica en que ha sido una peña “viajera”, pues originariamente no estaba situada en el lugar que hoy ocupa sino que se separó –en la prehistoria- de su sierra de origen y se fue desplazando por el terreno arcilloso que predomina en toda esta zona hasta anclarse en donde se halla en la actualidad. La Peña de Martos ha sido siempre un lugar estratégico, -su inmensa mole pude divisarse a casi cincuenta kilómetros de distancia- y su belleza y grandiosidad sobrecogen al que la contempla. Es un espectáculo asombroso ver perfilarse al amanecer como un espejismo su imponente silueta abrazada por las nubes y la niebla mañanera, o admirar cómo las múltiples tonalidades del crepúsculo

encienden con rojos imposibles sus laderas. En su cima se han superpuesto a lo largo de los siglos construcciones y fortificaciones desde la época íbera, pasando por la romana, hasta el castillo que levantó en el siglo XIV la Orden de Calatrava, sobre la fortificación musulmana, del que aún se mantienen algunas ruinas. Quien poseyera La Peña era quien tenía el poder sobre el territorio. Pero a la par, La Peña también ha sido un lugar sagrado, un símbolo de transcendencia y de eternidad, un lugar en el que se unían el cielo y la tierra, es decir, el sitio de

encuentro entre los dioses y los hombres. Y todo territorio sagrado y mítico que se precie tiene su bestia particular. Así pues, La Peña de Martos tuvo también su dragón. Y aquí hace su aparición Santa Marta. Cuenta la leyenda que un dragón se cobijó en el interior de La Peña, provocando la huida de los habitantes de la zona, amenazados y aterrorizados ante aquella atroz y cruel criatura. No pudo vencerlo ningún varón legendario ni apareció ningún héroe al uso que consiguiera dominar a la fiera. Tampoco ningún hombre pudo siquiera acercársele.



Sería Santa Marta, una jovencita, quien se enfrentaría al dragón portando como únicas armas el acetre y el hisopo con los que roció de agua bendita a la bestia, a la vez que la encandilaba y sometía con su voz melodiosa a través de sus plegarias. El poder mágico de la palabra y el arrojo femenino dominaron a la fiera sin ninguna violencia. Desde este episodio épico y mítico, tan verdad como solo puede serlo la memoria ancestral de los pueblos, o tan mentira como solo puede serlo la realidad, Santa Marta protege a la ciudad de Martos y a su territorio. Incluso el escudo de la ciudad es testigo a través de los tiempos de la devoción de los marteños, pues en él aparecen las “armas” de la santa, así como el dragón.

Esta maravillosa historia está cargada de simbolismo. En la cultura griega, el dragón representaba al guardián de los tesoros escondidos. De ahí, que la fiera apareciera en La Peña de Martos y la hiciera su casa. La Peña no guarda en sus entrañas un tesoro. Ella en sí es el tesoro. Y Santa Marta se enfrenta al dragón –que además también tiene su parte demoniaca en la cultura occidental, como portador de la sombra- para dotar de esplendor a la Peña de Martos y a los lugares que preside, para acabar con cualquier atisbo de sombra. Una bella metáfora de cómo el territorio se convierte en parte intrínseca y consustancial de los seres que lo habitan y viceversa. Pues vencer al dragón es alcanzar la luz, la pureza del sentimiento y pensamiento, trascender nuestra condición humana para entrar en una dimensión espiritual. Santa Marta lo consigue y regala ese legado a estas bellas y maravillosas tierras.

Quizás, esta historia de valentía femenina, que pasó de padres a hijos, y de madres a hijas, serviría de ejemplo, pocos años después de incorporada Martos a la Corona, en 1227, a las mujeres marteñas en un suceso bastante peculiar. Por ese tiempo, el señor de la fortaleza, don Alvar Pérez de Castro, se ausentó para entrevistarse con Fernando III en Toledo. El rey de Granada, Aben Alhamr, conocedor de esta ausencia

y pensando que apenas habían quedado soldados en la plaza, decidió atacar la fortaleza de Martos. Pero no contaba el rey de Granada con la valentía y la astucia de la esposa de Alvar Pérez, doña Irene Mencía de Haro, que consiguió detener el asalto con la artimaña de hacer que sus doncellas y las mujeres que la acompañaban se cortaran los cabellos, se vistieran con las ropas de los soldados y, portando armas, se dejaran ver en las almenas, lo que hizo creer a los asaltantes que el lugar estaba bastante bien protegido. La confusión que provocó la vista de los “soldados” entre la tropa musulmana

«...vencer al dragón es alcanzar la luz, la pureza del sentimiento y pensamiento, trascender nuestra condición humana para entrar en una dimensión espiritual. Santa Marta lo consigue y regala ese legado a estas bellas y maravillosas tierras...»

que cercaba la fortaleza también propició que las mujeres marteñas pudieran dar aviso del ataque, y que llegaran tropas de refuerzo que consiguieron repeler el asalto. Un ejemplo de que la fuerte y recia roca de La Peña habita desde siempre en los corazones de las mujeres de Martos.

De todo ello ya han pasado ochocientos años –*tempus fugit*-, y La Peña de Martos, como un vigilante alerta y un centinela atento, ha contemplado durante todos estos siglos el devenir y la evolución de la ciudad y de todo el territorio, a la vez que sigue configurando el paisaje físico y emocional de estos lares. Su recia y esencial presencia nos recuerda todos los días que no hay que ir muy lejos a buscar tesoros. Muchas veces, solo es necesario levantar la vista.

NOTAS:

¹ Tradicionalmente, la fecha que se había defendido era el año 1219, pero, documentos recientemente descubiertos avalan la fecha del año 1225.

² *Marte*, nombre del dios de la guerra romano proviene de *Mars*, *Martis*, que etimológicamente significa hombre viril y fuerte. *Martus* o *Martos*, ya hemos dicho que deriva del ibero y del latín, y su significado es la Peña de Tucci. Por su parte, *Marta* es un nombre hebreo que significa señora, dama o hija.

Una aproximación a la iconografía de Santa Marta

Pablo Jesús Lorite Cruz

Doctor en Historia del Arte

Santa Marta, la santa hospedera, la amiga de Jesús, y Santa Marta, la que doblega al mal y a las tinieblas. Pablo Jesús Lorite traza un recorrido por la santa de los evangelios hasta llegar a la que, según la leyenda, vence al dragón al sur de Francia, iconografía esta con la que se representa en nuestra ciudad.



Si tuviéramos que catalogar la imagen más antigua de Santa Marta en la diócesis de Baeza-Jaén por la escasez de representaciones de la misma en el gótico no lo tendríamos muy difícil, pues paradigmática es la pequeña escultura en piedra que preside la puerta del lado del evangelio de la parroquia de Santa Marta de la ciudad de Martos.

Es la representación más antigua en el segundo templo en importancia histórica de la población de La Peña, tras el primigenio que se levantaba en el santuario de la Villa como lugar en donde residía el priorato de la Orden de Calatrava, así como el peculiar vicario;¹ no obstante, al presente es más un santuario mariano, pudiéndose indicar que en realidad la principal parroquia de la antigua *Tucci* ha pasado a ser la de Santa Marta, además de su tamaño y céntrica situación en el casco histórico.

Iglesia que custodia a Marta como patrona y al Nazareno como la principal imagen pasional que en su camarín vuelve a repetir en un fresco a la santa evangélica junto con San Amador, el santo patrón, no quedándose la presencia de la santa sauróctonos en frescos o atriles del templo, sino que es la imagen patronal la que preside el presbiterio mayor, siendo la misma que se saca en procesión.

Dentro de la colectividad tucitana, tanto Marta como Amador son muy conocidos; fuera, el caso del mártir de Córdoba es nimio frente a una santa con una iconografía universal.² No obstante, una cuestión es el conocimiento amplio de una santa que vivió y trató a Cristo y otra muy distinta es que, a pesar de que sus representaciones son muy conocidas, estas las encontremos a nivel devocional en muchos lugares. En esta segunda acepción, no es demasiado común que en los templos localicemos demasiadas representaciones de Santa Marta, a no ser que tenga una devoción muy arraigada como es el caso de Martos; de hecho, como imagen gótica votiva en realidad no creemos que existan muchas más en toda la diócesis de Baeza-Jaén que la existente en la portada referida.

La portada nos la muestra como una mujer ligeramente mayor, de actitud seria, vestida con pesadas prendas (túnica y manto), con una lanza cruz en la mano (no se conserva completa en el mencionado caso) que clava sobre un dragón que pisa y vence. Muy legendaria representación que se va a su hagiografía en tierras galas; añadiendo en otras figuraciones como la patronal el aceite en sus manos, instrumento litúrgico anacrónico que tiene su mayor uso en los funerales para portar el agua bendita que mediante el hisopo se va a esparcir sobre el difunto para recordarle el Bautismo.

Atributos iconográficos los de Marta muy distintos a la santa que los evangelios nos presenta en Betania y que son afines a la riquísima hagiografía que sobre ella se creó y ha ido evolucionando en una rica iconografía.

Si tomamos los evangelios, Marta aparece en ellos muy poquito, concretamente dos veces, pero con un peso exquisito en sus razonamientos y palabras en las dos conversaciones que se producen entre ella y Jesús.

Dos textos, además, desde un punto de vista litúrgico bastante interesantes por los días en los que se leen. El primero es en la fiesta propia de la santa, el 29 de julio (según la tradición el día en que fallece en Tarascón en el año 84³ reinando Domiciano).⁴ Según la leyenda, está enterrada en la cripta de la colegiata de Tarascón.

Es en esta memoria cuando se suele leer la secuencia en que Marta hospeda en su casa a Jesús y, mientras ella está afanada con los menesteres de la casa, su hermana María Magdalena se pone a escuchar las palabras de Jesús. Marta pide a Jesús que reprima a María y Este le contesta: *Marta, Marta, tú te afanas y acongojas distraída en muchísimas cosas. Y a la verdad que una sola cosa es necesaria, que es la Salvación eterna. María ha escogido la mejor suerte de que jamás será privada.*⁵ Enseñanza clara entre la materialidad del mundo a la que Jesús invita a Marta a entender que son ideas secundarias.

A pesar de la enseñanza, la tradición la presenta como aquella que en su casa acogió a Jesús; inicia sus versos hacia ella Cairasco de Figueroa: *Cantemos musa en tono de bucólica de la Pastora ilustre tan solícita en dar pasto al Cordero, cuan católica.*⁶ Idea en la que se repite: *Sacratísima Virgen que hospedaste al Verbo, y le cubriste vuestro velo, y mejor le serviste y agradaste, que ninguna criatura en tierra y cielo.*⁷

Indica Villegas que es el primer texto que se leía como evangelio para la festividad de la Asunción de la Virgen,⁸ no vamos a entrar en ello (ni en el razonamiento teológico que da), ya que al presente se encuentra cambiado y se lee la Visitación con el Magnificat.⁹

No es una escena en iconografía demasiado representada a nivel pictórico; algunos célebres lienzos renacentistas venecianos como el de Tintoretto (Alte Pinakothek), del renacimiento flamenco como Joachim Beuckelaer (Museo del Prado, destaca una

primera escena de una Marta madura y una Magdalena joven en un inmenso bodegón, llevando la escena evangélica a segundo plano), Velázquez (National Gallery, en realidad la escena en un segundo plano, porque, igualmente que el anterior, lo que destaca el maestro sevillano es una escena anacrónica de dos mujeres en la cocina), Vermeer (Galería Nacional de Escocia)... Más rara es aún a nivel escultórico; no obstante, existe un paso extraño, pero muy interesante, llamado «la casa de Betania» en la ciudad de León, que fue tallado en 1969 por Víctor de los Ríos.¹⁰

No es el único texto que se puede leer este día, pues también, según el ciclo litúrgico, se puede utilizar el de la resurrección de Lázaro (concretamente en el ciclo C), texto más afín al segundo día que vamos a plantear. No obstante, antes no queremos dejar en el tintero una idea interesante en la liturgia: tanto el Novus Ordo como en el Vetus Ordo Romano celebran Santa Marta el 29 de julio: de hecho, los misales antiguos dicen: *Santa Marta*



Cristo en casa de Marta y María. Vermeer. Galería Nacional de Escocia. (Scottish National Gallery)

*Virgen (29 de julio) Hermana de María Magdalena y de Lázaro;*¹¹ habiéndose celebrado la memoria de Santa María Magdalena el 22 de julio: *Santa María Magdalena Penitente (22 de julio). Hermana de Marta y Lázaro.*¹² Sin embargo, en todos los santorales no es igual: los benedictinos el 29 de julio no solo celebran la memoria de Marta, sino también la de María y Lázaro como hospederos del Señor. Recordamos que la Orden de Calatrava, a la que pertenecía Martos, se rige a nivel religioso por la Regla de San Benito en su reforma cisterciense, idea que nos lleva a pensar que en la ciudad esta variación en el calendario festivo tendría un mayor peso.

Respecto a la resurrección de Lázaro,¹³ es un evangelio que solo se lee cada 3 años en el V Domingo de Cuaresma, conocido por esta circunstancia como Domingo de Lázaro; como el día en que Jesús resucita a su amigo tras llorarlo y se inicia lo que se conoce como semana de Pasión anterior a la semana santa. La razón por la cual, aunque la conmemoración sea a Lázaro, se lea cada tres años se debe a que el triunfal episodio solo es contado en el evangelio de San Juan y, siendo este dividido en tres años para ser leído especialmente en este período y Pascua, solo se corresponde con el ciclo A en que va acompañado los domingos del

año litúrgico del evangelio de San Mateo. No era así en tiempos pretéritos, pues en el siglo XVI indica, por ejemplo, Pedro de la Vega que se leía todos los años el viernes después del cuarto domingo de cuaresma o domingo de Laetare: *y en el evangelio como Nuestro Redentor Iesus Cristo resucitó a San Lázaro hermano de Santa Marta y Santa María Magdalena cuya huéspedera era y débese notar que siempre en este viernes que es quinze días del viernes santo se lee este evangelio.*¹⁴

En principio puede ser un evangelio que por esta circunstancia puede parecer más desconocido; sin embargo, es uno de los textos que más se lee al año por su uso en funerales y exequias, ya que en la discreción de los textos elegidos por el oficiante para este menester suele ser muy común. Esta cuestión nos indica que existe otra fiesta en el año en donde se suele leer, que es la conmemoración de los fieles difuntos el 2 de noviembre, concretamente en los años marcados por el ciclo B.

Se trata de uno de los textos más bellos del evangelio en donde Marta es la principal protagonista, siendo la única amiga de Cristo que, a pesar de reconocerlo como el Mesías, le reprocha el haber llegado a Betania cuatro



La Resurrección de Lázaro. Ribera. Museo del Prado.

días después de la muerte de su hermano; aunque hay un segundo reproche por parte de María Magdalena muy parecido, es cierto que el de Marta es más duro, pues reconoce la muerte de su hermano, reconoce que Jesús había podido hacer algo más por él, pero no espera nada más que la resurrección de Lázaro en el final de los tiempos. Por eso, cuando Cristo le ordena que abra la tumba, ella le dice que ya huele y entonces es cuando Jesús por primera vez la reprime por su falta de fe: ¿No te he dicho que, si crees, verás la gloria de Dios? Es quizás uno de los milagros mejor especificado en los evangelios; por tanto, el séptimo arte se hizo eco de él y quizás dos de las mejores interpretaciones las tengamos en *La Historia más grande jamás contada* (George Stevens, 1965) y en *Jesús de Nazaret* (Franco Zeffirelli, 1977); no obstante, es una escena reproducida desde los inicios del cine cuando Zecca en su folletín (1905) crea un cuadro con las dos hermanas llorando ante la tumba y una rápida llegada de Jesús que, tras un abrazo a las dos, resucita al difunto.

Cairasco deja muy claro el uso del texto evangélico en la misa de difuntos indicando: *Allí pasó el coloquio soberano y se trataron los subidos puntos de la resurrección del cuerpo humano y otros misterios altos a este juntos. Y Marta confesó de llano en llano, como se ve en la misa de difuntos, de todos ellos la verdad suprema, que fue de su valor otra diadema.*¹⁵

A diferencia del hospedaje del Mesías, la representación de la resurrección de Lázaro es muy común, desde el arte Bizantino, pasando por los capiteles historiados del Románico e iconografía muy repetida con mucha frecuencia en el Gótico, Renacimiento y Barroco. Es cierto que desde un planteamiento pictórico que no va a tener peso en el Barroco en el desarrollo de la imaginería de la semana santa. Por destacar algunos ejemplos tenemos el de Giotto (capilla de los Scrovegni de Padua), en donde Marta aparece arrodillada junto a María Magdalena rezando a los pies de Jesús; Ribera (Museo del Prado), en donde aparecen

sorprendidas detrás de Jesús; Caravaggio (Museo Nacional de Mesina), en donde las dos hermanas abrazan el cuerpo aún aturrido de su hermano; impresionadas ante lo inexplicable en la versión de Rembrandt (Los Ángeles County Museum of Art)...

Hasta aquí los dos momentos fundamentales del evangelio en donde aparece Santa Marta; sin embargo, su presencia en el final de la Pasión es común desde un punto de vista iconográfico, sobre todo portando el aceite como si fuese la “sacerdotisa” del entierro de Jesús. Por ejemplo, la vamos a encontrar en grandes pasos de semana santa que, a pesar de representar un traslado al sepulcro, la cofradía recibe el mote (nombre menor de cualquier hermandad) por ella, caso de Santa Marta de Sevilla (parroquia de San Andrés) o de Santa Marta de Jerez de la Frontera (capilla de la misma advocación). En el caso de Sevilla, la hermandad recibe este nombre porque, antes de realizar el traslado al Sepulcro, se funda como una cofradía de gloria en honor a Santa Marta en 1946, pues es la patrona de los hosteleros¹⁶ (lógica por hospedar a Cristo), venerando la célebre imagen tallada por Sebastián Santos Rojas en 1950.¹⁷ Misma explicación tiene la de la vecina Jerez de la Frontera, fundándola los hosteleros en 1960 y realizándola Juan Eslava Rubio.¹⁸

En realidad, su presencia se debe a los relatos apócrifos: quizás uno de los más modernos pero más influyente en la semana santa del siglo XX sea la visión de la Pasión de Ana Catalina Emmerick, que especifica que Marta estaba con la Virgen María en Jerusalén en la casa de la madre de San Marcos cuando se entera de que han prendido a Jesús; apenadas, van a casa de Marta, donde la beata habla de haber visto 17 mujeres que salen detrás de Jesús por la vía dolorosa y llegan a cierta distancia de la cruz. Lo curioso es que, una vez muerto Jesús, Marta vuelve a Betania y no queda en el entierro en donde la beata especifica que Cristo fue trasladado en unas angarillas de piel (como se representa en Jerez de la Frontera). Termina la visión con Marta nuevamente saliendo de Betania

y yendo a cenáculo con Lázaro para reunirse de nuevo con la Virgen en ese lugar.¹⁹

En realidad, creamos o no la visión de Emmerick, la presencia de Marta en la Pasión no es algo que surja de sus relatos, es mucho más antigua, lo que ocurre que menos concreta; así, por ejemplo, Villegas especifica: *estaban con la Virgen, Marta y María Magdalena su hermana*,²⁰ indicando que, según textos, unos colocan a la Virgen en el cenáculo y otros en casa de Marta en Betania.²¹ Esta cuestión ha dado lugar a la representaciones de Sagradas Conversaciones en las que la Virgen es acompañada por las dos hermanas, como puede ser el caso del paso existente en Marbella (Manuel Ramos Corona).

De todos modos, salvo algunos ejemplos como los que estamos indicando, no es una presencia en imaginería demasiado común; por ejemplo, Interián de Ayala no nombra a Marta en la Pasión ni como error o acierto en la pintura, no es figura que al crítico iconográfico le llamase la atención.²²

Tras la resurrección de Cristo, la figura de Marta se vuelve legendaria cuando se supone que los tres hermanos, junto con algunos sirvientes (como Santa Marcela), son puestos en un barco a la deriva sin velas que termina en las costas de la Galia;²³ allí cada uno sigue su camino en un diferente menester, Lázaro convirtiéndose en el primer obispo de Marsella, María Magdalena retirándose como eremita penitente a una cueva y Marta fundando el primer cenobio femenino; Cairasco lo indica en verso de una manera preciosa: *Y Marta que al esposo soberano se consagró en el talento divino. En una soledad hizo aposento que fue de monjas el primer convento. Fue la primera entre las damas bellas después de la Santísima Princesa. Que dio en virginio voto, siendo dellas primera, fundadora y abadesa. Dadle gracias ínclitas doncellas que profesáis tan soberana empresa, pues ella dio principio y fundamento al sacro virginal recogimiento*.²⁴

Concretamente en este lugar es donde aparece el relato hagiográfico legendario del



ABELARDO ESPEJO CHAMORRO

Santa Marta, patrona de Martos, ante la portada gótica del templo parroquial que preside.

dragón que tan común es a sus pies en su iconografía votiva y que nos devuelve a la imagen gótica tucitana con la que iniciábamos este relato. La tradición cuenta que la santa va al monte y el dragón corre a devorarla; en ese momento ella saca un crucifijo y lo amansa en nombre de Cristo: *Así venía el espantable y fiero dragón terrible, mas habiendo visto la señal del Santísimo Madero y el rostro de la huéspededa (sic) de Cristo, nos sólo se rindió como cordero humillando a sus pies el cuerpo mixto, mas se dejó ligar por la garganta con una cinta de la misma santa.*²⁵ Según la versión de Ribadeneyra, la santa bendijo con la cruz y esparció sobre el dragón agua bendita;²⁶ de aquí también viene el que se le represente anacrónicamente con el acetre en las manos, como ocurre en el caso de la patrona de Martos. No olvidemos que en los exorcismos al poseso se le rocía con agua bendita *-et aspergatur locus aqua benedicta-*.²⁷ Misma idea de la presencia del hisopo indica Interián de Ayala, indicando que se debe a este milagro.²⁸

Es curioso que la ciudad de Martos tiene la peculiaridad de tener devoción a tres santos más que profilácticos de un claro carácter exorcista, pues sin entrar en sus devociones, junto a Marta nos encontramos con San Miguel y San Bartolomé.

La tradición popular tiene cancioncillas y oraciones difíciles de encontrar en su texto puro para invocar y rezar a la santa en momentos en los que frente al nerviosismo producido por las malas vibraciones se necesita la mansedumbre, como la que dice: *Santa Marta bendita que al monte fuiste y a las fieras amansaste, amánsame y amansa a (x persona o colectivo al que hay que enfrentarse), continuado de un Padre Nuestro y un Ave María.*

El lugar en donde se produce el milagro es Tarascón, de aquí viene el nombre de tarasca como ese demonio en forma de dragón que huye delante de las procesiones del Corpus Christi:²⁹ *La sierpe que Tarasca es hoy llamada, en la gran fiesta a Cristo consagrada.*³⁰ A fray Juan de Interián también le llama la

atención la que él interpreta como la salida del dragón vencido.³¹

Desde aquí podemos destacar dos clases de tarascas, aquellas para nada bendecidas que en realidad son la presencia del demonio, como las de Granada, Toledo, Solsona..., y, en un segundo lugar, las que en realidad son una representación de la iconografía de la santa, como el caso de la de Zamora, en donde sobre el dragón Marta aparece nimbanda portando una cruz bandera y la Sagrada Eucaristía en la Hostia y el Cáliz. Existe un tercer caso en que la figura de Marta es representada de manera viviente mediante un disfraz acompañando a la tarasca, como es el caso de Valencia.

Respecto a su muerte, la leyenda cuenta que aconteció poco después de la de su hermana, concretamente ve ascender a María Magdalena al cielo ocho días antes de su muerte llevada por los ángeles (escena pintada por Ribera, Real Academia de Bellas Artes de Madrid o por Jorge Manuel Theotocópuli en la parroquia de Titulcia)³² y es de nuevo su hermana menor quien en el momento de su tránsito se presenta junto a Jesús, quien le expresa: *Ven, huéspededa mía, muy querida, que como tú me recibiste en tu casa, así te recibiré en la mía en el cielo.* La legendaria historia prosigue expresando que Marta coge una cruz y se pone a leer la Pasión según San Lucas y, al llegar a la Séptima Palabra de Cristo en la cruz, expira. En ese momento Cristo, que asiste al entierro, llama a San Frontis (obispo de Perigueux), el cual fue el encargado de officiar las exequias de Santa Marta.³³ En la historia existe un problema de fechas, pues San Frontis se supone que es un santo del siglo III, momento en que se erige dicha diócesis gala, si bien la leyenda lo sitúa en el siglo I.

A modo de conclusión, estas son las principales iconografías de Santa Marta y el porqué del desarrollo de las mismas basadas en su compleja y legendaria hagiografía, en este breve artículo las hemos tratado para un mejor conocimiento en la ciudad de Martos de su santa patrona.

BIBLIOGRAFÍA:

- AAVV. *La Sagrada Biblia*. Ediciones San Pablo, Madrid, 1998.
- CAIRASCO DE FIGUEROA, Bartolomé. *Templo militante, flos sanctorum y triumphos de sus virtudes*. Imprenta de Pedro Crasbeeck, Lisboa, 1615. Tercera Parte.
- BONET SALAMANCA, Antonio. *Escultura procesional en Madrid (1940-1990)*. Instituto de Estudios Madrileños, Madrid, 2009.
- BORGHESE, Camilo (Pablo V). *Rituale Romanum*. Ciudad del Vaticano, edición de 1925 en el pontificado de Pío XI.
- EMMERICK, Ana Catalina. *La amarga Pasión de Cristo*. Trascritas por Clemente Brentana. Planeta, Barcelona, 2004.
- INTERIÁN DE AYALA, Fray Juan. *El pintor cristiano y erudito o tratado de los errores que suelen cometerse frecuentemente en pintar y esculpir las imágenes sagradas*. Joachim Ibarra, Madrid, 1782.
- LORITE CRUZ, Pablo Jesús. "De la conocida iconografía de Santa Marta a la desconocida de San Amador, ejemplos estandarizados en la colectividad de Martos." *Aldaba*. Consejería de Cultura del Ayuntamiento de Martos, 2011, N.º 31, pp. 25-31. "La representación de la huida del demonio ante la presencia de Dios. Diversos rituales patrimoniales de la religiosidad popular." *XXI Simposium del Instituto Escorialense de Investigaciones Históricas y artísticas. "El Patrimonio Inmaterial de la Cultura Cristiana"*. Real Centro Universitario María Cristina. San Lorenzo de El Escorial. 2013, pp. 67-83. "Una breve aproximación a la jerarquía y jurisdicción eclesiástica de Martos y sus poblaciones bajo la Orden de Calatrava." *Aldaba*. Consejería de Cultura del Ayuntamiento de Martos, 2016, N.º 39, pp. 11-18.
- LUENGO MENA, Jesús. *Compendio de las cofradías de Sevilla que procesionan a la catedral*. Espuela de Plata, Sevilla, 2007.
- MOLINA, Vicente. *Misal completo latino castellano*. Editorial Hispania, Valencia, 1958.
- RIBADENEYRA, Pedro de. *Flos sanctorum de las vidas de los santos*. Joachim Ibarra, Madrid, 1761.
- SAYOL Y ECHEVARRÍA, José (revisor). *La leyenda de oro para cada día del año. Vidas de todos los santos que venera la Iglesia*. Librería Española, Barcelona, 1853.
- VEGA, Pedro de la. *Flos sanctorum*. En la casa de Fernando Díaz, Sevilla, 1580.
- VILLEGAS, Alonso de. *Flos sanctorum, historia general de la vida y hechos de Jesu-Christo, Dios y Señor nuestro y de todos los santos, que reza y hace fiesta la iglesia catholica*. Imprenta de Carlos Gibert, Barcelona, 1773.

FILMOGRAFÍA:

- STEVENS, George. *La historia más grande Jamás contada*. Estados Unidos de América, 1965.
- ZECCA, Ferdinand. *Vida y pasión de Cristo*. 1905, Francia.
- ZEFFIRELLI, Franco. *Jesús de Nazaret*. Italia, 1977.

WEBGRAFÍA:

- <https://www.lacma.org> (Web oficial de Los Ángeles County Museum of Art).
- <https://www.museodelprado.es> (Web oficial del Museo del Prado de Madrid).
- <https://www.nationalgallery.org.uk> (Web oficial de la Galería Nacional de Londres).
- <https://www.nationalgalleries.org> (Web oficial de la Galería Nacional de Escocia).
- <https://www.pinakothek.de/besuch/alte-pinakothek> (Web oficial de la Alte Pinakothek de Múnich).

NOTAS:

- ¹ Cfr. LORITE CRUZ, Pablo Jesús. "Una breve aproximación a la jerarquía y jurisdicción eclesiástica de Martos y sus poblaciones bajo la Orden de Calatrava." *Aldaba*. Consejería de Cultura del Ayuntamiento de Martos, 2016, N.º 39, pp. 11-18.

- ² Cfr. LORITE CRUZ, Pablo Jesús. "De la conocida iconografía de Santa Marta a la desconocida de San Amador, ejemplos estandarizados en la colectividad de Martos." *Aldaba*. Consejería de Cultura del Ayuntamiento de Martos, 2011, N.º 31, pp. 25-31.
- ³ RIBADENEYRA, Pedro de. *Flos sanctorum de las vidas de los santos*. Joachim Ibarra, Madrid, 1761, p. 421.
- ⁴ Emperador de Roma desde el 81 al 96.
- ⁵ Lc. 10, 38-42.
- ⁶ CAIRASCO DE FIGUEROA, Bartolomé. *Templo militante, flos sanctorum y triumphos de sus virtudes*. Imprenta de Pedro Crasbeeck, Lisboa, 1615. Parte 3ª, p. 117.
- ⁷ Ibídem, parte 3ª, p. 118.
- ⁸ VILLEGAS Alonso de. *Flos sanctorum, historia general de la vida y hechos de Jesu-Christo, Dios y Señor nuestro y de todos los santos, que reza y hace fiesta la iglesia catholica*. Imprenta de Carlos Gibert, Barcelona, 1773. 2ª parte, p. 65.
- ⁹ Lc. 1, 39-56.
- ¹⁰ BONET SALAMANCA, Antonio. *Escultura procesional en Madrid (1940-1990)*. Instituto de Estudios Madrileños, Madrid, 2009, p. 254.
- ¹¹ MOLINA, Vicente. *Misal completo latino castellano*. Editorial Hispania, Valencia, 1958, p. 1649.
- ¹² Ibídem, p. 1633.
- ¹³ Jn. 11, 1-44.
- ¹⁴ VEGA, Pedro de la. *Flos sanctorum*. En la casa de Fernando Díaz, Sevilla, 1580. Fol. 51 v.
- ¹⁵ Op. Cit. Cairasco. Parte 3ª, p. 120.
- ¹⁶ LUENGO MENA, Jesús. *Compendio de las cofradías de Sevilla que procesionan a la catedral*. Espuela de Plata, Sevilla, 2007, p. 119.
- ¹⁷ Op. Cit. BONET, p. 279.
- ¹⁸ Ibídem, p. 92.
- ¹⁹ EMMERICK, Ana Catalina. *La amarga Pasión de Cristo*. Trascritas por Clemente Brentana. Planeta, Barcelona, 2004, pp. 27-28, 44, 95, 121-122.
- ²⁰ Op. Cit. VILLEGAS, 2ª parte, p. 55.
- ²¹ Ibídem, p. 55.
- ²² Cfr. INTERIÁN DE AYALA, Fray Juan. *El pintor cristiano y erudito o tratado de los errores que suelen cometerse frecuentemente en pintar y esculpir las imágenes sagradas*. Joachim Ibarra, Madrid, 1782. Libro III, Cap. XIX.
- ²³ Op. Cit. RIBADENEYRA, 2ª parte, p. 421.
- ²⁴ Op. Cit. CAIRASCO, parte 3ª, pp. 123-124.
- ²⁵ Op. Cit. CAIRASCO, parte 3ª, p. 121.
- ²⁶ Op. Cit. RIBADENEYRA, 2ª parte, p. 421.
- ²⁷ BORGHESE, Camilo (Paulus V). *Rituale Romanum*. Ciudad del Vaticano, edición de 1925 en el pontificado de Pío XI, p. 286.
- ²⁸ Op. Cit. INTERIÁN DE AYALA. Libro VII, capítulo III.
- ²⁹ Cfr. LORITE CRUZ, Pablo Jesús. "La representación de la huida del demonio ante la presencia de Dios. Diversos rituales patrimoniales de la religiosidad popular." *XXI Simposium del Instituto Escorialense de Investigaciones Históricas y artísticas. "El Patrimonio Inmaterial de la Cultura Cristiana"*. Real Centro Universitario María Cristina. San Lorenzo de El Escorial. 2013, pp. 67-83.
- ³⁰ Op. Cit. CAIRASCO, parte 3ª, p. 121.
- ³¹ Op. Cit. INTERIÁN DE AYALA. Libro VII, capítulo III.
- ³² Es una iconografía poco extendida, si bien aparece como relieve principal en el sepulcro medieval legendario de Santa Marta en Tarascón, siendo relegada la dueña de la tumba a un lado en donde es representada como sauróctonos, mientras que al otro vemos a Lázaro como obispo. El sepulcro se muestra abierto en donde aparece esculpida una Marta yacente revestida de manera muy pulcra al gusto monástico. En este sentido sus vestiduras recuerdan perfectamente a la imagen que preside el acceso a la parroquia tuccitana.
- ³³ SAYOL Y ECHEVARRÍA, José (revisor). *La leyenda de oro para cada día del año. Vidas de todos los santos que venera la Iglesia*. Librería Española, Barcelona, 1853. Tomo 2, p. 428.

Un olivar de la parroquia de Santa Marta a censo perpetuo

Abundio García Caballero

Abundio García Caballero, fiel colaborador de *Aldaba* y tenaz investigador, vuelve a vertir en nuestras páginas un precioso documento del siglo XVI, que transcribe y analiza, a la vez que nos muestra la cuidada caligrafía del manuscrito.

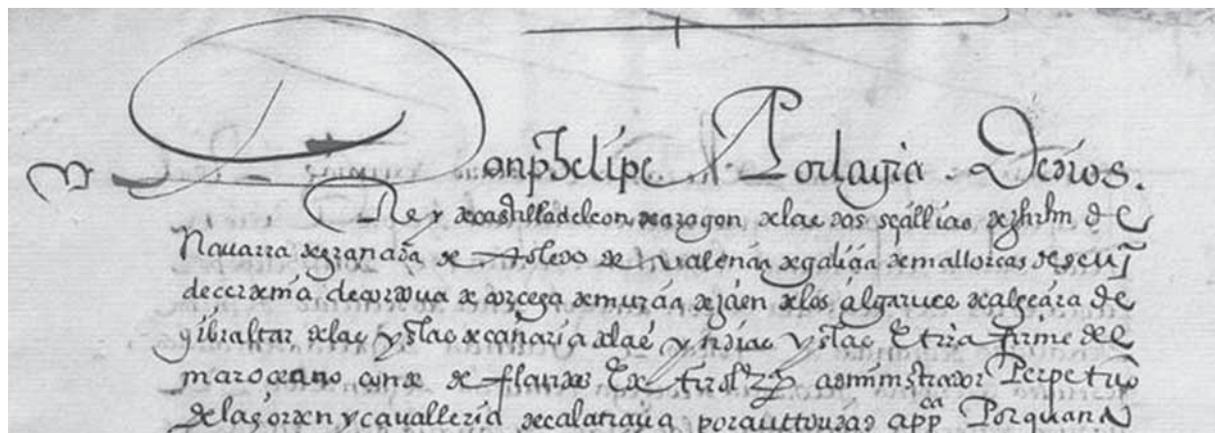
Introducción

Corría el año 1570 y, como en tantos otros documentos de esta época y de los siglos XVII y XVIII, se inicia el texto poniendo como principal autoridad al Rey, en este caso Felipe II, haciendo alusión a sus dominios en los reinos peninsulares e islas, en las Indias y en otros lugares de Europa, tales como Flandes y el Tirol.

Queremos hacer llegar al lector varios textos de este documento en su envidiable caligrafía y la traducción literal de los fragmentos. Véanse de seguido intercalados en el análisis que de ellos hacemos:

Don Felipe, por la Gracia de Dios, Rey de Castilla, de León, de Aragón, de las Dos Sicilias, de Jerusalén, de Navarra, de Granada, de Toledo, de Valencia, de Galicia, de Mallorca de Sevilla, de Cerdeña, de Córdoba, de Córcega, de Murcia, de Jaén, de Los Algarves, de Algeciras, de Gibraltar, de las Islas Canarias, de Las Indias, Islas e Tierra Firme, del Mar Océano; Conde de Flandes e del Tirol, etc; Administrador Perpetuo de la Orden y Caballería de Calatrava por Autoridad Apostólica. Por cuanto...

Como tantos otros, es reiterativo en la materia que recoge. Es por ello que haremos un resumen de su contenido poniendo el énfasis en otros aspectos, en este caso, de índole jurídica.



Los protagonistas

De lejos, Su Majestad el Rey -Felipe II- como Administrador Perpetuo de la Orden de Calatrava, y en su nombre **Frey Alonso Hernández de Santiago**, Vicario, Rector y Mayordomo de la iglesia de Santa Marta de esta villa. Por la otra parte: **Francisco Vilches** y su esposa **Catalina Lacova**, pretendientes a tomar a **Censo Perpetuo**² un aza y olivar propiedad de dicha iglesia.

Contenido de la Escritura del Censo Perpetuo

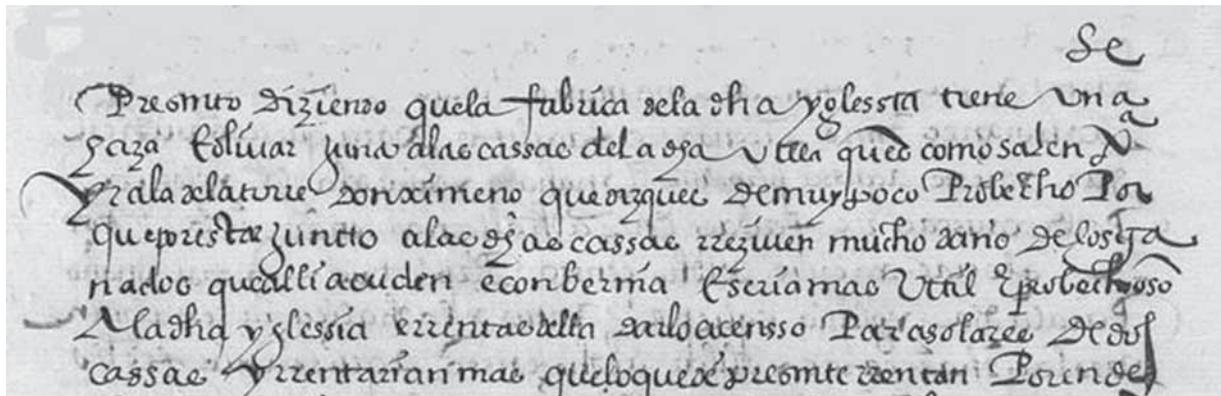
Se solicita en agosto de 1569 con la obligación por parte de los tomadores de pagar anualmente de por vida -de ellos, sus herederos y sucesores- tres arrobas de aceite, que percibiría aquella iglesia.

Reitera el encabezamiento de este escrito y alude a los acuerdos entre los arrendadores

...sas y rentarían más que lo que de presente rentan". Por ende...

Se pone como condición que, antes de formalizar el contrato de cesión a Censo Perpetuo de dicho aza y olivar, sea confirmada la autorización en el Primer Capítulo General de la Orden de Calatrava. Y se emite tal comunicado "en **El Escorial** a catorce días del mes de agosto de mil quinientos y sesenta y nueve años". Firman: **Su Majestad el Rey**, **Francisco de Herasso** -Secretario de **Su Majestad**- y **Don Fadrique Enríquez**; el Doctor **Rivadeneira**, el Licenciado **Don Lope de Guzmán**. Y como Registrador: **Pedro de Solchaga Paredes**, Chanciller.

Se le concede al tomador la facultad de labrar la finca o edificar en ella "casas de morada", debiendo pagar la ya citada renta de "tres arrobas de aceite bueno, por el día de **Carnestolendas** de cada año, siendo el primer pago en mil quinientos y setenta años, bien



y los arrendados. Como más interesante destacamos este párrafo:

*"... se presentó diciendo que la fábrica de la dicha iglesia tiene un haza e olivar junto a las casas de la dicha villa, que es como salen para ir a la de la **Torredonximeno**, que dice que es de muy poco provecho, porque por estar junto a las dichas casas reciben mucho daño de los ganados que allí acuden, e convenía e sería más útil e provechoso a la dicha iglesia e rentas de ella, darlo a Censo para solares de dos ca-*

*... en la bodega de la Iglesia, bien en la casa del **Mayordomo**". Y de no hacerlo así se le doblaría el costo.*

Estaba así mismo obligado el matrimonio, sus hijos o sucesores, a edificar una o dos casas en aquella finca a su propia costa y a tenerlas bien acondicionadas.

El impago o la rémora en el pago de la renta conllevaban para los tomadores del Censo la pérdida del dominio útil de la finca y las obras en ella realizadas; esto es, sería decomisada.

Así mismo, ni el tomador ni sus herederos y sucesores podrían vender o enajenar nunca jamás la finca tomada a Censo sin asumir las condiciones impuestas en él.

Y en el caso extremo de verse obligados a transferir la finca, y con ella el Censo, a otra persona o entidad, no podrían hacerlo sin antes consultar al Mayordomo de la Iglesia, por tener esta la preferencia de volvérsela a quedar.

Se les advierte también a los tomadores que conserven en su poder la Escritura de cesión por parte de la Orden de los bienes tomados a Censo.

En pro del matrimonio, se le hace saber que si con el paso del tiempo la renta a cobrar por la Iglesia -tres arrobas de aceite- se hubiese

aminorado en su valor, no se les subirá ese costo y se les hace esa gracia. También, que con cuatro años de antelación, y siguiendo el mandato de esta Escritura, podrían traspasar, cambiar o trocar la posesión de la finca cedida. He aquí el texto:

*E si el dicho olivar e tierra que ansí en nombre de Su Majestad e de la dicha Iglesia vos en el dicho Censo y Tributo Perpetuo ahora o en cualquier tiempo más vale o puede valer de las dichas tres arrobas de aceite en cada un año, de la demasía o más valor os hago en el dicho nombre gracia e donación buena, sana, pura, perfecta irrevocable que es di: "clama entre vivos acerca de esto renuncio", en el dicho nombre de la Ley del Ordenamiento Real, hecha en las Cortes de **Alcalá de Henares** que hallan en razón de las cosas que se truecan o venden, truecan o cambian, por*

Escrito olivar e tierra que ansí en nombre de Su Majestad e de la dicha Iglesia vos en el dicho Censo y Tributo Perpetuo ahora o en cualquier tiempo más vale o puede valer de las dichas tres arrobas de aceite en cada un año de la demasía o más valor os hago en el dicho nombre gracia e donación buena, sana, pura, perfecta y irrevocable que es di: "clama entre vivos acerca de esto renuncio" en el dicho nombre de la Ley del Ordenamiento Real fecha en las Cortes de

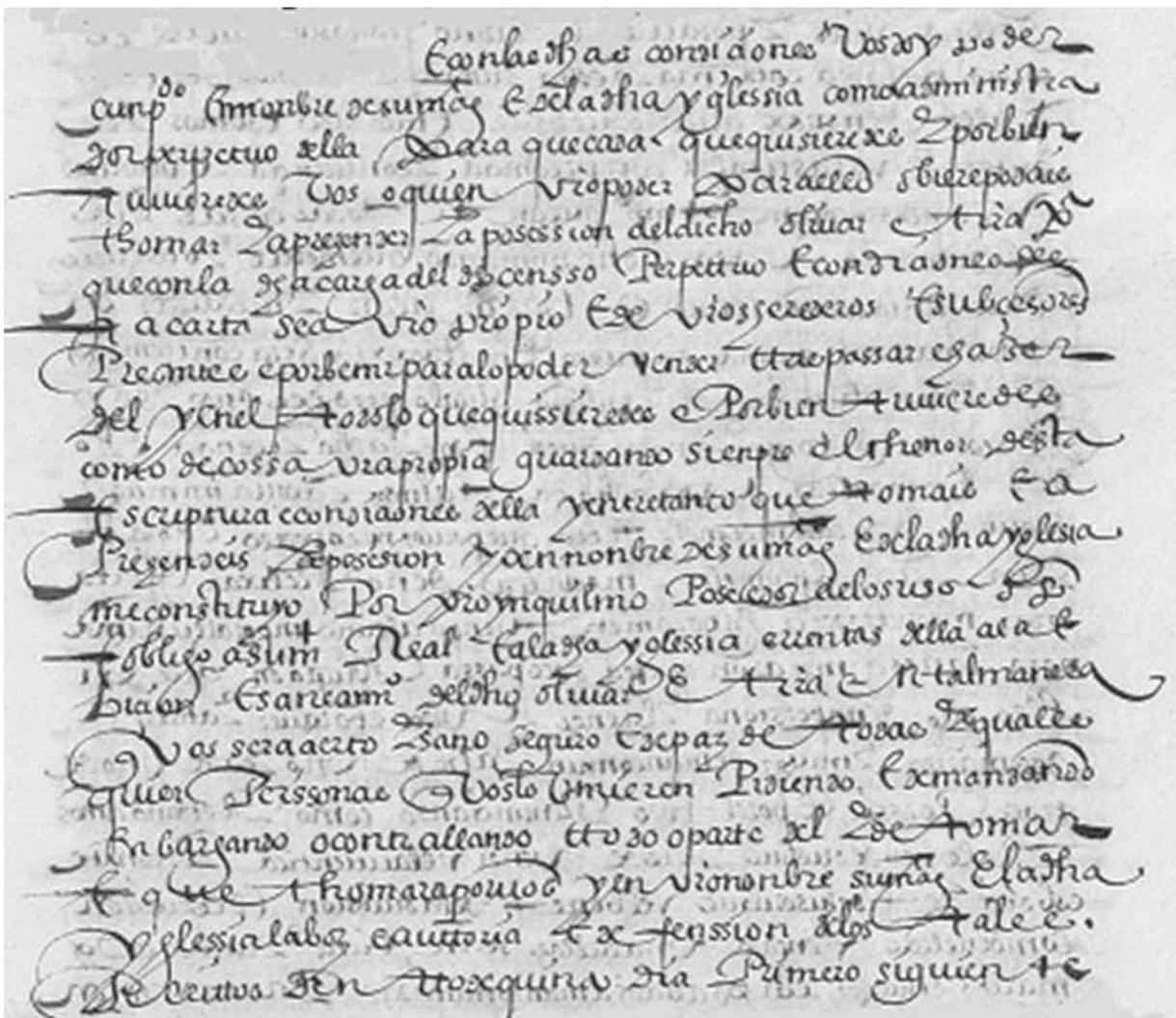
que hallan en Alcalá de Henares que truecan o venden, truecan o cambian, por forma o por manera de la misma de su justo y verdadero precio que se pudiesen de azer dentro de quatro años primeros siguientes que ella por su suceso no se aprovechara y en el dicho nombre de su poder o de su poder que existo que yo Zapato de sumas y al dicho y a la Real Corporal tenencia e posesion propia e libre e sin otro que al dicho olivar e tierra que ansí en nombre de Su Majestad e de la dicha Iglesia vos en el dicho Censo y Tributo Perpetuo ahora o en cualquier tiempo más vale o puede valer de las dichas tres arrobas de aceite en cada un año de la demasía o más valor os hago en el dicho nombre gracia e donación buena, sana, pura, perfecta y irrevocable que es di: "clama entre vivos acerca de esto renuncio" en el dicho nombre de la Ley del Ordenamiento Real fecha en las Cortes de

más o por menos de la mitad de su justo e verdadero precio que se puedan deshacer dentro de quatro años primeros siguientes de ella, ni de su remedio no se aprovechará, y en el dicho nombre desapodero e desisto, quito e aparto de Su Majestad y a la dicha Iglesia de la Real corporal tenencia e posesión, propiedad e útil señorío, que al dicho olivar e tierra había e tenía, e todo lo doy, cedo e traspaso en vos e a vos los dichos Francisco de Vilches e su mujer para que sucedáis en ello para el dicho efecto de hacer e labrar las...”.

Y más: Proteger a los implicados y sus herederos si, con causa justificada y llegado el caso, optaban por comprar la finca y que pasase a su propiedad. Incluso enajenarla luego, respetando, eso sí, las condiciones

puestas en la Escritura de toma del Censo; de forma que la propia Iglesia se comprometería a salvaguardar los derechos concedidos y actuar como garante de tales decisiones. Y hasta ponerse de su lado en caso de surgir algún pleito con posibles demandantes o denunciante.

Véanse el texto original y su transcripción:
 ...”E con las dichas condiciones vos doy poder cumplido en nombre de Su Majestad e de la dicha Iglesia, como Administrador Perpetuo de ella, para que cada que quisierdes e por bien e viviéredes, vos o quien vuestro poder para ello hubiere, podáis tomar e aprehender la posesión del dicho olivar e tierra, para que con la dicha carga del dicho Censo Perpetuo e condiciones de esta carta sea vuestro propio e de vuestros herederos e



sucesores presentes e por venir para lo poder vender, traspasar e hacer de él y en él todo lo que quisiéredes e por bien tuviéredes, como de cosa vuestra propia, guardando siempre el tenor de esta escritura e condiciones de ella y, entretanto que tomáis e aprehendéis la posesión, yo, en nombre de Su Majestad y de la dicha Iglesia me constituyo por vuestro inquilino poseedor de lo susodicho e obligo a Su Majestad Real e a la dicha Iglesia e rentas de ella a la... e saneamiento del dicho olivar e tierras, en tal manera que vos será cierto, sano, seguro e de paz de todas e cualesquier personas que vos lo vinieren pidiendo e demandando, embargando o contrallando todo o parte de él y de tomar e que tomara por vos y en nombre de Su Majestad e la dicha Iglesia la voz cautoria e defensa de los tales pleitos dentro de quinto día primero siguiente...”

Finaliza el documento con la aceptación por parte del matrimonio de la toma del mencionado Censo Perpetuo e incluye el consentimiento del marido -Francisco de Vilches- para que su esposa pueda hacerlo con él en comandita. En estos términos:

E para que ansí lo cumpliéremos e pagáremos obligamos nuestras personas e bienes muebles e raíces habidos e por haber e las personas e bienes de nuestros hijos y herederos e sucesores, presentes e por venir, al cumplimiento e paga de todo lo contenido en esta Escritura, e damos e otorgamos entero Poder cumplido a las justicias e jueces de Su Majestad Real de cualquier fuero e jurisdicción que sean para que a la paga e cumplimiento de todo lo susodicho apremien a nos e a los dichos míos herederos e sucesores como si esta Carta y lo en ella contenido fuese Sentencia Definitiva de Juez competente dada contra nos e contra los míos dichos herederos, e pasada en cosa juzgada en firmeza.

Firman la escritura en presencia del susodicho Señor Frey Alonso Hernández Santiago, quien también rubrica la Escritura, como parte, en nombre de Su Majestad y de la iglesia de Santa Marta.

Y como testigos comparecientes: **Francisco Gutiérrez**, “que firmó por Francisco de Vilches e su mujer, que no supieron escribir; e **Bartolomé Serrano**, e **Juan de Medina**, vecinos de esta villa. Ante mí **Alonso de La Torre**, Escribano de Su Majestad y Público de Martos...”.

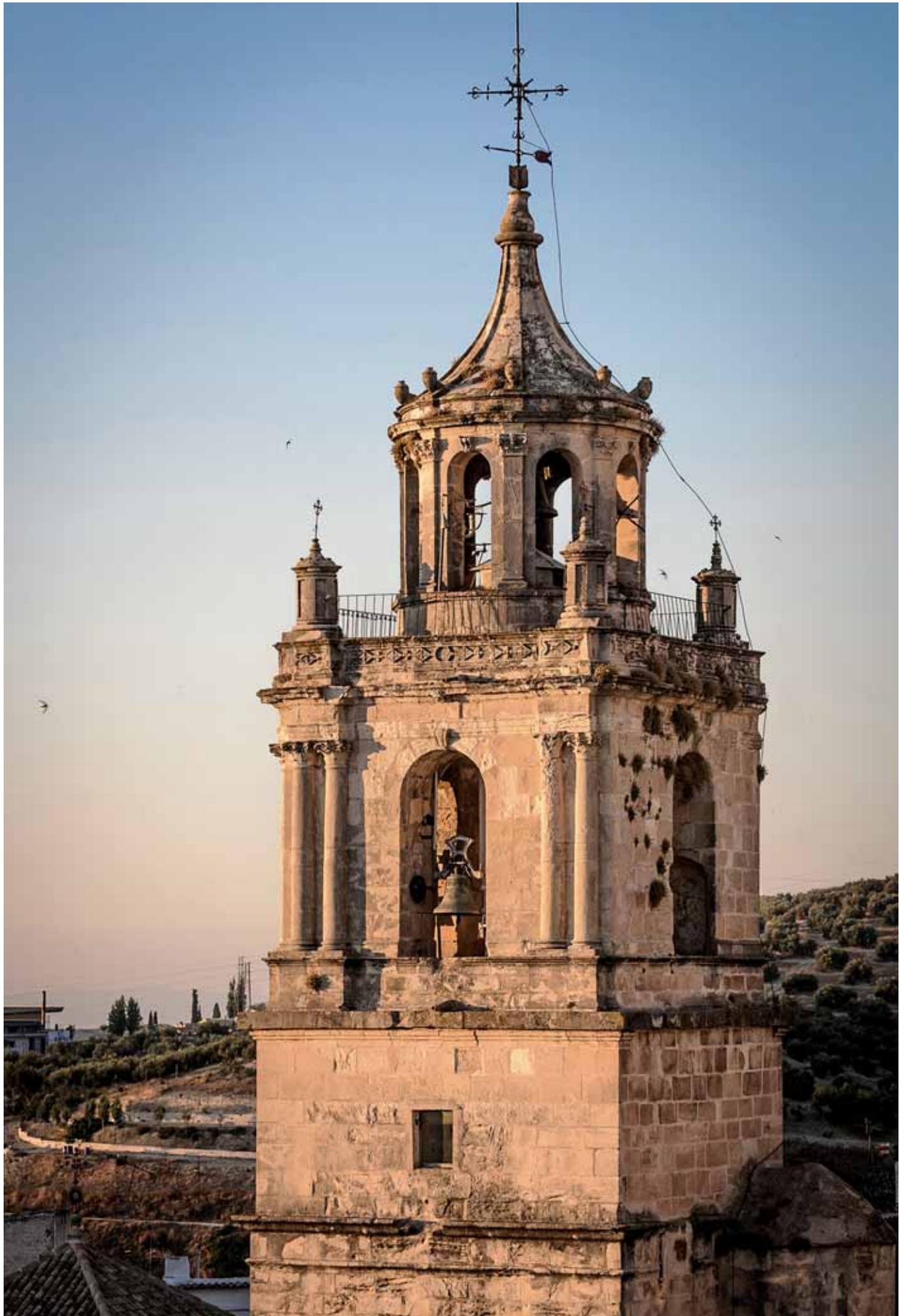
“Yo **Martín Gaztelu**, Secretario de Su Majestad Católica la hice escribir por su mandado”.

NOTAS:

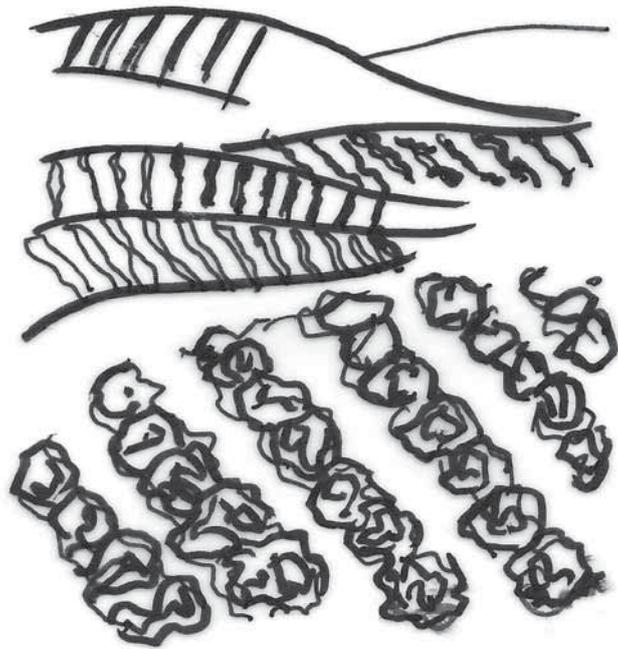
¹ A.H.N., Madrid; OO.MM. Calatrava. Documento N°: 37.543; año 1.569.

² Censo Perpetuo.- Cesión de un bien o propiedad por la que el comprador paga al vendedor una renta anual por tiempo indefinido, con la obligación añadida de no poder enajenar dicha propiedad -casa o heredad- sin dar cuenta al señor que concedió el censo, por si quisiese volver a retomarla. En todo caso tendría derecho, según épocas, a percibir una veintena parte de la posible venta a cargo del primer tomador.

- Había otros tipos de censo cuyas condiciones en su toma eran distintas. Así: censo temporal, censo enfiteútico, censo muerto, censo irredimible o perpetuo, etc.



OLIVAR



Revolución oleícola: cuando pensar solo en el precio no es suficiente

Francisco Cortijo

Director Portal www.revistaalmaceite.com

Fotos: www.revistaalmaceite.com

Gráficos: Amelia Martín

El autor del artículo analiza la evolución que ha sufrido el sector del olivar en las dos últimas décadas, a la vez que propone incrementar la demanda de aceite de oliva y continuar con la reconversión de un cultivo, el del olivo, que nos identifica desde hace siglos.

Esta campaña, los gerentes y presidentes de las cooperativas productoras de aceite de oliva de Jaén, Andalucía y España entera han mirado más las cotizaciones del precio en origen del aceite de oliva en PoolRed que al boletín del tiempo. ¿Cuándo vendemos? ¿A qué precio? ¿Aguantamos algo más?...son las frases más oídas en cientos de cooperativas ante la necesidad de los productores de cobrar por la aceituna entregada para pagar a cuadrillas, abonos, fitosanitarios, maquinaria, créditos, agua de riego...

Cotizaciones muy bajas, por debajo de la media de la última década para todas las categorías –especialmente dolorosas en el caso del virgen extra, convertido en una commodity más- que pueden ser coyunturales. Y que han situado al sector en una compleja situación que no exige parches ni remiendos sino soluciones estructurales duraderas. Sobre todo teniendo en cuenta que esta crisis de precios se ha producido –y ese es el gran contrasentido- en una campaña en la que España ha cosechado el 60% del aceite de oliva mundial y el resto de grandes países productores han tenido campañas muy limitadas, especialmente en el caso de Italia.

El análisis de los precios es mejor hacerlo en frío. El precio medio PoolRed en origen

del lampante en las últimas 11 campañas ha sido de 2,32 euros/kilo y el virgen extra de 2,62 euros/kilo. Y la producción media desde la campaña 2008/2009 a la actual ha sido de 1,39 millones de toneladas de aceite de oliva.

- Puzzle oleícola. Los precios en origen son solo una de las piezas del puzzle oleícola. Muy importante, pero no el único. Cuando haya campañas que ya alcancen las dos

«...Los precios en origen son solo una de las piezas del puzzle oleícola. Muy importante, pero no el único. Cuando haya campañas que ya alcancen las dos millones de toneladas de aceite de oliva en España y los cuatro millones en todo el mundo, el problema no será ya solo de precios sino fundamentalmente de demanda y consumo, la gran piedra angular que da sentido a todo el sector...»

millones de toneladas de aceite de oliva en España y los cuatro millones en todo el mundo, el problema no será ya solo de precios sino fundamentalmente de demanda y consumo, la gran piedra angular que da sentido a todo el sector. Sin oferta bien remunerada, sin clientes formados, sin nuevos mercados exteriores rentables y nuevos usos para el aceite de oliva, y sin fortalecer la demanda en los mercados tradicionales como España,

Italia, Grecia o Portugal, el problema de los precios no hará más que enquistarse. Si el enfermo está ahora en planta, con el fuerte crecimiento de oferta previsto en España y otros países, entraría en la UCI con riesgos muy serios para una parte de su organismo. El más débil como siempre en la cadena: el productor tradicional.

Habrà que medicarse con sensatez: la autorregulación global del sector en la que debe intervenir toda la cadena de valor –desde las cooperativas productoras a las almazaras, envasadoras y Gran Distribución; el refuerzo de las campañas de promoción, sin olvidar al mercado interior y con especial fuerza en el Canal Horeca; la formación del consumidor desde edad temprana en la escuela si fuera posible; la búsqueda de modelos de asociación y servicios en los pueblos en el cuidado de los olivares y su recolección que hagan posible la supervivencia del olivar tradicional y alivien el envejecimiento de los productores tradicionales y la falta de relevo generacional

o un control más serio por parte de la Administraciones de prácticas abusivas.

- Nuevos olivares. Cada mañana, millones de personas en la Cuenca Mediterránea –desde España hasta Croacia- desayunan pan con aceite de oliva virgen, como lo han venido haciendo muchas generaciones familiares que les precedieron. Y cada invierno, con la llegada del frío, cientos de miles de olivareros en decenas de países siguen preparando sus aperos para ir a sus olivares tradicionales, como se ha hecho desde hace siglos, para varear sus olivos y recolectar sus aceitunas y llevarlas a la almazara, molino o trujal. Ese paisaje olivarero poco ha cambiado en siglos, salvo por la llegada de los vibradores, las sopladoras, los tractores o los quads. Pero la esencia sigue siendo muy similar.

Sin embargo, a su alrededor, el sector del olivar y del aceite de oliva ha experimentado una revolución sin precedentes en muchos frentes en las dos últimas décadas. La lle-



Sierra Mágina.

gada del olivar intensivo y superintensivo, en muchos casos como proyectos de inversión que buscan mayor rentabilidad que la del Ibex 35, la expansión del regadío y de nuevos recursos varietales menos veceros, y la expansión del consumo hacia nuevos mercados de consumo, en muchos casos no productores gracias a los avales científicos saludables del oliva virgen extra, han

«...el sector del olivar y del aceite de oliva ha experimentado una revolución sin precedentes en muchos frentes en las dos últimas décadas. La llegada del olivar intensivo y superintensivo... la expansión del regadío y de nuevos recursos varietales menos veceros, y la expansión del consumo hacia nuevos mercados de consumo... han cambiado las reglas del mercado...»

cambiado las reglas del mercado. Una nueva realidad que aporta nuevos retos y exige soluciones valientes. Poco o nada tienen que ver un olivar superintensivo del Valle del Guadalquivir o del Alqueva portugués de 1.500 plantas por hectárea y recolección con cosechadora que un olivar de la Axarquía malagueña, la Sierra de Gata cacereña, La Alcarria conquense o Sierra de Cazorla en Jaén. Son el mismo producto pero no trabajan igual ni tienen los mismos objetivos y necesidades.

- Más producción. Si hace 30 años la producción mundial era de 2 millones de toneladas, ahora ya se acerca o supera, según los años, los 3 millones de toneladas. En este periodo, el consumo también ha subido en un millón de toneladas. Lo que se consideraba una buena campaña en España a mediados de la década de los 90 –unas 600.000 toneladas- hoy sería una campaña media-alta solo para la provincia de Jaén. El millón de toneladas ya se considera una campaña baja en España.

Aunque con una peculiaridad: el consumo se aleja cada vez más, curiosamente, de los países productores, cuna de la Dieta Mediterránea, para ceder el protagonismo a mercados como Estados Unidos, Japón, Brasil o el Sudeste Asiático. Si en la campaña 2018/2019, la producción ha superado los 1,7 millones de toneladas y el consumo interior apenas supera las 500.000 toneladas, quiere decirse que quitando un enlace de campaña normal habría que exportar muy cerca del millón de toneladas. Y si se llegan a alcanzar los dos millones, esta exportación debería llegar a los 1,3 millones de toneladas.

Según los datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), el consumo mundial casi se ha duplicado en los últimos 30 años. La principal característica de esta evolución es el crecimiento del consumo en los países no miembros de la COI, que ha aumentado constantemente en los últimos decenios,

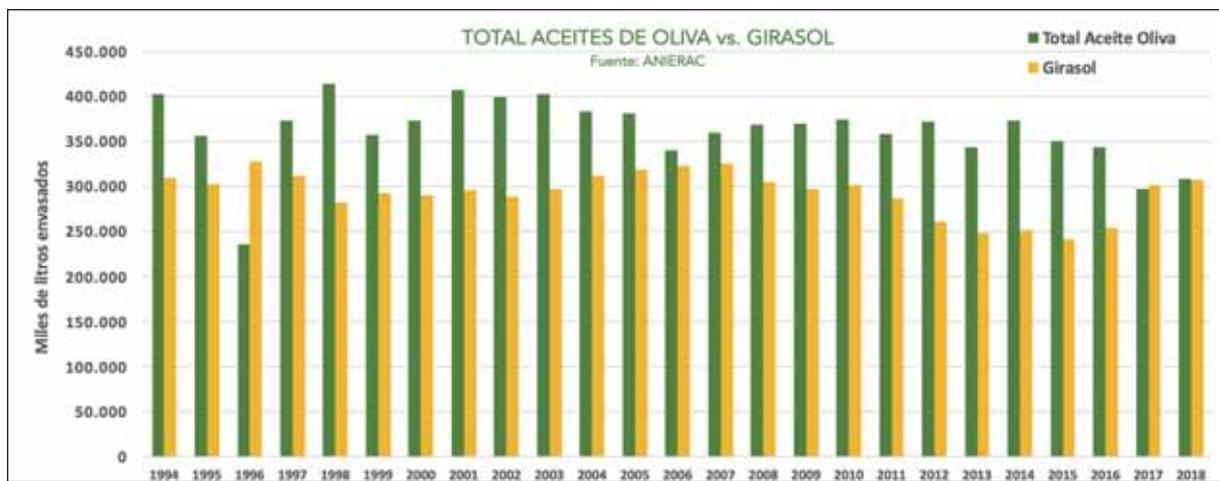


Grafico Oliva vs. Girasol

pasando del 14% al 29% del consumo mundial total. La evolución del consumo en la UE muestra una caída con respecto a 2004/2005. La UE tenía alrededor del 71% del total mundial en 2004/2005, frente al 52% actual. En el resto del mundo ha pasado de alrededor del 29% al 48%. Deben aplicarse nuevas medidas para aumentar el consumo o, al menos, para mantener el consumo actual en la UE.

Según declaraba Abdellatif Ghedira, Director ejecutivo del COI, a www.revistaalmaceite.com, “la producción media crece de acuerdo con el consumo. Es evidente que hay períodos en los que el consumo supera a la producción, lo que confirma la necesidad de alcanzar una mayor producción, buscando un equilibrio con el consumo para evitar tensiones de precios. Los mayores mercados mundiales de consumidores e importadores siguen siendo Estados Unidos, Brasil, Japón, Canadá y China. Sin embargo, va a ser posible confirmar un nuevo orden en esta clasificación en los próximos años. Esto significa que veremos como China y Egipto ganarán posiciones en la clasificación”.

- Cambio de hábitos. La caída sensible en el consumo de aceites de oliva en los grandes mercados productores como España, Italia o Grecia no solo tiene que ver con las variaciones de los precios en los lineales. Este es un dato clave –cuando el litro de aceite de oliva se acerca a los cuatro euros el consumo baja por encima del 10%- pero no es el único. La fuerte competencia del girasol y los aceites de semillas baratos, la menor renta disponible en hogares, cambios en el perfil de los hogares con familias menos numerosas; más comidas fuera de casa y auge de la comida para llevar a casa; cambios en la hostelería con el auge de las franquicias y comida preparada y pre-congelada; estereotipo del consumo de grasas asociado a engordar, y menos fritos en los hogares han provocado en los últimos años un descenso en torno al 10% en el consumo de aceites de oliva como categoría, más acusado –y es al menos un consuelo- en los olivos suave e intenso que en los virgen extra. Aunque en torno a la mitad de los aceites de oliva que se venden en España sigue siendo refinados,

EVOLUCIÓN PRODUCCIÓN Y CONSUMO MUNDIALES DE ACEITE DE OLIVA (en miles de Tm.)



* Provisional
Fuente: COI

Según declaraba Manuel Parras, Catedrático de Comercialización de Mercados de la Universidad de Jaén, a www.revistaalmaceite.com, “el descenso del consumo se ha dado en el aceite de oliva, no en el virgen extra, lo que cuestiona el consabido mantra de que la calidad no se paga. Puede que en origen no, pero en destino sí. En cualquier caso, el mercado español es un mercado poco atractivo. Es paradójico, pero es así. Lo hemos hecho poco atractivo entre todos. Hemos transformado los aceites de oliva en unos productos poco valorados, de tal manera que son muy sensibles a las variaciones de precios. Cuando el precio sube, desciende el consumo y, cuando baja, se recupera. Para no tener que competir en precios, hay que hacerlo en diferenciación, en singularidad y en servicios añadidos. Y, sobre todo, que seamos los productores los que demos valor y no tiremos los precios”.

- Menor consumo. El consumo medio español actual oscila entre las 450.000 y las 500.000 tn año, cuando una década antes sobrepasaba las 566.000 de media. Con campañas de hasta 615.000 tn como la 2004/2005. En el 2018, los datos de ANIERAC, que agrupa a los grandes envasadores, mostraba como las ventas de aceites de oliva y las de girasol estaban casi empatadas, y que las del total de

semillas superaron a las de los aceites oliva incluyendo el orujo de oliva. Además, el 60% en cuota de mercado está dominado por las marcas blancas. Un toque de atención para reflexionar.

España ha producido esta pasada campaña casi el 60% del aceite de oliva mundial y ha consumido el 17%. Aunque su producción media anual a nivel mundial se queda en torno al 50%, queda claro que la gran salida del sector pasa por la exportación. Lo que no queda tan claro es qué estrategia abordar hacia estos mercados exteriores. El ejemplo del vino es paradigmático. España ha logrado desbancar en algunas campañas a Francia e Italia con gran exportador en volumen, aunque un porcentaje muy alto de esas exportaciones se venden a precios por debajo de los 0,50 euros/litro. Luego, los Ribera del Duero y Rioja salen por encima de los 4 euros/litro de media. ¿Es el modelo que queremos para el aceite de oliva o debe ser más homogéneo?

- Exportaciones. El cambio en el modelo exportador ha sido espectacular en los últimos años. Tanto en volumen como en marca como en llegada a nuevos destinos. Como aseguraba Pedro Barato, Presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, a



Olivar tradicional.



Almazara de Sierra de Segura.

www.revistaalmaceite.com, “en la campaña 2008/2009 exportamos 659.000 toneladas de aceites de oliva. En esta campaña creemos que vamos a superar el récord de los 1,1 millones de toneladas de la campaña 2013/14. Hemos demostrado que si tenemos aceite, estamos en disposición de venderlo en todo el mundo. Hemos ampliado y diversificado nuestros clientes. Hace diez años, Italia acaparaba el 45% de nuestras exportaciones. En la pasada campaña, vendimos en Italia el 28% de nuestras exportaciones. Y los países terceros, que hace diez años absorbían el 22% de nuestras ventas, ahora suponen el 30%”.

Ante este panorama de mayor producción en España y de forma global, nuevos mercados y competencia creciente del olivar intensivo mecanizado y el superintensivo, el olivar tradicional debe comenzar a tomar decisiones importantes. Hay que lograr mejores precios en origen pero para conseguirlo no solo vale con retirar aceite del mercado. El sector de la fruta de hueso arrancó miles de hectáreas de antiguas variedades y tiró a la basura decenas de miles de toneladas de fruta, y la suerte de los precios en origen sigue siendo negativa. Según José María Penco, Director de AEMO (Asociación Española Municipios

del Olivo), “mientras no aumente la demanda mundial con fuerza y se sigan con estos precios, el olivar tradicional lo va a pasar muy mal. En el futuro a medio y largo plazo solo tiene dos soluciones. La reconversión para reducir costes, que puede hacerse de forma escalonada. No todo tiene que ser en seto sino que puede ser a intensivo pero mecanizado. Y lograr vender más aceite a nivel mundial con valor para acompañar las mayores producciones. Hay que conseguir que en tu bodega haya un 80 o 90% de virgen extra, para poder optimizarla”.

Salgamos entre todos a ganar el partido, no a empatar o a especular con el resultado. Siendo atrevidos pero sin atajos. Después de todo, lograr que paguen 0,80 euros/litro más por un producto tan excelente como el aceite de oliva virgen extra no debería ser un imposible. Y solo lo conseguiremos cuando el consumidor de Nueva York, el de Sao Paulo, el de Burdeos o las cadenas de las Gran Distribución que dominan el mercado español –desde Mercadona a Lidl- estén dispuestas a pagar un precio razonable por el producto. Con un mensaje claro: ni tirar precios para ganar mercados o cuota, ni tampoco creyéndose que todos los vírgenes extra son Jaén Selección.

Aplicación de la metodología de superficies de respuesta en la elaboración de aceites de oliva vírgenes

Manuel Moya Vilar

Francisco Espínola Lozano

Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales
Grupo de Investigación Ingeniería Química, Ambiental (TEP233)
Universidad de Jaén

En estas páginas, sus autores, investigadores de la Universidad de Jaén, muestran los resultados de sus estudios encaminados a optimizar la elaboración de aceites de oliva vírgenes.

Todo proceso industrial, por conocido que sea, debe actualizarse y optimizarse si, en una sociedad como la actual tan competitiva, deseamos que siga siendo rentable. La actualización debe ser tanto tecnológica, en base a procesos de I+D+i, como metodológica, con adaptación del medio de trabajo y la forma de operar. La optimización pasa por disponer de la mejor tecnología y por hacer el mejor uso. Ni la mejor tecnología ni el mejor uso de un proceso obsoleto van a permitir mantener la rentabilidad deseada, es necesario compaginar ambas cuestiones. Por ello, nosotros, como Grupo de Investigación TEP-233 “Ingeniería Química y Ambiental” de la Universidad de Jaén, proponemos que se debe disponer de una buena tecnología y se debe optimizar su uso en función de los objetivos marcados. Para alcanzar el mejor uso de una tecnología, o proceso, se hace necesario un conocimiento profundo de ella y desarrollar una metodología de trabajo acorde con los objetivos marcados.

Centrándonos en el proceso de elaboración de aceites de oliva vírgenes, la tecnología es de sobra conocida y poco dada a cambios sustanciales, aunque pequeñas mejoras siempre son posibles. Por ello, la optimización del proceso implica la adopción de decisiones que permitan mejorarla acción en cada etapa del proceso, con el objetivo de conseguir la mayor cantidad de aceite, con la mayor calidad posible y al menor coste. La optimización siempre conlleva el conocimiento experimental previo de las condiciones de operación y de los resultados correspondientes. La combinación de resultados y condiciones de operación, en lo que se denominan modelos, permite determinar las condiciones de operación óptimas para obtener los mejores resultados. Los modelos son ecuaciones matemáticas que capturan la esencia de la realidad sin la presencia de la misma. Por ejemplo, un modelo que relacionara calidad del aceite con temperatura y tiempo de batido nos permitiría predecir cuáles son las mejores condiciones de batido para obtener el mejor aceite y, por ello, podríamos prefijarlas con ese objetivo. Un modelo para la calidad de un aceite es una ecuación matemática que predice la calidad del aceite según las condiciones de operación. En cada caso, el modelo captura algún aspecto de la realidad que intenta representar, y ofrece al técnico una herramienta que puede manipular en su análisis del sistema en estudio, sin afectar al sistema en sí.

La producción de aceite de oliva virgen no puede equipararse a una simple extracción y separación del aceite contenido en las aceitunas. Esta materia prima cambia a lo largo de una campaña, de unas campañas a otras, en distintas zonas geográficas y en diferentes estados de maduración, y los aceites lo hacen en todas las etapas del proceso e incluso en el almacén. A menudo oímos que la obtención del aceite en unas condiciones de operación va bien en unas fechas y zonas determinadas y no funciona igualmente en otras fechas o zonas. Las aceitunas no son sustancias puras, ni mezclas de composición constante y, sin embargo, observamos que se opera con las mismas condiciones o con una variabilidad prácticamente nula de estas. El proceso no es fácil y cómodo, en realidad es muy delicado y complejo, porque un error o una mala operación puede dar lugar a que el producto pierda calidad o baje el rendimiento.

Durante el proceso de elaboración el aceite contenido en las aceitunas sufre una serie de transformaciones, desde que llega a la almazara hasta que se embotella. Estas transformaciones, de naturaleza química y enzimática, se producen desde el mismo momento en que se rompen las células del mesocarpio de las aceitunas que contienen el aceite. En la molturación se liberan gran cantidad de enzimas que posteriormente catalizan las transformaciones químicas. Las principales transformaciones se producen durante el batido de la pasta. Esta es la operación más lenta de todo el proceso, pero necesaria para que las pequeñas gotas provenientes del mesocarpio se unan en una fase continua. El aceite, o fase oleosa de la pasta, entra en contacto con diferentes especies químicas presentes en el agua de vegetación y en los sólidos. Estas especies pueden incorporarse al aceite durante todas las etapas del proceso de elaboración y modifican sus características de calidad, son los denominados compuestos minoritarios del aceite de oliva.

«...durante el proceso de elaboración del aceite de oliva no se trata de “preservar la calidad del aceite contenido en las aceitunas”, sino de mejorar dicho aceite...»

El tipo y cantidad de compuestos químicos que pueden transferirse al aceite en el proceso de elaboración depende de la naturaleza química de la especie transferida y de la manera de realizar las operaciones en la almazara. Estos compuestos pueden estar presentes originariamente en las aceitunas, como por ejemplo los pigmentos y las ceras, o no, como los compuestos fenólicos y volátiles; ser compuestos presentes en el agua de proceso y en el aire en contacto con las pastas o adheridos a las superficies de las herramientas y equipos de proceso. Cualquier compuesto que pueda entrar en contacto con el aceite es susceptible de ser absorbido y, consiguientemente, modificar su calidad. Hay compuestos que contribuyen a mejorar la calidad de los aceites, e incrementan sus atributos positivos, y otros que la empeoran, incrementando los atributos negativos.

Los compuestos que no están originariamente en las aceitunas son generados por reacciones químicas o enzimáticas (oxidación, hidrólisis, fermentación), básicamente durante el batido de la pasta de aceituna, aumentando o disminuyendo su concentración en el aceite con la temperatura y el tiempo de batido. Un caso especial es la formación, por oxidación enzimática, de aldehídos y alcoholes de cadena corta (normalmente de seis átomos de carbono) que constituyen los principales compuestos volátiles, responsables de los aromas del aceite de oliva virgen (frutado). Por tanto, durante el proceso de elaboración del aceite de oliva no se trata de “preservar la calidad del aceite contenido en las aceitunas”, sino de mejorar dicho aceite. En contraposición, también hay un conjunto de procesos microbiológicos que originan la formación de compuestos volátiles indeseables, por fermentación anaerobia de carbohidratos y aminoácidos, que ocurre también en el batido y, sobre todo, en aquellas superficies con materia orgánica adherida.

Se dice que el oxígeno del aire produce los efectos más perjudiciales en el aceite de oliva. En parte es cierto, una aireación excesiva en el molino o durante el batido provocan la formación de compuestos pro-oxidantes en las insaturaciones, dobles enlaces, de los ácidos grasos. Pero, a su vez, el oxígeno es necesario para la formación de las especies químicas volátiles que constituyen el aroma del aceite de oliva virgen, mediante la ruta de la lipooxigenasa (Espínola, 2015). La elaboración del aceite en una atmósfera con baja concentración de oxígeno puede contribuir a una mejora notable de la calidad del aceite, pero la ausencia total de oxígeno es perjudicial. La influencia que tiene el oxígeno sobre la calidad final de los aceites difiere según la maduración de las aceitunas.

«...La elaboración del aceite en una atmósfera con baja concentración de oxígeno puede contribuir a una mejora notable de la calidad del aceite, pero la ausencia total de oxígeno es perjudicial...»

La absorción de un compuesto de una fase ajena en el aceite siempre se produce en tres etapas: en la primera se transporta desde el interior de la otra fase hasta la superficie de contacto con el aceite, en la segunda atraviesa la interfase entre las fases y se disuelve en el aceite y, en la tercera, se transporta hasta el interior de la fase oleosa. Por tanto, el que un compuesto se disuelva en el aceite se debe a la existencia de afinidad por esa fase y al transporte entre las fases. Todos los compuestos tienen diferente afinidad por las distintas fases, afinidad que se puede modificar por variación de la temperatura. Esta también modifica la viscosidad y densidad de las fases, por lo que, al incrementarse, se incrementa la velocidad de transporte. A mayor agitación también el transporte de las diferentes especies es más rápido.

Para que se produzca el transporte de un componente en una fase es necesario que exista un gradiente de concentración, fuerza impulsora del transporte. El contacto entre dos fases (interfase) siempre está formado por la capa límite de una fase (capa muy delgada cuyo espesor disminuye con la agitación), la película interfacial y la capa límite de la otra fase. En la interfase, las capas límite de las dos fases se supone que están en equilibrio de composiciones, dependiendo estas de la afinidad del componente transferido con cada fase. En la interfase se verifica el coeficiente de reparto, o constante de equilibrio, entre las fases. La relación entre las concentraciones de equilibrio entre las dos fases se llama coeficiente de reparto a una presión y temperatura dadas. Si en el seno de la fase acuosa, por ejemplo, la concentración es mayor que en su interfase, se producirá el transporte del seno a la interfase, atravesará la película interfacial y se solubilizará en la interfase de aceite. En esta estará también en equilibrio, a la temperatura de operación, y se transferirá al seno de la fase, cuya concentración es menor. Por tanto, un gradiente es una diferencia de concentración, en una distancia corta, de un compuesto cualquiera y es la fuerza impulsora del transporte de dicho componente. Pongamos un ejemplo: los fenoles son muy solubles en agua y un poquito en el aceite (coeficiente de reparto muy bajo), por eso a bajas temperaturas el contenido en fenoles es bajo en los aceites; en cambio, al incrementar la temperatura, se incrementa la solubilidad en aceite más que en agua (coeficiente de reparto alto), por lo que un incremento de temperatura conlleva automáticamente un incremento del contenido en fenoles de los aceites. La mayor concentración que se puede alcanzar, en un componente que se transfiera al aceite, es la correspondiente al equilibrio entre las fases. Pero aquí también interviene el tiempo, ya que la velocidad de transporte disminuye con el tiempo, según disminuye el gradiente de concentración, al principio la velocidad de transporte es muy alta pero solo a tiempos muy grandes se puede llegar a alcanzar el equilibrio de concentraciones. En todos los casos, además de la fuerza impulsora, la velocidad del transporte también depende de la agitación y de la viscosidad y densidad de las distintas fases.

La transferencia de materia entre fases siempre se produce porque existe un gradiente de concentración (fuerza impulsora del transporte) de la especie que se transfiere, de forma similar a como se transfiere la energía (temperatura de un cuerpo) porque existe un gradiente de esta. Por ello, la transferencia de materia es un fenómeno muy importante que debería considerarse en las almazaras, el control del mismo se puede realizar mediante la modificación de las variables de operación, o factores tecnológicos, pues controlan las dos propiedades de transporte características de los fluidos, viscosidad y densidad.

Para un compuesto inicial, que no se altere durante el batido, caso de las clorofilas, xantofilas y carotenos, la fuerza impulsora disminuye continuamente con tiempo, porque la concentración en el aceite aumenta mientras que disminuye en la pasta donde estaba inicialmente. Para compuestos que se generan durante el batido la fuerza impulsora varía en función de la velocidad del proceso enzimático o químico que los genera. Cuando la concentración de la especie química que se transfiere en el aceite, al principio del batido, es nula o muy baja, se produce siempre un incremento. Así, los componentes agradables, y altamente valorados del aroma, del aceite de oliva virgen, que se forman de ácidos grasos poliinsaturados por medio de la lipooxigenasa, aumentan sus concentraciones en el aceite durante el curso del batido. Este comportamiento también ocurre para compuestos volátiles desagradables, producidos por la fermentación de aminoácidos y carbohidratos o por la degradación de hidroperóxidos de ácidos grasos.

Por el contrario, una disminución del contenido de una especie química en el aceite se produce cuando se pone en contacto con agua pobre en dicho componente. Esto suele ocurrir con algunos compuestos fenólicos presentes en la aceituna, o que se han formado durante la molienda, que se reparten entre el aceite y el agua presente en las pastas. Por otra parte, algunos fenoles disueltos en las aguas de vegetación sufren procesos enzimáticos y químicos que reducen su concentración, y modifican el equilibrio entre fases y, consecuentemente, al objeto de restablecer el equilibrio se origina el transporte desde la fase oleosa a la acuosa y, con ello, la disminución de concentración en el aceite.

Al igual que se ha hablado de temperatura y tiempo de batido, son muchos los factores tecnológicos a tener en cuenta, por lo que se hace necesario, del mismo modo que ha habido cambios tecnológicos, un cambio de metodología de trabajo para la optimización del proceso. Los factores tecnológicos se pueden optimizar para obtener los mejores resultados. En este sentido, se puede utilizar el Diseño Estadístico de Experimentos y la Metodología de Superficies de Respuesta, mediante el **diseño experimental** y la **modelización de las respuestas** podremos optimizar los factores (variables de operación) y predecir las respuestas (rendimiento industrial, contenido en volátiles, fenoles totales, etc.). Pero antes de continuar, cabe mencionar algunos aspectos que hacen necesarios la optimización, distinguiendo entre aspectos tecnológicos y metodológicos.

El tipo de molino es un aspecto básicamente tecnológico, existen diferentes tipos de molinos: molinos de piedra (en desuso) y molinos metálicos. Un estudio comparativo entre el uso de molinos metálicos de martillos y de discos realizado por Caponio et al. (2003) concluye que el uso de molinos de martillos produce, sobre los aceites obtenidos, una mayor degradación oxidativa que el uso de molinos de discos. Por el contrario, se mantiene el uso de los molinos de martillos frente a los de discos porque su coste es inferior y requieren menos mantenimiento. El grado de molienda de la aceituna, sin embargo, es un aspecto metodológico, ya que influye sobre las características de las pastas y el establecimiento de las interfases entre el aceite y el agua de vegetación y los sólidos. Si el grado de molienda es bajo, la granulometría de las pastas es gruesa, por lo que no se romperán todas las células y, en consecuencia, los

orujos tendrán un alto contenido graso, pero a favor tiene que no se calientan excesivamente la pastas y no se producen emulsiones. Si el grado de molienda es alto, se obtienen pastas con granulometría muy fina, que suelen originar sistemas coloidales y emulsiones, cuya consecuencia también será un menor rendimiento industrial, y altos incrementos de temperatura. En el caso de los molinos de martillos, el factor a tener en cuenta, por tanto, será el tamaño del tamiz. Así, con cribas de agujero fino se obtendrán pastas finas y, si el agujero es grueso, aquellas también lo serán.

La adición de agua, en caso de que se molturen aceitunas muy secas, debe hacerse a la salida del molino y solo en la cantidad necesaria para alcanzar el óptimo de operación del decánter. El añadir agua al decánter sin mezclar con las pastas batidas incrementa la emulsión y dificulta la separación del aceite. Se agotan menos los orujos cuando el agua se añade a la entrada del decánter que cuando se hace a la entrada de la batidora. No es conveniente utilizar un exceso de agua ya que esta puede aportar algún componente que pueda absorber el aceite, y así reducir su calidad, y porque retira compuestos hidrosolubles que, de no usar agua, el aceite se enriquecería con ellos.

«...Un estudio comparativo entre el uso de molinos metálicos de martillos y de discos realizado por Caponio et al. (2003) concluye que el uso de molinos de martillos produce, sobre los aceites obtenidos, una mayor degradación oxidativa que el uso de molinos de discos...»

La etapa más importante de todo el proceso de almazara es el batido, por ser la de mayor duración (horas frente a segundos del resto) y la que mayor influencia tiene en el rendimiento y calidad del aceite. La función de esta etapa es la formación de una fase oleosa, diferente a la de agua y sólidos, que fácilmente pueda separarse en el decánter. Por ello, deben romperse todas las emulsiones de las pastas, facilitar la cohesión de las gotas de aceite y procurar que el contacto con el aire sea muy limitado y el oxígeno transferido mínimo. Una agitación excesiva no rompe las emulsiones y, sobre todo, incrementa la absorción de oxígeno, la formación de hidroperóxidos y la pérdida de calidad de los aceites. La agitación debe ser baja, suficiente para formar la fase oleosa, que no se produzcan turbulencias que emulsionen las fases y no facilite la absorción de oxígeno. Por todo ello, la agitación es un factor de diseño de la batidora sobre el cual el maestro de almazara no tiene control. Los únicos factores modificables son el tiempo y la temperatura de batido. En la batidora deben controlarse tanto la temperatura como el tiempo de batido, y cuidar que las pastas no sufran una aireación excesiva.

Se sabe, actualmente, que cada variedad de aceituna y estado de maduración requieren un tiempo de batido adecuado, que depende de las características de la pasta. El incremento del tiempo de batido incrementa el agotamiento de los orujos, pero un batido excesivamente largo puede producir disminución de polifenoles en el aceite, pérdida de aromas y oxidación por aireación. Con pastas de aceitunas inmaduras, verdes, el batido puede durar entre 60 y 90 minutos, pero con pastas de aceitunas maduras esta operación no debería durar más de 60 minutos. Por encima de 90 minutos no se mejora el rendimiento de forma significativa y sí se reduce la calidad de los aceites. Cuando el tiempo de batido es excesivamente largo, el aceite adquiere algunas características propias del aceite de orujo. Por el contrario, cuando el batido es demasiado corto, el aceite contiene pequeñas concentraciones de compuestos volátiles y una evaluación sensorial baja. Los aceites de mejor calidad, y con rendimiento aceptable, se obtienen a tiempos de batido intermedios.

Un incremento de la temperatura de batido conlleva un aumento del rendimiento de extracción, del contenido en polifenoles, del amargor y picor de los aceites, y estabilidad al enranciamiento.

Pero disminuyen los componentes volátiles del aceite, desapareciendo su fragancia, y favorece reacciones no deseadas de oxidación, hidrólisis y fermentación. La temperatura no debe exceder de 30 °C, dado que no incrementa de forma apreciable el rendimiento de extracción y sí reduce bastante la calidad de los aceites.

Algunas veces, cuando se muelen aceitunas de ciertas variedades, muy verdes, heladas o recogidas tras un período de lluvias, en el molino suelen obtenerse pastas muy emulsionadas de difícil separación (pastas difíciles), que la batidora no es capaz de romper. En estos casos se suele introducir un tercer factor tecnológico cuya función es facilitar la operación del batido, sin que no afecte al producto final. Este factor es el coadyuvante tecnológico y se puede suministrar en diferentes dosis. Por definición, un coadyuvante tecnológico es toda sustancia que no se consume como alimento y se utilice para cumplir un propósito tecnológico (mejorar un proceso), aunque puedan quedar residuos técnicamente difíciles de separar en el producto final, siempre que no tenga efecto tecnológico sobre este y no presente riesgo para la salud (Reglamento (CE) 1333/2008 y siguientes). Según el Reglamento (CE) 1513/2001, aceite de oliva virgen es aquel que se obtiene de la aceituna solo por procedimientos mecánicos, no con ayuda de disolventes o de coadyuvantes de acción química o bioquímica. Esta ley define claramente lo que puede ser un aceite virgen y solo acepta aquellos coadyuvantes de acción física. España es el único país que ha legislado sobre el uso de coadyuvantes de acción física;

«...Según el Reglamento (CE) 1513/2001, aceite de oliva virgen es aquel que se obtiene de la aceituna solo por procedimientos mecánicos, no con ayuda de disolventes o de coadyuvantes de acción química o bioquímica. Esta ley define claramente lo que puede ser un aceite virgen y solo acepta aquellos coadyuvantes de acción física. España es el único país que ha legislado sobre el uso de coadyuvantes de acción física...»

así, la Orden del Ministerio de Sanidad de 13 de enero de 1986 autorizaba al talco como único coadyuvante que podría usarse para la elaboración de aceites de oliva vírgenes. Posteriormente, el Real Decreto 640/2015 derogaba dicha orden y autorizaba, además del talco, a las arcillas caoliníticas. Particularmente, nuestro Grupo de Investigación está en desacuerdo con el texto de dicho Real Decreto dado que, aparte de no aceptar el carbonato de calcio, aditivo E170 y compuesto completamente inocuo, coadyuvante que científicamente se ha demostrado como mínimo igual que el talco en su acción tecnológica y no ser un silicato, sí se ha aceptado las arcillas caoliníticas (silicato de aluminio) prohibidas como aditivo alimentario por el Reglamento (UE) 497/2013 con fecha de 1 de febrero de 2014, por su contenido en aluminio. En este punto, sería interesante que el lector de este artículo estudiara con detenimiento las fichas internacionales de seguridad química que el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene publicadas en su página web, relativas a los tres coadyuvantes a los que se hace mención.

El decánter es la máquina que realiza la separación de las fases, por un extremo se recoge el aceite y por el opuesto sale el alpeorajo. En el decánter se puede controlar el caudal de alimentación de pasta y la velocidad diferencial del transportador helicoidal. El volumen en el interior del decánter es limitado y depende del diámetro del bol, de la posición radial de las boquillas de salida del aceite y el radio de salida del alpeorajo. Si el caudal de alimento es alto, el tiempo de residencia o permanencia (relación entre el volumen y el caudal de alimento) de las pastas en el interior del decánter es bajo y los agotamientos también y, a la inversa, se agotarán más los orujos con caudales bajos. Respecto del transportador helicoidal, si este gira a mayor velocidad que el bol y su velocidad diferencial es alta, los orujos estarán menos tiempo en el interior del decánter y se agotarán menos, se agotarán más a velocidades diferenciales bajas pero mecánicamente la máquina se fuerza más. En el decánter el tiempo de

permanencia de la pasta es demasiado pequeño como para que se produzcan transferencias significativas de compuestos, o especies químicas, al aceite, pero influye en el rendimiento de extracción. La operación del decánter depende en gran medida de las condiciones de batido de las pastas. Si se consideran las diferencias entre el decánter de tres fases, o salidas, y el de dos, el primero agotará menos los orujos por su menor tiempo de residencia, debido a la adición de agua, y los aceites perderán parte de sus compuestos hidrosolubles. A igualdad de volumen y caudal, el decánter de dos fases extrae más aceite y este será más rico en fenoles y otros compuestos hidrosolubles.

A la salida del decánter la corriente de aceite se pasa por una criba vibratoria que elimina la fracción sólida más gruesa, recogiendo los aceites filtrados en un depósito de alimento de la centrífuga vertical. Esta corriente de salida del decánter debería airearse lo mínimo posible y la criba y el depósito deberían limpiarse periódicamente dado que son fuente de formación de etanol, y malos sabores y olores, por fermentación de la materia orgánica adherida a las paredes. En la centrífuga vertical el agua de lavado de los aceites debe ser la necesaria para limpiar los aceites, pero sin alterarlos significativamente. Altos porcentajes de agua reducen el contenido de ésteres alquílicos en los aceites, por reducción del contenido en metanol y etanol, bajos porcentajes limitan la limpieza. El porcentaje de agua que se suele utilizar para el lavado de los aceites suele oscilar alrededor del 20 %. En una operación normal de la centrífuga vertical se produce un incremento del K270 alrededor del 14 % y un descenso de fenoles alrededor del 27 % (Alcalá et al., 2017).

Básicamente, los factores tecnológicos que más influyen en el rendimiento industrial y en la calidad de los aceites son los correspondientes al molino y a la batidora, con una operación correcta del decánter y de la centrífuga vertical y un nivel de limpieza adecuado de todo el sistema. Para el estudio de los factores tecnológicos y su optimización nuestro Grupo de Investigación emplea la Metodología de Superficies de Respuesta.

LA METODOLOGÍA DE SUPERFICIES DE RESPUESTA FRENTE A LA METODOLOGÍA TRADICIONAL

Para la optimización de los factores tecnológicos es necesario disponer de la máxima información posible y, en la mayoría de los casos, esta se obtiene mediante ensayos experimentales. En toda experimentación se ha de tener presente el coste en tiempo y en recursos (personal, materias primas, etc.) y que los resultados obtenidos siempre tienen incertidumbre. En este sentido, la Estadística es la herramienta que nos permite trabajar con los errores experimentales.

«...Existen muchos estudios sobre las etapas básicas del proceso de obtención de aceite de oliva virgen, pero son muy escasos los que emplean la Metodología de Superficies de Respuesta (MSR). Esta metodología engloba el Diseño Estadístico de Experimentos (DEE) y la modelización de las respuestas...»

Existen muchos estudios sobre las etapas básicas del proceso de obtención de aceite de oliva virgen, pero son muy escasos los que emplean la Metodología de Superficies de Respuesta (MSR). Esta metodología engloba el Diseño Estadístico de Experimentos (DEE) y la modelización de las respuestas. Mediante el diseño se genera una secuencia experimental que, de forma aleatoria, varía todos los factores a la vez. De esta forma se minimiza el error experimental, se reduce el número de ensayos y se obtiene el máximo de información. Mediante Regresión de Mínimos Cuadrados Parciales (MCP) se obtiene el modelo que predice la respuesta como una función de los factores ensayados. MCP, al contrario que la regresión múltiple, es especialmente útil cuando existe interdependencia entre factores y permite operar aun cuando estos están

sometidos a error. Este conjunto de técnicas, enmarcadas en la Metodología de Superficies de Respuesta, nos van a permitir optimizar los factores y predecir las respuestas. Básicamente, se intenta encontrar los valores de los factores que hacen óptima la respuesta.

En contraposición, el método tradicional de experimentación consiste en ir variando factores (tiempo, temperatura, dosis, etc.) de forma individual y fijando el resto, es decir, a partir de unas condiciones iniciales se realizan experimentos en los cuales todos los factores se mantienen constantes excepto el que se está estudiando. De este modo, la variación de la respuesta se puede atribuir a la variación de un factor y, por tanto, revela el efecto de ese factor. El procedimiento se repite variando individualmente los demás factores. Esta forma de actuar lleva asociado un error: no permite determinar si existe interacción entre los factores, esto es, si la respuesta es diferente para un factor según qué valores tome otro factor. Así, no es posible conocer si el cambio en la respuesta es debido al cambio de un factor, al de otro, o al de todos a la vez (Box *et al.*, 2008), en definitiva, no permite apreciar si existe interacción entre los factores estudiados. La metodología tradicional no informa sobre cómo un factor interactúa con los otros factores o cómo estas interacciones afectan a la respuesta, por lo que solo se obtiene una comprensión limitada de los efectos de los factores.

En cuanto a la determinación de los valores óptimos de las respuestas, en la metodología tradicional el experimentador puede observar que ha llegado a un óptimo porque mediante la variación de un solo factor la respuesta no mejora, sin percibir que se puede encontrar lejos del óptimo real. Aunque se puede reiniciar la experimentación partiendo del óptimo encontrado y buscar el óptimo para otro factor. Esta solución es extremadamente ineficiente cuando se deben estudiar muchos factores con un elevado número de niveles, lo cual requeriría demasiados experimentos, demasiado tiempo y el coste sería elevado.

El Diseño Estadístico de Experimentos (DEE) se puede definir como una metodología de planificación y análisis basada en herramientas estadísticas (Montgomery, 2004). Planificación, porque el DEE selecciona la estrategia experimental óptima que permita obtener la información buscada con el mínimo coste, y análisis, porque evalúa los resultados experimentales obtenidos, garantizando la máxima fiabilidad en las conclusiones obtenidas. Con el DEE se varían todos los factores a la vez, por eso hablamos de un estudio combinado de varios factores; por tanto, nos informa sobre cómo un factor interactúa con los otros factores, o cómo estas interacciones afectan a la respuesta, con lo cual se obtiene una comprensión completa de los efectos de los factores. Decimos que hay interacción entre dos factores, por ejemplo la temperatura y el tiempo de batido, cuando el efecto del tiempo es diferente según qué valor tome la temperatura, y viceversa. La metodología tradicional no informa sobre cómo las interacciones afectan a la respuesta, por lo que solo se obtiene una comprensión limitada de los efectos de los factores.

«...el método tradicional de experimentación consiste en ir variando factores (tiempo, temperatura, dosis, etc.) de forma individual y fijando el resto, es decir, a partir de unas condiciones iniciales se realizan experimentos en los cuales todos los factores se mantienen constantes excepto el que se está estudiando...»

En la Figura 1 se esquematiza la Metodología de Superficies de Respuesta, la cual se inicia con el Diseño Estadístico de Experimentos; realizados estos, se obtienen los resultados experimentales que se modelizan mediante Mínimos Cuadrados Parciales y se obtiene el modelo.

Con esta metodología todos los factores se codifican en el intervalo -1 a +1, correspondiendo -1 al límite inferior del intervalo y +1 al superior. De esta forma es muy fácil determinar influen-

cias parciales de los factores sobre las respuestas y las posibles interacciones. Los modelos que nosotros aplicamos son todos jerárquicos, por lo que los términos de primer nivel, niveles principales o lineales del modelo, son más importantes que los términos de segundo nivel, niveles secundarios o de interacción y cuadráticos. Con la codificación de factores indicada los niveles secundarios ejercen menor influencia que los niveles principales sobre la respuesta y solo pueden influir de forma similar a los niveles principales en los límites del intervalo de investigación. En todo modelo jerárquico siempre que exista un término de segundo nivel deberá existir el término de primer nivel de ese factor.

En el modelo mostrado en la Figura 1 se muestran los diferentes términos que lo conforman, en él se distinguen la respuesta o variable dependiente (Y), 4 grupos de sumandos precedidos por el coeficiente β y un último sumando (β_0) que representa el error estándar del modelo o error al que está sometido cualquier predicción de la respuesta por parte del modelo. C, T y t son los factores o variables independientes. El término independiente (β_0) corresponde al valor de la respuesta en el punto central del intervalo de investigación de todos los factores (valor codificado 0). Los términos de primer nivel son aquellos con coeficiente β_i , para $i = 1, 2$ y 3 , y se corresponden con la dependencia lineal de la respuesta respecto de los factores. El resto de términos son los correspondientes a la interacción entre factores (β_{ij} , para $i = 1, 2$ y 3 y $j > i$) y los términos cuadráticos (β_{ii} , para $i = 1, 2$ y 3). Estos son términos de segundo nivel y su presencia obliga a que el término de primer nivel, del factor correspondiente, también aparezca en el modelo. De estos, los primeros indican la existencia de interacción entre dos factores y, por tanto, de la diferente actuación de un factor según el valor del otro; y los segundos (cuadráticos) indican si existe curvatura o que la influencia del factor es diferente según los valores que tome.

La Regresión de Mínimos Cuadrados Parciales recurre al Análisis de Varianza (ANOVA) y a los Mínimos Cuadrados para determinar el modelo que mejor reproduce los resultados experimentales. Para que un término aparezca en el modelo se debe verificar que es estadísticamente

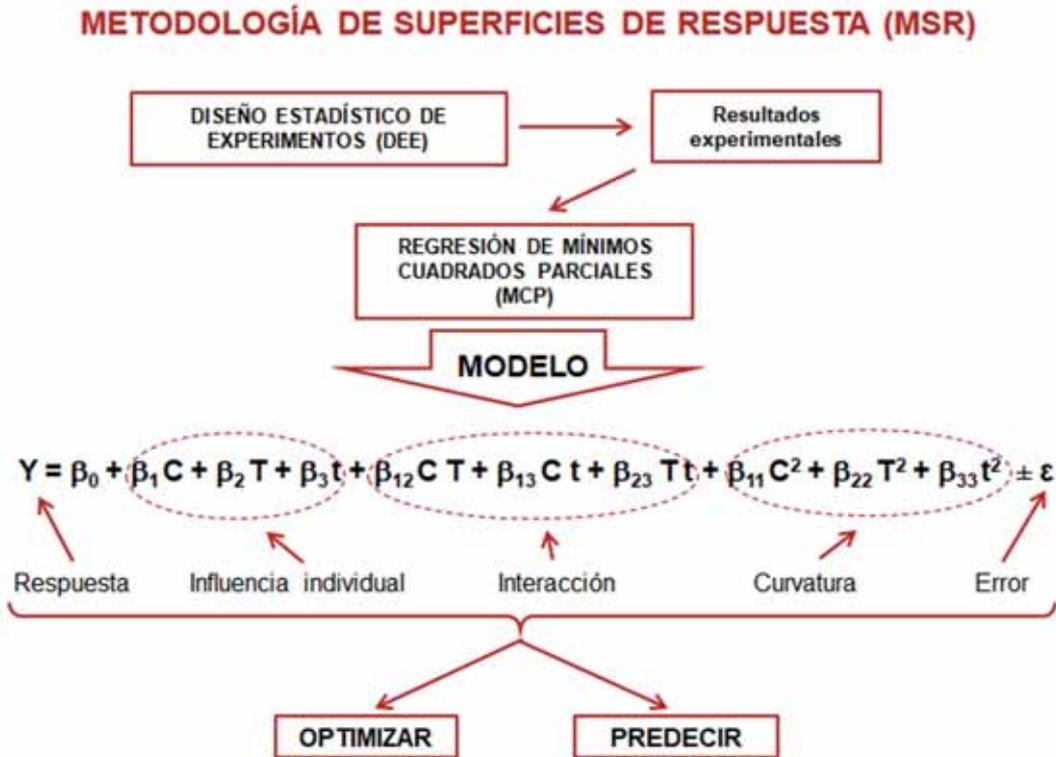


Figura 1. Metodología de Superficies de Respuesta.

significativo y, por tanto, que en el 95 % de las veces la respuesta que predice es correcta. Además, el sistema obliga a que el modelo sea estadísticamente significativo y que ajuste todos los resultados (no haya falta de ajuste). Con el modelo obtenido se podrá predecir la respuesta y determinar los factores que la optimizan.

Un diseño experimental para ajustar un modelo de segundo orden, o cuadrático, debe tener un mínimo de tres niveles para cada factor (codificado -1, 0, +1), aunque algunos diseños pueden tener 5 niveles. Normalmente los diseños de superficie de respuesta son rotables, por lo que la variación de la respuesta predicha es función solo de la distancia del punto al centro y no de la dirección (o diferentes valores que pueden tomar en un momento dado los factores). Dado que la finalidad de la Metodología de Superficies de Respuesta es optimizar, la rotabilidad proporciona estimaciones precisas en todas direcciones.

A continuación, se describen algunos resultados obtenidos por nuestro Grupo de Investigación.

Estudio combinado del tamaño de criba, temperatura y tiempo de batido en almazara

En un estudio realizado en la almazara del Cortijo Virgen de los Milagros de Mancha Real (Jaén), con el objetivo de obtener un aceite de oliva virgen equilibrado, se ensayaron los factores tecnológicos tamaño de la criba del molino y temperatura y tiempo de batido (Vidal et al., 2018). Se utilizó aceituna verde, de mitad del mes de noviembre, y variedad Picual. El objetivo era maximizar la eficacia de extracción (porcentaje de aceite que se extrae del total que tiene la aceituna) y obtener aceites equilibrados en su composición en compuestos fenólicos y en volátiles. Se realizó un diseño factorial 2^3 (3 factores con dos niveles cada uno). Se utilizaron cribas de agujero elíptico de 5 y 6 mm, las temperaturas de batido de 22 y 32 °C y los tiempos de 60 y 120 minutos. Para cada factor, esos valores reales se correspondían con 1 y +1 en codificado. También se realizó un ensayo con una criba de agujero circular de 6 mm, para compararla con las de agujero elíptico. En la Figura 2 se muestran las cribas utilizadas. No se han observado diferencias significativas por usar cribas con diferente forma de agujero. Según el diseño realizado, el modelo de la Figura 1 debe modificarse para eliminar los términos cuadráticos, ya que este diseño factorial no permite determinar curvaturas, solo determina tendencias lineales e interacción entre los factores. Así, para la eficacia de extracción, porcentaje de aceite extraído con respecto al contenido en las aceitunas, el modelo obtenido se muestra en la Ecuación 1 (en factores codificados) y representado su superficie de respuesta en la Figura 3 (en factores reales).



Figura 2. Cribas elípticas y circular utilizadas en la investigación.

$$\text{Eficacia de extracción (\%)} = 81,27 + 3,89T + 3,46t \pm 0,58 \quad (1)$$

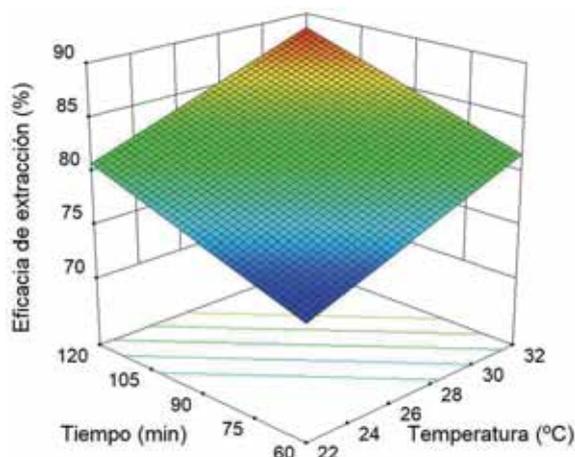


Figura 3. Superficie de respuesta para la eficacia de extracción (Ec. 1)

Donde T es la temperatura y t el tiempo de batido, ambos factores codificados. El término independiente es la eficacia que se obtendría si se trabajara a 27° C y 90 minutos de batido (punto central de los intervalos ensayados). Según la Ecuación 1, no se observa influencia del tamaño de la criba del molino, sí y positiva del tiempo y la temperatura de batido y no existe interacción entre los factores. Según la Figura 3, y considerando los coeficientes de los factores, la influencia del tiempo y la temperatura de batido es muy similar, teniendo en cuenta el error estándar, y ambos incrementan la respuesta en alrededor de 7 puntos, cada uno, solo por trabajar a 22 °C o 60 minutos o hacerlo a 32 °C o 120 minutos. Así, según el modelo, fijando el batido en 22 °C y 60 minutos la eficacia de extracción es 73,92 %, a 32 °C y 120 minutos es 88,61 % y a 25 °C y 90 minutos el modelo predice 79,7 %.

En este mismo artículo se estudia el contenido en fenoles totales determinados por cromatografía líquida (Fenoles HPLC) y compuestos volátiles, responsables de los aromas, de la ruta de la lipooxigenasa (Volátiles LOX), en los aceites. Los modelos obtenidos, en factores codificados, se indican en las Ecuaciones 2 y 3 y las Figuras 4 y 5, respectivamente.

$$\text{Fenoles HPLC (mg/kg)} = 256 + 57 T \pm 19,17 \quad (2)$$

$$\text{Volátiles LOX(mg/kg)} = 11,87 - 0,42 C - 0,66 T - 0,61 t - 0,68 Tt \pm 0,32 \quad (3)$$

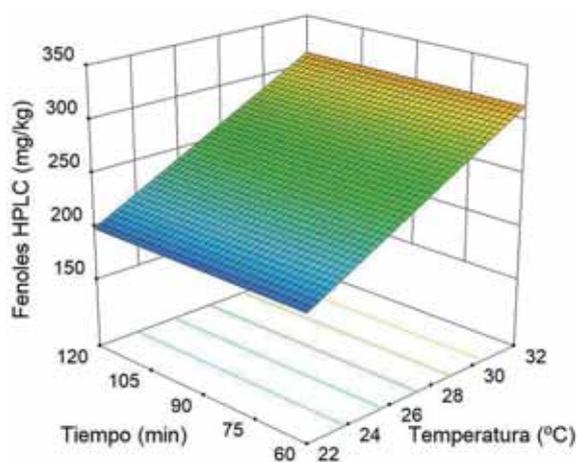


Figura 4. Superficie de respuesta para fenoles totales (Ec. 2).

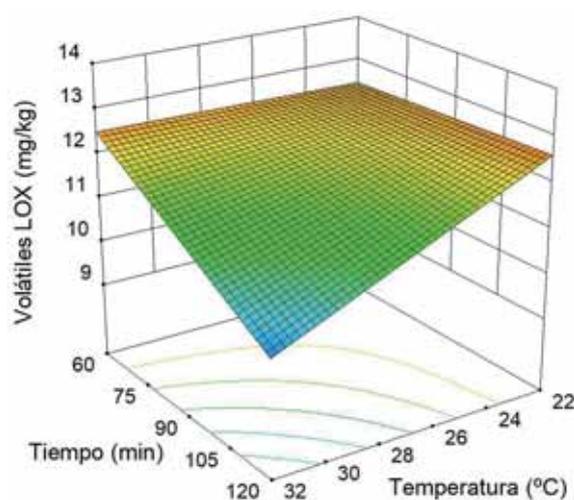


Figura 5. Superficie de respuesta para compuestos volátiles LOX (Ec. 3).

En las Ecuaciones 2 y 3, C es el tamaño del agujero de la criba del molino, T es la temperatura y t el tiempo de batido, en factores codificados. De la Ecuación 2 y la Figura 4 se deduce que el contenido en fenoles totales de los aceites solo es alterado, de forma significativa, por la temperatura de batido. Así, en este caso, el variar la temperatura de 22 a 32 °C conlleva un incremento de fenoles totales de 114 mg/kg. Caso aparte es el contenido de compuestos volátiles de la ruta de la lipooxigenasa ya que, según la Ecuación 3, todos los factores influyen negativamente y, además, este modelo muestra una fuerte interacción entre el tiempo y la temperatura de batido, de forma que la influencia de cada factor depende del valor que tome el otro. En la Figura 5, obtenida con el modelo de la Ecuación 3 para C = 0 (criba de 5,5 mm), se observa que si se fija la temperatura en 32 °C el contenido en volátiles disminuye fuertemente con el incremento del tiempo de batido y, si se fija el tiempo en 120 minutos, el descenso lo hace con el incremento de temperatura. En cambio, a tiempos de batido de 60 minutos o temperaturas de 22 °C el otro factor parece no afectar al contenido en volátiles. Por lo que queda clara la fuerte interacción existente entre tiempo y temperatura de batido para la respuesta contenido en compuestos volátiles. Según esto, lo mejor será batir durante 60 minutos o a 22 °C, lo que mejor se controle, para obtener el máximo de volátiles en los aceites.

Estudio combinado de la temperatura, tiempo y dosis de coadyuvante tecnológico: talco

En otro estudio realizado por el Grupo de Investigación (De Torres et al., 2016) se utilizaron aceitunas de la variedad Picual, de regadío y de secano, y con diferentes índices de maduración. En total se procesaron 7 muestras de aceituna, a las cuales se les aplicó un diseño Central Compuesto y Rotable (CCR). Este tipo de diseños se caracteriza porque se estudian 5 niveles para cada factor (codificados $-\alpha$, -1 , 0 , $+1$, $+\alpha$), donde el -1 y $+1$ corresponden a los límites inferior y superior del intervalo, respectivamente, 0 es el punto central y $-\alpha$ y $+\alpha$ son puntos axiales que, según el número de factores del diseño, pueden tomar diferentes valores. Si se trabaja con dos factores, $\alpha = 1,414$; y si lo es con tres factores, $\alpha = 1,68$. El valor de α se elige para que el diseño y el modelo que se obtengan sean rotables. Según la codificación del factor considerado, los valores $-\alpha$ y $+\alpha$ tienen su correspondiente valor real por debajo del límite inferior y por encima del superior, respectivamente. En el diseño se han empleado los siguientes tres factores reales: Temperatura (T) 6,4, 20, 40, 60, 73,6; tiempo (t) 6,4, 20, 40, 60, 73,6 y dosis de talco (D) 0, 0,5, 1,25, 2, 2,5; valores que se corresponden codificados con $(-1,68, -1, 0, +1, +1,68)$ respectivamente.

«...En este trabajo nos centramos en el estudio de los principales compuestos fenólicos presentes en los aceites, los secoiridoides, y en concreto los dos más importantes por sus características antioxidantes, oleaceina, y para la salud, oleocanthal...»

En este trabajo nos centramos en el estudio de los principales compuestos fenólicos presentes en los aceites, los secoiridoides, y en concreto los dos más importantes por sus características antioxidantes, oleaceina, y para la salud, oleocanthal. Además, de las 7 muestras consideradas en el estudio solo vamos a mostrar los modelos obtenidos para aceitunas de secano con índice de madurez 3,5. Así, para fenoles totales obtuvimos la Ecuación 4, en factores codificados.

$$\text{Fenoles HPLC (mg/kg)} = \frac{1168,8}{74,68} + 689,84 T + 201,99 t + 295,99 Tt + \frac{201,86 T^2 + 89,32 t^2 \pm}{(4)}$$

Ecuación que nos indica como el talco no afecta al contenido en fenoles totales y sí de forma importante la temperatura y en menor cuantía el tiempo de batido. En este modelo se observa

una importante interacción entre los factores y, además, curvatura más acusada para temperatura que para tiempo. En la Figura 6 se muestra la superficie de respuesta obtenida con el modelo de la Ecuación 4.

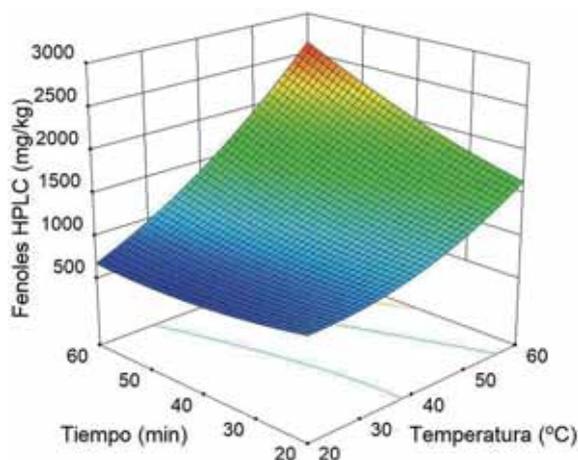


Figura 6. Superficie de respuesta para Fenoles totales (Ec. 4).

Para el contenido en oleaceina y en oleocantal se han obtenido las Ecuaciones 5 y 6, en factores codificados.

$$\text{Oleaceina (mg/kg)} = 637,75 + 243,42 T - 7,43 t + 73,2 Tt + 58,65 T^2 \pm 67,26 \quad (5)$$

$$\text{Oleocantal (mg/kg)} = 135,75 + 100,27T + 40,07t + 2,24D + 37,77Tt - 10,9t^2 + 7,74D^2 \pm 14,11 \quad (6)$$

En la Ecuación 5 se observa que el contenido en oleaceina se incrementa fundamentalmente por la temperatura de batido y el tiempo parece no tener una influencia significativa, aunque está presente en la ecuación debido a la fuerte interacción que tiene con la temperatura. En la Ecuación 6, tanto la temperatura como el tiempo incrementan el contenido de oleocantal en los aceites y la dosis de coadyuvante es poco significativa. Por efecto de la interacción, a temperaturas bajas el tiempo no ejerce una acción significativa sobre el contenido de oleocantal y, en cambio, a temperaturas elevadas su influencia sí es significativa.

Estudio combinado de la temperatura, tiempo y dosis de coadyuvante tecnológico: carbonato de calcio

Uno de los logros de nuestra investigación ha sido el desarrollo del carbonato cálcico como coadyuvante tecnológico en el proceso de obtención de aceite de oliva virgen, entendiendo que este producto es un coadyuvante de acción física, autorizado en la Unión Europea, Directiva 2001/30/CE, y a nivel mundial como aditivo alimentario para la alimentación humana (E170), no habiéndose establecido límite para su ingesta diaria admisible (IDA) por el comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA) y autorizando un uso *quantum satis*. Desde el punto de vista sanitario, el carbonato cálcico es más seguro que el talco. Según la bibliografía, en todos los estudios epidemiológicos del cáncer se menciona al talco como un factor de riesgo, por su contenido en silicatos.

En el artículo de Espínola et al. (2009) se investiga la influencia del tiempo y temperatura de batido y la dosis de coadyuvante carbonato de calcio en la extracción de aceite de oliva de las variedades Picual, Hojiblanca y Arbequina con diferentes índices de madurez y se comparan los datos con el uso de talco micronizado como coadyuvante. En este estudio se realizó un diseño BoxBehnken y se variaron los factores entre 20 y 40 °C, para la temperatura (T), 20 y 90 minutos, para el tiempo (t) y 0 y 2 %, para la dosis de carbonato (C). En este diseño no es necesario emplear puntos axiales, por lo que cada factor solo tiene 3 niveles de estudio (-1, 0, +1).

«...Uno de los logros de nuestra investigación ha sido el desarrollo del carbonato cálcico como coadyuvante tecnológico en el proceso de obtención de aceite de oliva virgen, entendiendo que este producto es un coadyuvante de acción física, autorizado en la Unión Europea, Directiva 2001/30/CE, y a nivel mundial como aditivo alimentario para la alimentación humana (E170)...»

Centrándonos exclusivamente en el rendimiento de extracción (cantidad de aceite obtenido por cada 100 kg de aceitunas) y aceitunas de la variedad Hojiblanca, que suele formar pastas difíciles, se obtuvo la Ecuación 7 como modelo de ajuste, en factores codificados.

$$\text{Rendimiento (\%)} = 22,37 + 0,99 T + 1,47 t + 2,13 C - 1,63 T C - 1,14 T^2 - 2,29 C^2 \pm 0,48 \quad (7)$$

En esta ecuación se observa que el factor que más incrementa el rendimiento del proceso es el coadyuvante, seguido del tiempo de batido y en menor proporción la temperatura, pero existe un término muy importante de interacción entre dosis carbonato y temperatura, que dependiendo de los valores que tome un factor la acción del otro se modifica. Los términos cuadráticos para temperatura y dosis de carbonato muestran una curvatura hacia abajo (negativa) en los extremos del intervalo de investigación (al ser negativo el coeficiente, la curvatura tiende a mostrar un máximo para la respuesta que, si el intervalo es suficientemente amplio, puede observarse).

Para comprender mejor el modelo de la Ecuación 7 se han representado dos superficies de respuesta en la Figura 7 (factores reales).

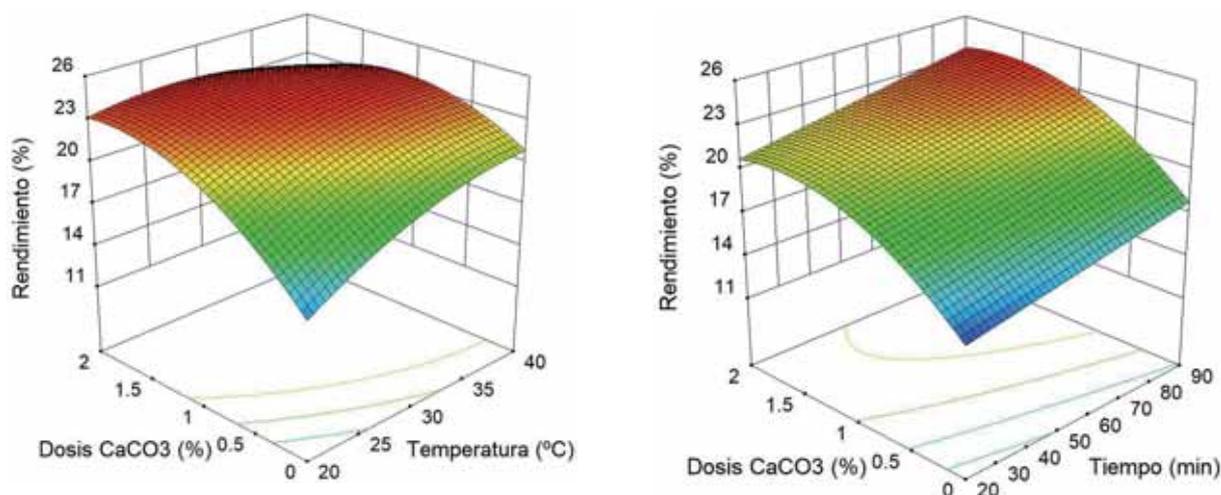


Figura 7. Superficies de respuesta para el modelo de la Ec. 7.

Dado que la dependencia del rendimiento con el tiempo de batido es lineal, hemos optado por representar solo el valor del factor que ofrece una mayor respuesta (Figura 7a). En esta figura se observa claramente la interacción entre dosis y temperatura y como la influencia de uno cambia en función del valor que tome el otro. La curvatura que ambos factores muestran hace que la superficie se curve hacia abajo, y en este caso se puede observar que para ambos factores existe un valor que hace máxima la respuesta (Temperatura = 31,4 °C, Dosis = 1,4 %, Rendimiento= 24,35 %).

La Figura 7b muestra la superficie de respuesta obtenida para una temperatura de trabajo típica al objeto de obtener aceite de alta calidad (25 °C). En esta se observa el incremento lineal del rendimiento con el tiempo de batido y la curvatura correspondiente a la dosis, de tal forma que el óptimo, en este caso, corresponde al tiempo máximo y dosis de 1,64 % (Rendimiento = 24,0 %). Como se observa en la Figura 7 y se deduce de la Ecuación 7, la dosis de carbonato de calcio es el factor que más incrementa el rendimiento de extracción.

Comparado, en el mismo estudio, el carbonato de calcio micronizado con el talco micronizado, en diferentes dosis, para aceitunas de las variedades Picual y Arbequina, con distintos índices de madurez; se ha determinado que, considerando el error experimental, no existen diferencias estadísticamente significativas entre extraer el aceite con carbonato como coadyuvante o hacerlo con talco, por lo que los dos presentan la misma actividad tecnológica. En estudios posteriores se ha determinado y justificado que el uso del carbonato de calcio, en el proceso de extracción de aceites de oliva, no difiere en su acción tecnológica de la acción del talco, y es completamente válido para su uso como coadyuvante de acción física.

BIBLIOGRAFÍA:

- Alcalá, S.; Ocaña, M.T.; Cárdenas, J.R.; Miquel, M.A.; Vilar, J.; Espínola, F.; Moya, M. (2017). Alkyl esters content and other quality parameters in oil mill: A response surface methodology study. *European Journal of Lipid Science and Technology* 119, 1600026 (1-10).
- Box, G.E.; Hunter, J.S.; Hunter, W.G. (2008). Estadística para investigadores (2ª ed.). Ed. Reverté, Barcelona (España).
- Caponio, F.; Gomes, T.; Summo, C.; Pasqualone, A. (2003). Influence of the type of olive-crusher used on the quality of extra virgin olive oils. *European Journal of Lipid Science and Technology* 105(5), 201-206.
- De Torres, A.; Espínola, F.; Moya, M.; Castro, E. (2016). Composition of secoiridoid derivatives from Picual virgin olive oil using response surface methodology with regard to malaxation conditions, fruit ripening, and irrigation management. *European Food Research and Technology* 242(10), 1709-1718.
- Espínola, F. (2015). Compuestos volátiles del aceite de oliva virgen y su relación con el análisis sensorial (1ª Ed.). *AMV Ediciones*. Madrid (España).
- Espínola, F.; Moya, M.; Fernández, D.G.; Eulogio Castro, E. (2009). Improved extraction of virgin olive oil using calcium carbonate as coadjvantextractant. *Journal of FoodEngineering* 92, 112-118.
- Montgomery, D.C. (2004). Diseño y análisis de experimentos (2ª ed.). Ed. Limusa, México DF (México)
- Vidal, A.M.; Alcalá, S.; de Torres, A.; Moya, M.; Espínola, F. (2018). Industrial production of a balanced virgin olive oil. *LWT - Food Science and Technology* 97, 588-596.

Nuevo método de procesado de la aceituna con deshuesado y deshidratación: Hacia la obtención de productos de alto valor minimizando la generación de residuos

Lucía Olmo García^a,
José María Olmo Peinado^b,
Alegría Carrasco Pancorbo^a

^a Departamento de Química Analítica,
Facultad de Ciencias, Universidad de Granada

^b Acer Campestres S.L.

Los autores de este artículo sostienen que se ha evolucionado poco desde que se molturaba la aceituna en época romana para la obtención del aceite. Ellos han investigado sobre una metodología innovadora que reduce los subproductos, con la consiguiente mejora para el medio ambiente, y permite la obtención de harina de aceituna y un nuevo tipo de aceite de oliva.

RESUMEN

En un intento de evitar la enorme generación de residuos de los sistemas convencionales de producción de aceite de oliva virgen (AOV), una empresa jiennense ha propuesto un método alternativo para el procesado de la aceituna. Este implica una etapa de deshuesado del fruto entero, la deshidratación de la pulpa resultante y el posterior prensado en frío de la misma. Como resultado, se obtienen dos interesantes productos con potencial aplicación en alimentación funcional (un nuevo tipo de aceite de oliva y harina de aceituna) que, en respuesta a la creciente demanda de los consumidores por alimentos saludables, podrían contribuir a la mejora de la rentabilidad del sector olivarero.

El objetivo principal de este trabajo ha sido lograr la caracterización integral de estos nuevos productos y evaluar el efecto de la temperatura de deshidratación sobre su composición. Para ello, muestras de acei-

te de oliva y harina obtenidas mediante el nuevo método de procesado se analizaron y compararon con AOVs “convencionales”. Tanto los nuevos aceites como las harinas presentaron cantidades considerables de metabolitos de la aceituna que normalmente no están presentes en el AOV. Las importantes diferencias cualitativas y cuantitativas halladas podrían deberse a la inhibición de enzimas que contribuyen a la degradación de ciertos compuestos minoritarios, ocasionada por la elevación de temperatura durante el deshidratado y/o la ausencia de agua durante el procesado.

INTRODUCCIÓN

Desde la antigüedad, la extracción de AOV se ha basado en la molturación de la aceituna seguida de prensado y decantación. A pesar de las grandes mejoras tecnológicas introducidas en el siglo XX (molinos eléctricos y sistemas de batido y centrifugación continuos), el AOV aún se elabora aplicando el mismo

principio implementado por los romanos, que implica la generación de gran cantidad de residuos de difícil manejo.¹

En los últimos años, ha aumentado drásticamente el interés por buscar una solución rentable, técnicamente viable y respetuosa con el medio ambiente para los subproductos de la industria del AOV. Entre las estrategias

«...el grupo empresarial Elayo ha propuesto un sistema de procesado integral del fruto del olivo, que permite la utilización de la pulpa y la semilla contenida en el interior del hueso, con la cáscara de este como único subproducto...»

propuestas para su reciclaje y revalorización, destacan su uso como fertilizantes, combustibles renovables y fuentes para la extracción de compuestos bioactivos.² Por otro lado, también se han planteado enfoques que persiguen la reducción de su generación a través del aprovechamiento completo de todas las fracciones del fruto. En este ámbito, el grupo empresarial Elayo (Castillo de

Locubín, Jaén) ha propuesto un sistema de procesado integral del fruto del olivo (**Figura 1**), que permite la utilización de la pulpa y la semilla contenida en el interior del hueso, con la cáscara de este como único subproducto (con múltiples formas de reutilización).³

Esta innovadora metodología parte del deshuesado de las aceitunas por medio de una deshuesadora similar a las empleadas en la industria de la aceituna de mesa, que permite continuar el procesado de los huesos enteros y de la pulpa por separado. Esta última puede someterse a una etapa de deshidratado y posterior prensado en frío, dando lugar a dos interesantes productos:

- (i) la pulpa deshidratada y desgrasada, rica en fibra y compuestos bioactivos (harina de aceituna),⁴ y
- (ii) un nuevo tipo de aceite de oliva⁵ con un mayor contenido en compuestos minoritarios, debido a dos factores principales: por un lado, se evita el contacto del aceite con las peroxidasas endógenas de las semillas que catalizan la oxidación de sus

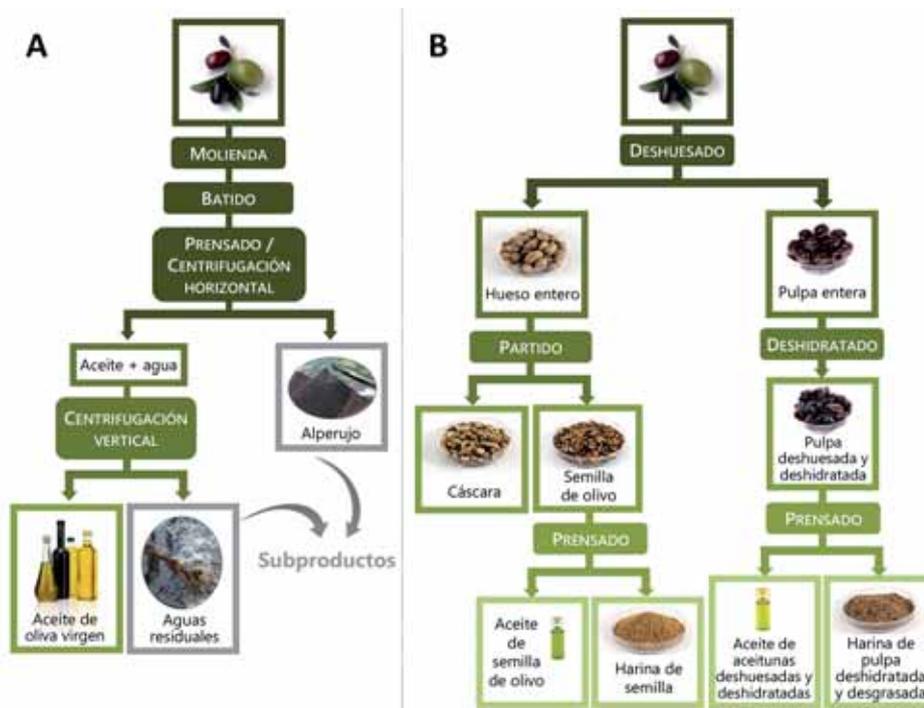


Figura 1. Esquema que describe las principales etapas de producción en el sistema tradicional de obtención de AOV (A) y de la nueva estrategia propuesta para reducir la cantidad de subproductos generados y conseguir un mayor aprovechamiento del fruto (B).

compuestos bioactivos y, por otro, se frena la pérdida de los metabolitos hidrófilos por migración al agua de vegetación.

Por lo tanto, la metodología propuesta da lugar a valiosos productos que podrían contribuir a la diversificación del sector olivarero y su consiguiente impulso económico, al mismo tiempo que sortea el problema de la generación de residuos.

La caracterización química de estos nuevos productos es esencial para estimar su viabilidad y comprobar las ventajas que pueden aportar a la industria del AOV. Por ello, el objetivo principal del presente trabajo ha sido realizar su caracterización cualitativa y cuantitativa, evaluando la influencia de la temperatura de deshidratación en los productos obtenidos.

PARTE EXPERIMENTAL

Muestras

75 muestras de aceite de oliva y 60 de harina de aceituna, obtenidas a partir de aceitunas de 15 variedades distintas (*Arbequina*, *Brillante*, *Chorro de Montefrío*, *Gordal*, *Hojiblanca*, *Lechín de Granada*, *Loaime de Alhama*, *Loaime de Tiena*, *Lucio*, *Manzanilla*, *Nevadillo de Alhama*, *Ombiguillo*, *Picual*, *Picual de Huétor Tájar* y *Picudo*) fueron suministradas por Acer Campestres S.L. (Castillo de Locubín, Jaén). Tras un acondicionamiento previo (lavado y clasificación por tamaños), las aceitunas se sometieron a una etapa de deshuesado, seguida de otra de deshidratación en estufa a cuatro temperaturas diferentes (35, 55, 75 y 100 °C) durante un promedio de 50, 18, 9 y 4,5 horas, respectivamente. A continuación, la pulpa seca se prensó con una prensa de tornillo para obtener aceite y pulpa de aceituna desgrasada. Finalmente, el aceite obtenido se filtró a través de un filtro de papel para eliminar las partículas sólidas, y la pulpa desgrasada, deshidratada y desgrasada se trituró para obtener harina de aceituna. Además, una fracción de cada variedad de aceituna fresca se procesó me-

dante una almazara de laboratorio (Abencor, Sevilla) para obtener AOVs convencionales.

Para determinar la composición mayoritaria de las muestras preparadas y evaluar los parámetros de calidad de los aceites obtenidos, se prepararon mezclas de cada categoría con cantidades equivalentes de las muestras procedentes de todas las variedades estudiadas. De esta manera, se prepararon 4 mezclas de harina de aceituna (obtenidas con 35, 55, 75 y 100 °C de temperatura de deshidratación) y 5 mezclas de aceite (una mezcla de todos los AOVs convencionales y mezclas de los aceites preparados con cada una de las temperaturas de deshidratación evaluadas).

Metodología

Los parámetros de calidad del aceite de oliva, incluida la acidez libre (expresada en porcentaje de ácido oleico), el índice de peróxidos y el examen espectrofotométrico en el UV (K_{270} , K_{232} y ΔK), así como los perfiles de ácidos grasos y esteroides, se determinaron de acuerdo con el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión Europea⁶ y sus modificaciones posteriores. Los principales componentes de las harinas se determinaron de acuerdo con las directrices de la AOAC: humedad (925,10), contenido de grasa (922,06), fibra dietética (total, 985,29; soluble e insoluble, 991,43), proteínas (992,23) y cenizas (923,03).⁷

El perfil de compuestos minoritarios se estudió mediante cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas. Para ello, se empleó un potente método analítico puesto a punto por nuestro grupo de investigación, que permitía monitorizar un amplio número de metabolitos pertenecientes a diferentes clases químicas (compuestos fenólicos, triterpenos pentacíclicos y tocoferoles) en un solo análisis.⁸ Los analitos bajo estudio se cuantificaron en términos de su patrón puro o en base al patrón de un compuesto relacionado químicamente, lo que permitió establecer comparaciones entre los niveles de concentración encontrados en las muestras evaluadas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Parámetros de calidad y composición mayoritaria de los nuevos productos

La **Tabla 1** incluye los principales parámetros de calidad, y los perfiles de ácidos grasos y esteroides de los aceites evaluados. Todos ellos se encontraron dentro de los límites establecidos por la Unión Europea para la categoría de aceite de oliva virgen extra (AOVE). Esto indica que las etapas de deshuesado y deshidratación no afectan críticamente a la calidad (estado de oxidación) ni pureza del aceite resultante. A pesar de que todas las muestras analizadas cumplieron los requisitos químicos para ser clasificadas como AOVes, el objetivo de esta evaluación no fue establecer la categoría comercial que tendrían en el mercado, sino demostrar que el nuevo proceso no altera la composición mayoritaria de los aceites resultantes. Por ello, este estudio no abordó la evaluación sensorial de los nuevos aceites, que presentaron sabores y olores que diferían, en gran medida, de los estándares organolépticos de los AOVs convencionales. La **Tabla 2** recoge los componentes mayoritarios determinados en las muestras de harina. Teniendo en cuenta la reducción del

	AOV	35 °C	55 °C	75 °C	100 °C
Acidez (% ác. oléico)	0.23	0.36	0.27	0.31	0.42
Peróxidos (meq/Kg)	8.13	11.73	12.23	12.43	9.87
K ₂₇₀	0.12	0.12	0.11	0.14	0.22
K ₂₃₂	1.62	1.30	1.25	1.34	1.59
Delta K	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01
Perfil de ácidos grasos					
Miristic (%)	<0.1	<0.1	<0.1	<0.1	<0.1
Palmitic (%)	10.5	10.6	10.7	10.6	10.7
Palmitoleic (%)	0.7	0.6	0.6	0.7	0.7
Heptadecanoic (%)	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Heptadecenoic (%)	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Stearic (%)	2.5	2.5	2.5	2.5	2.4
Oleic (%)	75.8	75.7	75.6	75.5	75.6
Linoleic (%)	8.9	8.7	8.8	8.9	8.8
Linolenic (%)	0.6	0.5	0.6	0.6	0.6
Arachidic (%)	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3
Eicosenoic (%)	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
Behenic (%)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Lignoceric (%)	<0.1	<0.1	<0.1	<0.1	<0.1
Esteroides totales (mg/Kg)	1415	1450	1446	1433	1398
Colesterol (%)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Brassicasterol (%)	<0.1	<0.1	<0.1	<0.1	<0.1
Campesterol (%)	2.8	3.0	3.1	2.9	2.9
Estigmasterol (%)	0.9	0.9	0.8	0.8	0.9
β-Sitosterol (%)	94.7	94.4	94.7	94.8	94.6
Δ-7-Estigmastenol(%)	0.4	0.4	0.3	0.3	0.4
Eritriol+Uvaol (%)	1.9	2.0	1.8	1.7	2.0

Tabla 1. Parámetros de calidad y perfil de ácidos grasos y esteroides de las mezclas de aceites elaborados aplicando las distintas condiciones de procesamiento evaluadas.

contenido de agua y grasa producida por el nuevo método de procesamiento, los resultados obtenidos para las harinas (independientemente de la temperatura de deshidratación utilizada) concordaron con los rangos globales reportados por Ryan y Robards (1998) para pulpa de aceituna.⁹

	35 °C	55 °C	75 °C	100 °C
Humedad (g/100g)	9.5	9.8	10.3	9.4
Grasa (g/100g)	19.7	21.1	19.7	18.7
Total glúcidos (g/100g)	13.8	14.1	15.0	15.5
Fructosa (g/100g)	2.0	2.1	2.4	2.3
Glucosa (g/100g)	11.8	12.0	12.6	13.2
Lactosa (g/100g)	<0.1	<0.1	<0.1	<0.1
Maltosa (g/100g)	<0.1	<0.1	<0.1	<0.1
Sacarose (g/100g)	<0.1	<0.1	<0.1	<0.1
Fibra dietética (g/100g)	20.9	19.3	20.8	21.8
Insoluble (g/100g)	19.2	17.9	19.2	20.3
Soluble (g/100g)	1.7	1.4	1.6	1.5
Proteínas (g/100g)	5.4	5.1	6.1	5.7
Cenizas (g/100g)	21.0	21.2	24.0	24.8

Tabla 2. Composición mayoritaria de las mezclas de harinas obtenidas con cada temperatura de deshidratación.

Caracterización cualitativa y cuantitativa de la fracción minoritaria de los nuevos productos

La metodología analítica aplicada permitió la determinación de 57 metabolitos pertenecientes a diferentes clases químicas (tocoferoles, compuestos fenólicos y triterpénicos). Solo 25 de ellos fueron encontrados tanto en los aceites como en las harinas, aunque algunos no se detectaron en muestras específicas, dependiendo de la variedad y de las condiciones de procesamiento. A modo de ejemplo, la **Figura 2** muestra los perfiles de compuestos minoritarios de tres muestras de la variedad *Manzanilla*.

Mientras que los compuestos fenólicos glicosilados (especialmente, secoiridoides y flavonoides) estaban presentes en todas las harinas, los AOVs solo poseían las formas agliconas. Este hallazgo concuerda con informes anteriores que describen la presencia en la aceituna de una enzima endógena llamada glicosidasa, que cataliza la hidrólisis enzimática de los enlaces glucosídicos durante el procedimiento convencional de extracción de aceite.¹⁰ El que las formas glicosiladas se

encontraran en relativa abundancia en los aceites obtenidos tras el deshidratado de la pulpa, podría deberse a que la ausencia de agua dificulta en cierta medida la acción de la mencionada glicosidasa.

La **Figura 3** muestra la suma de concentraciones de todos los metabolitos pertenecientes a cada familia química para las 15 variedades bajo estudio. La inspección de los gráficos resultantes permite observar gran variabilidad en los rangos de concentraciones encontrados en las distintas variedades y temperaturas de deshidratación aplicadas (el empleo de la misma escala en el eje Y facilita la comparación de las barras). Estas diferencias cuantitativas parecen estar más acentuadas en las muestras obtenidas a mayores temperaturas, lo que pone de manifiesto que las condiciones del nuevo proceso no afectan por igual a todas las variedades.

Evaluación del impacto de la temperatura de deshidratación en los perfiles de metabolitos de los aceites y harinas obtenidos mediante el nuevo método de procesado

El elevado número de analitos determinado en las 135 muestras evaluadas dificultó la visualización y la evaluación de tendencias en los datos cuantitativos obtenidos. Por este motivo, se calcularon las concentraciones medias de los compuestos determinados en cada tipo de matriz (AOV convencional, y aceites y harinas obtenidos utilizando cuatro temperaturas de deshidratación diferentes) con el fin de facilitar la inspección de los datos y el hallazgo de tendencias comunes en todas las muestras obtenidas de la misma forma. No obstante, estos valores medios deben tomarse con cautela, teniendo en cuenta los amplios rangos de concentración de las distintas familias de compuestos y las diferencias observadas entre variedades evaluadas (**Figura 3**).

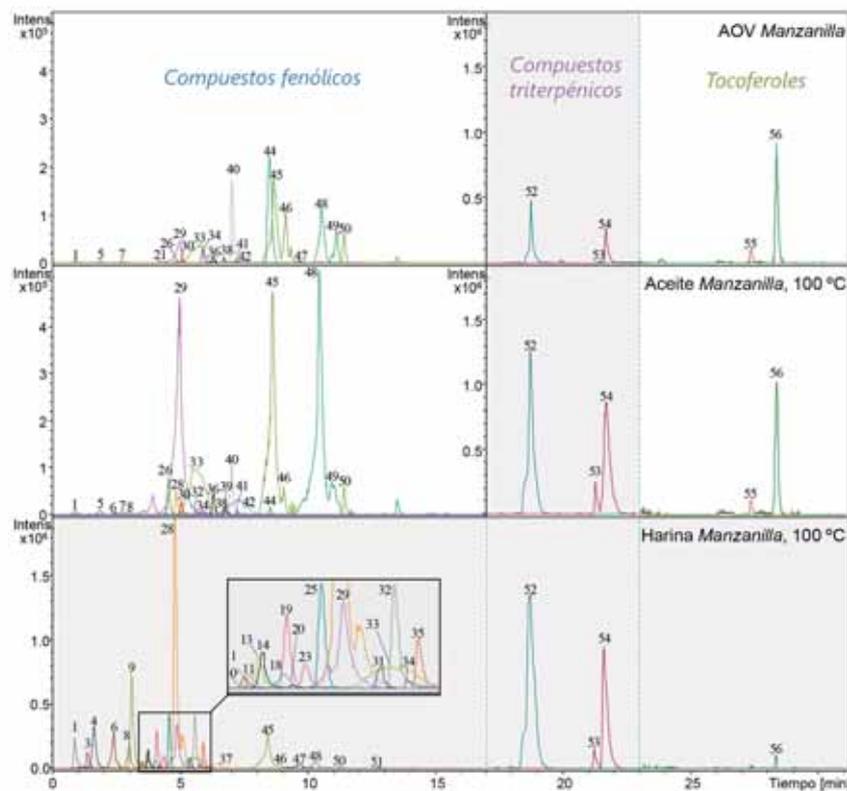


Figura 2. Cromatogramas obtenidos para muestras de AOV, y aceite y harina obtenidos con 100 °C de temperatura de deshidratación, de la variedad Manzanilla. Los nombres de los compuestos numerados en la figura pueden consultarse en la publicación original.¹¹

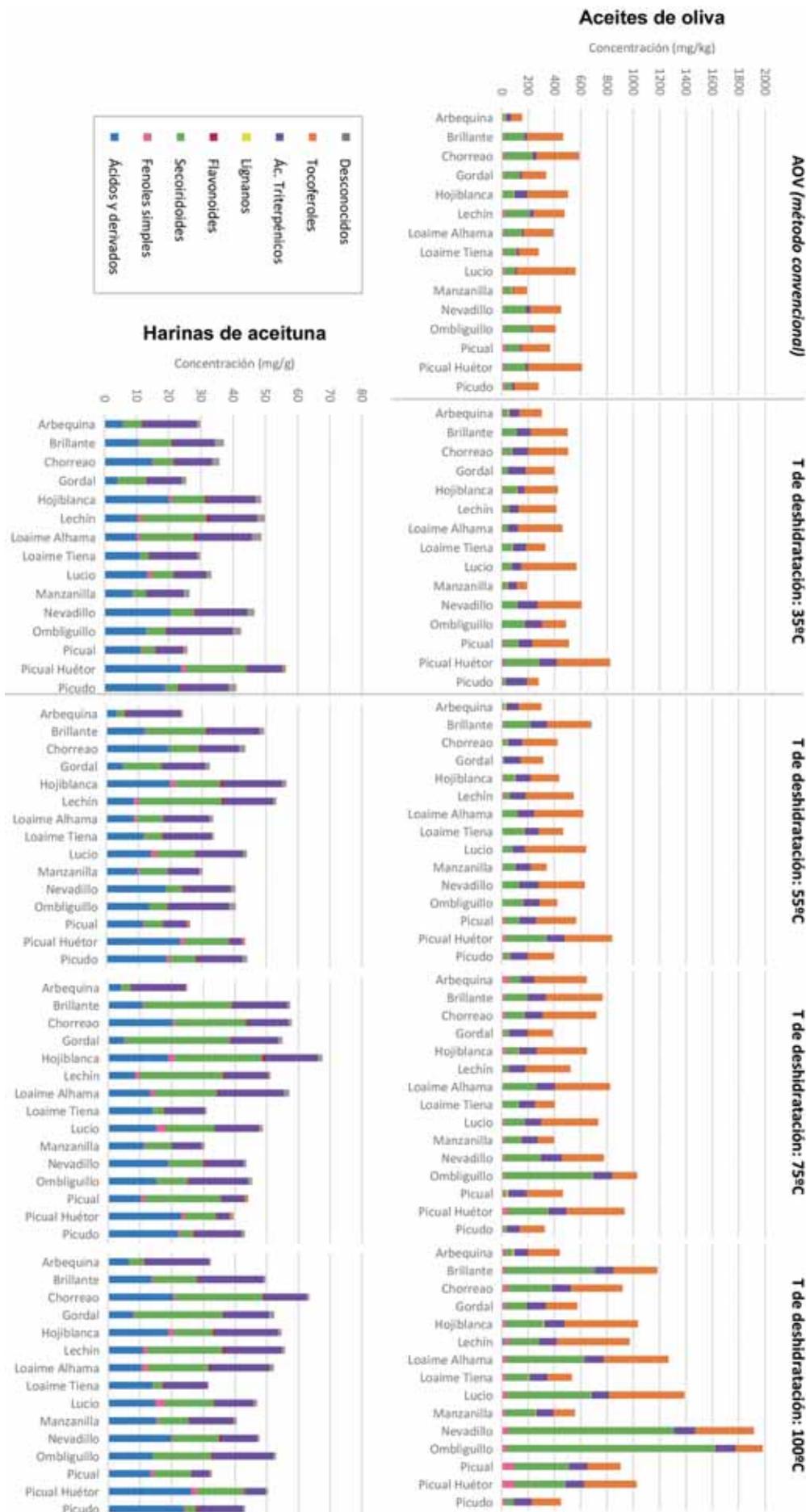


Figura 3. Suma de concentraciones de todos los metabolitos pertenecientes a cada subfamilia de compuestos en cada tipo de muestra evaluada (AOV convencional, y aceite y harina obtenidos por el nuevo proceso empleando cuatro temperaturas de deshidratación distintas), provenientes de las 15 variedades bajo estudio.

Los gráficos recogidos en la **Figura 4** presentan las concentraciones medias para cada clase de compuestos evaluados en cada tipo de matriz, lo que permite visualizar las tendencias generales del efecto de la temperatura de deshidratado en el perfil composicional de las muestras. De forma general, se observa que los niveles más altos de casi todas las familias químicas evaluadas se encontraron en los aceites obtenidos a partir de aceitunas deshidratadas a 100°C. De hecho, los aceites obtenidos en estas condiciones fueron más ricos que los aceites convencionales en términos de la mayoría de metabolitos, exceptuando los ácidos y aldehídos fenólicos, algunos secoiridoides minoritarios y los flavonoides no glicosilados. La composición de las harinas se vio influida en menor medida por la temperatura de deshidratación, observándose ligeras disminuciones en los niveles de flavonoides y tocoferoles al aumentar la misma.

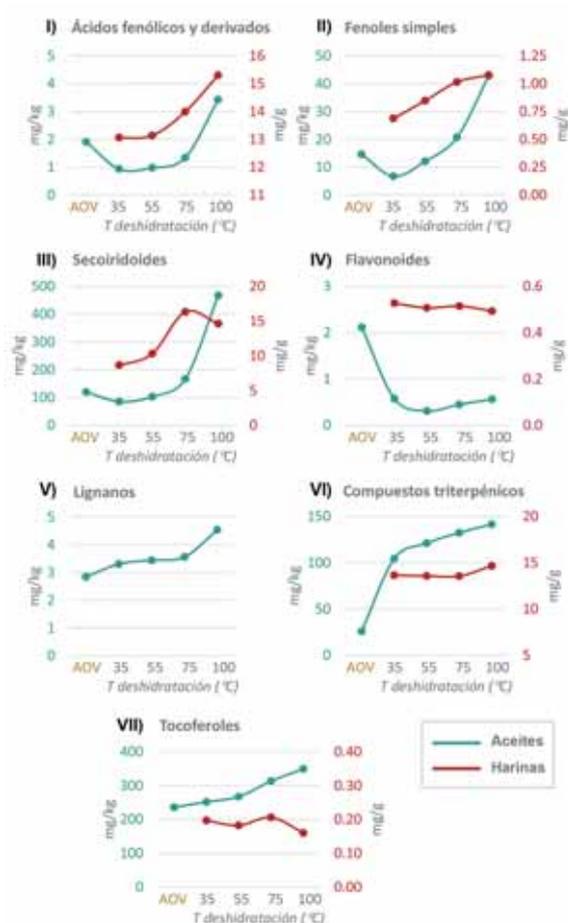


Figura 4. Concentraciones medias para cada familia de compuestos en cada tipo de matriz. Las líneas verdes corresponden a las muestras de aceite (AOVs y aceites obtenidos con cada temperatura de deshidratación) y las rojas a las de harina de aceituna.

Como se muestra en la **Figura 4, I-V**, en general, cuanto mayor es la temperatura de deshidratación seleccionada, mayor es el contenido de compuestos fenólicos tanto en los aceites como en las harinas obtenidos mediante la nueva metodología. Este hallazgo sugiere que el aumento de temperatura podría estar inhibiendo el efecto de la enzima degradativa polifenoloxidasas, como se ha descrito en bibliografía anteriormente.¹²

En comparación con los AOVs, los aceites obtenidos por el nuevo procedimiento, destacaron por su notablemente alto contenido en acetato de hidroxitirosol (especialmente a 100 °C). Este fenol simple tiene una capacidad antioxidante similar a la del hidroxitirosol, pero presenta mayor lipofilicidad, lo que puede facilitar el cruce de membranas y la absorción celular y, por lo tanto, mejora su biodisponibilidad.¹³

Los compuestos triterpénicos (**Figura 4, VI**) representaban una de las familias químicas más abundantes en los nuevos productos. En los nuevos aceites se encontraron en mayores concentraciones que en los AOVs convencionales, y su contenido creció con el incremento de la temperatura de deshidratación.

Los tocoferoles (**Figura 4, VII**) también mostraron una tendencia ascendente en los aceites obtenidos a partir de aceitunas deshidratadas a mayores temperaturas, lo que sugiere una mejor transferencia desde la aceituna al aceite a temperaturas más altas. Además, la mayor cantidad de tocoferoles en los nuevos aceites podría explicarse por el efecto protector de otros antioxidantes coexistentes.¹⁴

CONCLUSIONES

En los últimos años, la creciente preocupación por el medio ambiente ha animado a los investigadores a desarrollar procesos industriales que sigan la filosofía “sin residuos”. En este contexto, se ha propuesto una innovadora metodología para el procesamiento del fruto del olivo, alternativa a los sistemas convencionales de extracción de AOV, que reduce la cantidad de subproduc-

tos generados. Este trabajo se ha centrado en la caracterización integral de los productos resultantes de su aplicación (un nuevo tipo de aceite de oliva y harina de aceituna). Se ha estudiado su composición mayoritaria y su perfil de compuestos bioactivos, estableciendo rangos de concentración para los metabolitos determinados en los nuevos productos procedentes de 15 variedades de aceitunas. Además, se ha estudiado en profundidad el efecto de la temperatura de deshidratación en la composición de los productos resultantes, tratando de en-

contrar las variedades y los parámetros de procesado adecuados para la elaboración de ingredientes funcionales “a la carta”. En términos generales, todas las familias químicas evaluadas se encontraron a mayores niveles de concentración en muestras producidas a partir de aceitunas deshidratadas a 100 °C. Los aceites obtenidos en estas condiciones fueron más ricos que el AOV convencional en términos de la mayoría de los metabolitos determinados, a excepción de algunas familias minoritarias.

REFERENCIAS:

- ¹ De Soria y Pineda, J. M. *Elayotecnia. Extracción, Mejora, Empleos y Subproductos Del Aceite de Oliva*, 5th ed.; Dossat S.A.: Madrid, 1959.
- ² Dermeche, S.; Nadour, M.; Larroche, C.; Moulti-Mati, F.; Michaud, P. *Olive Mill Wastes: Biochemical Characterizations and Valorization Strategies*. *Process Biochem.* 2013, 48 (10), 1532–1552.
- ³ Rodríguez, G.; Lama, A.; Rodríguez, R.; Jiménez, A.; Guillén, R.; Fernández-Bolaños, J. *Olive Stone an Attractive Source of Bioactive and Valuable Compounds*. *Bioresour. Technol.* 2008, 99 (13), 5261–5269.
- ⁴ Olmo-García, L.; Olmo-Peinado, J. M. *Nuevo Componente de La Aceituna y Procedimiento de Obtención Del Mismo*. ES2495792, 2015.
- ⁵ Olmo-García, L.; Olmo-Peinado, J. M. *Procedimiento de Obtención de Aceite de Oliva*. ES2495795, 2015.
- ⁶ European Commission. *Commission Regulation (ECC) No 2568/91 on the Characteristics of Olive Oil and Olive-Residue Oil and on the Relevant Methods of Analysis*. *Off. J. Eur. Communities* 1991, L248, 1–83.
- ⁷ AOAC Authors. *Official Methods of Analysis*, 17th ed.; Association of Official Analytical Chemists, Ed.; Gaithersburg, 2000.
- ⁸ Olmo-García, L.; Polari, J. J. J.; Li, X.; Bajoub, A.; Fernández-Gutiérrez, A.; Wang, S. C. S. C.; Carrasco-Pancorbo, A. *Deep Insight into the Minor Fraction of Virgin Olive Oil by Using LC-MS and GC-MS Multi-Class Methodologies*. *Food Chem.* 2018, 261, 184–193.
- ⁹ Ryan, D.; Robards, K. *Critical Review. Phenolic Compounds in Olives*. *Analyst* 1998, 123 (5), 31–44.
- ¹⁰ Clodoveo, M. L.; Hbaieb, R. H.; Kotti, F.; Mugnozza, G. S.; Gargouri, M. *Mechanical Strategies to Increase Nutritional and Sensory Quality of Virgin Olive Oil by Modulating the Endogenous Enzyme Activities*. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.* 2014, 13 (2), 135–154.
- ¹¹ Olmo-García, L.; Monasterio, RP; Sánchez-Arévalo, CM; Fernández-Gutiérrez, A; Olmo-Peinado, JM; Carrasco-Pancorbo, A. *Characterization of New Olive Fruit Derived Products Obtained by Means of a Novel Processing Method Involving Stone Removal and Dehydration with Zero Waste Generation*. *J. Agric. Food Chem.* 2019, 67 (33) 9295-9306.
- ¹² Ünal, M. Ü.; Taş, C.; Şener, A. *Determination of Biochemical Properties of Polyphenol Oxidase From Domat Olives*. *Gida* 2011, 36 (4), 185–192.
- ¹³ Mateos, R.; Pereira-Caro, G.; Saha, S.; Cert, R.; Redondo-Horcajo, M.; Bravo, L.; Kroon, P. A. *Acetylation of Hydroxytyrosol Enhances Its Transport across Differentiated Caco-2 Cell Monolayers*. *Food Chem.* 2011, 125 (3), 865–872.
- ¹⁴ Bendini, A.; Valli, E.; Cerretani, L.; Chiavaro, E.; Lercker, G. *Study on the Effects of Heating of Virgin Olive Oil Blended with Mildly Deodorized Olive Oil: Focus on the Hydrolytic and Oxidative State*. *J. Agric. Food Chem.* 2009, 57 (21), 10055–10062.

GLOSARIO DE TÉRMINOS:

- **Aglicona:** compuesto químico resultante de la eliminación del azúcar de un metabolito “glicosilado”.
- **Alimento funcional:** alimento que, más allá de las funciones nutricionales básicas, aporta beneficios fisiológicos y/o reduce el riesgo sufrir enfermedades crónicas.
- **Analito:** componente de una muestra que se pretende detectar, identificar o cuantificar mediante la aplicación de un método de análisis químico.
- **Antioxidante:** compuesto capaz de retardar o prevenir la oxidación de otras moléculas, evitando la formación de radicales libres y reacciones en cadena que dañan las células.
- **Biodisponibilidad:** propiedad de una molécula relacionada con su capacidad de ser absorbida por el organismo y alcanzar el punto de acción donde realiza una función determinada.
- **Compuestos bioactivos:** compuestos que se encuentran en pequeñas cantidades en ciertos alimentos y cuya ingesta aporta efectos beneficiosos para la salud.
- **Compuestos minoritarios:** componentes que se encuentran en pequeñas cantidades en una matriz (menos del 2 % en el caso del aceite de oliva virgen). Ejemplos de las principales familias de compuestos minoritarios encontradas en matrices derivadas del olivo son los compuestos fenólicos (conocidos como polifenoles), los triterpenos pentacíclicos, los tocoferoles (vitamina E), los esteroides y los pigmentos, entre otros. Muchos de ellos han demostrado poseer efectos beneficiosos en la prevención y tratamiento de distintas enfermedades, por lo que se consideran compuestos bioactivos.
- **Cromatografía de líquidos:** técnica analítica que permite separar los constituyentes de una muestra y detectarlos de forma individualizada posibilitando su posterior identificación y/o cuantificación. El registro gráfico de su aplicación (representación de tiempo frente a intensidad de pico) se denomina cromatograma.
- **Enzima:** molécula que cataliza una reacción bioquímica determinada. Existen distintos tipos en función del tipo de reacción que promueva y/o facilite: glicosidasa (hidrólisis de enlaces glicosídicos y liberación de azúcares); peroxidasa (reacciones de oxido-reducción); polifenoloxidasa (reacciones de oxidación específica de compuestos fenólicos).
- **Hidrólisis enzimática:** reacción catalizada por enzimas que provoca la rotura de enlaces, por ejemplo, de unión de grupos glicosídicos (azúcares).
- **Metabolitos:** moléculas que se producen como resultado del metabolismo de un sistema biológico, el cual permite a sus células crecer, reproducirse, mantener sus estructuras y responder a estímulos. Los compuestos minoritarios mencionados anteriormente son metabolitos.

Los orujeros toman la delantera

José Luis Sánchez Cano
Presidente de Oriva

En este breve artículo, su autor defiende la positiva labor de las orujeras con respecto al medioambiente, pues se aprovecha, íntegramente, la aceituna en campos tan diversos como los fertilizantes o la cosmética, pero, sobre todo, consiguiendo un gran producto como el aceite de orujo de oliva.

El sector orujero lleva años rompiendo moldes. En silencio y en un discreto segundo plano, se ha anticipado a adoptar los paradigmas de un necesario cambio de modelo productivo: internacionalización, innovación y sostenibilidad. Factores socioeconómicos que, a pesar de la insistencia con la que se predicaban desde algunos ámbitos, siguen siendo una asignatura pendiente en nuestro país.

El Aceite de Orujo de Oliva ha encontrado en el mercado exterior su medio natural y el sector orujero exporta un 85 % de la producción. La salida fue un exilio forzado y a puerta fría, pero de ser una tabla de salvación en los momentos de crisis de 2001, se ha convertido en una carrera de éxito que nos ha conducido a ser uno de los productos agroalimentarios con mayor proyección internacional. El crecimiento continuado de las exportaciones y la diversificación de mercados nos han llevado a países tan diversos como Italia, Portugal, China, Emiratos Árabes, India o México.

La cantidad exportada en el periodo 2017/2018 fue de 108.575 toneladas, un 7,1 % más que en la campaña anterior y un 19,9% más que en la media de las cuatro anteriores. Los estándares de trazabilidad y seguridad alimentaria nos aseguran ofrecer un producto de alta calidad con todas las

garantías en cualquier parte del mundo. Frente a las derivas proteccionistas que están tomando algunos países, desde el sector orujero seguimos apostando por la internacionalización como elemento clave de competitividad, desarrollo e innovación.

«...El Aceite de Orujo de Oliva ha encontrado en el mercado exterior su medio natural y el sector orujero exporta un 85 % de la producción...»

Precisamente la innovación es otra de las palancas de un modelo socioeconómico de futuro. Las industrias orujeras cuentan con una sofisticada infraestructura de 42 extractoras y 9 refinerías, distribuidas en Andalucía, Castilla La Mancha, Extremadura, Cataluña, Navarra y Murcia. Estos centros se han ido adaptando de manera constante a los avances técnicos mejorando la productividad y eficiencia. Destaca, entre otros aspectos, la capacidad de autoconsumo energético alcanzada por las extractoras utilizando la propia biomasa que generan como fuente de energía renovable. Actualmente en el sector conviven distintas tecnologías de aprovechamiento energético, como son la combustión directa de la biomasa, los ciclos de vapor y la cogeneración. Cabe mencionar que algunas de las plantas activas en nuestro país constituyen modelos de ingeniería únicos.

Investigación de primer nivel

La innovación también viene de la mano de la investigación. En este sentido, la creación en 2015 de Oriva, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ha supuesto un revulsivo para la investigación sobre nuestro producto. En este caso, la realidad es que partíamos de cero, ya que la bibliografía científica acerca del Aceite de Orujo de Oliva era prácticamente inexistente y vimos la necesidad inaplazable de cubrir ese vacío. Era vital para cumplir con nuestros fines de divulgación y promoción poder evidenciar científicamente los valores de nuestro aceite.

Desde el comienzo tuvimos claro que la investigación debía ser uno de los ejes de la actividad de Oriva. Y que esta debía hacerse bajo las premisas de rigor, transparencia e independencia. Por eso, confiamos esta labor a la entidad referente en nuestro país: el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC. Científicos del más alto nivel son los que en la actualidad estudian las propiedades culinarias y el potencial saludable del producto. En concreto, los centros investigadores con los que estamos colaborando son el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) y el Instituto de la Grasa (IG).

En un periodo muy breve de tiempo, los avances han sido significativos. Ya contamos con dos estudios concluidos y otros cuatro en

proceso. La primera investigación finalizada ha revelado interesantes conclusiones sobre el mejor comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura frente al aceite de girasol convencional y alto oleico. Conclusiones que no solo nos ayudan a profundizar en el conocimiento de nuestro producto, sino que nos dotan de contundentes argumentos en el mercado.

El segundo estudio finalizado se enmarca en el campo de la salud y aborda nuevas vías de prevención de la enfermedad de alzhéimer a partir de los componentes menores del Aceite de Orujo de Oliva. Las conclusiones resultaron esperanzadoras, por lo que no hemos dudado en poner en marcha una segunda fase, actualmente en curso, para estudiar si los efectos observados son replicables en humanos.

También en desarrollo se encuentran dos estudios que exploran el potencial beneficioso del Aceite de Orujo de Oliva en indicadores de salud cardiovascular y patologías asociadas, como la hipertensión, la diabetes o la obesidad, en comparación con el aceite de girasol convencional y alto oleico. Además, la investigación se plantea evaluar el impacto de sus compuestos bioactivos. Por último, se está llevando a cabo una caracterización completa y evaluación de los componentes bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva en alimentos fritos.



Economía circular

Junto a la internacionalización y la innovación, la sostenibilidad completa los paradigmas de un modelo productivo más inteligente e integrador. El sector orujero hace posible que toda la cadena oleícola sea un ejemplo pionero de economía circular al conseguir el aprovechamiento integral de la aceituna y, como resultado, un residuo cero en toda la actividad.

Poco se ha dimensionado la labor medioambiental realizada por las orujeras, pero solo gracias al sector es viable una actividad tan relevante y tan nuestra como es la del olivar. La última campaña tratamos más de 5,1 millones de toneladas de alpeorujo u orujo graso húmedo, materia sobrante de la molturación de la aceituna y que supone hasta un 80 % de la misma. Su adecuado tratamiento permite que la mayor parte, un 60 %, se evapore en forma de agua. El resto da lugar a valiosas aplicaciones alimentarias, energéticas, medioambientales y sanitarias. En torno a un 2 % es el aceite de orujo crudo, materia prima de nuestro producto bandera: el Aceite de Orujo de Oliva.

Aproximadamente, un 38 % del orujo graso húmedo se convierte en **biomasa**, principalmente en forma de orujillo y hueso de aceituna, usada como fuente de energía tanto para el autoconsumo como para su comercialización. Como hemos mencionado antes, la industria orujera ha implantado el uso de energías renovables, como la generación de biomasa del olivar o la cogeneración con gas natural.

En cuanto a las aplicaciones medioambientales, se obtienen fertilizantes químicos y compost para el abonado de suelos y cultivos. Por último, en aplicaciones sanitarias, se consiguen grasas y pastas de refinería utilizadas en la alimentación animal y la industria cosmética, y compuestos farmacéuticos y cosméticos, como los fenoles o el hidroxitirosol.

Lamentablemente, esta labor medioambien-

tal es poco valorada o incluso desconocida. Es esencial concienciar sobre el imprescindible papel que juega, más aún cuando, en las últimas campañas, las orujeras están haciendo frente a la dificultad añadida de gestionar la entrada de alpeorujo en un periodo muy concentrado en el tiempo, resultado de la alta velocidad en la recogida y molturación de las aceitunas. Situación que supone un claro riesgo de colapso de las instalaciones de almacenaje.

Producto bandera: Aceite de Orujo de Oliva

El Aceite de Orujo de Oliva es la cara más visible de todo este modelo productivo. Se trata del menos conocido de los aceites del olivar y, por eso, desde ORIVA trabajamos para acercar este producto único a la industria alimentaria, al canal Horeca y también al consumidor final.

Su rasgo diferencial lo encontramos en su composición, ya que, por su proceso de producción, reúne no solo las propiedades del aceite, sino también las de la piel y el hueso de la aceituna. Se enmarca en el grupo de las grasas vegetales, con un contenido de hasta el 85 % de ácidos grasos monoinsaturados (principalmente ácido oleico), y hasta un 2 % contiene compuestos con propiedades bioactivas. Se coloca como una excelente alternativa para una alimentación equilibrada y saludable.

En cocina, el Aceite de Orujo de Oliva se posiciona como un básico en la despensa. Es una excelente opción para frituras, por su durabilidad y rentabilidad. En los ensayos realizados con el CSIC se ha observado que puede usarse más del doble de veces que el aceite de girasol. Además, su sabor neutro permite muy buenos resultados en postres, salsas y guisos.

En definitiva, el Aceite de Orujo de Oliva es la mejor carta de presentación de un sector pujante en innovación, sostenibilidad e internacionalización.



El Patrimonio Comunal Olivarero y su almacén regulador de aceite de Martos

José Carlos Mora Moral
Ingeniero Agrónomo

El olivar y el aceite de oliva han moldeado nuestra cultura desde hace cientos de años. La salud, la economía, la etnografía o el paisaje son algunas de las parcelas que abarca el rico mundo olivarero, y el patrimonio histórico es otra no menos importante. Desgraciadamente, han sido muchos los edificios singulares que, relacionados con el olivar, hemos dejado perder. Ojalá no ocurra igual con el almacén regulador del Patrimonio Comunal Olivarero, un destacado elemento del patrimonio industrial oleícola que tenemos la suerte de disfrutar en nuestra ciudad.

INTRODUCCIÓN

Los bienes inmuebles patrimoniales relacionados con el sector del olivar han ido desapareciendo poco a poco del paisaje tanto urbano como rural de nuestro municipio. Son muchos los edificios que formaban parte del patrimonio industrial oleícola de nuestro término municipal y que a día de hoy son solo recuerdos y fotografías. Como ejemplos del patrimonio perdido podemos citar las almazaras de Elosúa, La Mezquita, Borreros, Fausto Llavínés y Lidia Graciano, entre otros.

Las causas de la progresiva desaparición de estos edificios son, entre otras, la falta de uso de sus instalaciones debido a que van quedando obsoletas, necesitando obras y gastos importantes para cumplir las normativas sanitaria y urbanística. También habría que añadir el escaso valor que la sociedad en general les da y las insuficientes medidas de protección administrativas por parte de los organismos públicos. Es llamativo que algunos de los bienes materiales que aún quedan en pie no gocen de protección urbanística y que algunos de los que han desaparecido la tuviesen, pero no se actuase sobre ellos para evitar su pérdida.

A pesar de todo, hoy en día contamos en Martos con edificios industriales oleícolas significativos, como pueden ser la almazara PYDASA, la Cooperativa San Amador (antigua almazara de Pallarés), el cortijo El Madroño con su almazara, la Cooperativa Virgen de la Villa con su esbelta chimenea y los depósitos reguladores del Patrimonio Comunal Olivarero. A gran parte de estos edificios no se le augura un porvenir muy lejano, ya que el planeamiento urbanístico y la nula protección de la que gozan, hacen que podamos asistir a su desaparición en un futuro. En el presente artículo vamos a hablar de uno de ellos, los depósitos del Patrimonio Comunal Olivarero, de la institución propietaria y su devenir histórico.

ANTECEDENTES E HISTORIA DEL PATRIMONIO COMUNAL OLIVARERO

Para encontrar los orígenes del Patrimonio Comunal Olivarero tenemos que remontarnos al año 1925, con la creación de la Asociación Nacional de Olivareros de España. Contaba con un consejo directivo, constituido por los grandes olivareros de la época, tenía su sede en Madrid y su patrimonio inicial estaba formado por 400.000 ptas. La

asociación perseguía los siguientes fines que quedan reflejados en el punto 1º de sus Estatutos: *“Con arreglo a los preceptos de la ley de Asociaciones de 30 de junio de 1887, y bajo la denominación de Asociación Nacional de Olivareros de España, se constituye una entidad de carácter técnico-cooperativo y de propaganda, encargada del fomento y mejora de la olivicultura, de la industria extractiva del aceite de oliva y de sus derivados y complementarios, así como de la defensa de todos estos intereses, aspirando a ostentar la representación integral de los mismos”*. Para el desarrollo de todas estas funciones, la asociación contaba con dos secciones: una dedicada a olivicultura y otra a oleicultura.

«...Los bienes inmuebles patrimoniales relacionados con el sector del olivar han ido desapareciendo poco a poco del paisaje tanto urbano como rural de nuestro municipio. Son muchos los edificios que formaban parte del patrimonio industrial oleícola de nuestro término municipal y que a día de hoy son solo recuerdos y fotografías. Como ejemplos del patrimonio perdido podemos citar las almazaras de Elosúa, La Mezquita, Borreros, Fausto Llavín y Lidia Graciano...»

Paralelamente, también en el año 1925, se creó la Federación de Exportadores de Aceite de Oliva. Agrupaba a las principales empresas exportadoras del sector aceitero nacional. Fue concebida como una federación que englobase las asociaciones existentes en las distintas provincias españolas (Córdoba, Jaén, Barcelona, Málaga, Sevilla, etc.). Desarrolló actividades encaminadas tanto al conocimiento de la oferta como de la demanda. Para recopilar esta información se valían de las declaraciones de exportaciones de sus asociados, asimismo contaban con información de los puertos de salida y de llegada de la mercancía. La Federación de Exportadores de Aceite de Oliva también llevó a cabo un seguimiento detallado de la legislación nacional e internacional sobre el sector aceitero. Como consecuencia de la

estrecha colaboración con la administración se creó en el año 1926 la Comisión Mixta del Aceite, en la que estaban representadas la Asociación Nacional de Olivareros de España y la Federación de Exportadores de Aceite de Oliva. Esta Comisión administraba los fondos económicos generados por el gravamen de un céntimo de plata por cada kilogramo de aceite exportado y que se estableció en el Real Decreto-Ley de 8 de junio de 1926. Además, la Comisión Mixta del Aceite tenía una función consultiva, informando al Gobierno y emitiendo dictámenes a petición de este sobre asuntos relacionados con la producción y el comercio oleícola.

Estas asociaciones siguieron funcionando, con más o menos actividad, incluso durante la Guerra Civil Española. Ya en el año 1940, terminada la contienda, se crea el Sindicato Nacional del Olivo o Sindicato Vertical del Olivo. Su creación supuso la desaparición de la Asociación Nacional de Olivareros de España, de la Federación de Exportadores de Aceite de Oliva y del resto de organizaciones profesionales del sector.

Desde noviembre del año 1940 el Sindicato Nacional del Olivo pasa a desempeñar un papel clave en la elaboración de la estrategia política oleícola durante un largo periodo de tiempo, siendo el principal ejecutor de las intervenciones en este sector. Así, para la coordinación de las actuaciones administrativas y sindicales en el ámbito oleícola, el Ministerio de Agricultura tenía un Delegado en el Sindicato.

La estructura directiva del Sindicato estaba formada por un Jefe Nacional, de quien dependía un Subjefe Nacional, un Secretario General y una Junta Técnica Asesora. El primer Jefe Nacional que tuvo el Sindicato Nacional del Olivo fue D. Ricardo de Rojas y Solís, ocupando posteriormente el cargo D. Dionisio Martín Sanz y D. Antonio Rodríguez Gimeno, entre otros.

El Sindicato Nacional del Olivo estaba organizado en dos secciones: social y económica. La sección social era la responsable de la

problemática laboral y se estructuraba en cuatro departamentos:

- De legislación y reglamentaciones sociales.
- De relaciones individuales de trabajo, censo y colocación.
- Departamento contencioso del trabajo.
- De disciplina y organización.

A la sección económica le competía la ordenación de la economía oleícola en sus ciclos de producción, industria y comercio. Además, de la sección económica dependían cinco importantes departamentos:

- Oficina de encuadramiento, organización y estadística.
- Oficina de ordenación industrial y distribución de los productos.
- Oficina de información comercial y ordenación de mercados.
- Los servicios sindicales de importación y de almacenes reguladores.
- Los servicios sindicales de plagas, cultivos y obras.

Integrado en la sección económica del Sindicato Nacional del Olivo se creó en el año 1942 el Patrimonio Comunal Olivarero. Entre sus funciones se encontraba la prestación de servicios a agricultores, almazaras y cooperativas. Posteriormente, en el año 1948, pasará a administrar y gestionar los ingresos provenientes de los beneficios de las exportaciones de aceite de oliva a E.E. U.U. e Italia. El remanente de dichos beneficios se distribuía entre las empresas exportadoras y el sector olivarero.

En el año 1943 se faculta, por Orden Ministerial, al Sindicato Nacional del Olivo para invertir el beneficio de las exportaciones correspondiente al sector olivarero en la creación de una red de almacenes reguladores. Ante las fluctuaciones productivas de las campañas oleícolas, se buscaba regular la cantidad de aceite que se ponía en circulación en el mercado. De esta forma se llevaba a cabo el almacenamiento controlado del mismo con el fin de influir en la oferta

disponible. Posteriormente, en el año 1948, se crea el Servicio Sindical de Almacenes Reguladores como un organismo autónomo dentro del Sindicato Nacional del Olivo y transfiriéndole capital propio.

El Servicio Sindical de Almacenes Reguladores de Aceite va a ser un poderoso instrumento para el control de precios, así como para el seguimiento de las existencias de aceite de oliva y la supervisión de las exportaciones. Los almacenes fueron utilizados tanto por cooperativas e industriales privados como por el Fondo de Ordenación de Precios y Productos Agrarios (F.O.R.P.P.A.). Dicho fondo tenía como utilidad la ordenación del mercado interior y exterior de los productos agrarios, por lo que disponer de unos almacenes donde retirar aceite del mercado en campañas de alta producción le era de gran utilidad.

Tanto el Patrimonio Comunal Olivarero como el Servicio Sindical de Almacenes Reguladores de Aceite continuaron su actividad de forma independiente en los años 50, 60 y buena parte de los 70 del siglo pasado.

En el año 1976, el Patrimonio Comunal Olivarero se constituyó en Agrupación Sindical de segundo grado, al amparo de lo establecido en la Ley Sindical de 1971, por la integración de las siguientes Agrupaciones de primer grado contenidas en el esquema orgánico de la Unión Nacional de Empresarios del Sindicato Nacional del Olivo: Agrupación de Aceituna de Almazara, Agrupación de Almazaras Industriales, Agrupación de Almazaras Cooperativas y Agrupación de Almazaras Agrícolas. Además se integró en la Agrupación de segundo grado el anterior Patrimonio Comunal Olivarero y los Servicios Sindicales de Almacenes Reguladores de Aceite y de Experimentación y divulgación olivarera y elayotécnica. Pasó el Patrimonio Comunal Olivarero a llevar a cabo un gran número de funciones de servicio tanto a los agricultores, como a los industriales, administración pública, exportadores, etc. Asimismo se erigió en un ente sindical de carácter reivindicativo para la representación, gestión y defensa de

los intereses comunes económicos y profesionales de los olivaderos y de los industriales del aceite. A estas funciones se le sumó la administración del cuantioso patrimonio económico acumulado, formado por bienes inmuebles como podían ser los distintos almacenes de aceite repartidos por toda la geografía nacional y por recursos monetarios que podían alcanzar los 527 millones de pesetas en los años 80, lo que convirtió al Patrimonio Comunal Olivarero en un organismo de gran poder ante la administración y que gozó de un gran reconocimiento entre el colectivo de olivaderos.

Por el Real Decreto 3183/79 de 21 de diciembre de 1979, el Patrimonio Comunal Olivarero se organiza en forma de Corporación de Derecho Público. Con ello se buscaba desligar a esta entidad de la estructura del Sindicato Nacional del Olivo y garantizar la continuidad de los servicios que prestaba ante la llegada de la democracia. De esta manera se conservaron sus competencias y también el patrimonio económico acumulado. Su consejo rector estaba formado por: representantes de la administración, representantes de las cámaras agrarias de las provincias olivaderas más importantes y representantes de las cooperativas e industrias almazareras. Con la desaparición de las cámaras agrarias se dio entrada en el consejo rector del Patrimonio Comunal Olivarero a las organizaciones profesionales agrarias más representativas: ASAJA, COAG y UPA.

La actual forma jurídica y denominación se establece en base a la Disposición adicional 27ª de la Ley 14/2000, de 29 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social, y del R.D. 1053/2002, de 11 de octubre dictado en su desarrollo. Así el Patrimonio Comunal Olivarero pasa a transformarse en una Fundación, situada bajo el protectorado del Ministerio de Agricultura, y subrogando los bienes y funciones que tradicionalmente venía desempeñando la extinta Corporación, y en particular las funciones de colaboración y consulta con la Administración Pública. En la actualidad figuran como patronos de la Fundación representantes

del Gobierno central y autonómicos; organizaciones agrarias (ASAJA, COAG y UPA), Cooperativas Agro-alimentarias, almazaras (Infaoliva) e industriales envasadores y exportadores (Anierac y Asoliva).

La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero cuenta con un museo y una envasadora en Mora (Toledo), un laboratorio y una almazara experimental en Montoro (Córdoba), una tienda y las oficinas centrales en Madrid, así como una red de 14 almacenes reguladores ubicados en: Antequera (Málaga), Baena, Lucena, Montoro y Puente Genil (Córdoba); Atarfe (Granada); Beas de Segura, Espeluy, Linares y Martos (Jaén); Marchena (Sevilla); Pinto (Madrid); Mora (Toledo) y Villafranca de Barros (Badajoz).

«...La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero cuenta con un museo y una envasadora en Mora (Toledo), un laboratorio y una almazara experimental en Montoro (Córdoba), una tienda y las oficinas centrales en Madrid, así como una red de 14 almacenes reguladores ubicados en: Antequera (Málaga), Baena, Lucena, Montoro y Puente Genil (Córdoba); Atarfe (Granada); Beas de Segura, Espeluy, Linares y Martos (Jaén); Marchena (Sevilla); Pinto (Madrid); Mora (Toledo) y Villafranca de Barros (Badajoz)...»

En sus distintas denominaciones y formas jurídicas el Patrimonio Comunal Olivarero ha venido desempeñando las funciones que se le han encomendado a lo largo del tiempo. La principal de ellas ha sido el ofrecer su red de almacenes de aceite tanto al sector privado como al público. Dentro de este último hay que resaltar la colaboración con el Fondo de Ordenación de Precios y Productos Agrarios (F.O.R.P.A) y posteriormente con su sustituto el Fondo Español de Garantía Agraria (F.E.G.A.). No obstante, con la evolución de la Política Agraria Comunitaria (PAC), encaminada a una menor intervención regulatoria de los mercados agrarios, así como

la mejora y el aumento en la capacidad de almacenamiento en las bodegas de almazaras e industriales, han hecho que la función que llevaba a cabo la red de almacenes reguladores haya perdido su importancia. Asimismo, otros servicios tradicionalmente llevados a cabo por el Patrimonio Comunal Olivarero son desarrollados ahora por las organizaciones profesionales agrarias, la Interprofesional del aceite de oliva, los centros tecnológicos (GEOLIT), las universidades y otros centros de investigación agraria. A consecuencia de esto en los últimos años se ha llevado a cabo una reestructuración tanto en el personal que trabaja para esta Fundación como en las instalaciones con las que cuenta. Así, en el año 2017 se produjo el cierre de los almacenes de Linares (Jaén) y Lucena (Córdoba), aunque se ha anunciado en fechas recientes la reapertura de este último. En concreto, el almacén de Martos se encuentra en situación de reserva, siendo utilizado en campañas de gran producción y cuando los almacenes abiertos permanentes se encuentran completos.

EL ALMACÉN DE MARTOS

Como ya se ha dicho anteriormente, el almacén regulador de aceite de Martos forma parte de la red con la que cuenta en España el Patrimonio Comunal Olivarero. Se encuentra situado en el Camino de los Ayozos nº5 de nuestra localidad.

En la actualidad tiene una capacidad de almacenamiento total de 27.475.000 kg. Estos se reparten en 106 depósitos de obra de fábrica, que se encuentran alojados en la edificación existente, y en 31 depósitos metálicos exteriores. Los depósitos de obra de fábrica tienen una capacidad cada uno de ellos de 45.000 kg. Los metálicos son de distintas capacidades, yendo desde los 200.000 kg para los más pequeños hasta los 3.000.000 kg con que cuenta uno de ellos. Aquí se puede alojar aceite vegetal de distintas procedencias: girasol, camelina, oliva (en sus distintas calidades), etc. Los industriales llegan a un acuerdo de alquiler de estos depósitos por un periodo de tiempo determinado y dejan aquí guardado su producto.

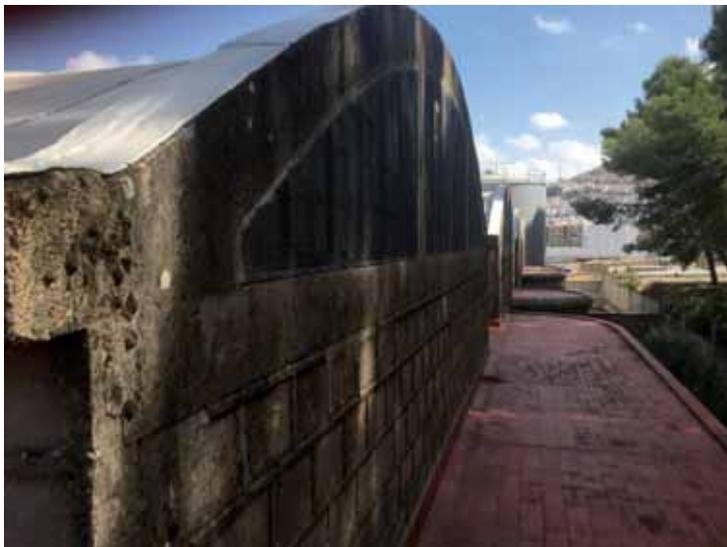


JOSE CARLOS MORA MORAL

Fachada principal del edificio que alberga los trujales aéreos.



Azulejos con el nombre del almacén en la fachada frontal.



Terraza transitable del edificio.



Interior del edificio desde el forjado de la tercera planta.

El almacén regulador de aceite de Martos ha sufrido distintas ampliaciones hasta configurar su aspecto y capacidad de almacenamiento actual. A continuación vamos a hacer un repaso por las distintas etapas que hubo en su establecimiento y construcción.

Tal y como quedó expuesto anteriormente, en el año 1943 se iniciaron los trámites para la creación de una red de almacenes reguladores de aceite por parte del Sindicato Nacional del Olivo. Para su ubicación se buscó que se encontrasen en grandes zonas productoras. También se buscaba situarlos cerca de estaciones de ferrocarril, para facilitar la logística de los aceites almacenados. Nuestro municipio cumplía estas dos premisas, siendo por tanto uno de los lugares elegidos donde se habría de establecer uno de estos almacenes.

Normalmente los terrenos en los que se ubicaban los almacenes reguladores de aceite eran cedidos por el municipio. En el caso de Martos, consta en los archivos de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero las Escrituras de compraventa por la que se adquieren los terrenos (unos 11.000 m²) a D. Joaquín Zurera Arenas en el año 1954. Se buscó ubicarlo en las cercanías de la estación de ferrocarril de la línea Linares-Puente Genil.

Una vez adquiridos los terrenos, el 11 de junio de 1954 se realizó el acto de bendición de los mismos por parte del asesor religioso de la Hermandad Sindical de Labradores de Martos D. Juan del Castillo. Posteriormente se procedió a colocar la primera piedra, con la asistencia del Gobernador Civil de Jaén D. Felipe Arche Hermosa, el Jefe Nacional del Sindicato Na-

cional del Olivo D. Antonio Rodríguez de Jimeno y el Alcalde de Martos D. Miguel Canis Espejo, entre otras autoridades, además de una representación de los olivereros de la comarca.

El proyecto de construcción del almacén regulador de aceite en Martos fue elaborado por el ingeniero agrónomo D. Luis Patac de las Traviesas, el cual se encargó también de actuar como ingeniero director de las obras. Se proyectó inicialmente para contar con una capacidad de almacenamiento de 5.000.000 kg de aceite. La empresa que ejecutó las obras fue la constructora "José Parer S.A.", por baja de la primera adjudicataria, que fue la empresa "Omes". Las obras para su construcción se iniciaron el 17 de julio de 1954 y el montante económico de las mismas ascendió a 10.000.000 ptas. Estas tenían un plazo de ejecución de siete meses, que se dilató en el tiempo debido a mejoras que hubo que acometer en el terreno y en la cimentación. Asimismo, su terminación también se encontró con diversos problemas de autorizaciones para ejecutar la cubierta del edificio de los trujales, así como las obras necesarias para el acceso a la vía del ferrocarril. Todo esto hizo que no se acabasen hasta julio de 1957. Su inauguración oficial se llevó a cabo el 24 de noviembre de 1958 por el Ministro D. José Solís Ruiz. Hay que resaltar que normalmente los almacenes de aceite del Sindicato Nacional del Olivo contaban con una vía apartadero con el fin de facilitar las labores de carga y descarga del aceite que era transportado a través del ferrocarril. En el caso de Martos estaba proyectado un andén de carga, pero por diversas cuestiones técnicas y burocráticas nunca llegó a ejecutarse. El transporte del aceite en tren era mediante vagones cisternas o mediante bidones metálicos, que eran llevados hasta unos vagones de carga en los que eran apilados. De hecho, en algunas de las fotografías antiguas que existen del almacén, se pueden ver los bidones metálicos almacenados cerca de la vía del tren esperando ser cargados para su transporte.



Báscula para el pesaje de bidones.



Detalle del muro curvo que oculta los trujales aéreos.

JOSE CARLOS MORA MORAL

Lo más destacado del almacén regulador de aceite de Martos es la edificación que alberga los depósitos de obra de fábrica, denominados comúnmente trujales aéreos. Seguidamente se hace una descripción de esta edificación de gran armonía y belleza en su conjunto.

El conjunto de la edificación que alberga los trujales aéreos está formado por siete cuerpos. Cada uno de ellos se compone de una nave de tres plantas a cuyos lados se adosan dos hileras integradas por depósitos cilíndricos de obra de fábrica. Como nexo de unión exterior para las distintas naves se adopta un cerramiento de trazado curvo. El cuerpo central es resaltado mediante la unión de los cerramientos curvos con un paramento horizontal; además, en la parte superior del mismo existe un azulejo con la siguiente inscripción: "Patrimonio Comunal Olivarero. Almacén Regulador. Felipe Solís Villechenous". La edificación es simétrica en

su fachada frontal y trasera. El cerramiento exterior presenta un acabado en bloques vistos de mortero rellenos de hormigón, lo que da solidez a la construcción pero sin dejar de lado el aspecto estético. Cuenta en la fachada frontal y trasera con ventanales

«...Lo más destacado del almacén regulador de aceite de Martos es la edificación que alberga los depósitos de obra de fábrica, denominados comúnmente trujales aéreos. Seguidamente se hace una descripción de esta edificación de gran armonía y belleza en su conjunto...»

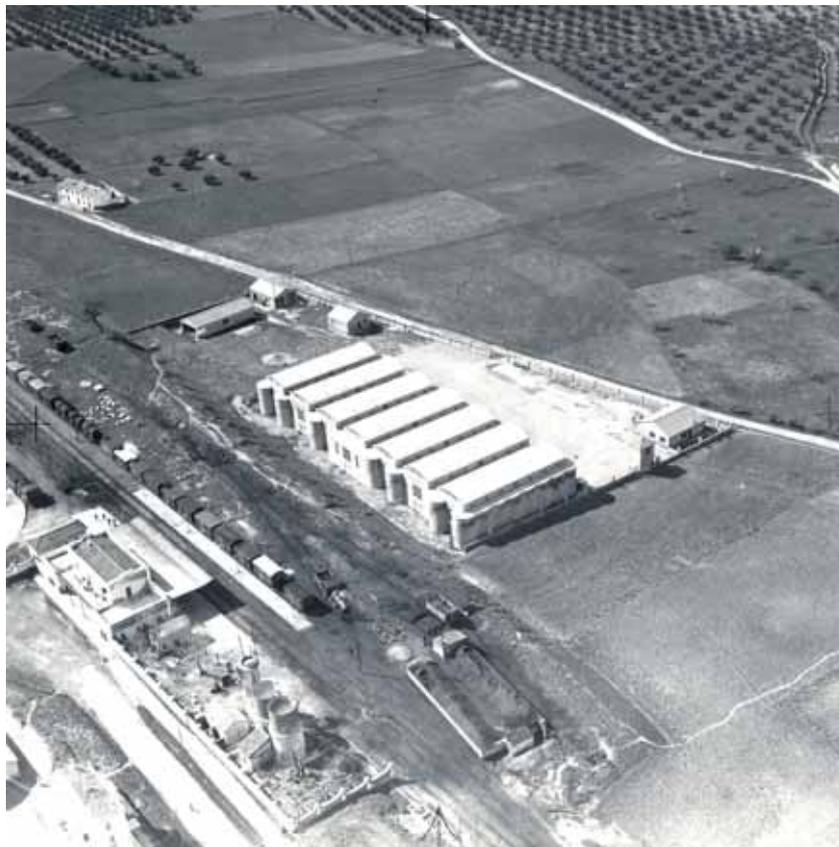
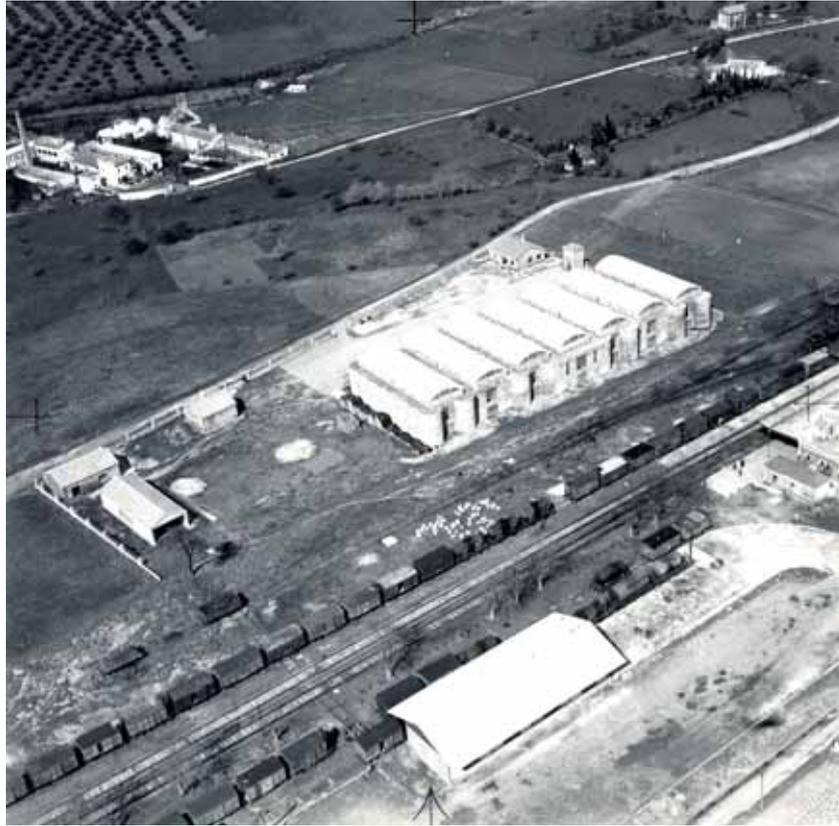
rectangulares para la segunda y tercera planta. Asimismo, el frontón, tanto trasero como delantero, formado por la cubierta cuenta con unos vanos cerrados por vidrios y que dan luz a la parte superior de las naves.

La estructura portante del conjunto es a base de hormigón armado, siendo visibles las vigas que sustentan la cubierta. Esta adopta una forma semicircular de hormigón y recubierta exteriormente de material impermeable, no presentando teja cerámica. Este tipo de cubierta curva en lugar de a dos aguas y sin acabado en teja confiere originalidad al almacén de Martos, ya que es el único almacén de la red con trujales aéreos que presenta este tipo de tejado. La unión de los distintos cuerpos forma una terraza transitable y con continuidad en todo el conjunto. A pesar de esta unión exterior, cada uno de los cuerpos que forma la edificación es independiente y cuenta con una entrada directa desde el exterior en la fachada frontal y otra en la fachada trasera, hacia donde se encuentra la antigua estación de ferrocarril. Conectando ambas entradas aún puede observarse unos raíles metálicos, utilizados para facilitar el traslado de los bidones metálicos de aceite que o bien se transportaban en los trenes o se llevaban en camiones. Para ayudar en las labores de carga y descarga de los camiones que transporta-



FUENTE: PLAN GENERAL DE ORDENACIÓN URBANA DE MARTOS

Ficha del PGOU de la parcela que ocupa el almacén.



FUENTE: PAISAJES ESPAÑOLES. FACILITADAS POR LA FUNDACIÓN PATRIMONIO COMUNAL OLIVARERO

Vistas aéreas de mediados de los años 60.

ban los bidones de aceite existe en la parte delantera un muelle, elevando el conjunto de la edificación aproximadamente 1,5 m sobre el nivel del suelo. El pesaje de dichos bidones se realizaba en unas básculas manuales que aún hoy pueden observarse en las instalaciones.

Adentrándonos en el interior nos encontramos con un pasillo central, que cuenta con los referidos raíles metálicos, y a cada lado de los mismos una hilera de depósitos de obra de fábrica. Estos depósitos no son apreciables a simple vista ya que como solución constructiva se ocultaron tras un cerramiento exterior continuo de muro curvo construido con bloques vistos de mortero rellenos de hormigón. Dicho muro cuenta con puertas metálicas de persiana que permiten acceder al espacio que ocupan los depósitos. Los trujales aéreos son de planta circular construidos de hormigón armado e interiormente recubiertos de azulejo cerámico.

Existen interiormente unas escaleras de hormigón que permiten subir a la segunda y tercera planta donde dos forjados a modo de pasillo unen cada una de las hileras de depósitos. En la primera fase de la construcción

«...Este tipo de cubierta curva en lugar de a dos aguas y sin acabado en teja confiere originalidad al almacén de Martos, ya que es el único almacén de la red con trujales aéreos que presenta este tipo de tejado...»

del almacén regulador de aceite de Martos se ejecutaron los depósitos de obra de fábrica y el edificio que los alberga; posteriormente se dispusieron progresivamente los depósitos metálicos exteriores e incluso hubo que realizar una compra de 3.300 m² de terreno a D. Pedro Caballero Caballero, en el año 1977, para ampliar las instalaciones y colocar más depósitos metálicos exteriores.

FUENTE: PAISAJES ESPAÑOLES. FACILITADAS POR LA FUNDACIÓN PATRIMONIO COMUNAL OLIVARERO



Vista aérea de finales de los 60 donde ya se observan los 11 primeros depósitos metálicos instalados.

El complejo cuenta con otros edificios auxiliares como son tres viviendas destinadas a alojamiento de los trabajadores y sus familias, oficinas, centro de transformación eléctrica y báscula puente con su caseta de control para el pesaje de camiones.

«...Se puede concluir que los depósitos reguladores de aceite que tiene el Patrimonio Comunal Olivarero en Martos forman parte de la historia oleícola del municipio, permitiendo comprender a través de ellos y de la institución propietaria la olivicultura de la segunda mitad del siglo XX. Además, el edificio que alberga los depósitos de obra de fábrica es un ejemplo muy valioso de la arquitectura industrial de la época...»

Para finalizar, cabe resaltar que a los almacenes reguladores de aceite se les ponía el nombre de alguna persona de gran relevancia, especialmente para el sector agrícola. En el caso concreto del almacén de Martos, lleva el nombre de Felipe Solís Villechenous, que fue Jefe de la Hermandad de Labradores y Ganaderos de Martos, además de alcalde de Cabra entre los años 1926-1928.

Se puede concluir que los depósitos reguladores de aceite que tiene el Patrimonio Co-

munal Olivarero en Martos forman parte de la historia oleícola del municipio, permitiendo comprender a través de ellos y de la institución propietaria la olivicultura de la segunda mitad del siglo XX. Además, el edificio que alberga los depósitos de obra de fábrica es un ejemplo muy valioso de la arquitectura industrial de la época.

Debido a la expansión urbanística de la zona, los actuales terrenos que albergan el almacén regulador de aceite de Martos forman parte de la ARI-12, según se dispone en el vigente Plan General de Ordenación Urbana de la localidad. Esto conlleva la reordenación de la parcela, eliminando todas las edificaciones y elementos existentes, para continuar el trazado de las urbanizaciones colindantes. El edificio que alberga los depósitos aéreos de obra de fábrica no se encuentra catalogado y no goza de protección urbanística alguna, a pesar de haber sido objeto de visitas en cursos de patrimonio locales y provinciales. De esta forma, en un futuro podemos asistir a la pérdida de uno de los pocos elementos de nuestro patrimonio oleícola que van quedando en pie. Con su desaparición no solo contemplaremos la destrucción de un bien inmueble de valor arquitectónico innegable, sino que perderemos una parte de la historia oleícola de nuestra ciudad.

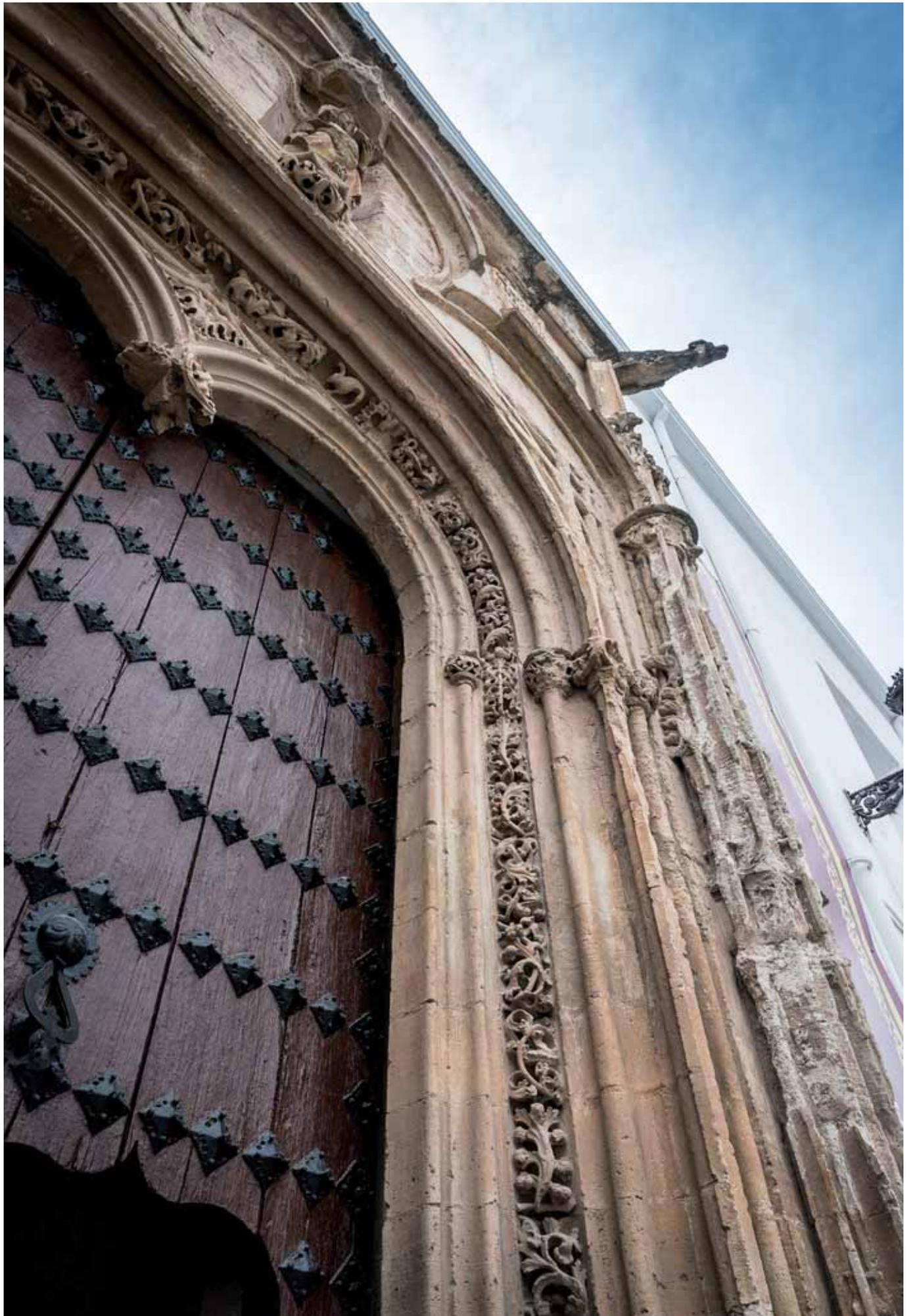
BIBLIOGRAFÍA:

- Berges Roldán, L. 2002. Urb-al cultura del olivo, recuperación de su arquitectura: catálogo de elementos patrimoniales seleccionados. Diputación Provincial de Jaén.
- Bernal, A.M.2001. Entre surcos y arados: el asociacionismo agrario en la España del siglo XX.
- Castillo Ruiz, J. y Martínez Yáñez, C. (2014): «El Patrimonio Agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO». *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, nº 66, pp. 105-124.
- Gil, P. 2005. Las hermandades sindicales de labradores y ganaderos (1944-1977). Universidad de Castilla-La Mancha.
- Ortiz Heras, M. (coord.).2005. Memoria e historia del franquismo: V encuentro de investigadores del franquismo. Universidad de Castilla-La Mancha.
- Pérez Moral, L. 2010. La Casa Pallarés: familia y negocio oleícola. Lourdes Pérez Moral.
- López, M. 2006. Regulación Jurídico-Administrativa del Sector Oleícola. Análisis económicos de Andalucía.
- López, Y. Montes, F. y Moreno, A. 2003. Patrimonio Industrial Oleícola. Asociación Cultural Patrimonio Industrial del Sur (ACUPIS) y Departamento de Ingeniería Gráfica y Geomática, Universidad de Córdoba.

- Moyano, E. 1984. Corporativismo y Agricultura: asociaciones profesionales y articulación de intereses en la agricultura española. Instituto de Estudios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios.
- Morales et. al. 2003. Causas, intereses y desarrollo histórico de la acción colectiva empresarial en el ámbito agrario: el caso del cooperativismo. *Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, nº 46, noviembre, 117-150.
- Plan General de Ordenación Urbana de Martos. Excmo. Ayuntamiento de Martos.
- Tió, C. 1982. La política de aceites comestibles en la España del siglo XX. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Villar, C.1996. Los molinos de aceite marteños. *Revista Aldaba* nº1.46-53.

RECURSOS ELECTRÓNICOS:

- <https://www.boe.es/> Boletín oficial del Estado
- <https://www.patrimoniolivarero.com/> Fundación Patrimonio Comunal Olivarero
- <http://hemeroteca.abc.es/> Hemeroteca ABC



LITERATURA



Insomnio

Irene G Punto

Poeta, periodista y profesora de Escritura Creativa

Ilustración: Elisabeth Roldán Rojo

Los que te poseemos conocemos el color de tu ropa interior,
tan sugerente como para llevarte a la cama,
tan insolente como para dejarte solo con las ganas.

Pero... ¿Cuál es tu alimento?

¿Saboreas lo que sobra de mi siesta interrumpida,
o me chupas la desesperación de la herida?

¿Comes de lo que guarda mi memoria,
o te tragas lo que sobrevive a la victoria?

¿Bebes de mis horas muertas,
o lames el flujo de mis madrugadas sedientas?

En mis sueños,

dices impertinente,

están todas las respuestas.



Carlos Salem Sola

Novelista, poeta y periodista

Ilustración: Luis Teba Peinado

A esta hora de la noche,
Madrid es una luciérnaga apagada
que admite su derrota.

Cada chicle aplastado en las aceras representa
la huella digital de una pisada incierta.

Una colección de flecos telefónicos
se adhiere a las farolas,
ofreciendo efímeros futuros que no sucederán.

Como un lujoso hotel del desamparo,
los soportales de la Plaza Mayor
conceden techos altos
a los que duermen en el suelo.

Tres amores terminan.
Dos empiezan.
Una muchacha camina con miedo.

Un borracho zigzaguea
en bicicleta de alquiler.

Los súper héroes nunca existieron.

Un pato del lago del Retiro
asume que nunca será un cisne.

Una ambulancia gime, lejana,
y la sirena de un patrullero
le devuelve el canto de cortejo.

*(A saber si son emergencias divergentes,
o la cosa acabará en apareamiento).*

¿El insomnio es causa o consecuencia?

Alguien se rinde, esta vez para siempre.

Un temporizador municipal
inicia la cuenta atrás
para liberar el agua de las fuentes.

La ciudad no solo llora cuando llueve.



Carlos Salem Sola

Novelista, poeta y periodista

Ilustración: Luis Teba Peinado

No lo cuenta el telediario:
cansada de intentarlo, se jubiló Calíope.

La nueva musa de la poesía
se llama Hipocresía.

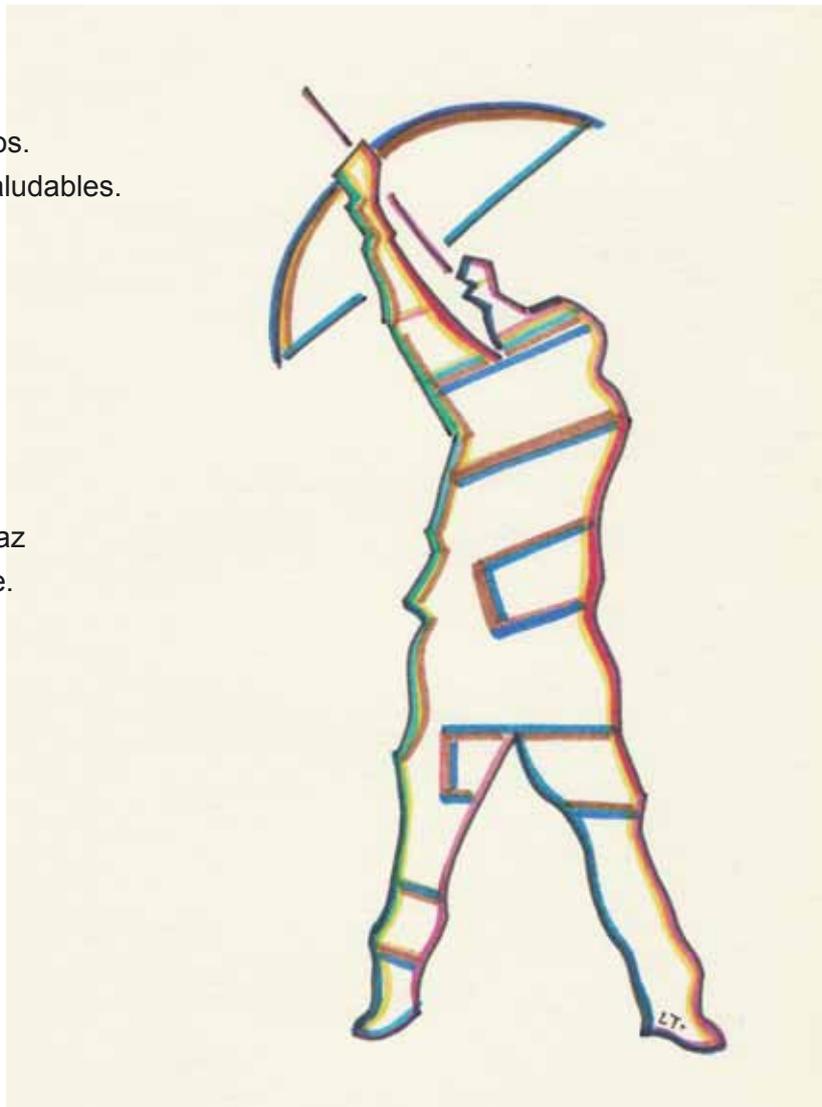
Fue al colegio en Facebook,
veranea en Instagram
y vive en Twitter.

Dicen que tiene los pies bonitos.
Que se alimenta de colores saludables.

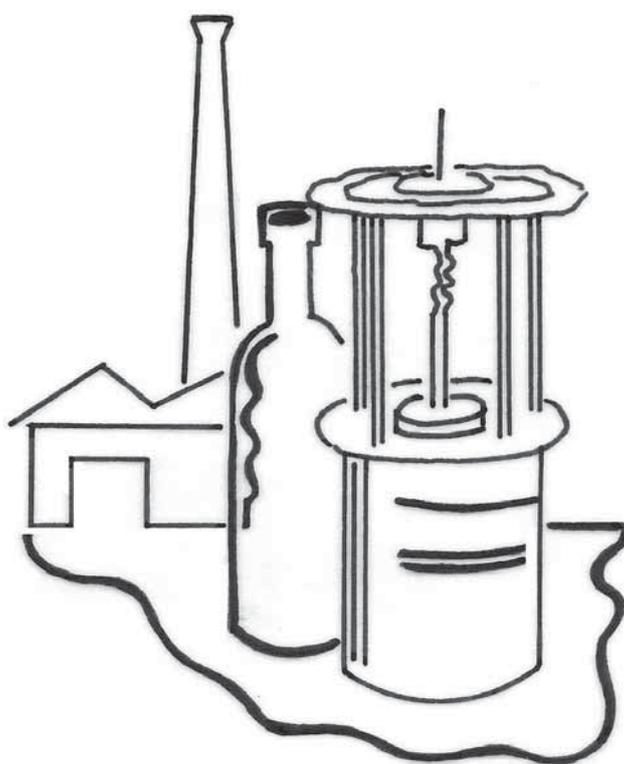
Que presume de juicio rápido
y de índice implacable.

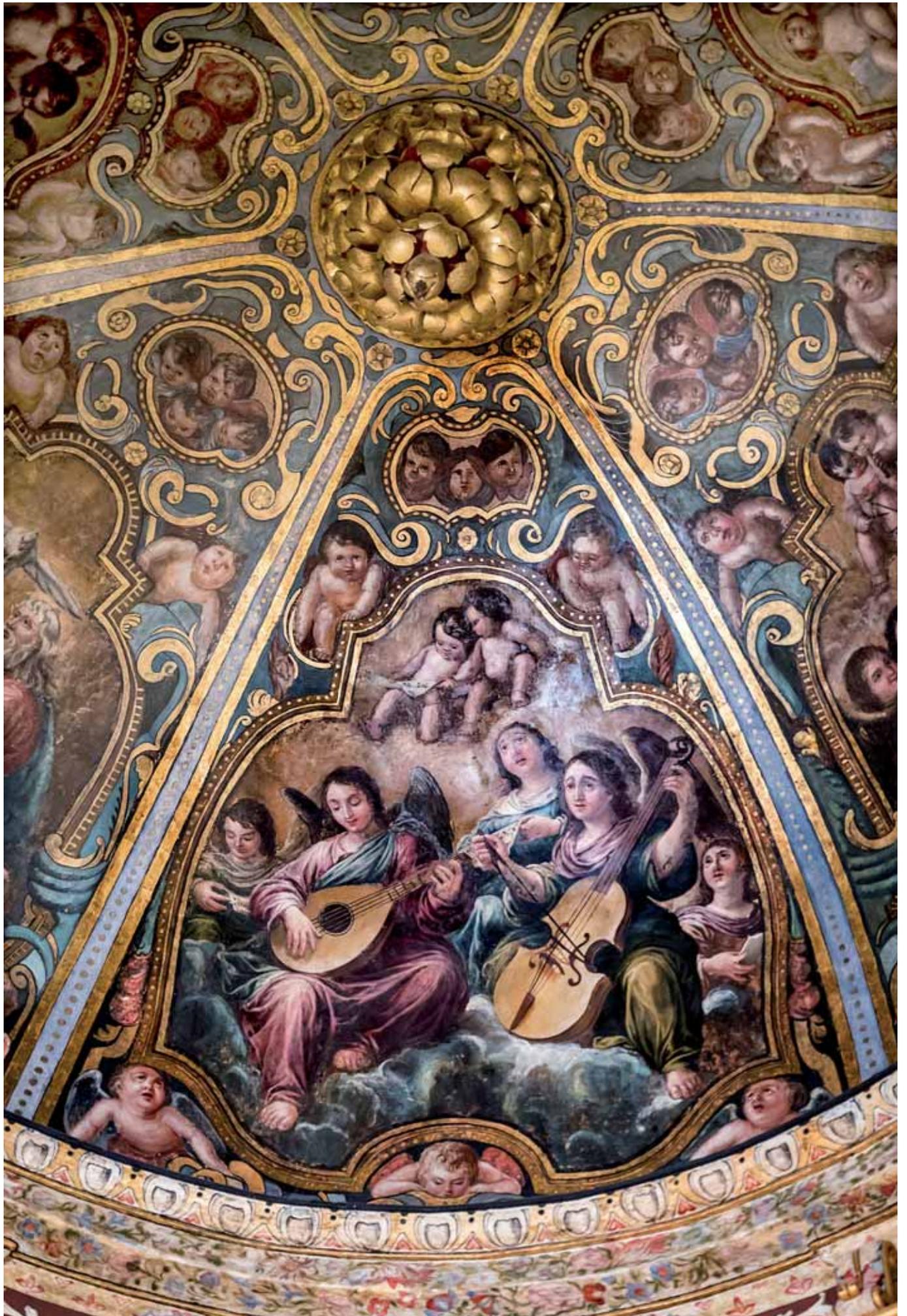
La conciencia
no sale en las fotos.

Me temo que no hay filtro capaz
de embellecer lo que no existe.



LA FIESTA





Pregón de la Fiesta de la Aceituna 2018

Máximo Luis Pérez Pérez

Ilustraciones: Tusti de Toro Morón

Máximo Pérez pregonó la Fiesta de la Aceituna de 2018 y nos habló de sus vínculos familiares con la alfarería, con el tren y, sobre todo, con el aceite y los viajes que tanto disfrutó con su padre. Ese lazo se estrechó con su trabajo, que le ha permitido ligarse al olivar desde hace más de treinta años. Con esa sabia y reposada experiencia expuso su visión del momento que atraviesa el sector oleícola y reflexionó hacia dónde debe encaminarse.



Señor alcalde de Martos, señor alcalde de Mora, autoridades, marteñas y marteños, visitantes de otras localidades, amigos todos.

Buenos días.

Qué decir de la presentación y de la presentadora, no tengo palabras para expresar mi emoción y mi gratitud ante calificativos tan generosos. Muchas gracias por todo lo que has dicho, se ve que hay algo más que amistad entre nosotros.

Es un gran honor, para un marteño, pregonar la Fiesta de la Aceituna. Una fiesta auténtica, que nos identifica, enraizada en la historia y en la cultura de esta ciudad. Una fiesta que es capaz de llevar el nombre de Martos y del Aceite de Oliva Virgen Extra hasta ámbitos internacionales.

Cuando nuestro alcalde me ofreció la posibilidad de ser pregonero, me costó aceptar, pues si hay algo a lo que le tengo mucho respeto es a hablar en público. Pero cómo iba a negarme a tal consideración. Gracias por pensar en mí, por darme la oportunidad de poder expresarles, en este día tan especial, mis mejores deseos de felicidad y prosperidad.

Este es mi primer pregón y, casi con toda seguridad, creo que será el último, aunque nunca se sabe. Al principio me costó comenzar a hilvanar esta historia, pero puedo confesarles que, a medida que he ido trabajando en ella, plasmando recuerdos y vivencias, reflexionando sobre el camino andado, he disfrutado con gran placer. Espero que el resultado sea de su agrado.

Yo no soy una persona destacada en el mundo del aceite, lo digo de todo corazón y no es falsa modestia. Lo poco o mucho que puedo aportar es la experiencia y el hecho de haber conocido a muchas personas que me han enriquecido con su saber a lo largo de más de treinta años de trabajo en el sector. Creo que cualquiera de mis compañeros de las diferentes almazaras de Martos estaría encantado de expresar aquí sus

experiencias, como ya lo hizo Jesús Gálvez Caballero, pregonero de la 34 Fiesta de la Aceituna.

Hoy tengo yo el honor de ser el elegido. Es una experiencia nueva y grata para mí, nunca creí que tantas personas me darían la enhorabuena por ser el anunciador de la fiesta. Entiendo que mis amigos lo hagan, pero también me han felicitado personas que no conozco, eso es muy gratificante, algo que me emociona.

Muchas gracias a todos.

Cuando te dan un encargo como este, te planteas cómo hacerlo, un pregón técnico, histórico, reivindicativo... Yo, con su permiso, voy a contarles mi relación con el mundo cooperativo y con el aceite de oliva virgen a lo largo de los años; y cómo este preciado zumo de aceituna ha estado presente en casi todos los momentos importantes de mi vida. Espero no aburrirles y, si esto ocurriera, les pido disculpas de antemano.

Esta edición de nuestra fiesta es especial, la Consejería de Turismo y Deporte la ha reconocido como Fiesta de Interés Turístico de Andalucía. Sin duda, esta distinción contribuirá a mejorarla y a que cada vez sea más conocida en todo el mundo.

Es justo felicitar a todas aquellas personas que, con ilusión y trabajo, han conseguido afianzar y definir como algo propio esta celebración. Tenemos que estar muy orgullosos de ella, quizás sea una de las más participativas, los marteños así lo demuestran año tras año con su presencia. Además, es cada vez mayor el número de visitantes de otros lugares que se acercan en este día tan señalado.

Desde aquí les quiero reiterar la bienvenida.

Mi hija Ana, cuando era pequeña, me preguntaba:

- *¿Papá, por qué nosotros no tenemos un cortijillo donde ir los fines de semana?*

Muchas de mis amigas tienen uno, de sus padres, de sus abuelos o de sus tíos.

La respuesta que le daba era la siguiente:
- *Mira, Ana, a mí me contaba mi padre que su padre y el padre de su padre le decía: Primero, que para vivir del campo había que conocer bien el oficio.*

Segundo, que había que tener una cantidad de fanegas lo suficientemente grande para poder dedicarse íntegramente a ello; si tenías poca tierra, sacrificabas el tiempo libre que te quedaba.

Mi familia no se ha dedicado a la agricultura pero, como casi todos los marañones, estamos, de alguna manera, ligados al campo.

Mi padre y mi tío Federico tenían una cerámica en la calle Alfarería, que había sido, anteriormente, del abuelo Alfredo. Lo que ganaban lo invertían en el negocio de las tejas y los ladrillos, que era lo que ellos conocían. Cuando llegaba el invierno, las cerámicas bajaban la producción y los dos hermanos se iban a trabajar a Aceites Elosúa.

Y ocurrió que cada vez iban pasando más tiempo con el aceite y menos con la cerámica, hasta que la cerraron y se

quedaron definitivamente en Elosúa. Allí trabajaron casi 40 años.

A mí me pasó algo parecido. Sin tener ningún olivo, mi vida ha estado y está asociada al olivar y al aceite de oliva virgen.

Nací en la calle Alfarería. Junto a mi casa estaba la de mi tío Federico, en la que vivían mi tía Matilde, mi primo Antonio y mi prima Mati. Aunque cada uno tenía la suya, estábamos siempre juntos y compartíamos casi todo.

Como se pueden imaginar, con este nombre de calle, nos rodeaban las cerámicas y los alfares: los hermanos Molina, los Cózar, el *cunero*... Pero también, enfrente, había una fábrica de aceite, la de Amador Rodríguez, que cuando llegaba diciembre se convertía en un hervidero, en plena ebullición. Menudo movimiento de gentes, coches, mulos, burros... El olor a aceituna y a orujo lo impregnaba todo, ese olor que nos resulta tan conocido, tan nuestro, y que a Camilo José Cela, en su *Primer viaje andaluz*, en 1959, también le llamó la atención. Dice cosas muy bonitas de nuestra ciudad:

Hacia el sur, y navegando en su mar de olivos, aparece Martos –sobre la silueta de



su escarpada peña de trágicas y malditas historias-, villa en la que ya se siente el grácil tacto luminoso y el albo y mágico aroma de Andalucía.

Y dice también:

Martos es ciudad crecida, con numerosas y modernas fábricas de aceite herederas de la tradición de las almazaras, y otras industrias –la harina, la cal, la cerámica- que ponen en juego y en circulación los cuartos.¹

Este trajín, del tiempo de la recolección, lo vivía en mi calle y en mi casa. Mi madre iba a la aceituna, casi siempre a la del chacho Miguel. Algunas veces fui con ella cuando era niño y recuerdo habérmelo pasado muy bien. Ella no tanto, pues venía cansada. Tenía que ir al tajo muchas veces andando, hacer la comida para todos del día siguiente y mil labores más; bueno, mi hermana Manola ayudaba también cuando volvía de su trabajo, y me cuidaba, era mi otra madre, pues yo vine al mundo un pelín tarde. Es justo reconocer el trabajo tan duro y tan generoso de aquellas mujeres que tenían, al menos, doble jornada.

Pero donde realmente tomé contacto con la aceituna, el aceite y las almazaras fue a través de *Aceites Elosúa*. Aquí trabajaba mi padre, era conductor. ¡Qué actividad tenía esa fábrica! Conservo una fotografía de 1954, año en el que se celebraba el 25 aniversario de la empresa. En el patio aparecen retratados todos los empleados y suman más de 90 personas.

Al igual que Rosa Marchal, pregonera de la Fiesta de la Aceituna del año 2013, mis primeros recuerdos están ligados también a esa casa. Como dice Rosa en su pregón, “los integrantes de Aceites Elosúa eran casi una familia”.

Mi padre llevaba un camión en el que transportaba aceite. Cuando llegaban las vacaciones, me ofrecía descubrir España con la cisterna. Tendría 11 años, más o menos. Cogíamos el mapa, planificábamos la ruta que tocaba, pueblos, paradas, horas de

salida, llegadas..., todo lo anotaba. Ana dice que me suelo orientar bien cuando vamos a alguna ciudad que no conocemos, eso no es por ninguna habilidad innata, eso se entrena y yo lo entrené con mi padre.

Principalmente nos dirigíamos a las conserveras de pescado de toda España y estas estaban, como es natural, en los puertos pesqueros. Gracias a ello visité Tarifa, Barbate, San Fernando..., fue la primera vez que vi el mar.

Recuerdo cómo mi padre me preparaba para lo que iba a ver por primera vez:

- ¡El estrecho de Gibraltar! Y aquello de allí, ¡África! Mira Alkasarseguer.

Él hizo la mili en Marruecos, en Tetuán, y como estuvo tres años conocía la zona, no paraba de darme detalles, siempre habló muy bien de su paso por esa ciudad y de las gentes que allí conoció. En Tarifa pisé la playa por primera vez.

Fueron experiencias inolvidables, y todo gracias al aceite.

En sucesivos veranos seguimos viajando. Mi madre me animaba a irme, aunque tenía su “pellizquillo”, y mi padre encantado porque le hacía compañía.

Descubrí Galicia. Si impactante fue el estrecho de Gibraltar, qué decir de las Rías gallegas, Villagarcía de Arosa, Vigo, La Coruña, Santiago de Compostela... Los viajes, como ustedes se pueden imaginar, no eran turísticos, pero cuando la ocasión lo merecía, mi padre procuraba sacar un poco de tiempo; así me enseñó la Catedral de Santiago y en otra oportunidad el Pilar de Zaragoza, y todo gracias al aceite.

Otro lugar de España que me causó una gran impresión fue el País Vasco. Se pueden imaginar las carreteras de finales de los años setenta, decía mi padre: *-¡verás la bajada del puerto de Barázar!, este comunica Álava con Vizcaya y era*

por entonces un puerto muy exigente para los camiones, qué bosques más espesos y qué cantidad de industrias..., pueblos como Bermeo (*Conservas Isabel*), Ondarroa (*Conservas Ortiz*)..., me hicieron descubrir un paisaje nuevo, único y desconocido para mí. Cuando volvía, les contaba a los amigos de mi panda dónde había estado y, con más detenimiento, a una muchacha a la que ya le *hablaba* por entonces y con la que empecé a compartir confidencias. Los viajes solían durar casi toda la semana; esto suponía tener que alojarse en hostales, comer en restaurantes de carretera..., en fin, algo nuevo para mí.

Hasta los 18 o 19 años estuve acompañando a mi padre en sus viajes aceiteros. Disfruté enormemente de su compañía, de su conversación, de su tranquilidad, de su bondad, valoré lo duro que era su trabajo, comprendí la soledad de mi madre durante esas semanas en las que apenas se veían, aprecié los abrazos y los repetidos besos en la mejilla que mi madre me daba cuando volvía...

En fin, y todo esto gracias al aceite.

Si en la familia de mi padre se dedicaban a la cerámica, en la de mi madre eran ferroviarios. Una familia numerosa, mi abuela Salvadora tuvo 19 hijos, varias veces mellizos. Tampoco tenían olivos, pero sí relación con el aceite.

Mi abuelo Luis y mis tíos trabajaban en la línea Linares-Puente Genil, el añorado *Tren del Aceite*. En la estación de Martos se juntaban: mi padre, que transportaba el aceite hasta los enormes vagones-cisterna, de más de 250.000 kilos, de Elosúa; mi tío Rafael, que era maquinista, y mi tío Pepe, que era factor de circulación. Vamos, la cadena completa.

En muchas ocasiones mi tío Rafael me subía a la locomotora y me dejaba tirar del cable de tracción para hacer sonar el silbato, ¡menuda experiencia! Mi mujer y mis hijos saben de la devoción que siento por el tren.

¡Cuántos de los aquí presentes echamos de menos el ferrocarril! ¿Cómo hemos podido permitir que desaparezca esta infraestructura? Decían que iba muy lento, ¡claro! si tenía el mismo trazado que en el siglo XIX. Lo dejaron morir poco a poco y asistimos a su entierro no hace tanto tiempo. En enero de 1985 se cerró definitivamente la estación.

Hoy, el único consuelo que nos queda es que su trazado se ha convertido en Vía Verde, una magnífica iniciativa que lo convierte en una interesante opción para practicar senderismo y cicloturismo, en contacto con la naturaleza. Mis amigos Pepe, Fernando, Pablo y yo, integrantes del grupo ciclista *¿A qué hora salimos?*, disfrutamos de su recorrido con las bicis de montaña. El olivar es el protagonista, da igual dónde empieces a pedalear, los olivos siempre están a nuestro lado, nos acompañan en unos increíbles atardeceres. La Vía Verde es un medio ideal para llegar a otros lugares y evitar las carreteras convencionales, que tanto peligro tienen.

A principios de los ochenta, estando en mi primer trabajo en Málaga, me enteré de que en la Cooperativa *Virgen del Carmen* de Monte Lope Álvarez estaban buscando un administrativo, y que la convocatoria de la plaza era abierta. Creo que hasta entonces habría ido al Monte dos o tres veces. El trabajo que ofrecían era más atractivo que el que yo tenía en Málaga, de modo que decidí intentarlo. Nos presentamos, aproximadamente, 30 personas y supongo que la suerte y algo de preparación hicieron que la plaza fuera para mí. Desde entonces estoy allí, soy casi más del Monte que de Martos, aunque *tanto monta monta tanto*.

He de decir que, desde el momento que llegué a Monte Lope Álvarez, sus gentes me recibieron con los brazos abiertos, me acogieron y me ayudaron en todo lo que necesité; por eso, quiero dar aquí, públicamente, a todos las gracias.

Me acuerdo de muchas personas, algunas de ellas ya, desgraciadamente, desaparecidas.

Me dieron su cariño, me abrieron sus casas... Me gustaría nombrarlas a todas, pero no sería justo, seguro que me olvidaría de algunas.

Los anejos también existen. Digo esto porque en algunas ocasiones, sin darnos cuenta, nos olvidamos que Martos también tiene otros núcleos de población que, aunque pequeños, cuentan con empresas que en algún momento de su trayectoria han sido innovadoras. Por ejemplo, la Cooperativa *Sagrado Corazón* de Las Casillas, con su aceite ecológico.

De las cooperativas fundadas en los años cincuenta y sesenta, *Virgen del Carmen* de Monte Lope Álvarez fue, en 1980, la primera en sustituir las prensas por el proceso continuo de tres fases, toda una revolución en aquellos momentos. En 1985, al mismo tiempo que la Cooperativa *San Amador* y la Cooperativa *Consolación* de Torredonjimeno, implantamos la gestión informatizada de los procesos administrativos. En 1986, para dar un

mejor servicio a los socios, recuperamos la sección de crédito financiera, rentabilizando el ahorro. En 1988 se instaló la primera línea de lavado y limpieza, totalmente integrada.

Estas actuaciones nos indican la preocupación que hubo en estos años por mejorar en la gestión y en los procesos de elaboración de los aceites de oliva vírgenes. Fruto de ese esfuerzo la Cooperativa *Virgen del Carmen* obtuvo, en 1989, el primer premio a la calidad en Expoliva. Era la primera vez que la feria tenía carácter internacional y era también la primera vez que una empresa de la provincia de Jaén obtenía este galardón.

Este hecho supuso un antes y un después en la forma de tratar la aceituna y elaborar los aceites. Los titulares de la prensa coincidieron en que "Martos no es solo cantidad".

Enlazando con este mensaje quiero trasladar una reflexión positiva. Hemos andado un largo camino, no exento de dificultades, pero el resultado actual es esperanzador. De los cultivos mediterráneos habituales, el



olivar se ha convertido en el principal y la riqueza que ha supuesto es evidente.

Pero a mediados del siglo XIX la situación agraria en Martos era bien distinta. Es muy interesante la descripción que hace Pascual Madoz, en su *Diccionario Geográfico-Estadístico e Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, de 1847, en lo concerniente a la extensión del término municipal y la distribución de cultivos. Dice así:

*Su extensión, aun cuando antiguamente avanzó, según se asegura, se acerca a 13,5 leguas cuadradas, se ha reducido en la actualidad, tanto por las desmembraciones que se han hecho en algunos deslindes, cuanto por la separación de la Fuen Santa que le estaba agregada: constando por ello de solo 27.881 fanegas de tierra en la forma que sigue: 16.857 para siembra de cereales; 983 para semillas; 3.000 de encinar; 4.169 de pastos; 79 de viñedo; 81 de huerta; 173 de olivar de riego y 3.539 olivar de seco.*²

Es manifiesta la diferencia de estas cifras con los datos actuales. Hoy casi todo el término está cubierto de olivos, aproximadamente 2 millones.

Desde la plazoleta de la Virgen de la Villa y, sobre todo, desde la cima de La Peña, esta cantidad de árboles da a nuestros campos una singular belleza. Quizá, los que somos de aquí no lo apreciamos tanto, pero les puedo asegurar que el visitante de fuera de Andalucía, cuando lo ve por primera vez, queda sobrecogido. Desde esta tribuna, quiero sumarme a la solicitud de Patrimonio Mundial de la Humanidad de “Los Paisajes del Olivar en Andalucía”. Martos contribuye con unos olivos de gran porte y con el marco de plantación adecuado para tener una visión homogénea del “bosque dominado”.

Acudimos, de nuevo, a Pascual Madoz, que nos dice:

El terreno es de tierra calma de seco y olivares, con muy poco regadío, con algunos montes, tales como el Víboras y el cerro del

Viento, poblados de encinas, chaparros y monte bajo: de algunos años a esta parte la agricultura se ha desarrollado de una manera asombrosa, haciéndose desmontes considerables en terrenos del común y particulares y reduciéndose a cultivo todo el monte nuevo conocido por Lope Álvarez, la sierra de la Grana, los Villares Alto y Bajo y algunos otros: se han verificado en varios de ellos plantaciones de olivos, que con particularidad los de Monte Nuevo, serán con el tiempo del mayor mérito.

También es llamativo el comentario que hace del estado de los caminos:

Todos son de herradura y en el estado más deplorable, comunicando con los pueblos circunvecinos. El nuevo plan de carreteras señala a esta villa como una de las poblaciones, porque cruzará la que dirija a Granada y en nuestro concepto serán inmensas las ventajas que reportará a esta población si dicho plan se realiza, muy principalmente para la extracción favorable de sus aceites, que hoy sufren repetidos descuentos y bajas por el mal estado de los caminos.

Desde estas apreciaciones, hechas en el siglo XIX, mucho se ha avanzado en todos los aspectos. En lo relacionado con la calidad de los aceites, cada vez se cuidan más las tareas en el campo y en las fábricas. Pero tenemos que seguir mejorando. Los agricultores miman el olivo y lo mismo deberían hacer con el fruto. El transporte hasta las fábricas debería de cuidarse más, para que las aceitunas no lleguen en mal estado. El comienzo de la recogida no tiene una fecha fija, dependerá del grado de maduración que haya propiciado la climatología y, por supuesto, ha de tenerse en cuenta la separación de vuelo y suelo. Estos son solo algunas facetas a mejorar, pero creo que con la ayuda y los consejos de los técnicos, y el trabajo y el esfuerzo de todos, se conseguirán resultados cada vez mejores en la calidad de nuestros aceites.

Tradicionalmente, hasta mediados del siglo pasado, los empresarios privados eran los

que controlaban el mercado y marcaban las políticas de precios. Con la llegada de las cooperativas, la situación cambia. La posición de dominio que tenían estos industriales hasta ese momento, empieza a peligrar y nos encontramos ante una nueva situación marcada por la competencia.

Aprovecho esta oportunidad para reivindicar el papel de estas nuevas organizaciones, las cooperativas. Para ello haré un breve recorrido desde su aparición hasta hoy.

Los antecedentes de las cooperativas en España están en los gremios de comerciantes y artesanos, los cuales tenían por objeto ayudarse y protegerse mutuamente. A partir del siglo XIX surgen cooperativas de diversos tipos, de producción, agrarias... Al amparo de la Ley de Sindicatos Agrícolas de 1906, el crecimiento de estas entidades agrarias encontró el marco legislativo adecuado para favorecer su desarrollo. Pero fue la promulgación de la primera Ley de Cooperativas de 1931 la que dio a estas sociedades un régimen jurídico propio. En 1932 en los registros oficiales se inscribieron algo más de 530. Después de la Guerra Civil el cooperativismo estuvo tutelado por el régimen, formando la Organización Sindical del Movimiento. Se produjo un período de letargo hasta finales de los años 50 y principios de los 60, en los que se constató un aumento significativo.³

Es en estos años cuando surgen la mayoría de nuestras cooperativas, aprovechando la coyuntura de que al frente del Ministerio de Trabajo estaba el egabrense José Solís Ruiz, que además tenía una estrecha relación con Jaén y, más concretamente, con Martos.

La llegada de estas entidades hizo que, fundamentalmente, los pequeños agricultores, al unirse, empezaran a tener precios más justos por sus productos; hasta ese momento, eso no era así.

En este sector, tradicionalmente, había muchos vendedores y pocos compradores. A pesar de que los agricultores, al asociarse,

concentraban la oferta, no era suficiente y los precios los marcaban los segundos, los compradores.

En los años sesenta y setenta, aproximadamente 160 cooperativas de Jaén se agrupan y forman una entidad de segundo grado para comercializar juntos sus aceites, la Unión Territorial de Cooperativas del Campo. Este gran proyecto, ejemplo para otros sectores, fue liderado por Domingo Solís Ruiz.⁴

La oferta se concentró, y de qué manera, con la marca Coosur. Esta empresa cooperativa llegó a controlar gran parte del mercado nacional e internacional. Pero debido a la crisis del 73, la desestabilización de los mercados internacionales y, sobre todo, una mala gestión económica de los dirigentes de la empresa, esta fue intervenida por el estado.

Ello supuso una hecatombe para los agricultores y para la economía de Jaén. Vuelta al principio, más vendedores, los mismos compradores, menos precio por el aceite y, sobre todo, miedo a volver a emprender proyectos en común.

Han pasado los años, algunas experiencias han sido positivas, otras no tanto, igual que ocurre en otras actividades, no solo en esta. Pero hay que seguir trabajando en la concentración de la oferta y no desfallecer, es necesario integrarse en entidades de 2º o ulterior grado, que tengan la suficiente dimensión para influir en los mercados, se llamen como se llamen y sean de donde sean.

A ninguno de los integrantes de este colectivo les atrae un mercado desordenado. Los agricultores trabajan por asegurar una renta digna y unos precios justos. Los envasadores quieren tener unos márgenes razonables y los consumidores un producto de calidad, que no tenga esas oscilaciones tan desorbitadas, porque al final se van a otra grasa más barata.

Quiero ser positivo en el siguiente razonamiento: estamos de acuerdo en que lo

nuestro es bueno o muy bueno, pero en otros lugares también tienen productos e instalaciones tan buenas como las nuestras, solo hay que viajar un poco para comprender lo que digo.

Siempre he creído que la integración debería empezar por las almazaras de Martos. Me parece que no tiene mucho sentido hacer un polígono olivarero para que se trasladen allí las distintas empresas, cada una con su envasadora, su báscula de 16 metros, su gasolinera, etc. El objetivo, en mi opinión, debería ser optimizar lo mejor posible los recursos y para ello lo ideal sería hacer una sola almazara para todos, incluidos los fabricantes particulares, hay instrumentos legales para ello.

Esta reflexión no es nueva: hace algunos años, en conversaciones con los diferentes Delegados de Agricultura, se planteó el proyecto. Las ayudas llegaban hasta el 75 %, hoy los porcentajes son menores, pero siguen siendo atractivos, no es una utopía. Los tiempos han cambiado, la economía mundial se ha globalizado y el aceite no es una excepción.

El sector en general y el cooperativo en particular tienen retos muy importantes. Entre los principales está el suministrar, cada vez, alimentos más sanos; si no se hace así, se corre el peligro de depender de otros países más relajados en las normas que la UE exige a nivel sanitario y de medio ambiente. La Unión es, a la vez, el mayor importador y exportador de productos agroalimentarios. Las cooperativas contribuyen, decisivamente, a conseguir estos objetivos.

No olvidemos que estas sociedades están formadas, en su mayoría, por pequeños propietarios. Si no fuera por estas entidades, estos estarían condenados a desaparecer. Son empresas que reinvierten en el territorio en tiempos de crisis y mantienen o destruyen menos empleo.

Pero para que estas entidades progresen y sean cada vez mejores, la formación es un

capítulo esencial. Las cooperativas y sus organizaciones apuestan por formar a sus socios y empleados. Actividades de todo tipo van destinadas a poner al día al mundo del agro.

En mi caso, he tenido la suerte de asistir a diversos cursos de cata impartidos por prestigiosos profesores. Destacaría, entre otros, a Rafael Gutiérrez González-Quijano, Hipólito García, Marino Uceda y Anuncia Carpio.

Por otro lado, el contacto entre empresas proporciona un aprendizaje continuo y diario muy provechoso. Son incontables los profesionales y compañeros que nos enriquecen con sus conocimientos y experiencias.

Si algo sé de aceite se lo debo, también, a Paco Gracia, que más que un proveedor es un amigo entrañable. Innumerables son los secretos del zumo de aceituna que me ha desvelado, y otro mundo que me descubrió fue el del vino. Velo de flor, sacristía, solera, criadera, saca, cachón, rocío... son hermosas palabras relacionadas con ese otro maravilloso producto.

La administración y gestión de estas sociedades está cada vez más profesionalizada; son numerosos los seminarios, jornadas y congresos a los que asiste el personal técnico y administrativo.

Nuestras empresas están cada vez más globalizadas, no hay prácticamente fronteras. Para hacer frente a estos retos la Federación de Cooperativas Agroalimentarias y Dcoop, entre otros organismos, nos convocan habitualmente a ponernos al día. Esta última, cada tres o cuatro años, aproximadamente, reúne a sus cooperativas en un congreso en el que durante unos días define objetivos, actualiza procedimientos y marca la línea a seguir en el futuro.

Pero donde quizás tengamos el gran reto a superar es en el relevo generacional, hay que hacer atractivo el trabajo en el campo

y ganarse a los jóvenes. Otra cuestión muy importante es incorporar el talento femenino e incrementar la participación de las mujeres en los órganos directivos.

Creo que no somos conscientes del peso de estas empresas en la economía nacional e internacional. Un titular del diario *Idea* del 4 de noviembre pasado decía: "Las 185 cooperativas jiennenses, inmersas en concentraciones y alianzas, producen casi tanto aceite como Italia y Grecia juntas".

Las Cooperativas Agroalimentarias facturaron en 2016 un total de 30.992 millones de euros. Supone el 66 % del valor de la producción final agraria y el 32 % del valor de las ventas netas de toda la industria española.

Otro dato, las regiones con más peso en el cooperativismo nacional son: Andalucía, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Comunidad Valenciana, Cataluña y Extremadura. Estas seis comunidades representan el 74 % del total de cooperativas y el 76 % de la facturación global de estas empresas en España.⁵

En el resto de Europa el cooperativismo agrario tiene una larga trayectoria. Estas empresas gozan de una influencia a nivel sectorial muy superior al que tienen otros sectores, de media superan el 50 % de todo el sector agroalimentario. En los Países Bajos, Alemania, Suecia, Dinamarca o Francia marcan la línea a seguir en los mercados. Este debe ser nuestro principal objetivo, nos queda mucho por hacer, de modo que tenemos que continuar trabajando.

Una última apreciación: estamos rodeados de estas asociaciones y quizá no lo sepamos: EROSKI, FAGOR, ASCENSORES ORONA, CAJAMAR, CAJA RURAL, DCOOP, CLESA, KAIKU, JAENCOOP, CENTRAL LECHERA ASTURIANA, COVIRAN..., todas son cooperativas.

Pero dejemos de hablar de economía, de empresas, de cifras y cambiemos de tercio, porque hoy es un día festivo.

La Fiesta de la Aceituna ha convertido el 8 de diciembre en un día especial, en una fecha esperada. Una celebración alegre, optimista que, simbólicamente, conmemora el inicio de la recogida de la aceituna y el trabajo de hombres y mujeres en el campo y en las fábricas, y que ensalza el producto por excelencia marteño: el rico aceite de oliva virgen.

Les quiero contar algo muy personal, pero que viene al caso. Para mi mujer y para mí, el 8 de diciembre y la Fiesta de la Aceituna siempre estarán presentes en nuestra relación, pues fue en el ferial, degustando un hoyo con bacalao, un 8 de diciembre de 1981, cuando nos pusimos oficialmente novios.

Este pregón se está acabando: quiero hacer un llamamiento al disfrute, a la sana convivencia y a la participación. Lo decía al comienzo, creo que es una de nuestras fiestas favoritas y, a partir de ahora, de Interés Turístico de Andalucía.

Para finalizar, me gustaría dedicar este pregón a todas las personas que están aquí y a los que no han podido asistir, bien por trabajo o por cualquier otra causa. A toda mi familia, a mi mujer, a mis hijos, a mi hermana, a mi cuñada, que más que cuñada es hermana, a mis sobrinos, sus hijos, a todos mis amigos y, muy especialmente, a los que desde algún lugar del cielo están disfrutando tanto como yo he disfrutado hoy.

¡Quién me lo iba a decir!

Muchas gracias por su atención.

NOTAS:

¹ Cela, Camilo J. *Primer viaje andaluz*. Ed. Noguer. Barcelona, 1977.

² Madoz, Pascual. *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Tomo XI. Madrid, 1848.

³ Díaz Fonseca, Millán y Marcuello, Carmen. *Evolución del sector cooperativo en España*. Universidad de Zaragoza.

⁴ Olmo, Rafael. "Del apogeo y crisis de Uteco al nacimiento de Expoliva".

⁵ Datos obtenidos de la Revista *Cooperativas Agroalimentarias España*. Nº 38, Abril-Junio 2018.

Viaje a la ciudadanía

Ángeles López Carrillo

Su travesía por la política viene marcada por su paso por el Parlamento Andaluz y por el Congreso de los Diputados, hasta llegar a la alcaldía de Torredelcampo en 2011, dedicación que comparte con la de Diputada de Igualdad de la Diputación Provincial de Jaén desde 2015 y con la de Presidenta del PSOE de Jaén desde 2017. Avalada por su formación como psicóloga, su liderazgo femenino y su experiencia profesional en el Centro Municipal de Información a la Mujer, esta marteña de nacimiento y torrecampeña de vocación toma tierra en la política municipal, para poner nombre y apellidos a los problemas de la ciudadanía con la que empatiza. Su pregón de la Fiesta de la Aceituna 2019 en Martos le ofrece un viaje de vuelta a su recuerdo, para circular por los lugares de su infancia y juventud, tomando como telón de fondo el reconocimiento del olivar como fuente de riqueza.

Paqui Medina Teba



El camino de Martos a Torredelcampo serpentea suavemente, entre lomas cercanas de olivos, alumbradas por la bruma no aclarada de la juventud que las deshilvana, decorando un sitio regalado por la familia, por el lugar de nacimiento, que va acompañando el paisaje de los años vividos. Atrás, sin percibirlo, se va empequeñeciendo La Peña, la infancia, la

adolescencia, que luego aflorarán ampliadas por la magnitud de la Sierra de La Grana, por la magnificencia de Jabalcuz, que, en sus estribaciones, dio lugar y origen a un pueblo que descendió hasta el llano para que gente honesta y emprendedora lo fuera haciendo próspero con su inquietud. Al frente, en el gobierno de la ciudad, y desde hace 8 años,

una alcaldesa, que todos llaman “La Marteña”, escucha a los ciudadanos para planificar el proyecto de ciudad, de las grandes cosas y de la mejora de la vida cotidiana.

La entrada a Torredelcampo está marcada por árboles que te acompañan, después de ver un cartel anunciador de que ya hemos llegado, presidido por una foto de mujer de mirada directa sobre fondo blanco, con chaqueta verde y enmarcada en un rojo limpio. Desde luego los colores no son fruto de la casualidad. Bajo la foto se puede leer: “Paqui Medina. Torredelcampo. Siempre hacia delante”. La llegada a la plaza te lleva con la mirada hasta la iglesia, en busca del Ayuntamiento, pero, antes, un monumento a Juanito Valderrama me detiene para leer una inscripción: “Nació para cantar y honrar a su pueblo. 10 de junio 1993”. La torre de la iglesia conserva un testigo del origen medieval del templo en el arco ojival que sustenta su acceso, y sus sillares contrastan con el sillarejo de la fachada. A su lado, haciendo ángulo, el Ayuntamiento, de altas puertas de madera, rematadas con el escudo de la ciudad, en que la torre domina el espacio. “Sí, es porque aquí había muchas torres...”. Se refiere a las dos torres redondas y una de planta cuadrada del Castillo del Berrueco, situado entre Torredelcampo y Fuerte del Rey, en un cruce de caminos estratégico; a Torre Olvidada, que todavía resiste en el camino entre Jaén y Arjona, rodeada de bosquecillos de encinas y quejigos, a la Torre de la Muña, encaramada en una peña y cuyo nombre trasluce el de una almunia o granja árabe, la de la Aldehuela, que todavía conserva su mina de agua en la cuesta de Riogordillo, el castillo desaparecido de la Floresta, al pie de la Cuesta Negra, emplazado, en su origen, donde está ahora la plaza y cuya añoranza da nombre a un restaurante y a distintas asociaciones. Son las torres del Castil, la Torre del Término, las Torrecillas, Casa Fuerte o el Cortijo de la Iglesia. La mayoría de ellas fortificaciones medievales, algunas de época islámica, edificadas para defender a la población de la campiña y que con el paso del tiempo han quedado integradas en cortijadas rurales.

“Llegué a Torredelcampo hace casi 28 o 29 años porque mi marido es de aquí y yo solicité una plaza en el Centro Municipal de Información a la Mujer y la saqué”. “Miguel, mi marido, estudiaba en los curas, en Martos, y aunque yo estaba en las Pastoras, porque siempre he vivido en la calle Marcelino Elosúa e hice el bachiller en el Instituto, salíamos en pandillas de chicos y chicas y así nos conocimos”. Cuenta, con agrado, que tiene unos recuerdos fantásticos de sus años de juventud y que aunque hizo el primer curso de Psicología en Jaén en el Colegio Universitario, porque era de los comunes, cursó los otros cuatro años en Granada. “Miguel se quedó en Jaén porque él hizo Peritos”. “Tuve bastante suerte porque terminé en junio y en octubre empecé a trabajar en el Salud Mental en Jaén unos mesecillos”. Después estuvo de voluntaria en Salud Mental en Martos en el Centro de la Virgen de la Villa, lo que duró poco. “Era cuando estaba toda la reforma sanitaria, el desmantelamiento de los psiquiátricos...”. “Salieron unas plazas en Torredelcampo para el Centro de Información a la Mujer y hasta ahora. Ese es mi puesto de trabajo”. Eso era el año 91, se había casado dos años antes. “Mi marido había sacado también aquí una plaza de policía municipal. Mi hijo mayor vino muy pequeño, el segundo sí nació en este pueblo. Aquí está nuestra vida”, afirma rotunda.

Antes de entrar en la alcaldía captan mi atención los cuadros que cuelgan de las paredes, son pinturas de autores diversos con un motivo que se repite: Torredelcampo. Subiendo las escaleras, mi mirada se dirige a una pintura que representa la plaza, la fuente en primer plano y la iglesia al fondo, el lienzo respira vanguardia y cadencia moderna. “Cada dos años convocamos el concurso de pintura rápida *Alfonso Parras*. A esta convocatoria acuden pintores de todos sitios, muchos, locales, esta es tierra de artistas. Cada pintor elige el lugar que quiere de la ciudad o las afueras y pinta su cuadro. El jurado selecciona tres, que son premiados, y nos quedamos con ellos”. Así que sobre las paredes, distintas miradas de Torredelcampo. Una de ellas, visto desde arriba, podría

ser desde el bosque de la Bañizuela; otro, muy interesante, de la pasarela de la Vía Verde... Hay uno precioso, por la sutileza de los árboles que acompañan la perspectiva del camino que accede al puente de piedra: es de mi compañero Fran Alcántara, que también es de aquí. Me alegra ver su firma, Falcant, y el uso del color, para plasmar las hojas en movimiento al paso del supuesto tren; es un cuadro relajante, que está frente a la mesa de Paqui, a la que se sienta tanta gente como recibe, y desde la que escucha, resuelve, soluciona, toma decisiones... “El premio no está mal y viene mucha gente. El año pasado se conmemoraban los cinco años de la muerte de Alfonso Parras y se hicieron muchas actividades con los colegios”. Me lleva a la sala de plenos, donde un cuadro de Alfonso Parras, que donó en los años 70, preside el espacio a modo de mural. En él se ve Torredelcampo al fondo, con un hermoso olivo en primer plano y esas características peñas que el artista pintaba en las laderas, en las que el tránsito de los tonos fríos a cálidos se convierte en luz. La perspectiva podría estar tomada desde el Cerro Miguelico, cuya muralla es testigo del origen de este pueblo.

“Mi inquietud política viene de mis años de universidad, en esos años estuve muy implicada en temas de asociacionismo. Entré en el PSOE en el año 93. Yo siempre lo había visto como el partido que más se identificaba con mi forma de entender la vida. Así entré en la ejecutiva”. Estuvo doce años trabajando como informadora y dinamizadora del Centro Municipal de Información a la Mujer en Torredelcampo. “Desde luego participando en todas las cosas necesarias en la vida municipal. En 2004 me proponen ir en una lista para el Parlamento de Andalucía. En principio era en un puesto de no salida. Antes había ido en listas a nivel local, a mí no me importaba ir la 13 o la 14, porque yo tenía mi puesto de trabajo. Para Diputada de Andalucía iba el número 7 y posibilidades de salir prácticamente ninguna y, mira por donde, fue el año del no a la guerra, un año en el que hubo una participación brutal, en el que salieron muchos jóvenes a votar y sacamos

unos resultados espectaculares”. El PSOE sacó 7 diputados y durante cuatro años vivió a caballo entre Sevilla y Torredelcampo. “Allí estaba tres días y luego me volvía. Cada semana teníamos algo, o eran comisiones o plenos. Para ello dejé mi trabajo en exceso por ocupación de cargo público y me dediqué en cuerpo y alma a la política andaluza”. Hace un relato perfectamente ordenado de su acceso a lo público. Así estuvo 4 años, hasta que llegaron las elecciones de 2008 y le propusieron ir en la lista del Congreso de los Diputados. “Iba el número 3. En primer lugar, Concha Gutiérrez, la que fue Consejera de Obras Públicas; después, Paco Reyes; yo iba tercera, seguida de Sebastián Quirós y Mercedes Vázquez. Como sabes, nosotros siempre hemos hecho listas cremallera”. “En este periodo en el Congreso de los Diputados quedé impresionada con este trabajo político a nivel legislativo, era otro mundo, sobre todo por la cantidad de asociaciones que llegas a conocer, ya que nos pedían muchas reuniones para exponer sus demandas”. Opina que es verdad que es una actividad que no está reconocida, actualmente está devaluada, últimamente el trabajo político está hasta denostado, tal vez por desconocimiento o por la actitud de algunos partidos... “En el Congreso fui portavoz de Política Integrales de Discapacidad y Portavoz adjunta de Igualdad”. “Participaba en algunas comisiones más, eran pocos compañeros y muchas tareas, así que había que repartirlas”. “Hay veces que ves que el hemiciclo está solo, que no están los diputados, y es porque estás reunido en los despachos o porque has asistido al acto de alguna asociación a la que te han invitado”. Hay mucho trabajo en una legislatura normal, y más en aquella en la que no gobernábamos con mayoría absoluta”. Fue en el gobierno de Zapatero, en la que tenías que tener muchos contactos con otros partidos para sacar adelante temas y manejar leyes para conseguir cosas que tú sabes que necesita la ciudadanía”. Me interesa saber qué leyes concretas se consiguieron aprobar en aquella legislatura, en cuyo trabajo ella participó. Parece una cosa tan distante y con ella, a la vez, tan cercana. “Se aprobó la ley de Educación Sexual

e Interrupción Voluntaria del Embarazo”. “Se sacó una ley en la que yo fui ponente sobre la adaptación a la Convención de la ONU para las personas con discapacidad”. Me parece un trabajo verdaderamente apasionante, saber que a nivel de calle eso se tradujera en el reconocimiento de derechos para estos ciudadanos, en que una ley recogiera todos los temas de accesibilidad, por ejemplo, que propició la integración de estas personas.

Este trabajo enriquecedor en el Congreso de los Diputados en Madrid se terminó en 2011. “Se adelantaron un poco las elecciones, porque empezaba la crisis, con todo lo que supusieron los famosos recortes, que nada tuvieron que ver con lo que vino después, pero que en aquel momento suponía un choque importante”. “Ese año Blas Sabalette ya no se iba a presentar y mis compañeros decidieron que yo encabezara la lista”. Y salió gobernando en minoría con 7 concejales. “Nosotros siempre hemos sido aquí PSOE, PP e Izquierda Unida, pero en aquellos años de la crisis aparecieron muchos partidos independientes. Aquí se presentó Movimiento Progresista por Torredelcampo, que fue un desastre, porque aquí siempre nos hemos llevado muy bien todos los partidos, pero ellos hicieron una campaña en la que crearon muy mal ambiente. Al final sacábamos cosas adelante con IU, que eran dos, con lo que llegábamos a mayoría absoluta, aunque en los presupuestos nos apoyó el PP”. “Esa primera legislatura fue dura, no solo por tener que pactar para todo, sino por la llegada de la crisis”. “La gente iba perdiendo su trabajo, además se nos presentaron unas cosechas malísimas... Fue aquella noche famosa en que nos fuimos a Moncloa a pedir que redujeran el número de jornales, ya que la gente no podía llegar a los 35 necesarios para echar la prestación”. “Tú veías entrar aquí a personas que les daba vergüenza porque parecía que venían a pedir algo y no hay cosa más digna que solicitar trabajo. Eran personas de cincuenta o cincuenta y tantos años que, al perder su trabajo y gastar los poquitos ahorros que tenían, ya no podían pagar sus hipotecas... Fueron momentos di-

ficiles”. Al escuchar esto, solo se me ocurre qué se puede hacer desde una alcaldía para mejorar la situación de la gente, para hacer la vida cotidiana más llevadera. “Nosotros procurábamos sacar bolsas de trabajo de diferentes profesiones y establecíamos planes para beneficiarnos de todas las ayudas que ofrecía la Diputación. Eso fue esencial, para nosotros y para toda la provincia de Jaén. Eran los Planes de Cooperación, en los cuales el gobierno central ponía el 50% del presupuesto y las diputaciones el otro 50”. “Cuando perdimos las elecciones a nivel nacional, Rajoy suprimió la aportación del Gobierno Central, con lo cual en la mayoría de las diputaciones ese plan de cooperación se eliminó; sin embargo, la Diputación de Jaén asumió todo el gasto”. “Los empleos eran de peones: limpieza, jardinería... Eso, unido a nuestras bolsas de empleo, unido a planes que sacaba la Junta de Andalucía, hacía que la gente fuera tirando”. “Es verdad que el PER es un complemento de renta y, aunque esté muy denostado, ha hecho que la gente no se fuera de sus pueblos”. Su forma de contar convence, tiene claras cuáles son las líneas de actuación de un gobierno de la ciudad: mirar por la vida de los ciudadanos para mejorar su vida cotidiana, favorecer el empleo con el crecimiento económico, potenciar los servicios sociales, hacer la ciudad agradable para vivirla.

“Nosotros siempre hemos reforzado mucho los Servicios Sociales Comunitarios. Ayudas de emergencia social, las ayudas de alimentación infantil, pusimos en marcha un tema de subvenciones de material escolar y un fondo de desahucios. Era una época en que el que no perdía el piso, perdía la casa... Constituimos una comisión y dotamos una partida. Yo hice varias gestiones con directores de bancos para conseguir determinados tipos de acuerdos. Todavía continuamos con este proyecto, afortunadamente ya con poco recorrido, pero que hizo falta en su momento”. Cuando hablas con ella, no tienes la sensación de que te está contando un programa electoral, sino que te manifiesta los problemas de la gente y la forma de resolverlos.

Su toque femenino aflora en su forma de hacer política, tal vez porque, como Carmen Martín Gaité, piensa que “El testimonio de las mujeres es ver lo de fuera desde dentro. Si hay una característica que puede diferenciar el discurso de la mujer, es ese encuadre”. Tal vez nuestro desarrollo de la inteligencia emocional nos haga poder ser dirigentes necesarias.

Terminó la legislatura y en la siguiente elección, en la de 2015, consiguen mayoría absoluta, sacan 11 concejales. En las elecciones de mayo de 2019 han sacado un concejal más. “En la legislatura de 2015 a 2019 fue todo más fácil, sacar mayoría absoluta te da la posibilidad de poner sobre la mesa partidas presupuestarias para poder hacer miles de cosas”, concluye con lucidez.

“Nosotros pusimos en marcha un polígono industrial que ampliamos en 350.000 metros cuadrados hace unos años, con la línea estratégica de que estando a pie de autovía se potenciaba más. Esto lo puso en marcha el PSOE anteriormente, porque nosotros llevamos gobernando en Torredelcampo toda la vida, desde el año 79”. “El polígono se terminó en época de Blas Sabalette, mi alcalde anterior, pero todo el desarrollo del mismo se ha hecho en época posterior”. Le pregunto, porque siento curiosidad, en cómo se aterriza en este proyecto, qué se hace para desarrollarlo. “De un polígono se tiene que hacer publicidad de las parcelas que pertenecen al propio ayuntamiento, y de otras que son de la Junta de Andalucía. Nosotros también incentivamos un vivero de empresas, dirigido a autónomos que quisieran poner en marcha su proyecto. Para eso ofrecíamos unas naves sin alquiler durante tres años. Se concursaba con una serie de requisitos y se hacían las concesiones. Era una forma de ver si su negocio funcionaba o no. Después de eso ha habido empresarios que se han comprado su terreno, se han hecho su nave y viven de sus empresas. Este proyecto sigue funcionando”.

Piensa que un proyecto de alcaldía es una labor en equipo, que tiene a su lado unos

concejales comprometidos, que sus líneas principales de actuación están en potenciar las políticas sociales, en no dejar a nadie atrás, en procurar el empleo, no solo con el tema de bolsas, sino procurando el crecimiento económico del municipio. Habla en plural y presume de su equipo. Su manera femenina de dirigir es inclusiva, alienta a la participación porque se ve que comparte el poder y la información con aquellos con los que dirige. Eso fomenta la identidad del grupo, lo hace potente.

“Las políticas sociales son fundamentales, hay que propiciar la igualdad de oportunidades y derechos a nivel de educación, de mujer... Nuestro Centro de Información a la Mujer funciona desde el año 91”. Allí estuvo 12 años como informadora y dinamizadora. “El feminismo es necesario, sobre todo ahora que, si me apuras, vamos dando pasos atrás, ahora que están surgiendo partidos que están poniendo en duda la ideología de género. Es tal el desconocimiento intencionado que difunden, que hacen pensar que la mujer tiene que ser lo que ha sido siempre, sumisa, callada, aquí estoy para lo que quieras...”. Cuando escucha estas ideas tan populistas, piensa que ella, que ha estado toda su vida luchando por esto, no puede entender esta regresión y para nada comparte la idea de alguna gente que piensa que la mujer tiene más derechos que el hombre. “Tenemos unas leyes que pretenden la igualdad. El feminismo no es algo propio de mujeres marimachos, hombres y mujeres pueden ser feministas, es la pretensión de la igualdad. Feminismo no es lo contrario del machismo, es una actitud ante la vida”, defiende con tranquilidad y firmeza. Es verdad, no se trata de una lucha, sino de un acuerdo. Ya hay muchas empresas que tienen a mujeres en sus consejos de dirección porque el liderazgo femenino y el masculino se complementan.

Tal vez tenía que haberle preguntado por cuáles eran sus grandes preocupaciones, pero no hizo falta, salían en la conversación. Procurar una ciudad, su ciudad, para vivirla, mejorando infraestructuras, zonas verdes, limpieza, la mejora del tráfico rodado, el

acondicionamiento de espacios de ocio, de convivencia, de zonas agradables para salir a pasear... En ella siempre aflora esa idea, como mujer, de priorizar la vida cotidiana, esa capacidad para tener en cuenta el lado humano de la gente, esa forma de hacer políticas que faciliten el vivir los lugares.

“Aquí hay un movimiento asociativo muy potente. A nivel deportivo, el pabellón y las pistas están muy demandados; todo lo que tiene que ver con el campo de fútbol, también, porque se forma a los niños desde pequeños. Tenemos un club de lucha que está consiguiendo unos resultados espectaculares, con chicas que son campeonas incluso a nivel internacional”. Presume, casi como una madre, como mujer, como alcaldesa, de sus asociaciones culturales de cofradías, de cómo las asociaciones de vecinos son muy activas y velan por el mantenimiento de sus barrios, lo que redundará en beneficio del municipio. “Esto lo cuidamos mucho, con convocatorias de subvenciones. Todos los años presentamos el proyecto de presupuestos a las asociaciones, es importante hablar del tema de inversiones, decirles en qué vamos a gastar el dinero, ellos lo estudian y esperamos sus aportaciones”. Tiene claro que un programa de gobierno no se puede hacer desde el vacío, sino desde el conocimiento de las demandas de la gente, de las consideraciones de las empresas, de las opiniones, basadas en informes, de los técnicos municipales.

Me pica la curiosidad y le pregunto si compensa el trabajo del político. “La verdad es que pesa más lo gratificante que lo desilusionante; si no, aquí no habría quien viviera. Yo siempre digo que en la política municipal todo es inmediato, lo bueno y lo malo, pero la verdadera satisfacción es resolverle los problemas a la gente que viene a hablarte de las deficiencias en el barrio, en la calle, hasta de algún tema más complicado por personal, que a veces saben que una no puede hacer nada, pero al venir a decirlo parece que se quitan un peso de encima”.

“Yo siempre he dicho que quien está en la política local tiene los pies en el suelo, porque

a cada problema que se pone encima de la mesa yo le pongo nombre y apellidos, porque lo conozco de primera mano. Sabes como nadie lo que se necesita, y lo más importante, sabes cómo darle solución; por eso es tan importante que los de arriba nos escuchen a los alcaldes, a las alcaldesas”. Siempre me he preguntado si la cúpula de los gobiernos o de los partidos conocen, de primera mano, la realidad de los ciudadanos. “Yo recuerdo que cuando la Junta sacó el primer plan de empleo, era complicado llevarlo a la práctica. Los fallos que entonces vimos, Susana, la presidenta, los modificó en el segundo. Nuestro partido tiene resortes para hacer llegar las reivindicaciones a la cúpula”, descubre segura.

No me extrañaría, como dicen algunos de sus conciudadanos, que ocupara puestos en otros niveles políticos, que quedarían avalados por su llegada a los ciudadanos a través de la cercanía de su experiencia en la alcaldía y su visión de mujer. Estaría bien que las riendas de la política nacional la tomaran las mujeres, porque está demostrado, como justifican muchos estudios, que el liderazgo femenino nunca renuncia a mostrar las emociones. Las mujeres aportan a la política la capacidad de actuar en muchas direcciones o temas al mismo tiempo: tenemos talante negociador, afición a hacer planes a largo plazo, desarrollamos un comportamiento comunitario como base de la acción política, que lo hace más participativo y que supone una nueva relación entre líder y ciudadanía, combatimos la discriminación, antesala del diálogo y el acuerdo. Nuestro estilo innovador y persuasivo hace que trabajemos por educarnos y educar. Nos gusta dirigir sirviéndonos de equipos igualitarios. Con nosotras ganan las ideas políticas que nos humanizan, que nos hacen a todos más espirituales, más profundos, más intensos.

La gente de su ciudad dice que es una alcaldesa muy cercana. Claro, es que, para comprender el ánimo de los demás, te tienes que emocionar y desde luego tienes que conocer. Creo que de forma natural su gestión tiene mucho que ver con las tesis de Antoni

Gutiérrez-Rubí, del que aprendemos que “La política es idea, gestión, poder y emoción”. Su talante abierto, más que simpática la hace empática, porque empieza por saber escuchar. La política es representación y no se puede representar ni gestionar si no hay una verdadera comprensión, si no te pones en el lado de la gente cuando conoces sus demandas. Es una dirigente de primera línea porque detecta el clima social a través de la gestión de las emociones. Así, pensamos muchos, se podría solucionar la fractura de credibilidad que actualmente hay con la clase política. No sabemos el secreto, pero sí que necesitamos políticos más empáticos, políticos que, como ella, al menos iniciaran un viaje a la ciudadanía.

En un momento de la entrevista veo que mira el reloj. Tiene que ir a una rueda de prensa con el Presidente de la Diputación para presentar las actividades del 25 de noviembre. Su dedicación al servicio público está repartida entre la alcaldía y sus ocupaciones en la Diputación, de la que ella es Vicepresidenta Primera. Ahora, también, con ese pararse a pensar para escribir el pregón. “Dije que sí porque me parecía un honor. Una fiesta que empecé en el 81, yo entonces tenía 17 o 18 años..., recuerdo ir entonces al hoyo famoso...”. “Pregonar la Fiesta de la Aceituna es una oportunidad de expresar emociones, sentimientos y todo lo que significa el olivar como fuente de riqueza”. “Con esto del cobro de aranceles de Trump hay incertidumbre, por lo que los agricultores están preocupados. A ver si sale un gobierno fuerte que pueda enfrentar el tema, aunque esto viene de todo lo de Boeing y Airbus...”.

“Yo fui con mi familia a la aceituna, me ponía con mi abuelo en la limpia, a él le encantaba el campo. Íbamos a un olivar que tenía detrás del Rosalejo. También a otro que luego le expropiaron porque por allí hicieron el trazado de la autovía. Allí había unos olivos con un tronco tan grande que me escondía dentro y no me encontraban”. Su recuerdo nítido aflora en estas horas sabáticas acaparadas por el pregón. Sus vínculos con Martos permanecen, viene casi todas las semanas, sus

padres están aquí, también su hermano, su cuñada y su sobrina. El nexo está fortalecido por el recuerdo de su niñez, más en el Colegio que en la calle, porque había clase por la mañana y por la tarde... La madre Manuela, la madre Milagros, sus juegos con Angustias Centeno en la calle Marcelino Elosúa; Pedro Alcántara, su profesor de Matemáticas del Fernando III, y Julia, la de griego; los paseos de confianzas por el parque, su lugar preferido; el lazo que permanece con sus compañeras Loles de la Torre, Tere Armenteros, Mercedes y Tere Fúnez...

La agradable entrevista supo a poco, por lo que me fui a pasear por Torredelcampo, volví a pisar las calles de Santa Ana, la de La Mosca, la calle Oscura, lugares en los que jugaba de niña mi amiga Pepa Jiménez, quien me llevó a su pueblo a probar sus tapas, a ver los cuadros naif de su tío Manuel Moral, las esculturas de su primo Juan, para hablarme de los proyectos urbanísticos de su primo Paco. Volví a pasear de la mano de su recuerdo por las calles del Horno, Tomillar, Peña del Concejo o La Guardia, sitios por los que Juan Arroyo, uno de mis compañeros más leales, corría en su infancia y los que Manolo Cañete llenó de algarabía con los pasodobles y marchas que tocaba con la banda municipal.

La vuelta de Torredelcampo a Martos serpentea, suavemente, entre lomas cercanas de olivos, alumbrados por la luz cierta de la madurez que los define, decorando un sitio al que regresas en busca del regazo de la familia, de la acogida de los amigos, de la añoranza de los lugares de infancia y juventud, para que el recuerdo se convierta en volver a vivir los años pasados. La Peña se va ampliando en ese poder del origen que ahora, con el equipaje de la experiencia, valoras como perteneciéndote. Eres de aquí y de allí, eres vida que te incumbe, la que has elegido para dar la mano, para ayudarte, para ser de otra gente, para reivindicar, para ser mujer, para hacer honestidad dialogante del compromiso.

Eedita

Excmo. Ayuntamiento de Martos
Concejalía de Cultura

Colaboran



Distribución

Casa Municipal de Cultura *Francisco Delicado*
Avda. Europa, 31
23600 Martos (Jaén)
Tel. 953210010
e-mail: martoscultural@martos.es
web: www.martos.es

Consejo de Redacción

Consuelo Barranco Torres, Antonio Domínguez Jiménez, Ángeles
López Carrillo, Antonio Teba Camacho y Diego Villar Castro

Coordinación

Antonio Caño Dortez

Diseño

Luis Teba Peinado

Colaboradores

Ana Cabello Cantar, Guillermo Cuesta Morales, Elena Molina Conde,
Antonio Ocaña Serrano, Ana Peña Manzano y Josefa Rosa Pulido

Colaboradores literarios

Pilar Alarcón Román, Alegría Carrasco Pancorbo, Francisco
Cortijo, Francisco Espínola Lozano, Irene G Punto, Abundio García
Caballero, M^a Carmen Hervás Malo de Molina, Pablo Jesús Lorite
Cruz, Manuel Luque Marín, José Carlos Mora Moral, Manuel Moya
Vilar, Lucía Olmo García, José María Olmo Peinado, Máximo Luis
Pérez Pérez, Carlos Salem Sola y José Luis Sánchez Cano

Colaboradores gráficos

Amelia Martín, Elisabeth Roldán Rojo, Pilar Rufián Civantos y Tusti
de Toro Morón

Colaboradores fotográficos

Archivo Histórico Municipal de Martos, Custodia Terrae Sanctae,
Abelardo Espejo Chamorro, Fundación Patrimonio Comunal
Olivarero, Martos en el recuerdo, Gustavo Pérez Pulido,
M^a Regla Prieto Corbalán, Pedro Quesada, The British Library,
www.revistaalmaceite.com y www.santamartaastorga.com

Fotografía de portada

Luis Teba Peinado

José Manuel López Bueno es el autor de las fotografías de la
Real iglesia parroquial de Santa Marta de Martos
que aparecen en las páginas interiores

Impresión

Imprenta Micar
C/ Carrera, 79
23600 Martos (Jaén)
Tel y fax 953551515
e-mail: imprentamicar@telefonica.net

Depósito legal J.467-1996

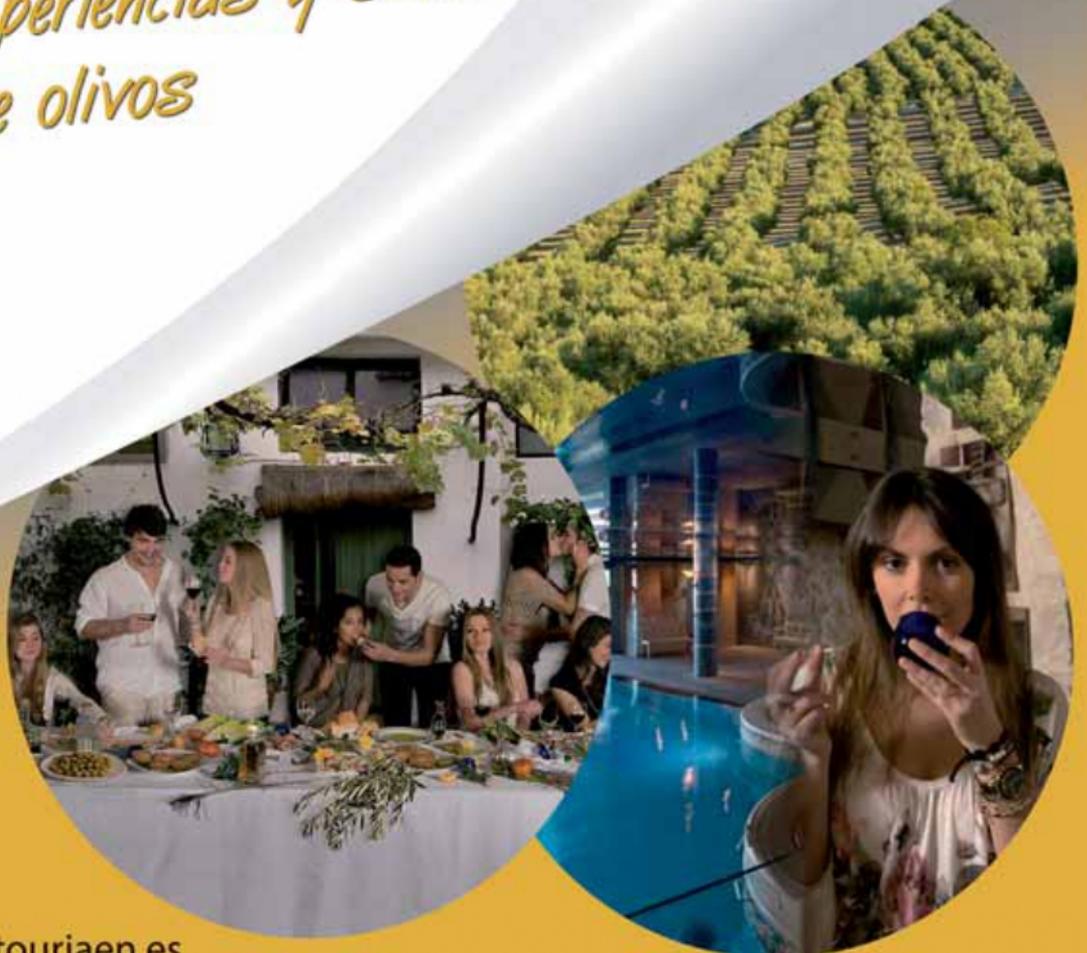
I.S.S.N. 1137-9173

Aldaba no se responsabiliza ni se identifica, necesariamente, con las
opiniones que sus colaboradores expresen a través de los trabajos y
artículos publicados



OLEO TOUR JAÉN

*Un viaje de experiencias y sabor
por un mar de olivos*



VER +



www.oleotourjaen.es