

ALDABA

2018



ALDABA

43

diciembre 2018

EDITORIAL

El próximo día 10 de diciembre se celebra el 70 aniversario de la proclamación de la Declaración Universal de los Derechos Humanos (en adelante, DUDH), aprobada por la Organización de las Naciones Unidas el día 10 de diciembre de 1948. Al finalizar la II Guerra Mundial, tras el horror causado por los acontecimientos bélicos de la primera mitad del siglo XX, se funda, en la ciudad estadounidense de San Francisco, la ONU. Esta organización nace con el fin de evitar que vuelvan a suceder conflictos y enfrentamientos como los ya vividos en años anteriores. Con este objetivo, se plantea la elaboración de un documento que recopile los derechos fundamentales de las personas, un catálogo que recoja las condiciones que se consideran propias de la dignidad humana, que habrán de ser respetadas por todos los individuos y todos los países del mundo. Así surge esta declaración, firmada en la fecha señalada por 48 de los 56 Estados que en aquel momento formaban la organización internacional. Actualmente, son casi 200 Estados los que se han comprometido a respetarla y a velar por su cumplimiento.

La aspiración a tener derechos no es algo reciente, sino que es uno de los más antiguos anhelos de la humanidad. En un principio, la reclamación de determinados derechos estuvo ligada, principalmente, a situaciones de necesidad: se pedían mejores condiciones para escapar de la miseria, la esclavitud o la violencia. Con el paso del tiempo, la pretensión de tener derechos se ha ido asociando al deseo de tener una vida más digna, de mejor calidad. En cualquier caso, y contrariamente a lo que pudiera parecer, tener derechos no es algo natural, no es una condición “normal”, sino que es fruto de un largo proceso histórico, resultado del esfuerzo, la valentía, el empeño y la tenacidad de personas y movimientos concretos. Durante el siglo XVIII, la lucha de estas personas obtuvo como resultado el reconocimiento de los derechos civiles y políticos, derechos tales como la libertad de pensamiento, de expresión y de religión, o la participación en la vida política. Más tarde, quedarían reconocidos los derechos económicos, sociales y culturales, tales como el derecho al trabajo o a la seguridad social, a la salud o a la vivienda. En las últimas décadas, la reivindicación de los derechos se ha centrado, sobre todo, en la búsqueda de la solidaridad, el derecho a vivir en paz y al cuidado de la naturaleza. En los últimos años, la reflexión gira en torno a la creación de nuevos derechos relacionados con las nuevas tecnologías o derechos digitales, así como los relacionados con los recientes avances genéticos.

La DUDH, de 1948, hunde sus raíces en el valor que el ser humano tiene por sí mismo, en la dignidad personal, en la valía intrínseca que todas y cada una de las personas tienen con independencia de sus condiciones particulares y sus formas de comportamiento. La máxima defendida por Kant, filósofo ilustrado del siglo XVIII, según la cual los seres humanos deben ser tratados siempre como fines en sí mismos y nunca como medios para conseguir otras metas, se respira en todo el documento. A lo largo de su Preámbulo y sus 30 artículos, la declaración hace un recorrido por todos los derechos funda-

mentales que afectan a las diversas dimensiones de las personas: la vida, la libertad, las relaciones interpersonales, la salud, la vivienda, el trabajo, la cultura, la educación, el poder político, la seguridad jurídica, el rechazo de la violencia, el ocio... Estudiados a fondo, ofrecen las llaves para la solución de los grandes problemas que, en distintas circunstancias, afectan de forma universal a todas las personas. El reconocimiento de estos derechos frenaría el desarrollo de muchos conflictos y daría las pautas necesarias para abordar aquellos otros que ya están en marcha.

No obstante, pese a estar formulados y reconocidos, de forma teórica, casi en todos los países del mundo, aún queda mucho por hacer. En la actualidad, están garantizados para la mayor parte de la población de los países más avanzados, pero no ocurre lo mismo en los países que presentan un índice menor de desarrollo: todavía tienen lugar genocidios, masacres y crueles persecuciones, torturas, hambrunas, enfermedades evitables, situaciones de analfabetismo... El problema más grave que presenta la DUDH es, precisamente, hacerla universal. La violación de estos derechos básicos no ocasiona más que consecuencias negativas: discriminaciones, pobreza, violencia e inseguridad.

Para obligar a su cumplimiento, no parece suficiente una aceptación más o menos explícita, sino que deberían estar recogidos, de forma clara y concreta, en las legislaciones de todos los países y en el derecho internacional. Es cierto que en gran parte de las constituciones occidentales están ya presentes; en nuestro caso, en la Constitución española así se señala en el artículo 10.2, que afirma literalmente lo siguiente: "Las normas relativas a los derechos fundamentales y a las libertades que la Constitución reconoce se interpretarán de conformidad con la DUDH y los tratados y acuerdos internacionales sobre las mismas materias ratificados por España". Pero, probablemente, esto siga siendo insuficiente: es necesaria una protección efectiva de estos derechos, una protección ejercida por organismos y tribunales nacionales e internacionales que sean los encargados de juzgar los casos de vulneración y sancionar si es preciso, con el apoyo de gobiernos y demás instituciones.

No quisiéramos cerrar estas primeras líneas de *Aldaba* sin reconocer la labor realizada por las Organizaciones No Gubernamentales (ONG). Pese a que no viven sus mejores momentos por algunos escándalos abusivos en los últimos meses, sería un error generalizar estas conductas y pensar que todas actúan de la misma forma. Su trabajo es encomiable: ellas vienen a cubrir muchas de las necesidades y a solucionar muchos de los problemas que los gobiernos no son capaces de resolver. Para voluntarios y cooperantes no cabe más que respeto y admiración. Por último, también cada uno de nosotros, como ciudadanos y ciudadanas, tenemos nuestro papel y nuestras obligaciones en la defensa de los derechos humanos: estar informados, no admitir situaciones de discriminación y denunciarlas, aceptar responsabilidades comunes, emprender o participar en proyectos de cooperación, ser imparciales y objetivos, colaborar en asuntos colectivos..., son actos y actitudes que pueden aportar un granito de arena en esta gran tarea. Así, de esta forma, entre todos, la DUDH dejará de ser solo un catálogo de buenos propósitos para pasar a ser una realidad de logros efectivos. A fin de cuentas, nos va en ello nuestra propia esencia y dignidad.

SUMARIO

ALDABA 43 diciembre 2018

HISTORIA

11. Pinceladas históricas marteñas II
Antonio Teba Camacho

21. Juicio de Residencia en la Villa de Martos. Año 1756 y II
Abundio García Caballero

27. Momentos gloriosos de Martos
José de la Rosa Caballero

37. Épicas del Medievo: La Defensa de Martos
y la Leyenda de la Condesa Orenis
Miguel Ángel Chamocho Cantudo

PATRIMONIO

51. Martos en el “gran hermano” de las redes sociales
Rodrigo de la Torre Díaz
Antonio de la Torre Olid

57. Las intervenciones de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando
en las Parroquias de Martos (Jaén)
Miguel Ruiz Calvente

75. La Fiesta de la Aceituna de Martos, declarada Fiesta de Interés Turístico
de Andalucía en 2018
Ana Cabello Cantar

87. La ermita de San Bartolomé, de Martos
Cándido Villar Castro

OLIVAR

97. La huella hídrica como defensa de la producción del olivar en secano
José Carlos Mora Moral

101. Dieta rica en Aceite de Oliva Virgen Extra y Microbiótica Intestinal
Marina Hidalgo Pestaña
Isabel Prieto Gómez
Magdalena Martínez Cañamero

111. El olivar: “Fuente de riqueza y energía”
Pedro Juan Lara Chaves

117. Mejora de la fracción antioxidante de aceites de oliva virgen.
Una nueva estrategia para la prevención de enfermedades
Ruperto Bermejo Román
Ana Belén García Ruiz

123. Freír con aceites vegetales ricos en ácidos grasos monoinsaturados.
El de oliva virgen, la mejor opción
Carla Santos, Lucía García, Joana Martins,
Rebeca Cruz, Sara Cunha, Susana Casal

LITERATURA

130. El cuento del Gigante que no sabía lo que era el miedo
Amador Aranda Gallardo

133. Semana sin fin
Juan Carlos Mestre

136. Génesis
María Regla Prieto Corbalán

140. Éxodo
María Regla Prieto Corbalán

142. De los ritos y sacrificios
María Regla Prieto Corbalán

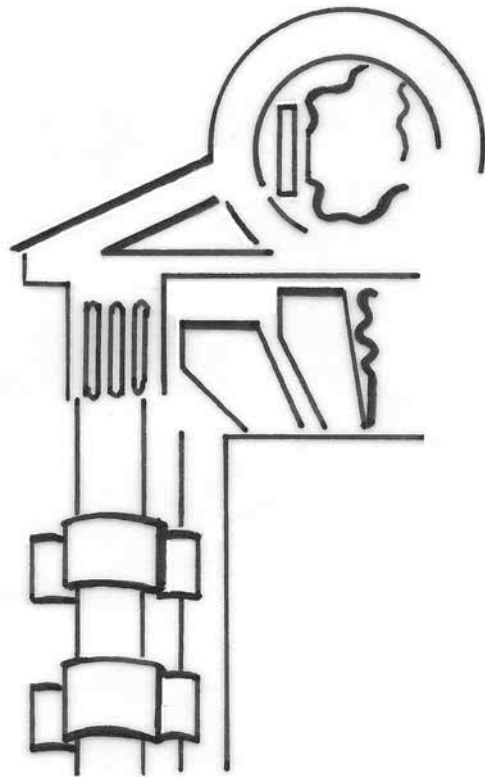
144. Fidelidad
Juan Cobos Wilkins

LA FIESTA

147. Pregón de la Fiesta de la Aceituna 2017
Rodrigo Sánchez Haro

153. Vivir dos veces
Ángeles López Carrillo

HISTORIA





Pinceladas históricas marteñas II

Antonio Teba Camacho
Cronista Oficial de Martos

Continuando con lo publicado en el número 41 de *Aldaba*, en este nuevo trabajo volvemos a descubrir una serie de hechos, anécdotas y sucesos que figuran en la historia de nuestra localidad



FOTO: JOSÉ MANUEL LÓPEZ BUENO

La sede de la institución Castilla, que, lamentablemente, amenaza ruina.

Algunos artículos de los estatutos de la Institución Castilla

Secular es esta Institución y conocida por los marteños que ya peinan canas y anteriores. Conocida era su sede (en la actual Plaza de la Virgen de la Villa), que, lamentablemente, está en estado de ruina y cayéndose, y conocidos eran sus objetivos asistenciales y educativos.

Fundada por el matrimonio formado por José Teodoro Castilla Muñoz y Josefa Muñoz Castilla en 1887, tuvo como administrador durante muchos años a José Castilla Escobedo (miembro de esta familia y destacado político de la época, miembro del Partido Republicano y miembro del Parlamento español varias veces) hasta su fallecimiento en 1926.

Pues bien, este administrador, en una sesión plenaria de nuestro Ayuntamiento (celebrada el 3 de febrero de 1904), informaba que, “después de esperar mucho tiempo, había recibido aprobados los Estatutos de la Institución, de la cual es Administrador Patrono”.

“...su sede, que, lamentablemente, está en estado de ruina...”

Añadía que “en algunos de los capítulos tienen intervención directa el Ayuntamiento, los titulares de las tres parroquias marteñas y los cuatro parientes varones más cercanos de los testadores (en este caso parientes del marido)”. Presentaba nota de los artículos de los Estatutos, aprobados por Real Orden del 8 de enero de 1904, que hacían referencia al Ayuntamiento, siendo estos los siguientes:



FOTO: JOSÉ MANUEL LÓPEZ BUENO

El hermoso inmueble debería restaurarse urgentemente y atribuirle un uso.

“Institución Castilla de la Santísima Trinidad, María y José:

- Título 2º, cap. 3º: Fines de instrucción
- Art. 13.- Se considera creada, por haberla dejado establecida en vida el fundador, una clase de Matemáticas y se creará otra de Gramática Castellana; ambas con la obligación de enseñar gratuitamente a los pobres que designe el Ayuntamiento, pudiendo los profesores admitir más alumnos por la retribución de 5 pesetas mensuales, como máximo; cuota que podrá rebajar la Corporación en cuanto a los discípulos que tengan pocas proporciones (medios).
- Art. 14.- Estas escuelas tendrán una dotación, la de Matemáticas de 3.000 pesetas anuales y casa o, en su defecto, 625 pesetas. La de Gramática, 1.500 pesetas y casa o, a falta de ella, 375 pesetas.
- Art. 15.- Los profesores serán nombrados por la Corporación Municipal, los párrocos de las tres iglesias de esta población y los cuatro parientes varones más cercanos del testador; y serán elegidos los que puedan tener más aptitud, en oposición que calificarán las personas ya citadas,

quienes podrán destituirlos si no cumplieran bien su cometido.

- Art. 16.- La Corporación y las personas que intervienen en este fin instructivo, consignarán cada tres años, en una memoria, los resultados de la enseñanza y los juicios que sobre su reforma aconseje la experiencia.
- Título 4º, cap. 2º. Organismos accidentales.
- Art. 53.- Son organismos accidentales el Ilustre Ayuntamiento de la ciudad, los tres párrocos de la localidad y los cuatro parientes varones más cercanos al Testador. Estos organismos intervendrán directamente en los fines que se marquen por la Institución.
- Art. 54.- Las reuniones se celebrarán en el Ayuntamiento bajo la presidencia del Sr. Alcalde y con la asistencia del Secretario del Ayuntamiento, comunicándose los acuerdos al Administrador Patrono”.

Igualmente informó el Administrador Patrono que los parientes varones más cercanos al Testador eran, en aquel momento, José Agustín, José Teodoro, Joaquín y Juan Castilla Muñoz.¹



FOTOGRAFÍAS: JOSÉ MANUEL LÓPEZ BUENO

De izquierda a derecha y de arriba abajo: los estatutos de la Institución Castilla, la placa que hay en la fachada de la casa y los sepulcros de sus fundadores, en la iglesia de las RR MM Trinitarias.

La fallida Visita Real a Martos

Realmente no era una visita en sí, sino que era solamente el paso del tren que conducía a Alfonso XIII a Jaén y que, si había algo de suerte pensaban los munícipes marteños del momento, podía convertirse en una breve parada en nuestra Estación; por ello hoy sorprendería la cantidad de cosas que se iban a preparar para el evento, sobre todo pensado que era una “visita” que podría durar segundos o, a lo sumo, unos pocos minutos.

Ocurrió que el 20 de abril de 1904 el alcalde del momento (Juan Contreras Fernández Lieneres) hizo presente a la corporación que “con motivo del Viaje Regio, por noticias oficiales recibidas, el tren que ha de conducir a S.M. en su visita a Jaén pasará por esta Estación y que consideraba necesario que acordara el Ayuntamiento que se hiciera algo en la Estación y, al efecto, proponía que se nombrara, para ello, una Comisión de Festejos”.

El concejal Antonio Martínez Medel manifestó que “no se oponía al nombramiento de la Comisión y que él reservaba su opinión para cuando se presentara la cuenta de gastos” (informemos que la situación económica del Ayuntamiento era crítica y el citado concejal se oponía a los gastos que él consideraba superfluos).

El concejal Nicolás Travesí Castellote propuso que “se nombrara una Comisión Mixta formada por concejales, propietarios e industriales, a objeto de que se estudie el medio de cumplir como corresponde, sin que el Ayuntamiento tenga que hacer gasto alguno, dado el estado precario de los fondos municipales”.

Llegado el acuerdo, se nombró esa comisión que estaba presidida por el alcalde.

Volvió a intervenir el concejal Martínez Medel, quien preguntó al alcalde “si tenía algunas noticias de que S.M. el Rey se detendría días, horas o minutos en esta ciudad”. Contestó el alcalde que “él no sabía fijamente el itinerario del viaje, sólo sabía que el Tren Real pasaba por esta Estación”.

El concejal Nicolás Travesí Castellote llamó la atención de la corporación acerca del estado “en que se encuentra el camino de acceso a la Estación y que consideraba urgente que se procediese su arreglo”.

El concejal Antonio Martínez Medel, que debía estar ya harto con el tema de la visita, le recordó que “lo mismo que el camino de la Estación, o quizá en peor estado, se encuentran otras calles de la localidad y a todas debe acudirse”. De todas formas, se pidió un informe sobre el particular a la Comisión de Policía Urbana.

De todas maneras, el gozo quedó... (como dice el dicho popular) en un pozo y una semana más tarde, el día 27 el gobernador civil comunicaba al Ayuntamiento que el tren que conduciría al Rey llegaría a Jaén por Espeluy; lógicamente se cesó a la comisión nombrada para preparar el evento.

Añadamos que el día 9 de mayo se recibía una carta del gobernador civil diciendo que “sería conveniente que, para asistir a la recepción, fuese el Secretario y cuantos Concejales lo desearan; que el traje que debían llevar sería el típico o el que fuese costumbre usar”. También añadía que avisaría del “día fijo que debe llegar S.M. el Rey a Jaén”. Posteriormente comunicaría que sería el día 14 de mayo a las 4 de la tarde.²

La ampliación del alumbrado público

La iluminación de las calles siempre ha sido uno de los problemas mayores que han tenido los ayuntamientos y su adecuación una de las mejoras que más se ha estimado por la población. En los tiempos actuales este problema parece casi solucionado, pero hace más de un siglo era un gran inconveniente para el conjunto de los ciudadanos, pues su estado, si se compara con el actual, era pésimo.

Cuando a finales del siglo XIX y principios del XX se fue instalando el nuevo alumbrado eléctrico, el problema medio se resolvió en algunos puntos, pero la escasez de luces

(apenas llegaban al centenar en toda la localidad) hacía que las protestas de los vecinos arreciaran porque, decían lo cásico, “¿y por qué en mi calle no y en estas sí?”. Difícil papeleta para el que tuviese que tomar la decisión.

El 15 de febrero de 1905, el Ayuntamiento había conseguido que la empresa que se encargaba del alumbrado público (la “Electra Industrial Española”, procedente del País Vasco) aumentase en 10 las luces de la población y la Comisión de Policía Urbana informaba de los diez lugares, que creían sus miembros, más adecuados para su colocación y aconsejaba los siguientes:

“...El 15 de febrero de 1905, el Ayuntamiento había conseguido que la empresa que se encargaba del alumbrado público (la “Electra Industrial Española”, procedente del País Vasco) aumentase en 10 las luces de la población y la Comisión de Policía Urbana informaba de los diez lugares, que creían sus miembros, más adecuados para su colocación...”

- La primera en la calle de la Fuente, en la puerta del Hospital de San Juan de Dios.
- La segunda en el centro de la calle Campanas.
- La tercera en la calle Almedina, “frente a la casa de Antonio Puchol”.
- La cuarta en el Vadillo, “en la calera de Aranda”.
- La quinta en el puente del Vadillo, en “las casas de nueva construcción”.
- La sexta en la calle Carrera, “frente a la fábrica de aceite de León Grajales.
- La séptima en la calle Santa Lucía, en el centro de ella.
- La octava en el centro de la calle Mora.
- La novena en la Travesía de las Cobati-llas, también el centro.
- La décima y última en la callejuela de la Cárcel (la calle que está entre el Ayuntamiento y el convento de la Santísima Trinidad), igualmente en el centro.

¿Quedarían conformes nuestros convecinos de entonces? Pues suponemos que unos sí (los que tuvieron la suerte de que se alumbrara su residencia) y otros no (a los que la fortuna les dio la espalda), pero esto es la vida, antes y ahora. Lo difícil es decidir.³

Sobre los nombres de algunas calles de Martos

Ya en el nº 41 de *Aldaba* hablábamos sobre el origen de la denominación de algunas calles. Recordemos que esta puede deberse a diversas causas, como pueden ser dedicar la calle a un hijo insigne de la localidad, la conmemoración de algún hecho destacado, bien sea nacional, regional o local, personajes que hayan favorecido de algún modo a la población aunque no sean nacidos aquí, accidentes geográficos destacados (también a nivel local o de más amplio ámbito), etc.

También una de estas son los personajes de fama nacional o internacional, gentes que han destacado sobremanera en alguna rama como puede ser científica, literaria, musical... Algo así ocurrió en el caso que nos ocupa. Veamos.

En Martos conocemos la calle Cervantes, calle que se dedicó al insigne literato en la segunda mitad del siglo XX, allá por la década de los 70; sin embargo, desde muchos años antes se había pensado en dedicarle una calle en nuestra población, concretamente desde el año 1905. En ese año, el 17 de mayo, en la sesión plenaria que se celebraba se dijo que “deseando la corporación municipal dedicar un recuerdo al genio inmortal de Cervantes, acordó por unanimidad que conste en acta este deseo y que “la primera calle que se abra al servicio público lleve su nombre”.

Calles se abrieron muchas, pero el acuerdo parece que quedó en el olvido casi setenta años que, aunque se diga en muchas ocasiones que los años “no son nada”, sí que lo son y mucho.

Otro caso de este tipo se dio con el eminente científico, y Premio Nobel, Santiago Ramón y

Cajal. Igualmente tiene una calle dedicada en nuestra localidad, en concreto la que también es conocida como “carretera de Santiago”. Tiene esta denominación desde los mismos años que la anterior, pero también hay antecedentes de que se trató de dedicarle una mucho antes. Exactamente desde 1906, cuando el 28 de octubre, también en sesión plenaria, el edil José Martínez Espejo, previa autorización del alcalde (Miguel Sánchez Rubia), tomó la palabra y dijo que “con motivo de haber concedido la Academia de Stokolmo (así figura en el acta municipal) el Premio Nobel al insigne histólogo D. Santiago Ramón y Cajal, propongo, para perpetuar su nombre, que una de las calles de esta ciudad lleve el nombre de dicho sabio y que la Corporación Municipal felicite a tan insigne histólogo, como que también se adhiera a cuantos se realicen en España para enaltecer el nombre del referido ilustre sabio”.

La corporación aprobó la propuesta del señor concejal y acordó “felicitar a tan ilustre personaje por conducto del Alcalde”.

Igual que ocurrió en el caso anterior, “la memoria es muy flaca” (como le sucedía a la Susana de la zarzuela “La verbena de la Paloma” o al menos de eso le acusaba Julián) y el acuerdo quedó en el olvido. Tal vez los muchos asuntos (quizá más importantes que este) que tenían que solventar nuestros municipios hicieron que esto ocurriese.⁴

El proyecto de un bulevar que quedó en el limbo

En política, como en todas las actividades humanas, no siempre es posible conseguir todo lo que nos proponemos o deseamos hacer. Es bien conocida la aseveración del filósofo Ortega y Gasset “Yo no soy yo, yo soy yo y mis circunstancias” (creo que era exactamente así, pero si no es textual pido humildemente disculpas) y esta es de plena actualidad en todas las épocas; las circunstancias económicas, políticas, ideológicas y de otros muchos tipos hacen que los planes iniciales se transformen, se muten, se adapten y, en numerosas ocasiones, se eliminen,

quedando en la memoria de muchas gentes como faltas de cumplimiento, traición a las promesas..., cuando no son realmente culpa del interesado, sino consecuencia... de las circunstancias.

Algo de esto ocurrió en Martos. Se trató de un proyecto de bulevar que se presentó en un pleno municipal, una iniciativa espectacular en aquella época, una iniciativa que concordaba con los planes que se hacían en las grandes ciudades, pero... (los peros de siempre) económicamente lejana de las posibilidades que tenía nuestro Ayuntamiento en aquellos tiempos.

“...las circunstancias económicas, políticas, ideológicas y de otros muchos tipos hacen que los planes iniciales se transformen, se muten, se adapten y, en numerosas ocasiones, se eliminen, quedando en la memoria de muchas gentes como faltas de cumplimiento, traición a las promesas..., cuando no son realmente culpa del interesado, sino consecuencia... de las circunstancias...”

Pero vamos con el proyecto: el día 11 de junio del año 1906 el concejal José Calle Fernández presentó una moción ante el pleno municipal; en ella proponía que se adquiriese, “fundándose en la necesidad y utilidad pública, por los trámites y medios legales adecuados, el huerto llamado “del Convento”; o sea, lo que del mismo quedaba sin obrar y que era propiedad de Francisco Pimentel Asensi; proponía que fuese “desde el pabellón de hierro del Casino Primitivo de esta ciudad hasta la tapia del patio de la fábrica aceitera de dicho Sr.; y desde la Fuente Nueva hasta las tierras de Juan Vico; y asimismo de estas tierras se cogiese el ancho preciso para prolongarlo hasta la carretera de acceso a la Estación Ferroviaria”.

Hagamos una ligera explicación yéndonos a la actualidad. La fábrica a la que se refiere fue la que posteriormente fue adquirida por el industrial de origen catalán Fausto Llavínés (lo que actualmente ocupa el “complejo Almazara / Mercadona”) y se pretendía comprar

desde la esquina de la Fuente Nueva (aproximadamente desde la casa de los Codes) en sentido paralelo a la calle Europa hasta la avenida de San Amador. Pensemos que todo eso estaba sin construir. Pero sigamos con el proyecto.

Proponía que “en este terreno se haga un paseo que conste de dos laterales de un ancho proporcional y uno central de mayor anchura que solamente sirva para los viandantes, dejando entre este y los dos laterales, una franja de terreno que se dedicará a jardines, y los dos paseos laterales a carruajes, caballerías, bicicletas, etc. Y, en épocas de feria para la instalación de la misma; quedando siempre el salón central para paseo de personas a pie, con lo cual no sólo se resuelve un asunto de notable necesidad por varios estilos, sino que también se tendría un paseo digno de la importancia de este pueblo”.

Ante la impactante moción, el resto de los concejales asistentes tan solo reaccionaron pidiendo un informe de las Comisiones de Policía Urbana (encargada del urbanismo

en aquellos años) y de Hacienda (la de los cuartos).

¿El resultado? Basta con mirar la configuración urbana de la zona. ¿La causa? Pues simplemente la que la mayor parte de las veces ocasiona las no realizaciones, es decir, la falta de dinero.⁵

Una anécdota teatral en Martos

El gran marteño Manuel Caballero Venzalá, insigne historiador, erudito y marteño de pro, además de Cronista Oficial de Martos, en *El Eco Marteño* de la segunda época, tenía una sección que titulaba “De la vieja crónica marteña”, donde nos ilustraba sobre pasadas historias de Martos. En el número 19 nos relataba una anécdota que me encantó. Siguiendo el hilo busqué su fuente, que era “Una anécdota de Vico” de Eduardo Montesinos y, tras releerla varias veces, me animé a reflejarla aquí. Básicamente, lo que se publica es el relato que hacía D. Manuel, al que me he permitido añadir algunas notas explicatorias.



El teatro del Castillo, que se ubicaba en la fortaleza de la Villa.

En primer lugar, D. Manuel hacía una estampa del Martos de entonces, decía: “Vamos a detener nuestra lente en algo que sucedió en nuestro pueblo cuando no se conocía aún la luz eléctrica y nuestras calles ‘mal-sealumbraban’ con farolones de amplias cazoletas de aceite”; “...era un Martos romántico, rodeado por la maravilla verde de su olivar; un pueblo con un único teatro, situado en lo más alto de su tortuosa geología”.

Junto al viejo torreón del Castillo, en una vecindad muy adecuada para ser imitada por los escenógrafos que habían de cuidar la puesta en escena de los dramas históricos de Larra, Hartzenbusch..., allí mismito estaba aquel desaparecido Teatro del Castillo, donde los cómicos de la lengua arribaban con su modesto caudal de pretensiones, su dura vida y su bohemia cargada de nostalgia.

Otras veces, las menos, las grandes figuras de la escena abandonaban Madrid, bajaban a estos lares. En esas ocasiones el viejo Teatro del Castillo vestía sus mejores galas, repintaba su telón de boca (gran telón que

cierra la embocadura del proscenio o parte del escenario del teatro que está situado más cerca del público) y barnizaba las columnillas de los palcos; se aumentaban las luces en las candilejas (fila de luces en el proscenio o parte anterior del escenario) y se alfombraba el pasillo central.

En una de esas salidas de la Villa y Corte nos visitó, al frente de su “compañía de verso” aquel genio de la escena que se llamó Antonio Vico en pleno apogeo de su carrera, quien hizo merced de su arte para disfrute de las gentes de esta localidad.

Antes de continuar digamos algo sobre este gran actor. Antonio Vico y Pinto nació en Jerez de la Frontera el 3 de diciembre de 1840; fue un famoso actor español en su época, miembro destacado de una larga saga familiar. Hijo del actor Antonio Vico y López de Adrián y, a su vez, padre de José Vico y abuelo de Antonio Vico Camarero (ambos también actores). Fue también tío del dramaturgo Guillermo Perrín y Vico, y bisabuelo de los asimismo actores María Vico y José Vico



La Fortaleza Baja y el teatro del Castillo.

Carbonell, y tatarabuelo del igualmente actor Antonio Vico Rodríguez. Murió en Nuevitas (Cuba) el 8 de marzo de 1902.

Pero continuemos con la narración que hacía D. Manuel Caballero. “El teatro a tope, ¡hasta el paraíso! (el ‘paraíso’ es la grada más alta del teatro, también llamada ‘el gallinero’, ‘la cazuela’ o, más comúnmente, ‘la general’)”. Visto así parecería algo casi usual; sin embargo, algo habría de ocurrir aquella noche que mereciera pasar a la crónica de lo grotesco y precisamente en el momento cumbre de la tensión dramática.

Eduardo Montesinos nos ha conservado, en la composición ya citada, la graciosa anécdota vivida, y cómicamente resuelta por el maestro en tablas, en el viejo Teatro del Castillo, en un divertido romance que reza así:

“En Martos, pueblo importante de Jaén, el gran maestro Antonio Vico anunció como un acontecimiento para la localidad, el drama Guzmán el Bueno, obra en la que aquel actor entusiasmaba diciendo las magníficas estrofas de sonorísimos versos, que le valían aplausos y llamadas al proscenio. En toda la primera parte del drama estuvo soberbio; pero llegó el acto en que a las murallas subiendo de Tarifa, observa el campo donde su hijo está preso al ir a hablar, un comparsa, que vestido de guerrero hacía de centinela, dando un traspiés y otro luego, empezó a tambalearse, sin duda por el efecto de algunas copas de más. Por fin, haciendo un esfuerzo, llegó donde estaba Vico al que dijo muy serio:
-¡Que “gomito” don Antonio!
-¡Don Antonio que me muero!

-¡Que tengo muchas fatigas!
-¡Que yo no sé lo que tengo!
-¡Don Antonio que “gomito”!
Don Antonio, descompuesto, le contestó en voz baja:
-¡Aguanta, aguanta un momento!
El comparsa no hizo caso y continuó diciendo:
-¡Don Antonio que “gomito”!
-¡Don Antonio que me muero!
Viendo la cosa perdida, Vico le cogió del cuello, lo llevó hasta las almenas, hizo que asomase el cuerpo, y una vez allí, le dijo sin inmutarse, sereno:
-¡Lárgaselo al campo moro so pedazo de mastuerzo!”

Aquel pobre comparsa sería probablemente contratado horas antes en cualquier dependencia de la antañona (muy vieja, de mucha antigüedad) Posada de la Franquera (en aquellos años Tranquera), lugar donde solían concurrir las gentes de las compañías de teatro que venían a la localidad. Allí se contrataba a los “extras”, o personajes secundarios, que solían ser gentes del lugar, y este desconocía que, más de cien años después, sus paisanos de estos tiempos íbamos a regodearnos con las consecuencias de aquel traidor “morapio” en que se gastó los cuatro cuartos, anticipado importe de su mal pagada colaboración artística, aunque, si miramos el lado positivo y vemos la botella medio llena (en vez de verla medio vacía), sirvió para que el nombre de Martos, y de su teatro, se divulgase por buena parte del país.⁶

NOTAS:

¹ Archivo Histórico Municipal de Martos (A.H.M.M.). 74/10, Caja (C.) 6, Legajo (L.) 7, págs. 48-50. Acta de la sesión de 3 de febrero de 1904.

² A.H.M.M. 74/10, C. 6, L. 7, págs. 103-104 y 106. Acta de la sesión de 20 de abril de 1904.

³ A.H.M.M. 75/1, C. 7, L. 2, págs. 36-37. Acta de la sesión de 15 de febrero de 1905.

⁴ A.H.M.M. 75/1, C. 7, L. 2, pág. 84. Acta de la sesión de 17 de mayo de 1905; y 75/1, C. 7, L. 3, pág. 235. Acta de la sesión de 4 de noviembre de 1906.

⁵ A.H.M.M. C. 7, L. 3, pág. 140. Acta de la sesión de 11 de junio de 1906.

⁶ *El Eco Marteño*, núm. 19, septiembre de 1981.



Juicio de Residencia en la Villa de Martos. Año 1756 y II

Abundio García Caballero

Fotografías: Luis Teba Peinado

Retomamos la Sumaria Secreta que se practicó en Martos con motivo del Juicio de Residencia¹ hecho en esta Villa a mediados del siglo XVIII y de la que fueron protagonistas, además de los Alcaldes Mayores -D. Francisco Rodríguez Calles y D. José Liborio Jordán-, los funcionarios y cargos públicos que constan a continuación. Y haremos una selección de las preguntas más inquisitivas hechas a los testigos y de aquellas otras que nos ubican en el ambiente vecinal de la época.

Como colofón de este trabajo, incluiremos la declaración literal de alguno de los testigos, en concreto, del presbítero D. Francisco Pablo Vasco, hecha ante el Alcalde Mayor de la Villa y Juez de Residencia, D. Baltasar de Tudela, Abogado de los Reales Consejos y actuando como receptor D. Martín Sauquillo de Frías.



Portada de la antigua Cárcel Cabildo de Martos, actual Ayuntamiento.

He aquí los personajes cuya conducta se valora:

LOS PROCURADORES SÍNDICOS Y PADRES DE MENORES

*Si saben los testigos, que los **Procuradores Síndicos** y **Padres de Menores** han cumplido con la obligación de sus oficios. Los Síndicos hallándose en los Ayuntamientos Ordinarios y Extraordinarios, sin dejar de dar cuenta en ellos de los daños que se hacen en perjuicio de los Propios de Común y vecinos, por cuya causa no se han castigado de inmediato.*

*Si han tenido parte en los abastos por sí por **interpósitas** personas, o han hecho daño con sus ganados.*

Y si han pedido se tomen cuentas de los Caudales y efectos de esta Villa, y que se cobren sus alcances y rentas.

Si los Padres Generales de Menores los han cuidado defendiéndoles sus causas, derechos y acciones, solicitando sus inventarios, cuentas y particiones, sin el menor agravio.

Y si han estado, unos y otros, amancebados viviendo escandalosamente; y qué otros excesos han cometido.

ALCALDES DE LA SANTA HERMANDAD

*Si saben que los **Alcaldes de la Santa Hermandad**, en el tiempo en que se toma esta Residencia han cumplido con sus obligaciones y han hecho Justicia a las partes.*

*Si han rondado y celado los campos, caminos y veredas, término y Jurisdicción de esta Villa, teniendo Ministros **Quadrilleros** (sic). Y si con el poderío de sus oficios han cometido otros excesos y delitos.*



Elegantes cartelas, diseñadas por Francisco del Castillo en el siglo XVI, que hacen referencia a la construcción del Ayuntamiento de Martos.

ALCALDES DEL AGUA

*Si saben que los **Alcaldes de Agua** han usado bien y fielmente sus oficios, teniendo cuidado de que se limpien los **cazes, haze-quias** (sic) y regadíos, repartiendo el agua con equidad sin hacer agravios a las partes. Y si, por no haberlo ejecutado con arreglo se han seguido daños a los interesados.*

ALGUACIL MAYOR Y ALGUACILES MENORES

*Si saben que el **Alguacil Mayor y Alguaciles Menores** han usado bien y fielmente de sus oficios, ejecutado los mandatos judiciales, prendiendo los delincuentes, y si han preso algunas personas sin mandamiento, no hallándolas en fragante (sic) (flagrante) delito.*

Si han recibido algunas dádivas por no prender a los culpados.

Si habiendo hecho alguna causa o denuncia, dejaron de dar cuenta y seguirla por algún interés.

Si han rondado de noche y quitado armas antes de la queda, quedándose con ellas.

Si han sido descorteses, mal hablados y han hecho algún maltratamiento.

Y si han vivido amancebados escandalosamente o disimulado que otros lo estén.

Y qué otros excesos y delitos han cometido.

EL FISCAL

*Si saben que el **Fiscal de la Real Justicia** de esta Villa ha cumplido con las obligaciones de su oficio, o si, faltando a ellas, ha dejado de seguir las Causas de Oficio sin poner a los reos acusaciones ni pedir se ejecuten las penas de las sentencias por dádivas, cohechos, regalos u otras cosas ilícitas.*

Si ha hecho las denuncias que en su tiempo se han ofrecido, y de que ha tenido noticia, contra las personas que han con-

travenido a las Ordenanzas de esta Villa, Leyes y Pragmáticas de estos Reinos, o tenido omisión en ello, por lo que no se han castigado los delitos públicos en perjuicio de la Real Cámara y del Común de esta Villa.

Y si ha vivido arregladamente.

ESCRIBANOS

*Si saben que los **Escribanos Públicos del Número y Ayuntamiento, Rentas y Comisiones** de esta dicha Villa, han usado bien y fielmente sus oficios, acudiendo a las Audiencias y Despachos que ante ellos han pasado.*

Si han maltratado de obra o de palabra a los litigantes.

Si han cometido algunas falsedades en las Escrituras, Autos y Sentencias.

Si han recibido algunos cohechos o llevado derechos y salarios excesivos.

*Si han tenido tratos de **granjería** o sido arrendadores de las Rentas y Propios de esta Villa, abastecedores y fiadores de ellos, o sus abonadores.*

Si han sido Abogados o Procuradores en las causas y pleitos que ante ellos han pasado.

Si se han arreglado a la Real Pragmática de Papel Sellado o puesto Autos y escrituras en diferente sello del que debían.

Si han hecho daño con sus ganados.

Y si alguno ha vivido amancebado escandalosamente o cometido otros excesos; digan y declaren los testigos lo que supieren.

PROCURADORES DE CAUSAS

*Si los **Procuradores de Causas** de esta Villa han usado bien y fielmente sus oficios o han sido omisos y negligentes porque sus partes hayan perdido la Justicia de sus pleitos, o*

en alguno han hecho por ambas o revelado el secreto de la suya a la contraria, dejando perder algunos términos en los que sus partes habían de hacer sus probanzas y defensas, por algunos intereses que hayan recibido.

Si han hecho alegatos o interrogatorios contra lo dispuesto por Derecho o llevado más derechos de los que tocaba.

Y qué otros excesos y delitos han cometido.

DEPOSITARIOS DE PROPIOS Y ARBITRIOS

*Si saben que los **Mayordomos Depositarios de Propios y Arbitrios** de esta Villa han sido descuidados en la cobranza de las Rentas y demás cosas que han estado a su cargo.*

Y si por su descuido se han dejado de cobrar algunas cantidades de mrs, trigo y otros efectos.

Si por la paga de las Libranzas han llevado algunos intereses o tratado y comerciado con los caudales reteniéndolos en sí para dicho efecto.

Y qué otras cosas han cometido.

CABALLEROS DE SIERRA, ALGUACILES Y GUARDAS DE CAMPO

*Si los **Caballeros de Sierra, Alguaciles y Guardas de Campo** que han sido en esta Villa en el tiempo que se toma esta Residencia han disimulado las personas que han hecho daño en las deesas (sic) (dehesas), olivares, montes y nuevos plantíos, haciendo concierto por interés para no ponerles las denuncias.*

Si han visitado, celado y rondado los campos.

Y si han llevado y percibido más dineros de los que conforme a las Ordenanzas de esta Villa les están asignados.

Y qué otros excesos han cometido.

APRECIADORES DE CAMPO Y ALARIFES DE CONCEJO

*Si saben que los **Apreciadores de Campo y Alarifes de Concejo**, nombrados por el Concejo de esta Villa, del tiempo que se toma esta Residencia han usado bien y fielmente sus oficios haciendo sin fraude ni comisión alguna las tasaciones judiciales y extrajudiciales que han ofrecido, sin agraviar a las partes.*

Llegados a este punto, procedemos a incorporar las declaraciones del susodicho testigo, el presbítero D. Francisco Vasco, Comisario de La Santa Cruzada.

AUTO.- *En la Villa de Martos a 18 de mayo de 1756, el Sr. D. Baltasar de Tudela, Abogado de los Reales Consejos, Alcalde Mayor y Juez de esta Residencia, mandó que al tenor de las preguntas antecedentes se examinen los testigos que para la Sumaria de ella fueren llamados, a cuyo fin se traigan personas de todos los estados y ejercicios de esta Villa, de quienes Su Merced se informare ser desinteresadas, fidedignas y de toda verdad. Y lo firmó: El Licenciado Tudela. Ante mí: Martín Sauquillo de Frías.*

El Presbítero Vasco hizo el juramento “**in verbo sacerdoti**” para decir verdad en lo que supiere y le fuere preguntado y, a tenor del cuestionario presentado, manifestó lo siguiente:

Dijo conocer a **D. Francisco Rodríguez Calles** y **D. José Liborio Jordán**, Alcaldes Mayores que han sido de esta Villa y a los demás oficiales sobre los que se requiere información.

Así mismo, dijo tener noticia de la Residencia que se les está tomando y no ser pariente, amigo ni enemigo de alguno de ellos, ni le toca las demás Generales de La Ley, que le fueron advertidas. Y que es de edad de 52 años, poco más o menos.

Dice saber y haberlo experimentado que dichos Señores han hecho Justicia a las partes sin haberles maltratado de obra ni de palabra,

ni han recibido de pleiteantes, joyas ni otros regalos, ni han llevado derechos excesivos...

Dice ser público y notorio que dichos Señores Jueces han obedecido las Cédulas de las Provisiones de sus Reales Consejos, Leyes y Pragmáticas de estos Reinos, especialmente sobre armas de fuego y órdenes **contra gitanos, sin consentirlos en esta Jurisdicción**, observando la Orden sobre cría de caballos. Y durante sus oficios no se les ha notado que hayan cometido delitos algunos, ni que hayan vivido escandalosamente.

Que dichos **Señores Alcaldes Mayores** han castigado los delitos públicos, evitando los juegos prohibidos y limpiando la tierra de hombres y mujeres de mal vivir. Y han rondado de noche.

Dice saber que dichos Señores han cuidado de los montes, dehesas y nuevos plantíos de esta Villa, haciendo limpia de infinitos árboles en **Monte Lope Álvarez y El Cuarto de Los Posteruelos (sic) en Sierra Grande**.

Dice, por ser público y notorio, que esta Villa ha estado bien surtida de pan, vino, aceite y demás mantenimientos, a justos y moderados precios.

Dice saber que en las visitas que han hecho dichos Señores Alcaldes Mayores, jamás se han quejado en los lugares visitados de que hayan llevado salarios excesivos.

Tiene por cierto que dichos Señores Jueces han hecho se guarden los Privilegios de esta Villa, sin haberse servido de criados en sus casas que hayan sido denunciadores, ni que se hayan aplicado la parte de condenaciones que tocaba a la Real Cámara; jamás se ha dicho ni oído.

Dice saber que estos Señores Alcaldes Mayores no han sido arrendadores, fiadores ni abonadores, por sí ni por interpósitas personas de los Propios y Rentas de esta Villa, ni han mantenido parte en ellas, ni en el abasto y provisión de carnes y demás mantenimientos públicos.

Dice saber que dichos Señores Alcaldes Mayores han defendido la Real Jurisdicción sin inhibirse por temor de Cédulas de las causas que les ha tocado, ni haber consentido excesos eclesiásticos.

Dice saber que dichos Jueces no han hecho ausencias considerables de esta Villa en el tiempo de su empleo.

Dice saber que los Señores Alcaldes Mayores no han consentido sacar de esta Villa trigo ni otras cosas necesarias para el abasto, así como no han intervenido en vetar querellas, presionando a los testigos que digan la verdad para que no se castiguen sus excesos.

Dice no conocer que dichos Señores hayan cometido delito alguno, sino que han procedido muy cristianamente administrando Justicia con desinterés.

Sobre los Regidores, manifiesta el declarante lo siguiente:

Dice que los **Regidores Capitulares** de esta Villa han usado bien y fielmente sus oficios, acudiendo con puntualidad a los acuerdos y visitando sus carnicerías y tiendas públicas donde se venden los mantenimientos sin maltrato de obra ni palabra a persona alguna, ni haber hecho otras cosas indebidas.

Sabe que dichos Regidores no han tenido en esta Villa trato de **regatonerías**, ni han sido arrendadores de Propios ni Arbitrios, ni abastecedores de carnicerías y otros mantenimientos, ni han puesto a personas que lo sean siendo ellos sus fiadores. Ni han vivido amancebados escandalosamente, ni cometido otros excesos.

Y sobre los demás cargos y funcionarios sometidos a la Sumaria Secreta se pronunció así:

Dijo saber que los **Procuradores Síndicos** y **Padres de Menores** que han sido en este tiempo que se toma Residencia, han cumplido con la obligación de sus oficios sin haber cometido exceso alguno.

Dice saber, por ser público y notorio, que los **Alcaldes de la Santa Hermandad** por ambos estados, en el tiempo en que se toma esta Residencia, han cumplido con la obligación de sus oficios, rondando los campos y caminos del Término y Jurisdicción de esta Villa, sin haber cometido excesos.

Dice tener entendido que los **Alcaldes de las Aguas** han cumplido su obligación.

Dice tener por cierto que el **Alguacil de la Gobernación** y demás **Ministros Ordinarios**, han cumplido con la obligación de sus oficios y ejecutado los mandatos judiciales. Y han rondado de noche. Y no han cometido otros excesos ni han vivido escandalosamente.

Dice saber que el **Fiscal de la Real Justicia** de esta Villa ha usado fielmente su oficio haciendo lo que a su empleo corresponde, poniendo acusaciones a los reos y haciendo denuncias que han ocurrido, sin vivir escandalosamente.

Dice saber, por haberlo vivido y experimentado, que los **Escribanos de Número, Cabildo, Rentas y Comisiones** de esta Villa han usado bien y fielmente sus oficios, sin cometer falsedades y otros algunos excesos de los contenidos en la pregunta.

Dijo saber que los **Procuradores de Causas** de esta Vila han cumplido con la obligación de sus oficios, sin que se les haya notado el menor exceso.

Dijo tener entendido que los **Depositarios y Administradores de Propios y Arbitrios** de esta Villa han cumplido con su obligación.

Dijo tener por cierto que los **Caballeros de Sierra, Alguaciles, Guardas de Campo y Plantíos**, que son y han sido de esta Villa en el tiempo de esta Residencia, han cumplido con su obligación, visitando los campos y montes sin cometer excesos.

Dijo tener por cierto que los **Apreciadores de Campo y Alarifes** nombrados por el Concejo

de esta Villa, en el tiempo que se toma esta Residencia, han usado como corresponde sus oficios.

Y que lo que lleva declarado es público y notorio, voz y fama y común opinión, y la verdad a cargo de su juramento. Y habiendo leído su declaración la firmó y ratificó en ella. Y lo firmó Su Merced: El Licenciado **Tudela**. Y el testigo: **Francisco Pablo Basco**. Ante mí: **Martín Sauquillo de Frías**.

Obviamos incluir las declaraciones de otros testigos por ser básicamente coincidentes y reiterativas, sobre todo las de los otros presbíteros llamados a tal efecto: **D. Juan Moreno** y **D. Francisco Feroso**. Algunos de los demás declarantes, todos ellos vecinos de esta Villa, sobre todo los del estado laico, excusaban responder a algunas de las preguntas porque alegaban no saber nada sobre su contenido.

Por nuestra parte, y como colofón, reiteramos lo ya apuntado en la anterior entrega: No estaría de más, en los tiempos que corren, que cumplidos cuatro años en su cargo, o una década, como máximo, nuestros dirigentes, altos funcionarios y administradores públicos fuesen sometidos a un Juicio de Residencia con Sumaria Secreta en la que participasen vecinos elegidos por sorteo de forma aleatoria, como se hace, por ejemplo, con aquellos que deben acudir, por Ley, a presidir o formar parte de una Mesa Electoral.

NOTA:

¹ A. H. N. de Madrid. OO.MM. (Órdenes Militares). Calatrava. Expediente N^o: 48.817, procedente del Archivo Histórico de Toledo.

VOCABULARIO:

- Caz, acequia.- El caz es una canal que toma agua de un río y la acequia, la zanja que la conduce para el riego.
- Cuadrillero.- Individuo de una Cuadrilla de la Santa Hermandad.
- Granjería.- Beneficio o provecho que se obtiene de las tierras y de la cría y trato de ganado.
- "in verbo sacerdoti".- Palabra de sacerdote.

Momentos gloriosos de Martos

José de la Rosa Caballero

Cardiólogo. Lcdo. en Geografía e Historia
Miembro de la Sociedad Española de Médicos Escritores

En la conquista cristiana de Martos, una plaza de capital importancia, participaron personajes principales de la Historia de España. El autor de este artículo nos relata la relación de estos en la villa marteña del siglo XIII y, a la vez, reivindica mayor presencia de aquellos hechos en nuestra memoria.

Quiero recrear un momento histórico de la villa de Martos, cuando todos los ojos de la península estaban puestos en nuestra Peña. Cuando el más mínimo incidente que sucediese, positivo o negativo, era trascendental para el futuro de cualquiera de los dos bandos que estaban enfrentados, por una parte la España musulmana y por otra la cristiana.

Nos vamos a referir a los años comprendidos entre 1225 y 1251, esto es, desde la entrega de Martos y Arjona a las fuerzas cristianas hasta el momento del amojonamiento de la villa en presencia del rey Fernando III. Para ser más concreto, pretendo adentrarme en la vida de los personajes que por aquellos años hollaron nuestras tierras y que, como vamos a ver, dichos caballeros fueron la flor y nata de las familias que hicieron historia en la península ibérica cristiana. De la musulmana, desgraciadamente, hay muy poca documentación.

Los nombres de las diferentes personalidades que se van a describir son muy conocidos en la memoria histórica marteña, pero sus vidas son casi desconocidas. Sin embargo, fueron protagonistas muy principales no solo de los acontecimientos de nuestra villa, sino también de la española y, para mayor sorpresa, también de la portuguesa y del

Condado independiente de Urgel del siglo XIII. Fue un momento irreplicable de nuestra historia que los marteños nunca hemos sido capaces de dar a conocer al mundo, ni rentabilizar su memoria.

Para empezar vamos a recordar la región natural de Tierra de Campos, los antiguos *Campos gotorum*, situada al oeste del río Pisuerga, entre el río Sequillo, el Carrión y la zona del Cerrato, que ocupa una parte de

«...Fue un momento irreplicable de nuestra historia que los marteños nunca hemos sido capaces de dar a conocer al mundo, ni rentabilizar su memoria...»

León, Valladolid y, especialmente, Palencia. Ese fue el lugar de nacimiento de muchos de los caballeros que lideraron el ejército de Fernando III, sobre los que se apoyó inicialmente para la conquista de Andalucía, y los que dirigieron la defensa de Martos frente a los primeros ataques musulmanes.

Tras la muerte del califa almohade Abu Yaqub II al Mustansir, se produce una nueva fragmentación del mosaico andalusí y surgen las terceras taifas. Ese momento de caos es aprovechado por Fernando III para conseguir

que algunos de los emires descontentos se hagan sus vasallos. Ese el caso de al Bayyasi (el Baezano), que le entrega los castillos de Andújar y Martos, como precio a su protección y ayuda en la recuperación de las tierras que considera que le han usurpado las autoridades musulmanas residentes en Sevilla, tales como las actuales provincias de Jaén, Córdoba, Ciudad Real y una parte de Badajoz. Una vez recuperado parte de ese territorio y firmado el *Pacto de las Navas*, el rey le pide a cambio la entrega de algunas plazas fronterizas, tales como Salvatierra en Ciudad Real y otras. Mientras se lleva a efecto lo prometido, unos caballeros cristianos se aposentan en el Alcázar de Baeza. Poco después al Bayyasi es asesinado a las puertas de Almodóvar del Río.

Tras este preámbulo, volvamos al principio. Imaginad a un joven Fernando III, montado sobre su caballo, que viene de arrasar los campos y huertas de la vega granadina, acompañado del emir de la taifa de Baeza al Bayyasi, dueño de parte de la provincia de Córdoba, Ciudad Real y de casi toda la provincia de Jaén. Junto a ellos cabalga don Alvar Pérez de Castro en compañía de sus 160 caballeros, que se acaban de reconciliar con su rey, con el que habían estado enfrentados hasta hace muy pocos días. La última vez frente a las murallas de Jaén, durante el primer cerco de la ciudad, unos defendiéndola y otro, el rey, atacándola.

La Peña de Martos fue entregada por al Bayyasi el 29 de julio de 1225. Era la puerta de Andalucía y llave para adentrarse en el mundo musulmán, que tanto deseaban los cristianos. Con don Alvar de su lado, el rey decide, el cinco de septiembre de 1225, nombrar a don Alvar alcaide del castillo de Martos. Le acompañarán algunos guerreros, como Tello Alfonso de Meneses, Diego Pérez de Vargas, el futuro "*Machuca*", y otros, además de entregarle cincuenta mil maravedíes alfonsíes para su subsistencia. En el momento de la entrega, don Alvar estaba casado con la condesa Aurembiaix, heredera del Condado independiente de Urgel, dado que su padre, Armengol VIII, ya había muerto.

Pérez de Castro era hijo de Pedro Fernández de Castro *el Castellano*, de la poderosa familia Castro, el cual tuvo una decisiva actuación en la pasada batalla de Alarcos, desastrosa para Alfonso VIII. Fue como sigue. Una vez derrotadas las fuerzas cristianas, el Alférez Real Diego López II de Haro y su ejército se refugiaron en el castillo de Alarcos, que aún no se había terminado de amurallar. Inmediatamente después fue cercado por las fuerzas del califa almohade Yusuf Yacub. En esas condiciones la situación no prometía nada bueno para las tropas cristianas. Don Pedro Fernández de Castro, entonces aliado del califa, fue designado interlocutor entre ambos bandos y consiguió que los guerreros cristianos atravesaran las filas musulmanas sin ser atacados. Seguidamente don Pedro volvió al servicio de las tropas cristianas.

«...Pérez de Castro era hijo de Pedro Fernández de Castro *el Castellano*, de la poderosa familia Castro, el cual tuvo una decisiva actuación en la pasada batalla de Alarcos, desastrosa para Alfonso VIII...»

El otro caballero que acompañó a don Alvar y a don Tello Alfonso de Meneses fue Diego Pérez de Vargas, cuyo padre ya había intervenido en las Navas de Tolosa. Se ganó el sobrenombre de *Machuca* en la *batalla de Jerez* cuando, al perder su espada, se valió de una gruesa rama o un cepellón de olivo o encina para "machacar" a sus enemigos, a la vez que era coreado por Don Alvar con "machuca, machuca". Posteriormente participaría, junto a su hermano Garci, en la conquista de Sevilla. Sus hazañas son citadas por Cervantes en el capítulo VIII de *El Quijote* y por el sevillano Lorenzo de Sepúlveda en sus *Romances*, escritos muchos años después, en 1551.

Ya tenemos el ramillete de caballeros que forman parte esencial de nuestra historia y que vamos a glosar.

Para comprender con más claridad la importancia de los personajes que describiremos, vamos a remontarnos a finales del siglo XI, cuando el futuro Alfonso VI fue desterrado a Toledo, estando acompañado en todo momento por Pedro Ansúrez. Posteriormente fue su hombre fuerte y preceptor de su hija Urraca, la que sería reina de León.

Don Pedro Ansúrez se casó con Eylo Alonso, siendo dicho matrimonio el tronco común de las familias que nos ocupan, esto es, los condes de Urgel, los Téllez de Meneses y los Castro. Más tarde, a este clan se uniría la familia López de Haro, como veremos más adelante. Véase al final el cuadro genealógico adjunto diseñado con este fin.

La hija primogénita de los Ansúrez, Mayor Pérez, se casa en primeras nupcias con el hombre de confianza de Alfonso VI, de su hija la reina Urraca y del Cid; me refiero a Alvar Fáñez *Minaya*, y la hija de este nuevo matrimonio, Eylo Álvarez, se casa con Rodrigo Fernández de Castro *el Calvo*, del que desciende Alvar Pérez de Castro. A la muerte de Alvar Fáñez *Minaya*, doña Mayor Pérez vuelve a contraer matrimonio con Martín Pérez, el creador de la saga de los Téllez de Meneses.

Por otro lado, la segunda hija de Pedro Ansúrez, María, se casa con el conde de Urgel, Armengol V. Uno de sus hijos, Armengol VI, hereda el condado y otra hija, Estefanía, entre otras cosas, funda el monasterio de Santa María de Valbuena. En años posteriores la



Santa María de Valbuena, Valladolid.

hermana de Armengol VII, María de Urgel, se casaría con Lope Díaz I de Haro, señor de Vizcaya.

Una vez aclarado el origen común de las distintas familias, vamos a conocer cada una de ellas.

Por lo que respecta a los condes de Urgel, tenían una relación muy amistosa con el reino de Castilla desde que Armengol V en el año 1095 se casara con María, la segunda hija de Pedro Ansúrez. Sus descendientes conservaron las heredades maternas y venían a Castilla periódicamente, donde mantenían un conexión fluida con la realeza y los poderosos señores de la región.

En una de esas estancias, el conde de Urgel Armengol VIII se casa con Elvira Núñez de Lara, de la familia leonesa de los Lara, hija de Nuño Pérez de Lara y, fruto de ese matrimonio, nace su hija Aurembiaix.

Es natural que la hija de los condes pasara temporadas en el reino de Castilla, la tierra de su madre y de otros muchos antepasados. Por tanto, allí en Tierra de Campos debió conocer a su futuro marido, pues en esa región residían las grandes familias cuyos vástagos llevaban la dirección y peso de las guerras, tales como los Téllez de Meneses, los Lara, los Girón, los Lope de Haro y los Castro. Concretamente, a este último clan pertenecía Pedro Fernández de Castro *el Castellano*, padre de don Alvar Pérez de Castro. Por otro lado, más adelante, un primo de Aurembiaix, Guerau IV de Cabrera, se casa con la hermana de don Alvar Pérez de Castro.

Toda esta historia nos hace entender el porqué de la boda de don Alvar con la heredera de un trono tan alejado de Castilla y de Martos como era el Condado de Urgel y comprender que todas las familias estaban entrelazadas por lazos familiares.

Se casaron parece ser que en el año 1212 y la anulación se produce en 1228, fecha en que ella vuelve al ducado para defender sus derechos frente a otro aspirante, su

primo Guerau IV de Cabrera, casado con la hermana de don Alvar, de nombre Elo. A continuación, para evitar que el condado sea engullido por los aragoneses de Jaime I el Conquistador, Aurembiaix se casa con Pedro de Portugal, hijo del rey Sancho I de Portugal. La condesa murió en 1231 sin descendencia. El condado pasa a su marido Pedro y luego al hijo de Guerau IV y Elo. Hasta el siglo XV no es anexionado al reino de Aragón.

Sobre don Alvar remito al lector al artículo escrito por mí en *Aldaba* nº 27. Solo añadiré que cuando le sobreviene la muerte en Orgaz (Toledo), volviendo de Ayllón tras conversar con Fernando III, es enterrado en el monasterio de Santa María de Valbuena (Valladolid), donde estaban los restos de su padre. Precisamente ese monasterio había sido fundado por Estefanía, la hija de Armengol V y María, tatarabuelos de su ex-mujer Aurembiaix.

Recordemos ahora a los Téllez de Meneses. Allá por el año de 1165, reinando Alfonso VIII de Castilla, existía un establecimiento benedictino llamado San Andrés de Valbení, fundado en el año 1093, que fue cedido a la Orden cisterciense de Santa María de Valbuena, próxima al lugar. Diez años más tarde el mismo rey castellano lo ratifica como posesión cisterciense independiente.

Don Tello Pérez de Meneses, que era biznieto de Pedro Ansúrez y nieto de Martín Pérez, fue un rico propietario y primer señor de Meneses. Sus posesiones se extendían por la palentina Tierra de Campos, por el valle del río Sequillo de Valladolid y a lo largo del camino de Santiago. Junto a su esposa, Gontrodo García, sembraron sus propiedades de monasterios y hospitales.

Al ser una de las familias más poderosas e influyentes de la región, es el encargado por el rey Alfonso VIII de Castilla de la repoblación del valle del Guadiana, entre Tablas de Daimiel y la desembocadura del río Jabalón. Murió hacia el año 1200. Más adelante, sus

cuatro hijos, Alfonso, García, Tello y Suero, participaron en la batalla de Las Navas de Tolosa junto a su rey Alfonso VIII.

El segundo señor de Meneses fue Alfonso Téllez de Meneses, tenente de ciudades como Carrión y Cabezón, al mismo tiempo que regentaba, entre otras posesiones, las tierras de su pariente el Conde de Urgel, Armengol VIII, fallecido en 1209.

Al año siguiente de la batalla de Las Navas de Tolosa, el rey, en agradecimiento a su comportamiento y valentía, le entrega la villa de Palazuelos. De ahí, de Las Navas, obtuvo así mismo su escudo, en recuerdo de las cadenas del palenque del sultán al Nasir (el Miramolín de los cristianos), constituido por un campo de oro, atravesado por unas cadenas azules, como figura en su enterramiento, según hace constar Argote de Molina.

Sus nuevas posesiones las dona a la Orden cisterciense con la condición de que la comunidad de San Andrés de Valbení se traslade al nuevo monasterio que está construyendo bajo la advocación de Santa María de Palazuelos. Su deseo se materializa en 1226. El edificio sigue las normas del austero románico cisterciense. Su ubicación está próxima a la villa de Cabezón del Pisuerga y se convertirá en cabeza del Císter para Castilla y lugar de enterramiento de la familia Téllez de Meneses. Efectivamente, allí fue enterrado, junto con otros miembros de la familia.



Santa María de Palazuelos, Valladolid.

En la consecución de llevar a buen término la fundación del monasterio, no cabe duda que influiría notablemente el obispo de Palencia, su hermano don Tello, el cual, ya siendo obispo, participó en la construcción de la iglesia y palacio de Villamuriel de Cerrato y fue, así mismo, el creador en 1208 del Estudio General de Palencia, embrión de la primera universidad de España, anterior a la de Salamanca. Participó en el IV Concilio de Letrán y fue protector del santo español san Telmo, confesor y consejero de Fernando III. Como tal, san Telmo le acompañó en la toma de Córdoba y Sevilla, por lo que no sería nada extraño que el santo hubiera estado en Martos. Don Tello murió en Jaén en 1246.

En 1214, cuando muere Alfonso VIII, su hijo Enrique es menor de edad y la familia Lara lo retiene bajo su custodia. Inmediatamente se forman dos bandos, uno a favor de dicha familia, y otro en defensa de su hermana Berenguela, la encargada de la regencia. Alfonso Téllez de Meneses toma partido por Berenguela, junto con Lope Díaz II de Haro, señor de Vizcaya, los Girón y otros, dando lugar a enfrentamientos militares entre los partidarios de unos y otros. También se reproducen las conocidas luchas, cantadas en los romances, entre los Castro y los Lara



Santa María la Mayor de Villamuriel de Cerrato, Palencia.

por los mismos motivos, durante la regencia de Alfonso VIII. Al final, la prematura muerte accidental de Enrique I resuelve el problema.

Más adelante, en 1230, los responsables de Castilla para asuntos de guerra, tales como Alfonso Téllez de Meneses, su hijo Tello Alfonso, el Alférez Real Lope Díaz II de Haro y Alvar Pérez de Castro, como Guardián de Fronteras, son convocados por Fernando III

«...Otro personaje que intervino en la defensa de Martos en los años siguientes a su entrega, fue Lope Díaz II de Haro, señor de Vizcaya. Anteriormente había participado activamente en la batalla de las Navas de Tolosa, junto a su padre, al lado del rey Alfonso VIII de Castilla...»

para que asistan junto con su Mayordomo Real, Gonzalo Ruiz Girón, a la denominada *Entrevista de Guadalajara*, con el fin de ultimar los detalles para un segundo cerco a las murallas de Jaén. Una vez más fracasa el intento, pues el rey de Castilla ha de regresar con premura a León para coronarse rey de León, tras la muerte de su padre. Se hace acompañar del anciano Alfonso Téllez, que fallece mientras acompaña a Fernando III.

Le sucede su hijo Tello Alfonso de Meneses, III señor de Meneses, acompañante de don Alvar Pérez de Castro cuando el rey le entrega el castillo de Martos. También está a su lado en la *batalla de Jerez* contra el caudillo hispano-árabe Ibn Hud. Así mismo, es el caballero que libera el castillo de Martos cuando es atacado por el ejército de Ben Alhamar, el rey de Granada. Por último, el rey Fernando III le nombra gobernador de la recién conquistada ciudad de Córdoba. Falleció antes de contraer matrimonio, y en su testamento deja sus bienes y títulos a su hermano Alfonso. La hija de Alfonso, de nombre Mayor, se casará con el señor de Molina, don Alfonso, hermanastro de Fernando III, y serán los padres de doña María de Molina.

Otro personaje que intervino en la defensa de Martos, en los años siguientes a su entrega, fue Lope Díaz II de Haro, señor de Vizcaya. Anteriormente había participado activamente en la batalla de las Navas de Tolosa, junto a su padre, al lado del rey Alfonso VIII de Castilla.

Su decidido apoyo a Berenguela y su enfrentamiento con los Lara le vale el nombramiento de Alferez Real, esto es, el jefe de las tropas del rey. Se casa con Urraca Alfonso de León, hija de Alfonso IX de León y hermanastra de Fernando III, con quien participó en las conquistas andaluzas. Por ejemplo, en 1227, al ser asesinado Al Bayali, es atacada la guarnición cristiana al mando del Maestre de Calatrava, que estaba en el Alcázar de Baeza. Para socorrerles es enviado don Lope con 500 caballeros, aunque cuando llega acompañado de sus tropas, la situación ya está en vías de solución y empiezan a huir los musulmanes. Poco después recibe el título de Conquistador de Baeza y es nombrado gobernador de dicha villa. A los treinta y tres caballeros que resistieron en el Alcázar, Fernando III, como premio, les exime de tributos a ellos y a sus descendientes: *“que no peche en ningún pecho (...) que no portadgo, ni mondazgo de Tajo acá...”*.

Más tarde, durante la toma de Úbeda en 1234, don Lope se sintió agraviado por el



Monasterio de Santa María la Real de Nájera, La Rioja.

rey Fernando III y ese mismo año casó a su hija Mencía López de Haro, la nieta por vía materna de Alfonso IX de León, con don Alvar Pérez de Castro. Al ser la novia sobrina del rey, era preceptivo pedir la autorización real, pero no lo hizo, por lo que le fueron retiradas a don Alvar las tenencias y tierras que le habían sido concedidas por la corona. Poco después sería perdonado y restituido de sus títulos y posesiones, gracias a la resolución arbitral concedida por la reina madre doña Berenguela y la reina Beatriz de Suabia.

A doña Mencía se le atribuye la defensa del castillo de Martos ante las tropas del rey de Granada, Alhamar, acaecida probablemente en 1238. La historia está reflejada por la *Crónica Alfonsí*, citada por Argote de Molina y por otros autores como Diego de Villalta. No obstante, no hay unanimidad en la veracidad de los acontecimientos, ni de los protagonistas, ni en las fechas, pues algunos defienden que pudo ser Aurembiaix. Por ejemplo, en la *Primera Crónica General, capítulo 1054* de Alfonso X.

Se cuenta que el castillo de La Peña estaba habitado por el matrimonio Pérez de Castro, pero al marchar don Alvar con su séquito para conferenciar con Fernando III, quedó defendido por pocos efectivos. En esas circunstancias don Tello, don Diego Pérez de Vargas *Machuca* y el resto de la tropa que debía permanecer guardando la fortaleza, salieron de *“cabalgada”*, esto es, para recorrer y acosar el campo enemigo. Enterado de la situación el recién proclamado rey de Granada, Alhamar, decidió adueñarse de tan envidiable baluarte. Ante el peligro, la condesa pidió a sus damas que se cortasen el pelo, se pusiesen los cascos y celadas y se aprestasen a defender la fortaleza, a la misma vez que mandaba un emisario en busca de don Tello. Al fin apareció, siendo el primero en atravesar las líneas enemigas y entrar en el castillo, seguido de Diego Pérez de Vargas, con la consiguiente huida del ejército enemigo. Cuenta don Mariano

de la Torre González que en aquel momento se instituyó la Cofradía de Nuestra Señora de los Dolores, primitivamente formada exclusivamente por las mujeres que llevaron a cabo esa gesta, ataviadas por las prendas militares, y que la ubicación de esa cofradía estuvo en la iglesia de Santa Marta hasta su desaparición durante la Guerra Civil de 1936. Quizás convendría resucitar esta pintoresca costumbre, única en España.

Una vez que muere don Alvar, doña Mencía se casa con el rey de Portugal, Sancho II *Capelo*, hacia 1234, pero acaba siendo destronado por su hermano Alfonso III en 1248, con la ayuda del papa Inocencio IV y de los obispos portugueses que veían peligrar su influencia sobre el trono. La condesa fue deportada a España y probablemente murió en Palencia, donde tenía sus posesiones, o bien en Nájera, y sepultada en el Monasterio de Santa María la Real de Nájera (La Rioja), donde reposa en lugar preeminente, en la capilla que lleva su nombre. Muy cerca, en el claustro, están sus hermanos, su padre y su abuelo. Muy próximo a ella, en el Panteón Real, se pueden ver los enterramientos de muchos de los reyes de Navarra.

Por último, el otro personaje que estuvo en repetidas ocasiones en nuestra tierra fue el rey Fernando III.

Es de suponer que estuviera presente en la entrega del castillo de Martos, junto a Al Bayyali, también cuando nombró alcaide y teniente a don Alvar y, por supuesto, en la entrega de la villa a la Orden de Calatrava en 1227. Fuera de las suposiciones, hay constancia de que en Martos se reunió con sus capitanes, a instancias del Maestre de Calatrava, para gestar el tercero y definitivo cerco de Jaén en 1245, aunque al final le fue entregada la ciudad tras el *Pacto de Jaén* en 1246.

Así mismo, según Villalta (p.187), la conquista de Sevilla fue urdida en nuestra ciudad. También consta históricamente que en 1251 el rey Fernando en persona, acompañado del Maestre de Calatrava

y autoridades del Concejo de Jaén, *fui a aquellos logares et andudelos todos por mi pie et fiz fincar monjones*, vino a la villa de Martos, que ya estaba bajo la autoridad de la Orden de Calatrava y se había convertido en sede de la Orden.

Se trataba de trazar los límites entre los territorios calatravos y los del Concejo de Jaén, así como entre las villas calatravas de Martos, Porcuna, Arjona y Locubín. En resumidas cuentas, el fin de la visita era reorganizar la administración de la zona y evitar rencillas entre ambas instituciones, el Obispado de Jaén y la Orden de Calatrava, y también entre las distintas villas recientemente conquistadas. Poco después, para completar el trabajo y terminar el deslinde de los terrenos, mandó a su hermanastro Alfonso de Molina, el que había de ser padre de doña María de Molina, una de las mejores reinas que ha tenido España.

Más tarde, su hijo Alfonso X confirmaría las lindes entre las tierras de realengo, las del Obispado de Jaén y las de la Orden de Calatrava.

Todo lo dicho anteriormente muestra la importancia que tuvo la villa de Martos durante aquellos años y los personajes que la visitaron. Todos se merecen algún reconocimiento por parte de nuestra olvidadiza ciudad.

Para terminar, permítanme que haga algunas reflexiones sobre ciertas curiosidades históricas. En primer lugar, que el denominador común de todos nuestros protagonistas, o mejor el ancestro común de todos ellos, es Pedro Ansúrez (1037-1119) y su esposa Eylo Alfonso. La única excepción es el rey Fernando III. Sigamos con las curiosidades.

Don Alvar se casó en primeras nupcias con la heredera de un trono, el Condado independiente de Urgel. El segundo enlace fue con la que sería más tarde la reina de Portugal. Por tanto, ambas tuvieron relación con el reino de Portugal. Una casada con Pedro, el hijo de Sancho I de Portugal, y la otra, doña

Mencía, con Sancho II *Capello*, un nieto del mismo rey. Eso quiere decir que Mencía habría sido sobrina política de Aurembiaix, aunque no pudo ser, pues esta última había fallecido unos quince años antes, en 1231. Hay otro hecho aún más sorprendente: tanto Aurembiaix como Mencía tienen un tronco común en la persona de Armengol VI, como puede verse en los árboles genealógicos de las distintas familias estudiadas. La endogamia era un hecho habitual en las familias de la época y muy especialmente entre las herederas de un trono.

Por último, reconocer, y considero que es lo más importante, que nuestra historia cercana, tras la expulsión de los musulmanes, fue protagonizada por los personajes más importantes de la historia española del momento. Los enumero sucintamente: el rey Fernando III, su Alférez Real Lope Díaz II de Haro, la Condesa de Urgel, Aurembiaix, la futura reina de Portugal, doña Mencía, el jefe de fronteras don Alvar, los Téllez de Meneses, quizás el mismísimo rey Alhamar de Granada, Diego Pérez de Vargas *Machuca* y otros muchos. Junto a estos personajes no hay que olvidar al emir de Baeza, al Bayyasi.

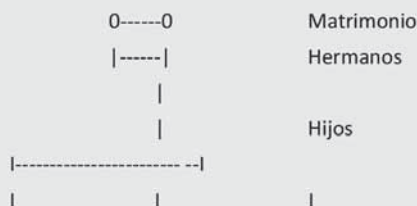
También quisiera hacer un llamamiento a las autoridades para que se plantearan la posibilidad de un hermanamiento entre nuestra ciudad y la capital del Condado de Urgel, Seo de Urgel, pues entiendo que hay motivos sobrados para hacerlo. Y también con Baeza y/o Andújar.

Otra propuesta sería un monumento a las dos esposas de don Alvar Pérez de Castro e invitar al embajador portugués, al alcalde de Seo de Urgel y al de Nájera.

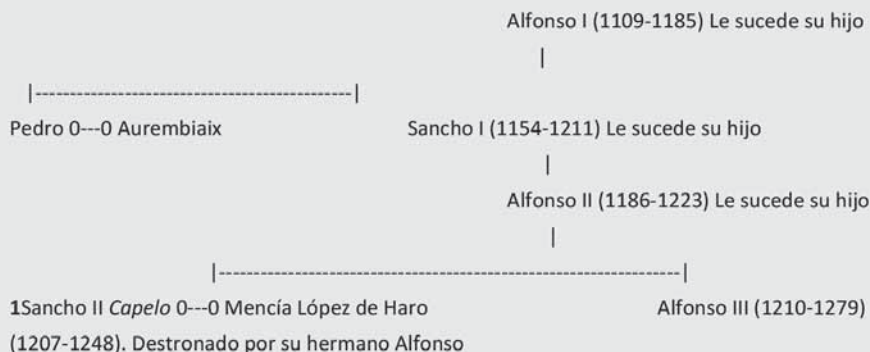
BIBLIOGRAFÍA:

- Argote de Molina, Gonzalo. *Nobleza del Andalucía. Libros I y II*. Nueva edición ilustrada de la editada en 1867. Editada por Instituto de Estudios Giennenses. Jaén, 1957.
- Cuesta Parras, Inmaculada. "La marteña valerosa". *Aldaba* nº 1, 1996, pp.29-33.
- De la Rosa Caballero, José. "Don Alvar. El Cid Marteño". *Aldaba* nº 27, 2010, pp. 17-27.
- Eslava Galán, Juan. *Los Castillos de Jaén*. Ediciones Osuna. 1999.
- González Jiménez, Manuel. *Fernando III el Santo. El rey que marcó el destino de España*. Editorial Fundación José Manuel Lara. Sevilla, 2011
- Pérez Henares, Antonio. *El Rey Pequeño*. Ediciones B.S.A. 2016. Barcelona. España. Impreso por Unigraf, S.L. Móstoles. Madrid.
- Villalta, Diego de. *Historias y Antigüedades de la Peña de Martos*. Asociación Artística y Cultural "Tucci", 1982.

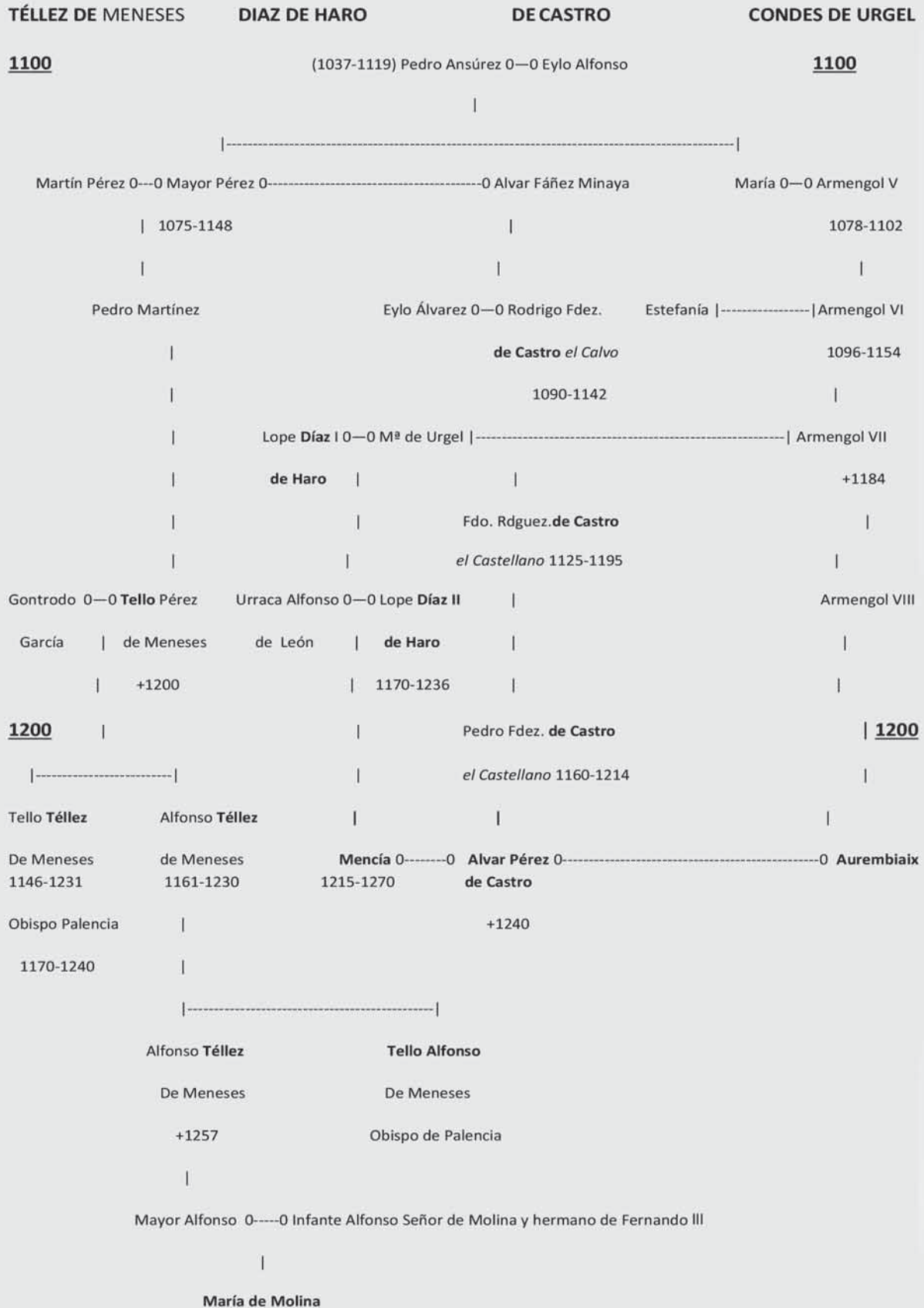
Símbolos para entender los Cuadros Genealógicos



Genealogía de los Reyes Portugueses



Genealogía de los Apellidos Españoles





Épicas del Medievo: La Defensa de Martos y la Leyenda de la Condesa Orenis

Miguel Ángel Chamocho Cantudo

Universidad de Jaén

Consejero del Instituto de Estudios Giennenses

Miguel Ángel Chamocho, prestigioso historiador, trae luz a los hechos históricos sobre los que se basa una leyenda que forma parte de nuestra cultura más arraigada.

Entre las múltiples épicas que jalonan la historia de Martos, es, sin duda, la “leyenda” de la defensa de Martos por una mujer, la “Condesa Orenis”, esposa de Alvar Pérez de Castro (c. 1196-1239), primer teniente de Martos (1225-1228), la que más controversias puede presentar a los ojos de los historiadores que intentan, sin más compromiso, reconstruir lo más verazmente aquellos acontecimientos históricos.

En muchas ocasiones, y, en este sentido, esta leyenda de la defensa de Martos por una mujer y sus doncellas no fue la única,

un acontecimiento histórico, acaecido y que podemos reconstruir siguiendo las fuentes a nuestro alcance, puede con el tiempo adornarse de tramas heroicas, épicas, que como simples adornos florales tienden a magnificar el acontecimiento.

Es impresionante poder imaginar la villa de Martos, en la primera mitad del siglo XIII, en la que tras los acontecimientos basados en la leyenda de la “Condesa Orenis”, los mismos marteños, a través de sus recitadores, de sus juglares, intentaron animar las fiestas locales contando “a su manera” aquella señora



Retrato de la condesa de Urgel, Aurembiaix, primera mujer de Alvar Pérez de Castro (Ayuntamiento de Balaguer).

historia de la villa, adornándola de la épica propia de esta forma de transmisión literaria, de la poesía o narrativa juglaresca.

Como se ha dicho, la mujer de Alvar Pérez de Castro, la tal “Doña Orenis”, al parecer “Condesa”, sufrió, estando en Martos, ausente su marido de la villa, un ataque musulmán que pudo costarle la vida, o haber sido hecha cautiva, a ella y a sus doncellas, y que solo una épica reacción de los defensores de la villa, de la propia Doña Orenis y de sus doncellas, puso a salvo la fastuosa fortaleza de Martos. El objeto de esta aportación para la revista *Aldaba* no es más que traer aquí las dos narraciones escritas más antiguas que existen, y desde estas dos narraciones, realizar las interpretaciones que permitan sacar luz de los acontecimientos realmente ocurridos, y los acontecimientos que sirvieron para alimentar la leyenda, y con ello, la épica juglaresca.

LA TRANSMISIÓN ESCRITA: LAS CRÓNICAS MEDIEVALES

Los dos personajes clave de esta narración histórica, la defensa de Martos por la “Condesa Orenis”, son precisamente esta condesa llamada Orenis, que es la esposa de Alvar Pérez de Castro, quien fuera primer teniente de la fortaleza de Martos y que falleció en 1239.

Algunos datos previos para comprender la controversia suscitada en torno a este acontecimiento.

Alvar Pérez de Castro estuvo casado dos veces, la primera de ellas con Aurembiaix de Urgel, hija del conde urgelense Ermengol VIII, quienes casaron en torno a 1212 y se separaron, con la autorización de Fernando III, entre 1227-1228, probablemente vinculada esta separación con la épica de Martos, dado que uno de esos episodios se produjo en el verano de 1227; la segunda de ellas, Alvar Pérez de Castro casó con Mencía López de Haro, hija del VI señor de Vizcaya, López Díaz II de Haro, y a la que está vinculada el segundo de los episodios de la épica defensa de Martos, acaecida en esta ocasión en la primavera o verano de 1238.¹

Gracias a que Alvar Pérez de Castro fuera un personaje emparentado con las casas reales de León y Castilla, ello nos ha permitido seguir su andadura y la de sus dos mujeres, sirviéndonos de las crónicas hispánicas, encargadas algunas de ellas de contarnos el episodio de la defensa de Martos por la “Condesa Orenis”.

Tres de estas crónicas fueron redactadas todavía en vida de Alvar Pérez de Castro, por lo que sus autores tenían información directa y de primera mano de los hechos que vertían en sus manuscritos. Pero ni la *Crónica latina de los reyes de Castilla*, atribuida a Juan de Soria, quien fuera obispo de Osma y canciller de Castilla, ni el *Chronicon mundi*, procedente de la pluma del prelado leonés, Lucas, canónigo de San Isidoro de León y posteriormente obispo de Tuy, por lo que es conocido también como el Tudense. Casualmente, Lucas de Tuy coincidió como canónico con el padre de Alvar, Pedro Fernández de Castro, con quien compartió una entrañable amistad, de ahí que en su crónica trate a los Castro de una manera afable y emotiva, siendo una fuente cronística fundamental. Ambas crónicas, la latina y el cronicón, acaban sus relatos con la conquista de Córdoba en 1236, y no hacen en ningún caso referencia a lo que nos atañe, no porque, no hubiera ocurrido, sino porque si hubiera ocurrido y los cronistas lo supieran, no debieron darle la importancia suficiente como para reseñarlo.

La tercera crónica, *De Rebus Hispaniae* o *Historia de los hechos de España*, es una crónica debida a la pluma del arzobispo toledano Rodrigo Jiménez de Rada, realizada por encargo del propio monarca Fernando III, que recoge acontecimientos relativos a España desde los primeros pueblos hasta 1243, es decir, que podría haber hecho referencia a los dos acontecimientos supuestamente acaecidos en 1227 y 1238, pero tampoco hace ninguna referencia a esta supuesta defensa de Martos por parte de la mujer de Alvar Pérez de Castro.

Las dos crónicas que relatan el acontecimiento de la defensa de Martos, son crónicas

escritas muy con posterioridad a la vida de Alvar Pérez de Castro y de sus dos mujeres, y que proceden del taller historiográfico creado por Alfonso X. Nos referimos a la *Crónica de Veinte Reyes*, que relata con cierta fruición el reinado de Fernando III hasta 1252;² y a la *Primera Crónica General*, segunda crónica alfonsí, surgida del taller de Alfonso X, que, conocida como *Estoria de España*, también termina su relato en el reinado de Fernando III.³ Ambas son generosas en la narración de aspectos vinculados al teniente de Martos y de sus dos mujeres.

Y casualmente, y quizá de aquí pueda proceder una importante confusión, ambas crónicas realizan una narración de dos supuestos intentos de asedio de la fortaleza de Martos en dos períodos distintos y con, supuestamente, protagonistas femeninas diferentes. Veamos ambas narraciones e intentemos dejar constancia de cuál es, a nuestro juicio, la verdadera realidad histórica y la que pudo acompañarse de alguna fantasía juglaresca.

LA DEFENSA DE MARTOS Y AUREMBIAIX DE URGEL

Apenas debía llevar medio año viviendo Aurembiaix con su marido Alvar Pérez en Andújar cuando llegó el verano de 1227. Desde que el de Castro fuera nombrado teniente de la fortaleza de Martos y Andújar en septiembre de 1225, su mujer Aurembiaix habría quedado en Toledo, y solo en el otoño de 1226 habría decidido acudir a la frontera con su marido, acompañado de Tello Alfonso de Meneses, hijo de Alfonso Téllez, caballero de Fernando III, y sobrino del obispo de Palencia, Tello Téllez de Meneses.

En torno al mes de junio o julio de 1227, Alvar Pérez de Castro había sido llamado por Fernando III para que se reuniera con él en la Corte. Marcharía probablemente a Toledo, aunque cuando se desencadenaron los acontecimientos, estaba con su Rey en Guadalajara. Intuimos que cada vez que Alvar Pérez era llamado por Fernando III y estimaba que pasaría varias jornadas fuera

de Andújar, prefería enviar a Aurembiaix y sus doncellas a que recibieran cobijo en la fortaleza de La Peña de Martos, mucho más recia y fortalecida de posibles ataques, y mejor guarnecida, que la de Andújar.

Era precisamente en la fortaleza de Martos donde se encontraba Aurembiaix, con su esposo Alvar lejos en Castilla, al cuidado del caballero calatravo Tello Alfonso, cuando se produjo el ataque del rey almohade de Sevilla, Abu-l-Ula, contra Martos. La estrategia de Abu-l-Ula estaba preconcebida y era premeditada. No tenía nada que ver con hacer más

“...Alvar Pérez de Castro estuvo casado dos veces, la primera de ellas con Aurembiaix de Urgel, hija del conde urgelense Ermengol VIII, quienes casaron en torno a 1212 y se separaron, con la autorización de Fernando III, entre 1227-1228, probablemente vinculada esta separación con la épica de Martos, dado que uno de esos episodios se produjo en el verano de 1227; la segunda de ellas, Alvar Pérez de Castro casó con Mencía López de Haro, hija del VI señor de Vizcaya, López Díaz II de Haro, y a la que está vinculada el segundo de los episodios de la épica defensa de Martos, acaecida en esta ocasión en la primavera o verano de 1238...”

daño del absolutamente necesario contra los castellanos de Martos. Su pretensión era tener una baza con la que negociar con Fernando III una futura ayuda para asaltar el trono califal de Marrakech, dado que ya tenía decidido dar un golpe de efecto, pretendiendo el rey de Sevilla usurpar el trono a su hermano al-Adil.

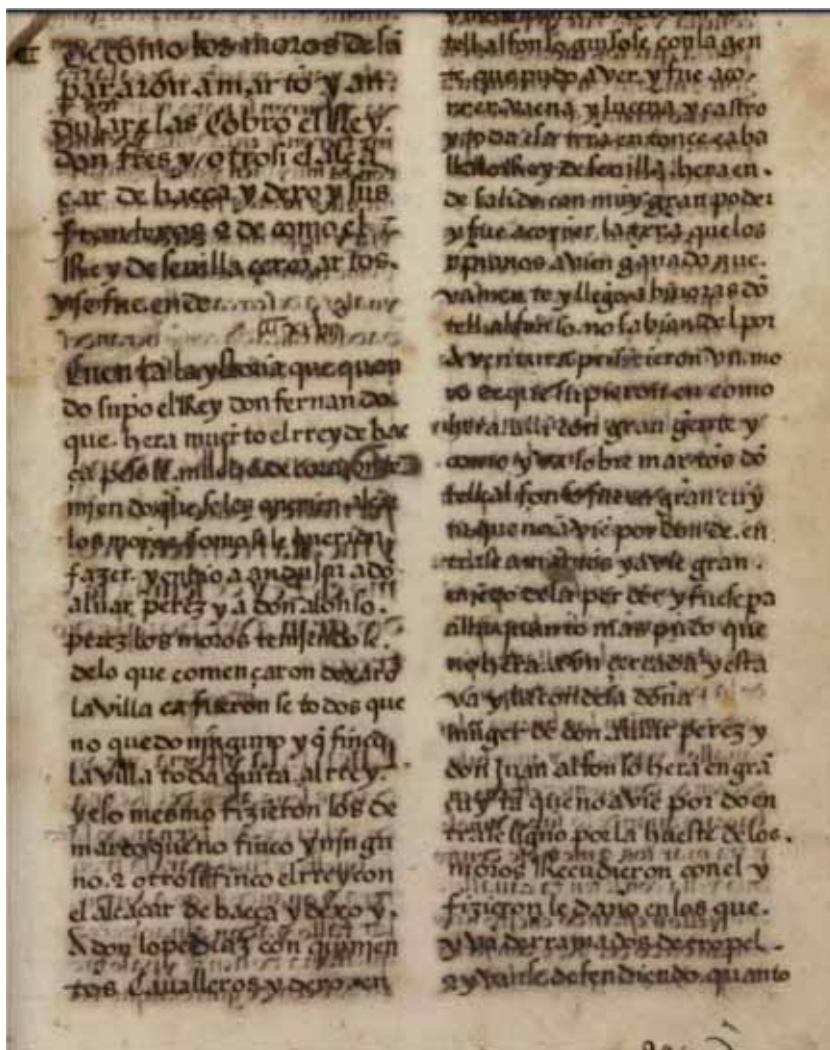
Las coincidencias negativas se sucedieron. A la ausencia de Alvar le siguió la ausencia de Tello Alfonso, quien unos días antes del asedio del almohade había decidido reunir un grupo de gente que, ávida de botines rápidos, le acompañara para realizar una expedición y

raziar las tierras de Baena, Lucena y Castro del Río.

Abu-l-Ula, por su parte, ya había emprendido su acción militar, habiendo salido de Sevilla “con muy grand poder, e fue a correr la tierra que los christianos avien ganado nuevamente, e llegó al –castillo de- Viboras”. Casualmente, Tello Alfonso se cruzó con un moro que había sido hecho cautivo al azar y le informó de la acción militar de Abu-l-Ula, que se dirigía hacia Martos. Contrariado, se volvió raudo hacia Martos advirtiendo, con gran pesar, que la entrada a la ciudad estaba sitiada por el ejército almohade y que solo una acción a la desesperada podría romper dicha barrera. Preocupado por la seguridad personal de Aurembiaix, mujer de Alvar, la

decisión que tomó fue heroica: romper por las bravas, galopando, las barreras del propio ejército almohade y entrar en la ciudad, defenderla y garantizar la seguridad de la alcazaba, hasta que llegaran refuerzos.

“Don Tello Alfonso fue en grantcuyta –preocupación-, que non avía por donde entrase a Martos, e avie miedo de la perder (...). Estava y la condesa doña Orenis, mujer de don Alvar Peres, e don Tello Alfonso era en gran cuyta, que non avie por donde entrase, synon por la hueste de moros. Entonçes fizo un tropel toda su hueste e endereçaron a la villa, e los moros rrecudieron con él –salieron a su encuentro- e fiziéronle daño”.⁴



Crónica de Veinte Reyes. Capítulo en el que se narra el acontecimiento del asedio de Martos siendo la protagonista Aurembiaix de Urgel.

Con ocasión de tan valerosa decisión, y viendo los castellanos que custodiaban la villa, que la masacre se cernía sobre Tello Alfonso y los suyos, decidieron armarse de valor y salir a su encuentro. Una acción que, de no haberse producido, hubiera supuesto, sin duda, al menos así lo describe la crónica, la muerte de Tello Alfonso y la mayor parte de los que le acompañaban.

Abu-I-Ula, viéndose burlado por tamaña estúpida acción, a la vez que heroica, entró en cólera, exigiendo a su ejército la toma de la villa y fortaleza de Martos. La combatieron duramente. Las bajas castellanas ascendían ya a doscientos cincuenta caballeros. Los refuerzos no llegaban. La ausencia de víveres en la villa hacía peligrar una prolongada defensa. Los caballos sirvieron de alimento para las tropas.⁵

A Alvar Pérez, estando en Guadalajara con Fernando III, se le heló la sangre cuando supo de la noticia de que su mujer Aurembiaix estaba presta a poder ser hecha cautiva o incluso asesinada por el enemigo almohade. Suplicó a Fernando III acudir presto en ayuda de Martos. Igualmente, Alfonso Téllez temió por la vida, o el cautiverio, de su hijo Tello Alfonso, pidiéndole también a su rey que le permitiera acompañar a Alvar Pérez. Ambos, Alvar y Alfonso, junto a Pedro Gómez, maestre de la Orden de Santiago, y Gonzalo Yáñez, maestre calatravo, a galope tendido, y con las postas, cambios de caballos y el descanso justo, marcharon raudos hasta Martos. Por su parte, otros caballeros castellanos liderados por Gonzalo Ibáñez, que se encontraban en Baeza, al pronto que oyeron las dificultades de los de Martos, acudieron también en su ayuda.

Alvar Pérez de Castro, que conocía perfectamente la villa de Martos, no tuvo que realizar la misma operación heroica de Tello Alfonso, sino que consiguió entrar en la villa sin levantar las sospechas del enemigo almohade. Consiguió organizar un ejército con todos los recursos militares disponibles, además de las ayudas traídas con él y las venidas de Baeza.

Apenas el ejército almohade se dio cuenta de los refuerzos venidos de fuera levantó el cerco, regresando hacia Sevilla. Fernando III, que, más lentamente con sus mesnadas, había comenzado también el viaje hacia Martos para ayudar a su socorro, recibió en Calzada de Calatrava, ya cerca del Puerto del Muradal, la buena nueva de la pacificación de Martos, por lo que decidió regresar a Toledo.⁶

La villa de Martos se mantenía bajo el señorío del rey Fernando III, gracias a la acción heroica de Tello Alfonso y al raudo socorro de Alvar Pérez. Su mujer, Aurembiaix, que no había sufrido daño, se congratuló de ver sano y salvo a su marido, pero sus días en la frontera castellana con al-Andalus ya debían estar contados.

“...Según este relato de la crónica, no hay ninguna acción heroica por parte de Aurembiaix, a la que ni se menciona, no hay parangón con la leyenda de que recomendara a sus doncellas vestirse de hombres y combatir. No obstante, todos los historiadores tienen el convencimiento de que este acontecimiento histórico ocurrió en Martos en el verano, probablemente en el mes de julio, de 1227...”

Según este relato de la crónica, no hay ninguna acción heroica por parte de Aurembiaix, a la que ni se menciona, no hay parangón con la leyenda de que recomendara a sus doncellas vestirse de hombres y combatir. No obstante, todos los historiadores tienen el convencimiento de que este acontecimiento histórico ocurrió en Martos en el verano, probablemente en el mes de julio, de 1227.

Y la mayor parte de los historiadores ven en este episodio la razón de la precipitada separación de Aurembiaix y Alvar Pérez de Castro, un matrimonio que, a pesar de llevar 15 años casados, no había tenido descendencia, y este acontecimiento tan traumático bien hubiera sido suficiente para que, cuando en el otoño de ese mismo año, 1227, Fer-

nando III vuelve a Andújar encuentra gravemente enfermo a Alvar Pérez de Castro, y en aquella visita se entera de la decisión, probablemente acordada, de separarse el matrimonio, que, con la avenencia del rey castellano, aceptó y permitió.

Aurembiaix regresó primero a Castilla y, posteriormente, a Aragón a intentar reclamar el condado de Urgel de la que era legítima heredera por su padre, el conde Ermengol VIII, ya fallecido. Aurembiaix, o como se la denomina en la crónica "Orenis", sí era condesa, condesa de un condado, un condado pirenaico, el condado de Urgel.

Y una aclaración gráfica vinculada a la pronunciación de Aurembiaix:

AUR – EMB- IAIX
OR – EN - IS

LA DEFENSA DE MARTOS Y MENCIA LÓPEZ DE HARO

Reconstruyamos ahora la segunda vez que las crónicas hacen referencia a un suceso similar relativo a la defensa de Martos y la vinculación con la mujer de Alvar Pérez de Castro, en esta ocasión Mencía López de Haro, pero ocurrido en esta ocasión en 1238. Si seguimos el itinerario cronístico, encontramos a Alvar Pérez de Castro, quien había casado con Mencía López de Haro el 29 de septiembre de 1234, día de San Miguel, en Burgos. La desposada era hija de Lope Díaz II de Haro, VI señor de Vizcaya, por tanto una vizcaína nacida en 1215, por lo que contaba con 19 años en el momento de contraer matrimonio con Alvar Pérez, quien ya debía contar con unos 38 años. Su madre era Urraca Alfonso de León, una hija bastarda de Alfonso IX de León, tenida durante la relación amorosa habida con Inés Íñiguez de Mendoza, tras la anulación de su primer matrimonio con Teresa de Portugal, y antes de casarse con Berenguela de Castilla, madre de Fernando III, por lo que Mencía y el rey castellano-leonés eran hermanastros.

Corría, por lo tanto, según el itinerario cronístico la primavera de 1238 cuando, por el relato del cronista del taller alfonsí, un acontecimiento llama nuestra atención y nos sorprende por la similitud que tiene con otro que ya vivió Alvar Pérez en 1227.

De forma resumida, los hechos narrados por los cronistas del taller alfonsí son los siguientes: Alvar Pérez seguía teniendo la tenencia de Martos, dejando a su mujer, la condesa, junto a Tello Alfonso y sus 45 caballeros. Alvar iba en dirección a Toledo a entrevistarse con Fernando III. Casualmente en el momento en que Tello Alfonso y los 45 caballeros deciden salir a raziar algunas tierras, el rey de Arjona, Ibn al-Ahmar (aunque en la intitulación del capítulo lo confunde con IbdHud o Aben Huc) cerca Martos, con la consiguiente escasez de efectivos militares para su defensa. En un astuto ardid, la condesa, mujer de Alvar Pérez, indica lo siguiente a sus doncellas, base cronística en la que se basa la leyenda de la defensa de Martos:

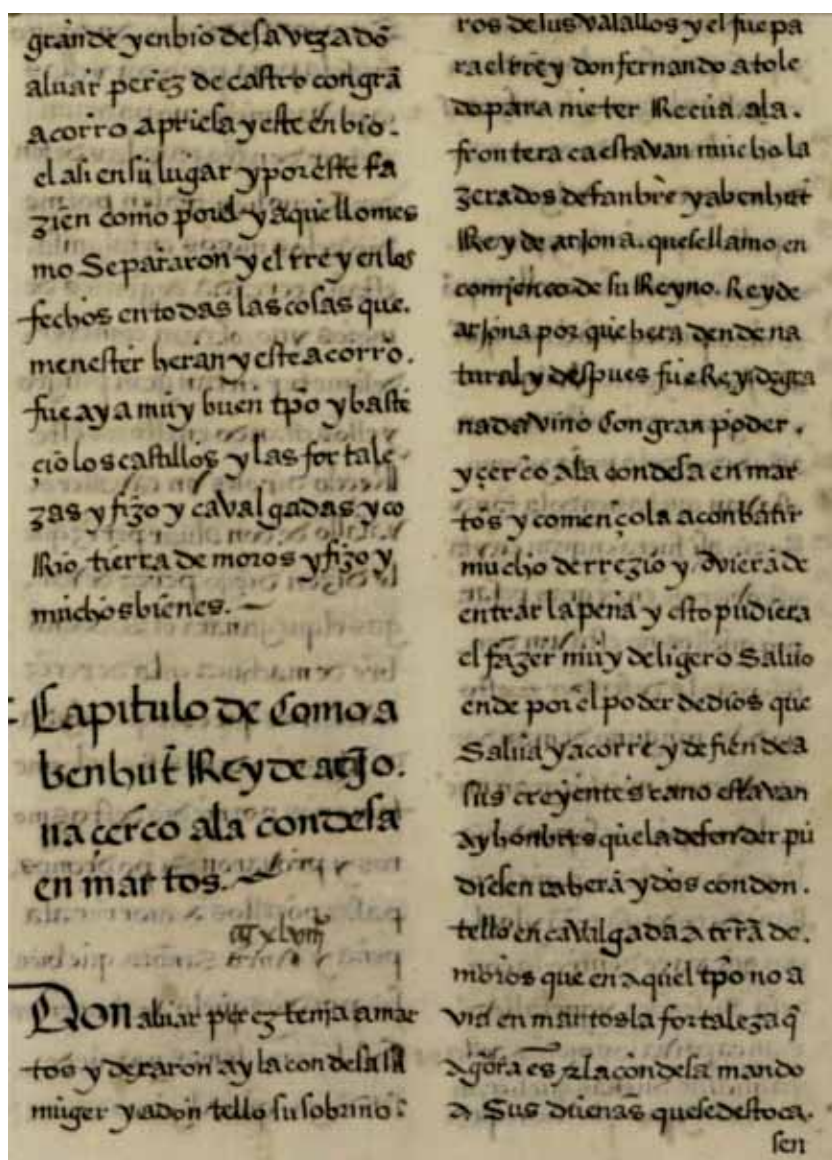
“La condesa mandó a sus dueñas que se destocasen e se parasen en cabellos, e que tomasen en las manos armas e que se parasen en los andamios, e ellas fizieronloasy”.⁷

El ardid, por tanto, consistió en que la mujer de Alvar, en este caso sería Mencía López de Haro, ordenó a sus doncellas que se quitasen sus tocas del pelo, se lo ataran, y cogieran armas, al objeto de engañar al enemigo haciéndose pasar por hombres para la defensa de la fortaleza. Tello Alfonso, cuando conoce la noticia del cerco de Martos, decide regresar a la carrera, acompañándole Diego Pérez de Vargas, vasallo de Alvar Pérez, más conocido como Diego Machuca tras la odisea de Jerez de 1231. Al llegar a las puertas de Martos se dieron cuenta de que no podrían atravesar aquel cúmulo de soldados musulmanes. Los caballeros castellanos dudaron qué hacer y, tras un diálogo épico entre Tello Alfonso y Diego Pérez de Vargas, a quien el cronista convierte en el héroe de esta contienda,

deciden entrar en la villa en tropel, pudiendo la mayor parte de ellos llegar hasta La Peña de Martos, donde se encontraba el castillo, quedando otros caballeros tras ello, encontrando la muerte a manos musulmanas. Ibn al-Ahmar se quedó sorprendido por la dureza de los defensores de Martos, y de cómo de aquella estupidez habían conseguido mantener intacta la fortaleza, por lo que desistió y levantó el cerco.⁸

Un relato, como podrá imaginar el lector, muy similar al que ya se vivió en 1227, y con algunos errores de bulto, que ahora analizaremos.

La historiografía posterior se ha hecho eco de este supuesto segundo cerco a La Peña de Martos, y no es unánime, admitiendo unos tal suceso, negándolo otros. En mi opinión, y tras un análisis de todos los acontecimientos que rodearon a este segundo cerco a la fortaleza de Martos, las situaciones de sus protagonistas, el discurso utilizado por el cronista y la similitud con las referencias al primer cerco, creo que es un error o una invención del cronista con técnicas propias de la poesía juglar, colocando este segundo cerco en un momento cronológico equivocado. Veamos mis argumentos.



Crónica de Veinte Reyes. Capítulo en el que se narra el acontecimiento del asedio de Martos siendo la protagonista Mencía López de Haro.

Desde el punto de vista de la situación de los castellanos que participaron en este segundo cerco, nos encontramos las siguientes contradicciones.

Alvar Pérez de Castro, en este segundo cerco, ya no era tenente de la fortaleza de Martos, por lo que la frase de los cronistas “Alvar Pérez tenía a Martos”, es imposible, dado que desde 1228 estaba en poder de los hermanos de la Orden de Calatrava.

A su mujer, Mencía López de Haro, la intitula de “condesa”, cuando no lo era. Sí lo era, por el contrario, la primera mujer de Alvar Pérez, Aurembiaix, que era pretendiente al condado de Urgel, de la que luego será titular por ser hija del conde Ermengol VIII. Aún es más, en toda la narración cronística de este segundo suceso se menciona el nombre de la “Condesa”, solo se refiere a ella como la “Condesa”, nunca por su nombre. Así, por ejemplo, en el caso del historiador Argote de Molina, que sigue a pies juntillas la *Primera Crónica General*, sin identificar el nombre de la condesa en la crónica, este le pone el nombre de Irene, en supuesta referencia a la segunda mujer de Pérez de

Castro, Mencía López de Haro. La referencia realizada por Argote a esta tal Irene no tiene nada que ver con la segunda mujer de Alvar, sino con la primera, Aurembiaix, a quien en las crónicas medievales se escribía como Orenis, y de ahí Irene.⁹ El patronímico latino de Mencía López de Haro viene claramente identificado por el cronista Juan de Soria, al identificarla como “MenciaLupi”.¹⁰

“...La referencia realizada por Argote a esta tal Irene no tiene nada que ver con la segunda mujer de Alvar, sino con la primera, Aurembiaix, a quien en las crónicas medievales se escribía como Orenis, y de ahí Irene...”

Tello Alfonso vuelve a aparecer en Martos, pero dando la impresión de que sigue siendo su lugar de residencia, y que desde ahí, como era habitual, decide realizar una cabalgada con sus caballeros. Nada tendría de particular

si no fuera porque Tello Alfonso, junto a su hermano Alfonso Téllez, habían sido nombrados por Fernando III responsables del gobierno político de la ciudad de Córdoba desde 1236 y de los nuevos pobladores de Córdoba. Mal haría abandonando esta importante misión, y en todo caso, de realizar nuevas algaradas, las realizarían desde Córdoba hacia Sevilla.

Fernando III ni se inmuta cuando le debiera llegar esta noticia. No hace como en la otra ocasión, en la que puso sus tropas de



Retrato de Mencía López de Haro, ya como consorte del rey de Portugal al casar con Sancho II.

camino a Martos. En esta ocasión sigue en la Corte, en Toledo, aunque a finales de julio marcha a Segovia, como si nada hubiera ocurrido.

Igualmente nos sorprende el lapsus del cronista del taller alfonsí, redactor de la *Crónica de Veinte Reyes*, quien en la intitulación del capítulo confunde a Ibn al-Ahmar, supuesto responsable del segundo cerco, con IbnHud, ya fallecido. Un lapso que puede indicar la copia o reproducción, ahora más en tono juglaresco, de aquel primer y único cerco sufrido en Martos.

Igualmente nos sorprende que, en la situación que vivía Ibn al-Ahmar, más preocupado de atraerse a su causa al resto de ciudades musulmanas, para conformar su imperio, se preocupara de molestar a Fernando III con este absurdo cerco, con el que había mantenido una estrecha relación, aprovechándose de los males que había infligido a IbnHud tras la ocupación de Córdoba. Recordemos que IbnHud había sido asesinado entre enero y febrero de 1238 en Almería. El descrédito de los últimos años de IbnHud había permitido que muchas de sus ciudades leales se volvieran en su contra y fueran aliándose con otros reyes musulmanes. La pérdida de Córdoba, una de las principales ciudades de al-Andalus, hizo inyectar en el resto de ciudades árabes ciertas dosis de inseguridad e indefensión. En la zona oriental de Andalucía se venía haciendo fuerte, desde su señorío de Arjona, Ibn al-Ahmar, quien desde 1233 había recibido también la lealtad de los giennenses. Precisamente se encontraba en Jaén en el mes de abril de 1238, cuando le había llegado la noticia de que los granadinos le habían reconocido como rey. Labores de propaganda contra el gobernador de Granada puesto por IbnHud, luego ejecutado, las pérdidas territoriales de este, su posterior asesinato, y la emergencia de Ibn al-Ahmar, permitieron que Granada finalmente se sometiera a su lealtad. Partiendo de Jaén, a primeros de mayo de 1238, Ibn al-Ahmar era recibido en Granada por sus nuevos súbditos.¹¹

Allí en Granada conoció Ibn al-Ahmar la noticia del asesinato de IbnHud. Eso suspendía de hecho y de derecho las treguas de seis años pactadas con Fernando III, a sabiendas que la cuota que el castellano debía pasarle de las parias pagadas por IbnHud dejarían de ser atendidas. ¿Podría ser una buena coyuntura para retomar la guerra contra el castellano? ¿En este contexto debe entenderse este supuesto segundo cerco a Martos?

Sigo pensando que no, que la preocupación de Ibn al-Ahmar es seguir engrandeciendo territorialmente su imperio, y posteriormente, aprovechando los momentos de tranquilidad con el enemigo castellano, de gobernar y dirigir políticamente todas sus nuevas ciudades adheridas. En este sentido, y siguiendo el itinerario de Ibn al-Ahmar, a sabiendas de que el asesino de IbnHud en Almería, Ibn al-Ramini quería gobernar de forma independiente esta ciudad del Mediterráneo, decidió sitiaria en torno al mes de junio de 1238. Ibn al-Ramini, a la certeza de que no tendría de-

“...nos sorprende el lapsus del cronista del taller alfonsí, redactor de la *Crónica de Veinte Reyes*, quien en la intitulación del capítulo confunde a Ibn al-Ahmar, supuesto responsable del segundo cerco, con IbnHud, ya fallecido. Un lapso que puede indicar la copia o reproducción, ahora más en tono juglaresco, de aquel primer y único cerco sufrido en Martos...”

masiadas opciones de victoria, prefirió seguir gobernando la ciudad de Almería, pactando el vasallaje y la sumisión a Ibn al-Ahmar. Y así ocurrió ya llegado el verano de 1238. Y al parecer “muy poco tiempo después de la sumisión de la ciudad de Almería, Málaga reconoció también a Ibn al-Ahmar”. Esta ciudad, la de Málaga, también gobernada por un súbdito del fallecido IbnHud, llamado IbnZannun, viendo que las grandes ciudades árabes del oriente de al-Andalus se decantaban por el cada vez más poderoso Ibn al-Ahmar, pensó en sobrevivir y mantenerse al frente de Málaga pactando también con el

señor de Arjona y Jaén. Con Jaén, Granada, Almería y Málaga en su poder, la taifa nazarí de Ibn al-Ahmar alcanzaba su máxima cuota territorial, y lo hacía en los meses de la primavera y el verano de 1238, justo en el período cronológico en el que, supuestamente, se produce el segundo cerco a Martos.¹²

Con todos estos mimbres, ¿es posible que este segundo cerco a Martos fuera una invención del cronista? Muchos historiadores se hicieron eco de este segundo cerco a Martos, siguiendo las crónicas del ciclo alfonsí. Así lo narran Terrones,¹³ Ximena Jurado,¹⁴ Argote de Molina,¹⁵ incluso el magistral Burriel,¹⁶ también Lafuente,¹⁷ e incluso algunos historiadores locales que tratan sobre la Orden de Calatrava en Martos.¹⁸

Entre quienes creen que este pasaje cronístico es pura invención de los autores de las crónicas del ciclo alfonsí, y se encuentra al margen de la realidad histórica, tergiversando los cronistas un único hecho histórico y distorsionándolo en dos, y dándole al se-

gundo una realidad mítica y legendaria, se encuentran grandes arabistas como Aguirre Sádaba y Jiménez Mata,¹⁹ o grandes medievalistas como el ínclito Julio González,²⁰ el también malogrado jesuita Martínez Díez,²¹ Ansón,²² o el gran medievalista de Carmona,

“...las fábulas y las leyendas continúan y perviven más allá, sin duda, de los auténticos hechos históricos, y forman parte, por qué no, como tantas otras leyendas, del continente cultural de nuestros pueblos...”

González Jiménez. Este último entra en argumentos de peso para desvirtuar cualquier atisbo de realidad histórica de este segundo cerco a Martos. Hace para ello referencia a la colocación de este segundo cerco, dentro de la narración de la *Primera Crónica General*, en un contexto temporal diferente y en un tono que roza lo legendario, situándolo tras la conquista de Córdoba y colocando a Ibn al-Ahmar como responsable del cerco,



Referencia a la leyenda de la Condesa en la Casa de los Tiros Granada (Gentileza del investigador Gabriel García Guardia).

Inscripción LA MVGER DEL COND/E ALVAR PEREZ, ESPAÑ/
OLA ENTRE OTRAS MVC/HAS, [h]AZAÑAS Q̄[ue] [h]IZO //
DEFENDIO ELLA I SVS DAM/AS TRES DIAS A MAR/TOS [h]
ASTA QVE FVE/RON SOCOR[r]IDAS

en lugar de Abu-I-Ula. En palabras de González Jiménez, “lo de la defensa varonil de la fortaleza de Martos por la condesa pudo ser cierto, aunque suena a fábula; una fábula que tiene precedentes literarios”.²³

No obstante, las fábulas y las leyendas continúan y perviven más allá, sin duda, de los auténticos hechos históricos, y forman parte, por qué no, como tantas otras leyendas, del continente cultural de nuestros pueblos, y la leyenda de la defensa de Martos sigue viva, como bien muestra la imagen anterior.

Tras la muerte de Alvar Pérez de Castro en 1239, su mujer, Mencía López de Haro, no tardaría en contraer nuevas nupcias con Sancho II, rey de Portugal, hijo de Alfonso II de Portugal y la princesa castellana Urraca, hija de Alfonso VIII de Castilla y de Leonor Plantagenet. Entroncaba así, Mencía, con la dinastía portuguesa, a la vez que afianzaba las líneas dinásticas también por la vía castellana. No obstante, el matrimonio con Sancho II fue muy controvertido al ser impugnado por parentesco, anulándose con el tiempo por el Papa.

NOTAS:

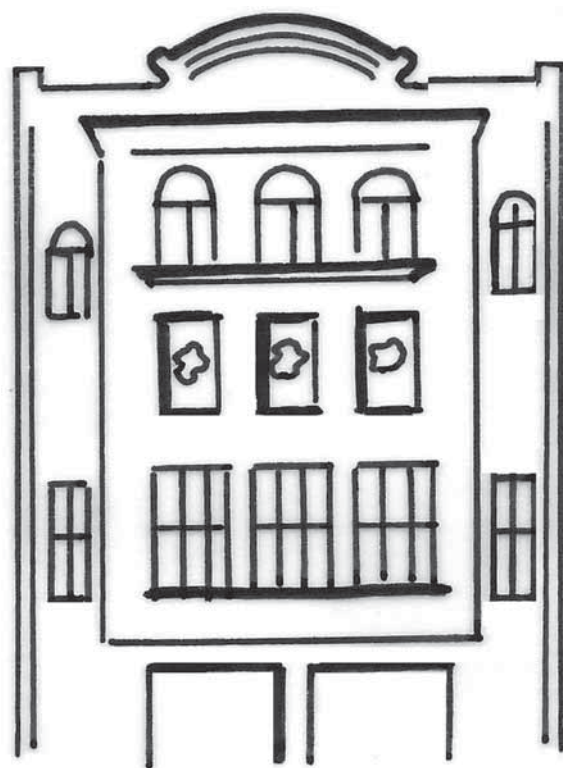
- ¹ La información genealógica de Alvar Pérez de Castro y sus dos esposas, Aurembiaix de Urgel y Mencía López de Haro, así como la información que sigo para este trabajo, puede verse en el libro del autor de estas páginas, Miguel Ángel CHAMOCHO CANTUDO, *Alvar Pérez de Castro (c. 1196-1239). Tenente de Andújar, fronterero de al-Andalus, conquistador de Córdoba*, ed. Dykinson, Madrid, 2017, 254 pp.
- ² *Crónica de Veinte Reyes* (ed. Gonzalo MARTÍNEZ DÍEZ), Ayuntamiento de Burgos, Burgos, 1991.
- ³ *Primera Crónica General de España* (ed. Ramón MENÉNDEZ PIDAL), Madrid, 1946.
- ⁴ *Crónica de Veinte Reyes*, p. 303a.
- ⁵ “Mataron y dozientos e cinquantacavalleroschristianos (...). Los christianos estaban en la villa temiendola prender, que non tenían vianda e comían los caballos”. *Crónica de Veinte Reyes*, p. 303b.
- ⁶ “E embiaron mandado al rrey cómo eran desçercados, e llególe el mandado en Calçada. Des y tornóse para Toledo”. *Crónica de Veinte Reyes*, p. 303b.
- ⁷ *Crónica de Veinte Reyes*, pp. 320a-321b; también *Primera Crónica General*, pp. 737b-739a.
- ⁸ *Crónica de Veinte Reyes*, pp. 320a-321b; también *Primera Crónica General*, pp. 737b-739a.
- ⁹ Gonzalo ARGOTE DE MOLINA, *Nobleza de Andalucía*, Sevilla, 1588, reimp. Jaén, 1867, pp. 203-204.
- ¹⁰ Juan DE SORIA, *Crónica latina de los reyes de Castilla*, (ed. Luis CHARLO BREA), Universidad de Cádiz, Cádiz, 1984, p. 88.
- ¹¹ Bárbara BOLOIX GALLARDO, *De la Taifa de Arjona al Reino Nazarí de Granada (1232-1246). En torno a los orígenes de un estado y de una dinastía*, ed. Instituto de Estudios Giennenses, Jaén, 2005, pp. 68-69.
- ¹² Bárbara BOLOIX GALLARDO, *De la Taifa de Arjona al Reino Nazarí de Granada*, pp. 72-76.
- ¹³ Antonio TERRONES Y ROBLES, *Vida, Martyrio, Translación, y Milagros de San Euphrasio, Obispo y Patrón de Andújar*, Granada, 1657, pp. 95v-96r.
- ¹⁴ Martín de XIMENA JURADO, *Historia o Anales de la villa del Municipio Albense Urgavonense o villa de Arjona*, Jaén, 1665, reimp. Arjona, 1996, p. 157.
- ¹⁵ En el caso de Argote, que sigue a pies juntillas la *Primera Crónica General*, que sin identificar el nombre de la condesa en la crónica, este le pone el nombre de Irene, en supuesta referencia a la segunda mujer de Pérez de Castro, Mencía

López de Haro. La referencia realizada por Argote a esta tal Irene, no tiene nada que ver con la segunda mujer de Alvar, sino con la primera, Aurembiaix, a quien en las crónicas medievales se escribía como Orenis, y de ahí Irene. Gonzalo ARGOTE DE MOLINA, *Nobleza de Andalucía*, pp. 203-204.

- ¹⁶ Andrés MARCOS BURRIEL, *Memorias para la vida del Santo Rey Fernando III*, (anotadas y editadas por Miguel De Manuel Rodríguez), Madrid, 1800, pp. 76-77.
- ¹⁷ Modesto LAFUENTE, *Historia general de España*, tomo IV, Barcelona, 1888, pp. 46-47.
- ¹⁸ Es el caso de Ruiz Fúnez, que, haciéndose eco de la noticia, trae con posterioridad y a nota a pie de página la referencia a historiadores que consideran esta narración como mítica y legendaria, al margen de la realidad histórica. Francisco L. RUIZ FÚNEZ, *La Encomienda de Martos de la Orden de Calatrava*, p. 31.
- ¹⁹ Francisco J. AGUIRRE SÁDABA y M^a Carmen JIMÉNEZ MATA, *Introducción al Jaén islámico*, ed. Instituto de Estudios Giennenses, Jaén, 1976, p. 250.
- ²⁰ Julio González, haciendo referencia al primer cerco de Martos producido en el verano de 1227, e ignorando este supuesto segundo cerco en el verano de 1238, de este indica que “el relativo a la condesa Henyuos como permanente en Martos y que ha sido base para el patetismo de la escena y su ulterior desarrollo literario no se refiere a doña Mencía (...). El tópico literario de unas damas defendiendo las almenas se ve en otro relatos”. Julio GONZÁLEZ, *Reinado y Diplomas de Fernando III*, 3 vols, Córdoba, 1980-1983-1986, la referencia en vol. I, p. 308.
- ²¹ Ni en su obra sobre Fernando III, ni en su artículo sobre Andújar y su integración en la Corona de Castilla, y que tratan bien este año de 1238, en ningún caso Gonzalo Martínez Díez hace referencia a este posible segundo cerco, dando por válido solo el primero en 1227. Gonzalo MARTÍNEZ DÍEZ, *Fernando III, 1217-1252*, Colección Corona de España. I. Reyes de Castilla y León, Palencia, 1993; y del mismo autor, “La conquista de Andújar: su integración en la Corona de Castilla”, en *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, nº 176, julio/diciembre 2000, tomo II, pp. 615-644.
- ²² Francisco ANSÓN, *Fernando III. Rey de Castilla y León*, ed. Palabra, Madrid, 1998, p. 155 y nota 17.
- ²³ Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Fernando III el Santo. El rey que marcó el destino de España*, ed. Fundación José Manuel Lara, 1^a ed. junio 2006, 2^a ed. septiembre 2011, pp. 99-100.



PATRIMONIO





Martos en el “gran hermano” de las redes sociales

Rodrigo de la Torre Díaz

Estudiante de Grado en Comunicación

Antonio de la Torre Olid

Doctor en Ciencias de la Información

Ilustraciones: EL ROTO - *Camarón que se duerme*

Los autores de este artículo argumentan como las redes sociales han supuesto una auténtica revolución, si bien hay que utilizarlas y participar con mesura y prudencia, y, sobre todo, han de ser un espacio para vivir con los valores propios de una sociedad democrática y culta.

La vida diaria de las mujeres y hombres de Martos, más jóvenes o viejos -y ahora abordaremos precisamente algunos matices sobre la edad-, está mediatizada, como la de sus contemporáneos de todo el mundo, por la impronta de las redes sociales. Se trata de una especie de “*gran hermano*” que hace que convivamos a la vez entre la interacción personal y la virtual. Todo ello está lleno de oportunidades para la socialización, pero también requiere cautela para no desvirtuar su potencial positivo. Y *Aldaba*, como un medio de comunicación más, al igual que otros existentes en la ciudad, aunque con perfil más reflexivo y perspectivo, no podía ser ajena en sus páginas a un abordaje, usando a los medios clásicos como comparador de las redes sociales, como fenómeno de tanta actualidad.

Justo esa diferenciación no nos debe hacer olvidar una premisa, y es que un porcentaje muy representativo de la población adulta no utiliza las redes y sigue informándose y ocupando parte de su ocio por los medios de comunicación tradicionales. El hecho de que cerca de nueve millones de españoles sigan estando delante del televisor a las nueve de

la noche (en el *prime time*) hace que gobiernos, ong’s, partidos políticos, entidades, etc., sigan prestando gran atención a la prensa, la radio y la televisión.

Apuntamos que para tratar de ser más certeros en el punto de vista –incluso restando importancia al hecho de estar más o menos iniciados en la materia-, los coautores de este artículo o experimento literario, tienen uno de ellos la condición de *nativo digital* –dícese de aquel que desde pequeño ya andaba con maquinitas o estaba familiarizado con el uso de internet-; y el otro no. Para antropólogos y psicopedagogos, esto seguro que supone un factor relevante (al igual que el aprendizaje de los idiomas), pues no es lo mismo familiarizarse con algo desde la edad temprana o jugando, que tener que hacerlo después. Seguro que nos despierta una sonrisa escuchar a un padre o a una abuela decir que para poner en marcha un dispositivo es mejor pedírselo al más pequeño de la casa.

Solo hay que ver a uno de los dos escritores de este texto, un joven de veinte años, que, al igual que los demás tres años mayores o menores que él, podría decirse

que ha nacido en la edad perfecta para relacionarse con estas plataformas digitales, manejándolas con facilidad, al haberlas visto nacer y ser prácticamente parte de sus primeros usuarios, conocer los peligros que puede conllevar un mal uso de ellas -gracias también a la concienciación por parte de escuelas y autoridades- y ser los que dan el visto bueno o el *dislike* a sus actualizaciones con las que tratan de mejorarse. Es más, aunque pueda parecer un poco exagerado, se podría llegar a considerar que ahora son los jóvenes los que pasan el *control de calidad* a estos lugares de la red, pues el *boca a oreja* es lo que va a hacer

Nos fijamos, pues, en las que, a pesar de contener información, no fue esa su razón principal para nacer, sino su sentido de comunidad -que suele sintetizarse en su nombre, a modo de slogan-. Y así, en Facebook, el grupo "*Marteños en la distancia*" tiene 2.863 seguidores; "*Marteño ayuda a marteño*" 4.809; "*Martos en el recuerdo*" 5.507; y "*Por un Martos mejor*" dispone de 8.022 seguidores, por poner algunos ejemplos. Unos tienen un carácter más reivindicativo a veces, en ocasiones constructivo, en otros como toma de postura a título personal por parte de quien escribe, otros para difundir alguna cita, etc. Si bien no se trata en este



que sigan creciendo o que se hundan al poco tiempo de su lanzamiento, lo cual demuestra la gran importancia que posee la experiencia del usuario en estos lugares.

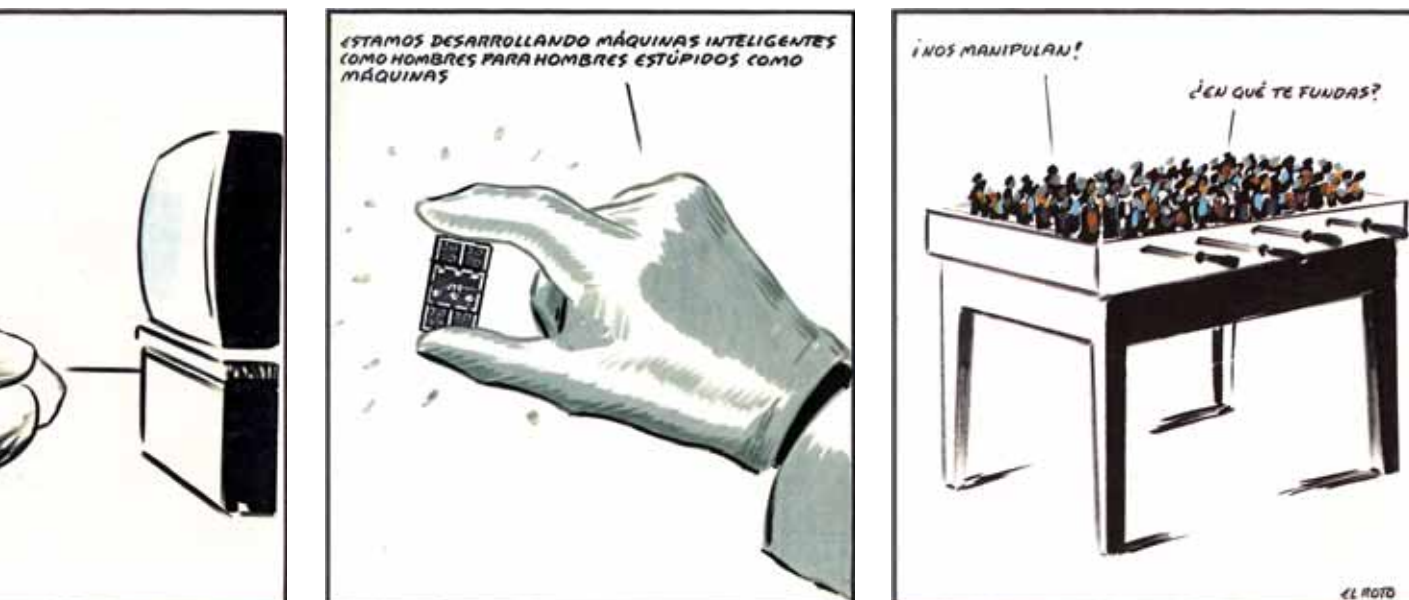
Cualquier análisis que nos ayude a hacernos una idea de la dimensión de esta realidad, requiere la aportación inicial de algunos datos sobre los que apoyarse. Obviando redes sociales como Instagram (dedicada mayoritariamente a la difusión de imágenes, vivencias o situaciones personales) o Youtube (más musical, promocional u hogar de los nuevos influencers de hoy en día), nos centramos sobre todo en Facebook y en Twitter.

artículo de recordarlos, pero sí ponemos de manifiesto que estas páginas han tratado asuntos que han sido objeto de polémicas o de actualidad en sus muros, incluso de forma sostenida en el tiempo y que han dado pie a la acción de administraciones, de interesados, a la movilización o a la solidaridad en otros casos. La añoranza, la morriña, la melancolía, el recuerdo de los que ya no están, lo que fueron tiempos más difíciles, incluso para hacernos ver las ventajas de las que hoy disfrutamos o de la suerte del hábitat donde nos ha tocado nacer, en suma, sentimientos humanos todos ellos, son materia de otras páginas.

Pues bien, tomando como ejemplo y solo como comparador –pues ya decimos que hablamos de comunidades, no de medios informativos-, la audiencia de los medios tradicionales con sede en la ciudad que emiten informativos diarios, señalaremos que Radio Martos dispone de una media de 3.000 oyentes, si bien es cierto que no está sometida a las mediciones del Estudio General de Medios (EGM). Como tampoco lo está Vicomar TV, que con independencia de los servicios de telefonía y datos que ofrece, tiene unos 1.000 abonados (que se convierten en una audiencia de entre de 3.000 y 4.000 personas, si tenemos en cuenta la media de

estos canales para amplificar su público y su mensaje, en este caso sí, desde parámetros informativos y noticiables y, así, Radio Martos tiene en Facebook 2.452 seguidores y en Twitter 1638. Además, Radio Martos dispone de emisión on line.

Junto a ellos, las administraciones también han sabido aprovechar estos canales, desde el afán de dar cuenta de su gestión, puntualizar asuntos, etc. Y, así, el Ayuntamiento dispone de una web con una media de 20.600 visitas al mes (en ella además por normativa legal se incluye el Portal de Transparencia, que incluye información



habitantes de cada casa). En este caso, no es tan necesaria la medición de EGM, pues los abonados de sus servicios por cable sí nos dan el dato de fidelización. Y junto a todo ello, *Aldaba* edita entre 1.200 y 1.500 ejemplares en cada número; y recordemos que en este caso también es seguida por más lectores, según los que haya en cada casa a los que haya llegado la revista, además de que puede visualizarse en la web del Ayuntamiento.

Como decimos, los medios informativos convencionales existentes en Martos desde hace años han sabido o tenido que aprovechar

económico-administrativa, financiera, de cargos públicos, etc.). En Facebook, el Ayuntamiento tiene 4.333 seguidores y, en Twitter, 1.244, mientras que en su canal Whatsapp tiene 478 miembros.

Era inexorable ofrecer tanto dato, porque era la razón de ser de este artículo, sobre todo para poner de manifiesto las audiencias y la capacidad de penetración de las redes sociales. En ellas también hay que tener en cuenta que no es requisito su consulta en un momento puntual del día, como sí lo es escuchar o ver un informativo. Es decir, una entrada en una red social se pue-

de leer a cualquier hora del día, bien porque la repasas porque eres su fiel seguidor o bien porque la buscas expresamente.

Enunciar muchos otros clubes, asociaciones, entidades marteñas, etc., por supuesto que hubiera merecido la pena en este artículo, aunque casi sería interminable. Sus canales, webs, blogs, etc., ofrecen información puntual sobre sus actividades; al igual que

«...las redes sociales han supuesto toda una revolución, dado que es impresionante la inmensa cantidad de usuarios que encuentran en estas plataformas la vía para promocionar sus páginas o dar publicidad a sus productos...»

para muchas empresas es una herramienta de difusión y ventas fundamental, o para un comercio lo es por los catálogos de sus productos, sus servicios u horarios. Para empresas como las pymes, mayoritarias en nuestra localidad, lugares como Facebook son sitios de donde pueden sacar buen provecho. Ante esto, las redes sociales han supuesto toda una revolución, dado que es impresionante la inmensa cantidad de usuarios que encuentran en estas plataformas la vía para promocionar sus páginas o dar publicidad a sus productos. Así que, siendo conocedores del descomunal número de personas que poseen perfiles en estos lugares de la red, es evidente que el rendimiento que pueden obtener de estas plataformas es algo a considerar a la hora de darse a conocer.

Y junto a las organizaciones sociales y las empresas, si nos referimos a la política, a excepción de los clásicos mítines, que todavía conservan la esencia de la comunicación en lo que es la generación de imagen y de argumentos por los que lucha el político y que hacen que los medios clásicos sigan el acontecimiento que se pone en escena; el intercambio dialéctico se produce cada vez más en las redes sociales.

La espontaneidad y cercanía de estos nuevos canales ofrecen a los partidos políticos un amplio abanico de posibilidades con el que dirigirse a ya seguidores y captar a esos potenciales votantes. De hecho, se puede observar fácilmente este hecho en redes sociales como Twitter o Facebook, en las cuales los equipos designados por cada organización política para estas plataformas luchan por ganar la constante guerra de contenidos que vivimos en la actualidad en internet, que en algunos sitios como Twitter es una batalla librada de 140 caracteres en 140 caracteres, por lo que la capacidad de expresión y resumen es fundamental. La importancia de estos canales a día de hoy es vital para la supervivencia de los partidos, ya que estos medios han revolucionado la comunicación, fundamentalmente debido a la posibilidad de respuesta por parte del receptor del mensaje, a diferencia del camino unidireccional de los medios de comunicación clásicos. Podríamos apuntar, incluso, que es ahora cuando realmente se está llevando a cabo un proceso comunicativo en estos campos; por ello estas organizaciones han de aumentar sus esfuerzos aquí y dar una verdadera atención a sus fieles, ya que, como bien apuntan muchos expertos de este mundo, el que no comunica no existe.

«...en un mundo como el que vivimos, marcado por la prontitud, por la casi instantaneidad, de cierto estrés y agresividad social... cabe hacer una reflexión sobre las redes sociales, pues estos factores a veces parecen intrínsecos a ellos...»

Y respecto al contenido de los mensajes que difunden particulares, empresas, etc., sobre todo en un mundo como el que vivimos, marcado por la prontitud, por la casi instantaneidad, de cierto estrés y agresividad social..., cabe hacer una reflexión sobre las redes sociales, pues estos factores a veces parecen intrínsecos a ellos. Incluso

este mismo artículo puede ser objeto de controversia por las cosas que se dicen en él, lo cual no viene mal para provocar la reflexión.

Señalar como primer factor que está ya muy estudiado, que, desde la tranquilidad del sofá de casa y en soledad, a veces se pueden escribir cosas que no somos capaces de decir en público o en persona. Igual que, como contrapunto, parece socialmente aceptado que a los medios de comunicación y a sus profesionales (también a los de los medios digitales que promueva una empresa de comunicación) se les suele pedir mayor rigor en sus informaciones que a las afirmaciones

«...no habría que tener mayores reparos, sino actuar desde la espontaneidad, el afán constructivo, el descubrimiento de ideas o curiosidades que ofrecer a los demás, enriquecer al otro, la expresión de posiciones legítimas, pero siempre desde el respeto y el cuidado de la convivencia...»

que pueda verter un particular. Y la sociedad ya entiende que unas cosas se escriben, contrastan o explican desde unas premisas y otras son más flexibles, también por el hecho de que tienen un único responsable.

Todo es complementario, si bien todo está sometido a lo que podríamos llamar el Derecho de la Información, pues también los que de forma individual escriben en una red social lo hacen en público, y por tanto pueden ser objeto de reproches judiciales desde el punto de vista de la defensa del honor, la intimidad y la imagen, injurias, calumnias o difamación, enaltecimiento del terrorismo, delitos de género, xenofobia... A todo ello no hay que tenerle miedo si se actúa con mesura y responsabilidad, si bien tampoco se nos escapa el que en los últimos meses se ha generado un debate en España por lo que algunos sectores han considerado

un exceso de persecución de determinados mensajes, en contraste con la libertad de expresión. Como vemos, una amalgama de asuntos que solo apuntamos pero que cada cual requeriría profundización.

Una vez que hemos observado los centenares de paisanos que forman parte de este mundo, quizás no habría que tener mayores reparos, sino actuar desde la espontaneidad, el afán constructivo, el descubrimiento de ideas o curiosidades que ofrecer a los demás, enriquecer al otro, la expresión de posiciones legítimas, pero siempre desde el respeto y el cuidado de la convivencia.

Así pues, lo que realmente habría que remarcar son los grandes beneficios que pueden ofrecer las redes sociales como Twitter o Facebook, mostrando el gran seguimiento que poseen en Martos páginas que no tienen que ver solo con el entretenimiento y el ocio, sino que buscan la ayuda mutua y el bien común.

Se trata, en suma, de un mundo de gran utilidad que explotar. Mejor si se usa desde la prudencia y en ello tiene mucho que ver los que participan en todos los niveles educativos, colegios y familia. Las redes han venido para quedarse y vamos a convivir con ellas.



Las intervenciones de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando en las Parroquias de Martos (Jaén)

Miguel Ruiz Calvente
Historiador del arte*

Miguel Ruiz Calvente, férreo defensor del patrimonio histórico de la provincia de Jaén y, concretamente, de Martos, aporta valiosos datos sobre los desaparecidos temples que se erigieron en las parroquias de San Amador y Santa Ana y Santa Marta, que respondían al lenguaje neoclásico preconizado por la Academia de Bellas Artes de San Fernando, a finales del s. XVIII y principios del s. XIX, y que tan espectaculares resultados consiguió en la Catedral y el Sagrario de Jaén.

El profesor J. J. Martín González, en su artículo “Comentarios sobre la aplicación de las Reales Órdenes de 1777 en lo referente al mobiliario de los templos”¹, afirmaba que el objetivo de las mismas, firmadas por el Conde de Floridablanca, no era otro que el control de la arquitectura religiosa y pública española, pero también “[...] la exigencia de supervisar asimismo todo proyecto del mobiliario religioso del interior de los templos [...]”. El contenido de las Órdenes (de 23 y 25 de noviembre del referido año) supuso un frontal ataque al arte barroco, fabricado esencialmente en madera dorada y policromada, materiales que en sí contenían un alto riesgo de incendios². El decreto de 25 de noviembre estaba dirigido a los obispos y autoridades eclesiásticas, que debían de promover el buen gusto en las obras de las iglesias; y, además, se recomendaba el empleo del mármol, piedra o estuco, aunque esta normativa no siempre fue aplicada. La Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, en Madrid, fue el organismo encargado de controlar los proyectos, tanto públicos como eclesiásticos, sirviéndose

para su ejecución de maestros aprobados por la Institución. La Academia intervino en numerosas ocasiones en obras, proyectos e informes referentes a Jaén y su provincia³. Para la villa de Martos sabemos que se informaron y aprobaron dos proyectos en

“...El contenido de las Órdenes supuso un frontal ataque al arte barroco, fabricado esencialmente en madera dorada y policromada, materiales que en sí contenían un alto riesgo de incendios. El decreto de 25 de noviembre estaba dirigido a los obispos y autoridades eclesiásticas, que debían de promover el buen gusto en las obras de las iglesias, y además se recomendaba el empleo del mármol, piedra o estuco, aunque esta normativa no siempre fue aplicada...”

el siglo XIX, uno referente a la iglesia de Santa Ana y San Amador⁴, el otro para la Parroquia (sin precisar advocación), cuyo estudio abordamos seguidamente.

PROYECTO DE PILASTRAS, ARCO Y TABERNÁCULO PARA LA PARROQUIA DE SANTA ANA Y SAN AMADOR

En la Junta de 3 de septiembre de 1807, entre otros proyectos, se hace mención por parte del arquitecto y secretario Silvestre Pérez (1767-1825)⁵ de: “*Un proyecto de tabernáculo que delinie para la villa de Martos, y su parroquia de Santa Ana y San Amador, que fue aprobado*”. En la Junta de 30 de diciembre del dicho año⁶, S. Pérez señaló que: “[...] *también se aprobaron*

cinco diseños puestos en limpio que delinie para el tabernáculo, altar mayor, y coro de la Yglesia parroquial de Santa Ana y San Amador de la villa de Martos en Andalucía, confirmando en estos diseños la aprovacion que anteriormente dió sobre los borradores”. En la Biblioteca-Archivo de la Academia, en relación a la documentación aportada, tan solo se conserva un precioso dibujo⁷ [lámina 1] en el que se representa el conjunto de la capilla mayor de la referida iglesia, a saber: un gran arco de medio punto apeado en pilastras jónicas, que enmarca el testero de dicha

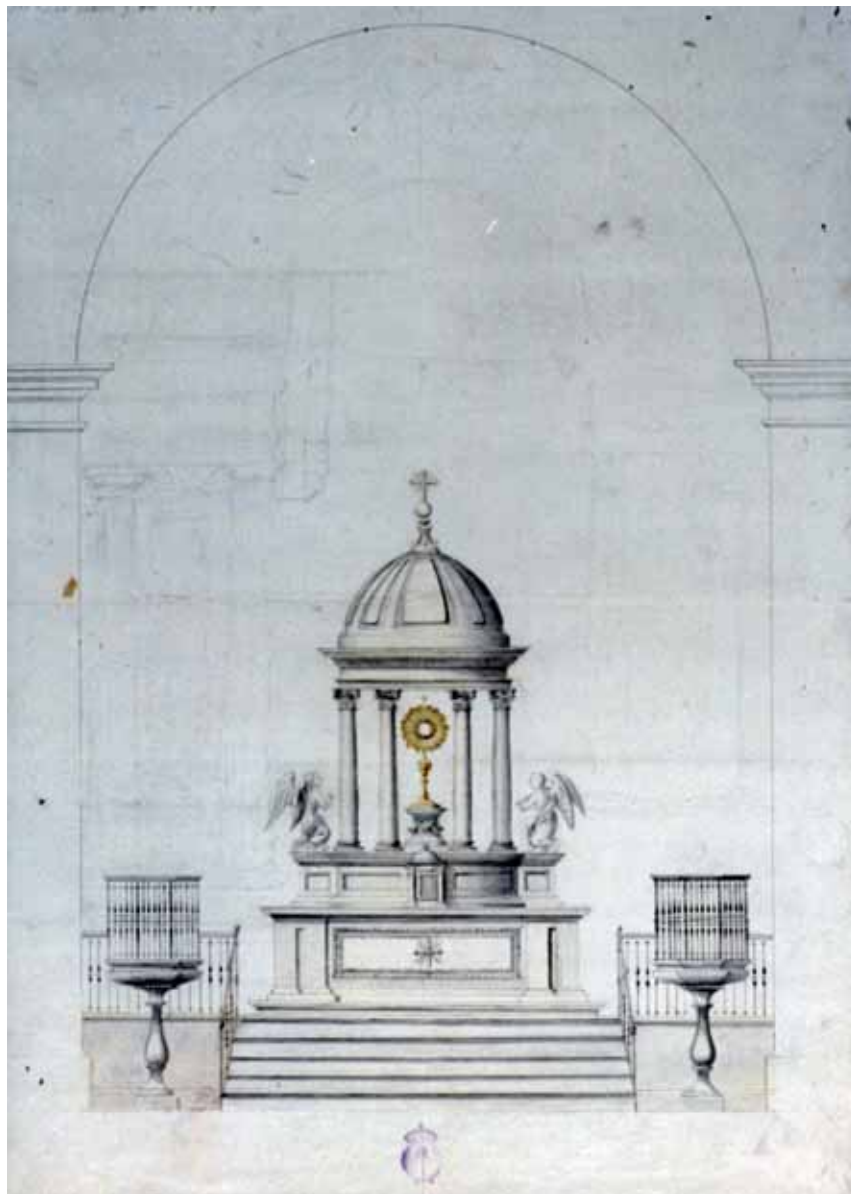


LÁMINA1: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Ana y San Amador. Dibujo de pilastras, arco y tabernáculo, del arquitecto D. Silvestre Pérez. Año 1807. Academia de BBAA de San Fernando. Madrid.

capilla, las escaleras de acceso al presbiterio con sus barandillas de hierro labrado, los basamentos de los ambores con sus respectivos antepechos del mismo material y diseño, ocultos parcialmente por dos púlpitos, que arrancan desde el suelo de la iglesia, con elegantes soportes de balaustres bulbosos, suelo poligonal y antepecho de hierro. En el centro del presbiterio, y exento, se alza el conjunto del tabernáculo. La mesa de altar es rectangular y se orna con un frontal en el que luce una cuidada cruz; a los extremos, dobles pilastras, quedando todo ello elevado sobre una plataforma moldurada; el basamento sugiere redondez, aunque a derecha e izquierda sobresalen dos peanas en las que figuran sendos ángeles en actitud orante; este cuerpo está estructurado a base de recuadros enmarcados; el sagrario tiene su puerta flanqueada por columnillas y se cubre con una cupulita; se culmina esta arquitectura con el manifestador en forma de templete, con cuatro columnas de orden compuesto, entablamiento y cúpula decorada con placas resaltadas alternantes, recogiendo todo ello en un plinto central sobre el que se eleva una bola del mundo con cruz. Cobijada bajo la arquitectura descrita se ha dibujado una bella custodia de sol sobredorada asentada en un plinto. Detrás, y apegado al muro de la cabecera, igualmente se ha dibujado, a modo de borrador, la traza inconclusa de un retablo, apenas perceptible, compuesto por dobles columnas dóricas a cada lado con dos hornacinas en eje, un cuerpo central y sobre él un arco de medio punto -a modo de ático- flanqueado por pilastras; a los lados de este elemento nada se aprecia, pero pensamos que estos espacios debieron reservarse para instalar esculturas. Este esbozado retablo se insertó en el conjunto del dibujo quizás con la intención de mostrar la composición retablo y tabernáculo. Como veremos, detrás de este templete y en el testero del templo se pintará un retablo fingido neoclásico⁸, que con toda probabilidad también pudo ser diseñado por Silvestre Pérez.

En el inventario de la Visita a esta parroquia del año 1876 se describe la capilla mayor

en estos términos: “*Cuerpo de la Iglesia. En el retablo pintado del altar mayor, en lo alto hay un cuadro al óleo de S. Pedro. Por bajo y en el centro otro de la Pura Concepción. En un nicho á la derecha la ymagen de Sta. Ana de talla. En otro á la izquierda la de San Amador de vestir. A los lados el organo efectivo y el simulado y en las paredes dos cuadros al óleo de S. Caletano y S. Bernardo. En el tabernáculo y su gradería doce vugías y dos palmatorias de bronce dorado. En el altar mayor seis candeleros y cruz [...] del mismo metal. Tres sacras para diario con marco dorado. Un atril de altar y dos campanillas[...] Alrededor del altar mayor y detras de este la sillería del coro con 27 asientos de nogal [...] un facistol grande de pino y 3 atriles de pie [...]*”⁹ Esta valiosa y precisa descripción de la capilla mayor y

“...‘Un proyecto de tabernáculo que delinie para la villa de Martos, y su parroquia de Santa Ana y San Amador, que fue aprobado’. En la Junta de 30 de diciembre del dicho año, S. Pérez señaló que: ‘[...] también se aprobaron cinco diseños puestos en limpio que delinie para el tabernáculo, altar mayor, y coro de la Yglesia parroquial de Santa Ana y San Amador de la villa de Martos en Andalucia, confirmando en estos diseños la aprovacion que anteriormente dió sobre los borradores’...”

zonas colaterales concuerda, en gran parte, con lo reproducido en una impresionante fotografía histórica del interior de San Amador¹⁰ [lámina 2), tomada con anterioridad a su total destrucción en la Guerra Civil de España (1936-1939)¹¹. Efectivamente, la capilla mayor muestra su arquitectura conformada por cuatro arcos de medio punto apeados en pilastrones con entablamentos clasicistas que soportan una gran cúpula -dividida en cuatro grandes segmentos- con su anillo decorado con yeserías con motivos vegetales y geométricos alternantes; en las pechinas, trabajados igualmente en yeso, lucen cuatro grandes óvalos con la cruz de la Orden de Calatrava circundados de



LÁMINA 2: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Ana y San Amador. Foto inedita del interior (h. 1917). Biblioteca de Cataluña. Fondo Editorial Alberto Martín. Barcelona. Fotografía con derechos de autor.

carnosa vegetación de acantos y rematados con cabezas de águilas coronadas; la ornamentación se completa con yeserías de acantos reposadas sobre las roscas de los arcos. A este retablo pintado -a modo de gran trampantojo-, se le incluyen piezas reales, como los cuadros al óleo de San Pedro y de la Purísima Concepción, la talla barroca de Santa Ana y la imagen de vestir de San Amador, titulares del templo, depositadas en sendas hornacinas horadadas en el muro. También se percibe con bastante nitidez el órgano real, situado en el lado del Evangelio, pero no el simulado del de la Epístola, aunque ambos figuran en el espacio del conjunto de la referida capilla mayor. Ambas piezas se alzaban sobre amplios balcones con barandillas de madera abalaustradas y medallones con la cruz de la Orden de Calatrava. La caja del órgano real, de madera tallada; se remata con un cornisamento de factura barroca -enriquecido con tallas- coronado con la cruz de la Orden de Calatrava; el resto de la obra se estructura a base de pilastras y entablamento de inspiración neoclásica. No fueron captados los óleos de San Cayetano y San Bernardo.

Este retablo fingido, que ocupa la totalidad del testero, presenta una estructura conformada por banco, cuerpo con tres calles y ático; sobre el banco se alza su único cuerpo, presentando la calle central mayor anchura que las laterales, pero además, para aumentar visualmente el espacio, se quiebra hacia adentro con la intención de potenciar el altar y templete alzados delante; en las calles laterales se elevan sendas columnas de orden compuesto, que vienen a enmarcar las hornacinas y la sencilla ornamentación sobre ellas a base de querubines y láureas con acantos entrecruzados; en el paño central figuran pilastras del mismo orden, las cuales flanquean el gran cuadro de la Purísima Concepción, que por el marco que lo exorna nos parece de factura barroca; por encima del mismo, dos angelillos sustentan una corona, alusiva a la Reina de los Cielos. El entablamento está estructurado con sus

elementos preceptivos: arquitrabe, friso y cornisa; por el friso discurre una greca vegetal; el conjunto se completa con un ático arquitectónico formado a base de pilastras, traspilastras y entablamento en viaje, rematándose todo en un medallón con una cruz de la Orden de Calatrava y jarrones a los lados. Flanqueando este elemento se encuentran las virtudes en parejas (Esperanza y Fe, Justicia y Caridad), pintadas al modo de esculturas clásicas, decorándose el fondo tras ellas con una maya de casetones con rosetas en su interior, que cuelgan igualmente a los extremos del cuerpo central, sin duda para crear sensaciones de profundidad. Simula este trampantojo una arquitectura neoclásica, con las consabidas imitaciones marmóreas propias de la época. En la base y lados del retablo se aprecia la referida sillería, de sencilla factura, pero con elementos entorchados en los respaldos y tallas en los copetes. En el centro del presbiterio se ubica la mesa de altar y un templete, que no corresponde al diseñado por Silvestre Pérez, lo que nos induce a pensar que el proyecto de la Academia fue modificado. El templete reproducido en la fotografía histórica comentada no es de planta circular, sino rectangular con escotaduras y asentado en varios peldaños en disminución; su alzado está articulado a base de columnas compuestas que soportan un voluminoso entablamento -con platabandas en el arquitrabe, motivos vegetales en el friso y en la cornisa tacos- sobre el que se asienta una cúpula elevada sobre un alto tambor, decorado con guirnaldas y un medallón central ovalado con un triángulo equilátero símbolo de la Santísima Trinidad; el interior cobija una Inmaculada de talla con querubines en su base. Más ajustado al proyecto de Silvestre Pérez nos parece el conjunto marmóreo de jaspe negro de los ambones, escalinata y púlpitos elevados sobre bulbosos pies derechos, así como la elegante rejería que protege todos estos elementos. Tres valiosas arañas de cristal iluminaban por entonces este cuidado espacio del templo de Santa Ana y San Amador ¹². [Lámina 3].

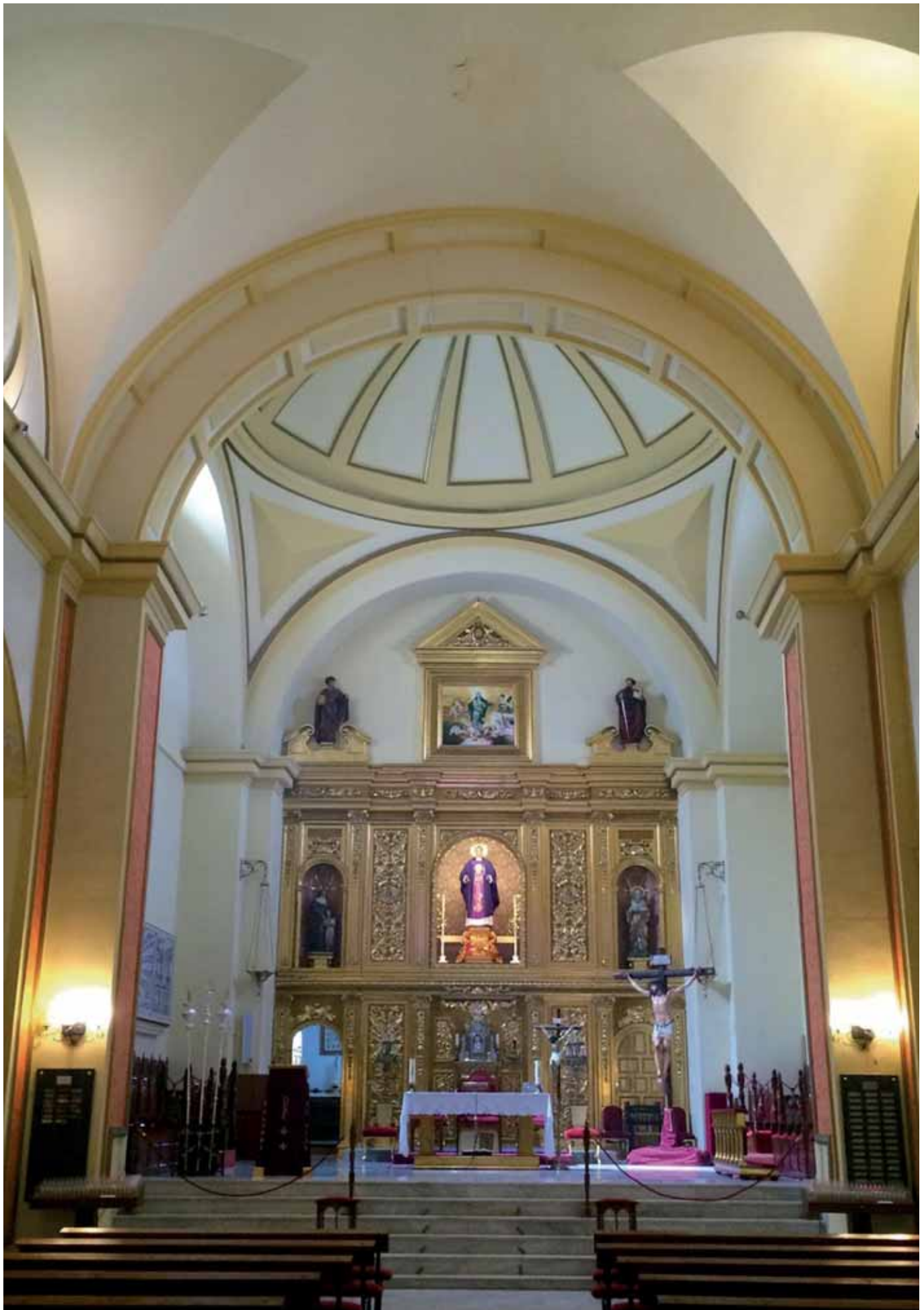


LÁMINA 3: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Ana y San Amador. Interior. Foto obtenida del blog de Miguel Caballero.

PROYECTO DE RETABLO MAYOR PARA UNA PARROQUIA DE MARTOS

El segundo informe de la Academia está relacionado con la construcción de un retablo para la capilla mayor de una iglesia parroquial en Martos, fechado en 1819. En la documentación que aportamos no se precisa a qué templo se refiere, pero hemos de entender -quizás- que el proyecto fue encargado para la parroquia de Santa Marta¹³, ya que en la iglesia de Santa María de la Villa se conservaba por entonces el retablo mayor labrado por Sebastián de Solís¹⁴, y en Santa Ana y San Amador ya se había aprobado por la Academia el plan descrito.¹⁵

El 9 de marzo de 1819, el arquitecto D. Custodio Moreno¹⁶ remitió una carta al arquitecto y académico D. Juliano de Barcenilla (1758-1829)¹⁷ con el siguiente texto: *“Encargado de la formación de un retablo para la capilla mayor de una Yglesia Parroquial, he formado el adjunto diseño que en borrador remito a V.S para que se sirva presentarlo confidencialmente para su correccion en la junta de Comision de Arquitectura de nuestra Real Academia.*

La Comisión de Arquitectura aprobó el dibujo presentado por D. Custodio Moreno, que ostentaba el cargo de teniente-director de la Institución. De ello da fe el siguiente documento: *“En Junta ordinaria de 18 de Abril de 1819 fue aprobado. La Comision de Arquitectura en su Junta del 14 de este mes ha visto el dibujo de un retablo mayor presentado á su censura por el Ten[ien]te. Di[rect]or Don Custodio Moreno para colocarle en la Yglesia Parroquial de la villa de Martos en el Reyno de Jaen, y habiendo parecido arreglado el pensamiento fue aprobado. Madrid 17, de Abril de 1819. Julian Barcenilla.”*

El 19 de abril se comunicó al interesado la aprobación:

“M[uest]ra. R[ea]l Academia de S[a]n Fernan[do] en su Junta Ordinaria de ayer, ha visto el dibujo de un retablo mayor que V.S. ha

formado y presentado a su censura, para colocarle en la yglesia Parroq[ui]a de la Villa de Martos Reyno de Jaen, y habiendo parecido arreglado el pensamiento se sirvio dar su aprobacion. Por acuerdo de la Academia lo participo [...] para su inteligencia y efectos correspondientes devolviendole el referido dibujo. Dios guarde [...]. M[adri]d 19 de abril de 1819.

Sr. Don Custodio Teodoro Moreno”

No se adjunta en la documentación transcrita el dibujo del retablo, pues como se indica en ella fue devuelto a su autor. Tampoco hay constancia puntual sobre la ejecución del retablo aprobado por la Academia. No obstante, y gracias a una Visita general de la parroquia de Santa Marta, llevada a cabo el 2 de julio de 1876 por D. Antonio J. Clemente y Cobo, sabemos que entre los bienes inventariados figura en el Altar mayor: *“Un tabernáculo grande de cuatro cuerpos con Sagrario sobre la mesa del altar y una peana para poner la custodia chica. Una imagen de señora Santa Marta pequeña de vestir que se pone en dicho tabernáculo con cetro, corona, dragón y caldereta de lata, repisa dorada, vestido y tocado de seda. El velo del tabernáculo de rasos con felco en el sagrario unas cortinillas de raso y un ara”.*¹⁸

Gracias a una fotografía histórica del interior de este templo, captada con anterioridad a 1936¹⁹ [lámina 4], podemos visualizar la ornamentación de la capilla mayor, en cuyo centro se ubica la mesa de altar, decorándose su frontal con un medallón circular, con una cruz y sus correspondientes potencias, flanqueado por un rehundido rectángulo decorado con motivos vegetales; sobre ella asienta un gran basamento de planta rectangular en el que se ha instalado el sagrario rematado con un frontón triangular y a los lados eses roleadas; sobre este cuerpo se alza un templete circular elevado sobre un plinto formado por escalones decrecientes. El templete está conformado por columnas, -al parecer de orden compuesto-, un desornamentado entablamento y una peraltada cúpula con

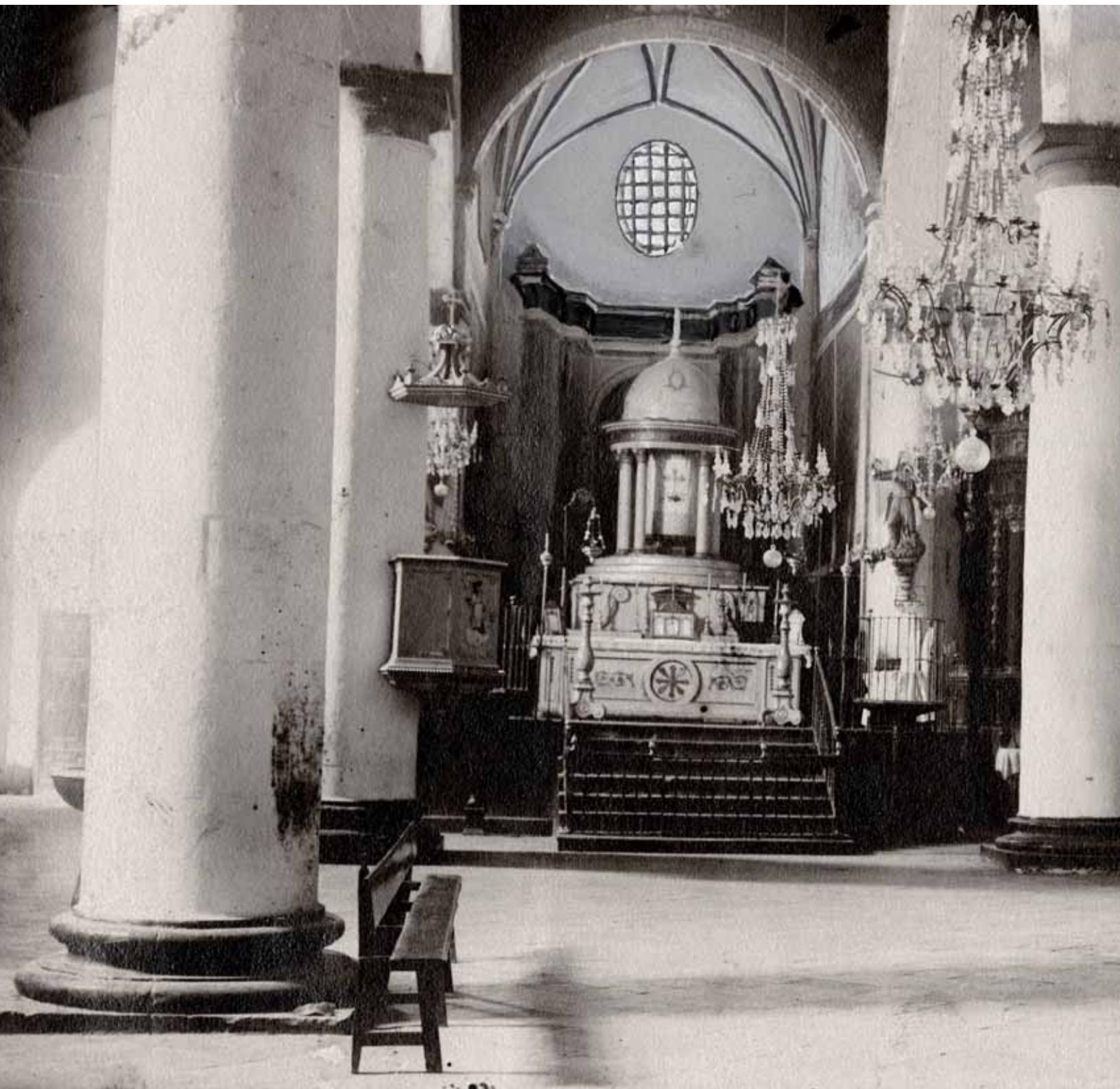


LÁMINA 4: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Marta. Foto del interior (h. 1917). Portfolio Fotográfico de Andalucía. Cuaderno 33. Martos (Editor A. Martín. Barcelona). Fotografía con derechos de autor.



su correspondiente cruz. Detrás de este conjunto figura un retablón neoclásico pintado, en cuyo centro abre un gran arco de medio punto, embocadura de una hornacina destinada a albergar la imagen de la Inmaculada Concepción; no escaparon a este repinte los muros laterales y la bóveda gótica que cubría y cubre este espacio, así como el ventanal, originalmente rectangular, abierto en la parte alta del testero, ahora con una traza ovalada y enrejado. Además, a juego con esta desafortunada intervención -reflejada en la citada fotografía-, también se dio un color oscuro a las basas y capiteles de las columnas del templo. Todo lo descrito no es de gran mérito, y nos parece más una intervención practicada sobre la propia foto, pues todo ello así lo sugiere. Quizás el retablo aprobado por la Academia no llegó a labrarse y en su lugar se decidió instalar el referido altar y templete. Desconocemos el artífice de este conjunto, fecha²⁰ y modelo para su ejecución, pero pudo inspirarse en el

“...Quizás el retablo aprobado por la Academia no llegó a labrarse, y en su lugar se decidió instalar el referido altar y templete...”

tabernáculo trazado por Silvestre Pérez para San Amador, aunque este tiene más arte y gracia compositiva que el labrado para Santa Marta, o en otro dibujo aportado por él; en este sentido, apreciamos una fuerte relación con el dibujo del tabernáculo proyectado por Silvestre Pérez para la Iglesia de Santa María de Tolosa²¹ [Lámina 5]. En 1936²² fueron destruidos y expoliados casi todos los bienes muebles de esta parroquia, salvándose-entre otros bienes- el sagrario de plata de la capilla de Ntro. Padre Jesús, obra del insigne platero giennense J.J. Moreno. (S. XVIII), y la imagen de San Juan. Acabada la Guerra Civil, se encargó una nueva mesa y tabernáculo-manifestador para el presbiterio, ahora fabricado en mármol, pero con una composición parecida al anterior.²³

De este nuevo conjunto aportamos algunas imágenes fotográficas de interés

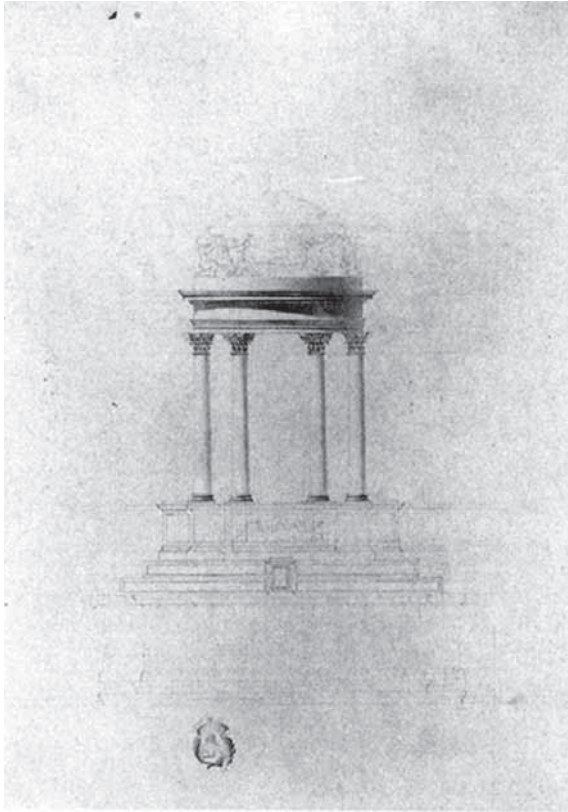


LÁMINA 5: TOLOSA (GUIPÚZCOA). Dibujo de templete del arquitecto D. Silvestre Pérez para la iglesia de Santa María. Real Academia de BBAA de San Fernando. Madrid.

[Lámina 6]. Del año 1955 damos a conocer una fotografía del interior de Santa Marta [lámina 7]²⁴, desprovista de su anterior ornamentación, en la que se visualiza de manera clara la nueva mesa y templete marmóreos; aún no se había construido el retablo mayor actual ni el camarín de Santa Marta, figurando esta imagen en el testero en una hornacina situada bajo un gran ventanal, en la actualidad cegado; para suplir dicho retablo, simplemente se optó por levantar una especie de altar apiramidado escalonado debajo de la referida hornacina. Por encima del gran arco toral de medio punto de esta capilla mayor aún se conservaba una decoración vegetal pintada de tradición plateresca y en el centro de ella las armas posibles del escudo de la villa de Martos insertas en una cruz de la Orden de Calatrava.²⁵ En torno al año 1958 la mesa de altar y templete-manifestador fueron retirados, encargándose por entonces el actual retablo [Lámina 8], el cual -avanzada la década de los años 60 del pasado siglo XX- se adelantó, reduciendo consecuentemente el espacio del presbiterio y ocultando parte



LÁMINA 6: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Marta. Acto litúrgico, con detalle del templete de mármol (inicios década años 50, s.XX). Foto de Martín García Padilla.



LÁMINA 7: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Marta. Foto del interior. Año 1955. Institut Amatller d'Art Hispànic. (Archivo Más. Barcelona). Fotografía con derechos de autor.

de la bóveda gótica que lo cubre [Láminas 9 y 10]. Esta intervención se llevó a cabo con la intención de obtener espacio para construir un camarín para que en él se albergara de manera más holgada a la Patrona de Martos, Santa Marta, pero también para acercar el retablo a los fieles y acomodar el presbiterio a los preceptos litúrgicos nuevos del Concilio Vaticano II (1933-1966).

En el citado inventario de 1876 también se describe el retablo dedicado a Santa Marta [Láminas 11 y 12], patrona de la Villa, situado en el lado de la Epístola y contiguo a la capilla mayor: *“Un retablo con cristalera en el nicho donde se conserva la imagen de nuestra patrona Santa Marta de vestir, cuyas ropas y alhajas se dirán, con dos candeleros de metal en la puerta del camarín y en lo alto del dicho retablo una Pura Concepción, un San Bernardo y un San Benito, todos tres de talla, y concluye con el Espíritu Santo”*.²⁶ La somera descripción de este retablo coincide con el existente hasta 1936 en el referido lugar, cuya traza conocemos gracias a que aparece captado también en la fotografía histórica de principios del siglo XX. Esta obra sí es de calidad y cabe vincularla con el

diseño aprobado por la Academia. No es descabellado valorar que pudo producirse un cambio en el plan, de tal manera que lo que en su origen estaba destinado al ornato de la capilla mayor se llevó al altar-camarín de Santa Marta, quedando aquella ornamentada con las piezas descritas. Guarda esta máquina relación con algunos de los retablos neoclásicos erigidos en la Catedral de Jaén bajo el episcopado de Fr. Diego Melo de Portugal (1796-1815), obras diseñadas por M. Martín Rodríguez - sobrino de Ventura Rodríguez-, que ostentaba por entonces el cargo de Teniente-Director de la Real Academia de San Fernando²⁷. Tras la mesa de altar, se erige un sólo piso con una calle y ático, debajo del cual se abre un arco de medio punto -embocadura del camarín-, siendo los soportes de orden compuesto; en el lateral derecho del ático se visualiza uno de los dos patrones de la Orden de Calatrava, San Bernardo o San Benito. Por encima del frontón, se reflejan en el muro los rayos del resplandor del sol que circundaba al Espíritu Santo.²⁸ Colindante a este retablo, pero ya en el muro de la nave lateral derecha, se aprecia en la fotografía histórica una capilla con su altar y correspondiente ajuar litúrgico.



LÁMINA 8: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Marta. Celebración litúrgica (h. 1958), con el nuevo retablo mayor. Foto de Martín García Padilla.



LÁMINA 9: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Marta. Interior. Retablo mayor. Foto del autor, 2018.



LÁMINA 10: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Marta. Interior. Pormenor de la Capilla mayor. Foto del autor, 2018.



LÁMINA 11: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Marta. Imagen de Santa Marta destruida en 1936. Foto de la Real Cofradía de Santa Marta.



LÁMINA 12: MARTOS (Jaén). Parroquia de Santa Marta. Imagen de Santa Marta (posterior a 1939). Foto de la Real Cofradía de Santa Marta.

CONCLUSIÓN

Las intervenciones de la Academia en el tabernáculo y retablo estudiados indican el generalizado cambio de gusto, ya plenamente neoclásico, expandido en toda la Diócesis a raíz del extraordinario programa ornamental desarrollado en la Catedral²⁹ y en el Sagrario³⁰ de Jaén. Manuel Martín Rodríguez, Director de Arquitectura de la Academia, fue el encargado de llevar a cabo este engalanamiento. Según la profesora Luz de Ulierte³¹, en 1793 envió Manuel Martín al Cabildo, junto a otras obras que faltaban por hacer, dibujos para realizar el tabernáculo del altar mayor y cuatro trazas para ejecutar ocho retablos, que fueron aprobados y ensalzados como obras de “[...] buen, gusto, juicio y elegancia propios de su autor [...]”. El Cabildo aceptó de buen grado los nuevos estilemas academicistas, sin duda influenciado por el deán Martínez de Mazas, “[...] convencido partidario de las ideas ilustradas y del “buen gusto” que la Academia viene imponiendo [...]”. Este plan, impregnado de desnudez ornamental y rigidez, pero articulado arquitectónicamente con arreglo al lenguaje de los órdenes clásicos, tuvo una inmediata repercusión en las parroquias, conventos y ermitas, tanto en la capital como en las otras ciudades y villas giennenses. Dignos de mención –entre otros muchos ejemplos- son los retablos neoclásicos de la parroquial de San Ildefonso, en Jaén, el desaparecido templete de la Encarnación de Bailén, hermano de los levantados en San Amador y Santa Marta, el antiguo tabernáculo de la Asunción de Iznatoraf, o el conjunto de altar y templete de mármol de la parroquial de Porcuna, labrado a finales del siglo XIX.³²

APÉNDICE DOCUMENTAL

Doc. 1.

Memoria de los destrozos y expolios de las iglesias parroquiales y conventos de la villa de Martos en el año 1936.

Archivo Histórico Nacional. Madrid. Fiscalía

del Tribunal Supremo. Martos (Jaén). FC-CAUSA_GENERAL, 1006. Exp. 9, 1941/1943

“Entrada nº 107. 11 Mayo 42.

Fol. 255.

El secretario del Excmo. Ayuntamiento. Martos.

Leopoldo M. de Urquía y García-Junco. Martos 6 de Marzo de 1942.

Ilmo. Sr. D. Alfonso Lara. Jaén.

Distinguido amigo: Como le prometí reuní a los señores Párrocos y a nuestro común amigo Salvio y les consulté sobre los datos precisos para el trabajo que tuvimos el inmerecido honor que V. nos encomendara. Tan pronto hemos recopilado los detalles necesarios, se han confeccionado esas notas para que V. le dé la forma que considere más adecuada. [...]”

Fol. 256. Entrada 107.

Es sumamente difícil hacer una recopilación completa de cuantas cosas de valor artístico o cultural fueron destruidas en Martos durante el periodo de dominación marxista, ya que es sabido que, a veces, objetos de verdadero interés se encontraban en poder de los particulares y esta tenencia solo llegó a conocimiento de muy contado número de personas, siendo por tanto sumamente factible que estas no faciliten datos en la presente ocasión, a pesar de que se ha ampliado la base informativa por cuantos medios ha sido posible. No obstante, se procura cumplir la labor en la forma más completa y a tal efecto es consigna cuanto a continuación se expresa.

El templo Parroquial de Santa María de la Villa, edificado en el siglo XIII y restaurado posteriormente en los siglos XV y XIX, constaba de 3 naves con columnas dóricas estriadas de gran mérito, destacando en estilo peculiar de aquel tiempo con la separación del campanario del resto del edificio. Entre

todas las cosas de interés en esa iglesia debe, quizás, destacar, un retablo que existía en el Altar Mayor de orden corintio y junto a él no debe olvidarse tampoco consignar magníficos herrajes y valiosos mantos de gran arte, habiendo sido todo pasto de las llamas en la noche del 18 de julio del 1936. Desaparecieron también las tres custodias, que había, de las cuales una, sobre todo, tenía valor artístico, que no faltaba tampoco a un Copón y a una herradura de brillantes, joya preciosísima que formaba parte de una numerosa colección de alhajas de incalculable valor con que contaba la Virgen, teniéndolo también los ornamentos de plata y oro con que se efectuaba en aquella Iglesia el culto.

La Iglesia de Santa Marta, Patrona de Martos, debió ser construida del siglo XV al XVI y si la Virgen de la Villa fue quemada, en este templo quedó también la huella de grandes desperfectos, pues solo dejaron las paredes maestras é incluso cometieron la profanación de dedicarla a Plaza de Abastos y horadaron sus muros cercanos a La Peña de Martos para, valiéndose de ellos, construir refugios. También en Santa Marta fueron destrozadas las imágenes, ornamentos de culto y mantos, a los que se reconocían justificado valor artístico / f. 257/. Entre los

objetos desaparecidos figuran dos valiosas custodias en una de las cuales había unos nudos en el centro y unos querubines muy dignos de admirar. De esculturas, en esta Iglesia no puede omitirse el señalar la de una Virgen de Belén.

La otra parroquia llamada de San Amador contaba también con objetos de muchos méritos que desaparecieron al ser quemada la Iglesia y merecen citarse una custodia y un cuadro de Ánimas. Se salvaron varias cosas de gran valor gracias a Don Ceyetano Ocaña Orpez, en esta iglesia.

En la capilla de Jesús perteneciente a Santa Marta existía un retablo de plata cincelado, así como la Cruz del Nazareno y una imagen atribuida a Montañés o al menos de la escuela de este.

En los diferentes conventos se guardaban cosas dignas de admirarse; especialmente casullas, mereciendo distinción un terno de tisú de oro que tenía en su poder la Comunidad de Santa Clara. Las Trinitarias contaban con un San José de talla; y en pintura tenían un San Miguel de los Santos, San Lorenzo, La Inmaculada y un Cristo que eran obras todas de verdaderos artistas [...]”.

NOTAS:

* Miguel Ruiz Calvente. Grupo de Investigación HUM. 573: “Arquitecto Vandelvira. Universidad de Jaén. (Correo: miguelruizcalvente@hotmail.es). Agradezco la colaboración generosa prestada en la elaboración del presente estudio de D. Martín García Padilla, hijo del difunto sacristán de San Marta, D. Rafael García Rincón.

¹ J. J. MARTÍN GONZÁLEZ, “Comentarios sobre la aplicación de las Reales Órdenes de 1777 en lo referente al mobiliario de los templos”, *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología (BSAA)*, T. 58 (1992), pp. 489-496, y “Problemática del retablo bajo Carlos III”, en *Fragmentos* nº. 12-14 (1988), pp. 33-43. C. BÉDAT, L. Académie des Beaus-Arts de Madrid (1744-1808). Toulouse, 1974. Ed. Fundación Universitaria Española - Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, Madrid, 1989.

² J. J. MARTÍN GONZÁLEZ, *Problemática del Retablo...*, ob. cit., p. 33: “[...]Había una suerte de convivencia de barroquismo y neoclasicismo, que Carlos III no estaba dispuesto a mantener decidiéndose abiertamente a favor del último [...]. El fenómeno ofrece en un género artístico- el

retablo- un claro exponente de tal coexistencia y posterior imposición del neoclasicismo [...]. El cambio hacia un gusto más severo se justifica por diversas razones. Una de ellas era el peligro de los incendios [...] El denuedo de Ponz contra los retablos barrocos, señalando que parecían bosques de madera, no dejaba de ser cierto. Pero el riesgo procedía de la costumbre de colocar luminarias, en forma de palmatorias, que llegaban hasta la cumbre [...]”.

³ L. AZCUE BREA y R. GARCÍA SERRANO, “Notas sobre fondos vinculados a Jaén en el Archivo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando de Madrid”, *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses* nº 162, 3 (1996), pp. 1579-1592; sobre la villa de Martos, vid. pp. 1583 y 1586. M. JÓDAR MENA, “Reformas en el interior de la capilla del Salvador de Úbeda a finales del siglo XVIII: la intervención de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando”, en S. HUERTA FERNÁNDEZ (coord.), *Actas del Cuarto Congreso Nacional de Historia de la Construcción*, 2005, pp. 623-631. R. CASUSO QUESADA, *Arquitectura del siglo XIX en Jaén*. Jaén, 1998.

⁴ En la visita practicada a la iglesia de San Amador en 1792,

en la descripción de su interior se dice: “[...] Y en el hay un retablo nuevo muy grande, de talla sin dorar, que llega a la altura de la iglesia. Y en él hay cuatro nichos a los lados. Y en el uno, al derecho, está la imagen de Señor Santa Ana, y al izquierdo, la de Señor San Amador, patrono de esta villa y titulares de esta iglesia. Y en los otros dos nichos no hay efigie alguna. Y en la coronación del dicho retablo hay una imagen de Nuestra Señora de la Concepción. Y en el centro un manifiesto que está dorado, donde se coloca el Santísimo Sacramento, cuando se celebran festividades. Y debajo de las gradas hay dos arcos pequeños que sirven de colaterales con los altares”: A. GARCÍA CABALLERO, “Las parroquias de Martos en la primera mitad del siglo XVIII. La parroquia de Santa Ana y San Amador”, *Aldaba* nº 8 (2000), pp. 89-92, y “El patrimonio religioso en Martos en el siglo XVIII”, *Aldaba* nº 13 (2002), pp. 31-37.

- ⁵ En la última Junta ordinaria de 1811 se anotaron los nuevos nombramientos sancionados por el rey José I antes del final del año. Entre otros, los tenientes de arquitectura Juan Antonio Cuervo y Silvestre Pérez obtuvieron la nómina de directores. En 1813 Silvestre Pérez fue depurado y destituido de sus cargos. (J. GARCÍA SÁNCHEZ, “La Real Academia de San Fernando en una época de crisis. 1808-1814”. *Hispania Nova. Revista de Historia Contemporánea* nº 7 (2007). (<http://hispania.nova.rediris.es>). C. HERAS CASAS, Silvestre Pérez Martínez. (Épila (Zaragoza), 1767-Madrid, 17. II. 1825. Arquitecto. Real Academia de la Historia (<http://dbe.rah/biografias/silvestre-perez-martinez>): “Uno de los arquitectos ilustrados más importantes del siglo XIX, es posible que realizara sus primeros estudios en Zaragoza bajo la dirección del arquitecto Agustín San (1724-1801), quien le pondría en contacto con Ventura Rodríguez, que fue clave en su proyección artística [...]. Llegó a Madrid en 1781 incorporándose al grupo de colaboradores de Ventura Rodríguez y en 1785 al de su sobrino Manuel Martín Rodríguez. [...] Fue uno de los miembros más activos de la Corporación madrileña, siendo nombrado en 1799, su vicesecretario, teniente de Arquitectura en 1805 y director de Arquitectura en 1812, cargo que tuvo que abandonar forzado por su exilio a Francia en 1813 y, finalmente, en 1822 la Corporación le concedió los honores del cargo que había tenido que abandonar en 1813[...]” En esta biografía se enumeran sus proyectos e intervenciones –numerosos, por cierto-, y entre ellos de Jaén se citan: “[...] una caja de órgano con destino a la iglesia de San Salvador de Úbeda[...]”, del año 1798, y “[...] en 1807, realizó el proyecto del tabernáculo para la parroquia de Santa Ana y San Amador de Martos (Jaén)[...]”. Vid.: P. NAVASCUÉS PALACIO, C. PÉREZ REYES y A. M^a ARIAS COSSÍO, *Del Neoclasicismo al Modernismo*. Madrid, 1978, pp. 29-31 (Historia del Arte Hispánico, nº 5); P. NAVASCUÉS PALACIO, “El problema del eclecticismo en la arquitectura española del siglo XIX”, *Revista de Ideas Estéticas*, nº 114(1971), “La arquitectura española del siglo XIX: estado de la cuestión”, *Anuario del Departamento de Historia y Teoría del Arte*, vol. II, Madrid, 1990. “Arquitectura Española (1808-1914). Col. Summa Artis, vol XXXV. Ed. Espasa Calpe. Madrid, 1993, C. SAMBRICIO, “Arquitectura, ciudad y territorio a finales de la Ilustración”, *Cuadernos dieciochistas*, nº 17 (2016), pp. 25-46.
- ⁶ Biblioteca-Archivo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Madrid. Actas de la Comisión de Arquitectura en las sesiones celebradas los días 3 de septiembre y 30 de diciembre de 1807. (Signatura 3-140, Juntas nº 22 y 26, fols. 25^o y 31^o, respectivamente).
- ⁷ Biblioteca-Archivo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Madrid. Imagen digitalizada de la obra de Silvestre Pérez: “Pilastras, arco y tabernáculo para la capilla mayor de San Amador de Martos (nº inv. 5089). Prohibida su reproducción sin la autorización de la Real Academia de S. Fernando. Mi agradecimiento a Ascensión Ciruelos

(Departamento. Museo. Academia de S. Fernando). S. ARBAYZA y C. HERAS, “Legado de D. Silvestre Pérez a la Real Academia de San Fernando. (Exposición Enero-Abril 1994), en *Academia*, nº 79 (1994), pp. 341-386, en p. 367, lámina XXI. A.5089. Silvestre Pérez. Capilla mayor de San Amador de Martos. Perfil de las pilastras, arco y tabernáculo. (Vid: Edición digital de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes).

- ⁸ Sobre los retablos fingidos o disimulados: F.J. HERRERA GARCÍA, “Retablos simulados. Aproximación al estudio del retablo pintado en Andalucía Occidental”, en *Ata do IV Congreso Internacional do Barroco Íbero-Americano*. 2006., pp. 101-120. Como ejemplo de retablo pintado en la provincia de Jaén: M. VALENZUELA GUZMÁN, “Sobre el actual retablo de la iglesia parroquial de Huelma”, *Sumuntán* nº 29(2011), pp. 327-334.
- ⁹ Archivo Histórico Diocesano de Jaén. [A.H.D.J.] Sección Pueblos. “Martos. Año 1876. Expediente de Visita perteneciente a la Parroquia de Santa Ana y San Amador de esta ciudad”. En el inventario de incluyen los siguientes altares: de San José, del Santo Cristo de las Penas, de las Ánimas, de la Virgen de los Remedios y de la Virgen del Carmen. (Documento en prensa).
- ¹⁰ Martos (Jaén). Parroquia de San Amador. Interior. Fotografía de principios del siglo XX (h. 1917). Biblioteca de Cataluña. Fondo Editorial Alberto Martín. Barcelona. Fotografía con derechos de Autor. Prohibida su reproducción.
- ¹¹ Archivo Histórico Nacional. Fiscalía del Tribunal Supremo. Martos (Jaén). FC-CAUSA_GENERAL, 1006, Exp. 9-1941-1943, pp. (Apéndice Documental, doc. 1.)
- ¹² La iglesia de San Amador y Santa Ana fue incendiada en la Guerra Civil de España. Tras la contienda fue restaurada con acierto y con arreglo a su configuración clasicista original. Fue dotada con un nuevo retablo mayor, entre otros nuevos bienes, de traza ecléctica y fabricado en madera sobredorada y policromada. Lo preside el titular, patrón de la villa de Martos.
- ¹³ Biblioteca -Archivo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Madrid. Martos (Jaén). Retablo para la capilla mayor de una iglesia parroquial. Signatura del expediente 2-34-2. Mi agradecimiento a E. Navarrete Martínez, Archivera- Bibliotecaria de La Real Academia. (Vid.: J.A. DOMÍNGUEZ SALAZAR, M^a. T. MUNARRIZ ZORZANO, S. LORENZO FORNIES, E. NAVARRETE MARTÍNEZ, “La Biblioteca y el Archivo”, en J. M. PITA ANDRADE (coord.), *El libro de la Academia*. 1991, pp. 233-256. E. NAVARRETE MARTÍNEZ, “La Real Academia de Bellas Artes de San Fernando y su archivo”, *RAM: revista de la Asociación de Archiveros de la Comunidad de Madrid* nº 3 (2008), pp.114-129. A finales del siglo XVI y primeros de la centuria siguiente se proyectó el espacio del presbiterio de Santa Marta: M. RUIZ CALVENTE, “La parroquia de Santa Marta: condiciones y traza de la planta de la Capilla Mayor (1594 y 1609)”, *Aldaba* nº 35 (2014), pp. 72-76.
- ¹⁴ M^a L. DE ULIERTE VÁZQUEZ, *El retablo en Jaén (1580-1800)*. Jaén, 1986, pp.69-97. R. GALIANO PUY, “Vida y obra del escultor Sebastián de Solís: un artista toledano afincado en Jaén”, *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses* nº 187 (2004), pp. 273-351. D. RUIZ TORRES, “Sobre el desaparecido retablo mayor de la iglesia de Nuestra Señora Santa María de la Villa: una obra de Sebastián de Solís en Martos”, *Aldaba* nº 33 (2013), pp. 55-63.
- ¹⁵ Aunque por el momento desconocemos los avatares del mobiliario litúrgico de la parroquia de Santa Marta, el retablo de su capilla mayor y el altar colindante del lado de la Epístola, perfectamente descritos en la visita practicada a este templo en 1742, se sustituyeron posteriormente a principios del siglo XIX. En la Visita del 1742, se describía el interior de Santa Marta así: “Y habiendo pasado a la Capilla Mayor se halló de nueve varas de largo y siete de

ancho, con un sagrario muy grande dorado. Que aunque la capilla es muy alta, llega el remate cerca de su altura, con un trono o camarín en medio, todo dorado, donde se coloca en algunos tiempos del año la Custodia con el Santísimo Sacramento; y en otros, la imagen de Nuestra Señora de la Concepción y la de la patrona. Y otras, según requieren las festividades. Y en un nicho que está encima hay una imagen de Nuestra Señora en el misterio de la Concepción. Y, a los lados, dos imágenes de San Benito y San Bernardo, todas tres de talla, doradas y estofadas [...].” En el espacio que hoy ocupa el altar en que se venera la imagen de San José había entonces “[...] una capilla pequeña con su nicho y su altar donde se ponen las imágenes de Nuestra Señora de la Concepción y Santa Marta en algunos tiempos del año, que está arrimada a la columna de la capilla mayor del lado de la Epístola, que costea la fábrica su adorno. Y desde allí se entra a una capilla pequeña de la fábrica, muy indecente, con un altar y tres nichos de madera muy maltratados donde están tres imágenes de Nuestro Señor Jesucristo que sirven la Semana Santa [...]”. A GARCÍA CABALLERO, “Las parroquias de Martos en la primera mitad del siglo XVIII”, *Aldaba* nº 6 (1999), pp. 9-16.

¹⁶ C. HERAS CASAS, *Custodio Teodoro Moreno y de Moreno*, Estremera [Madrid], 1781-Madrid, 1854. Arquitecto. Real Academia de la Historia. (<http://dbe.rah/biografias/custodio-teodoro-moreno-y-de-moreno>): Alumno de la Academia. Se formó con Pedro Arnal y Silvestre Pérez, y pronto colaboró con Juan de Villanueva en la reforma de la Plaza Mayor de Madrid. En 1814 es nombrado académico de mérito. En la Academia, y siempre relacionado con la enseñanza, ocupó los cargos de teniente director de la Arquitectura en 1818, director de la Arquitectura en 1841.

¹⁷ El rey José I en 1811 nombró a José de Larramendi y Julián Barcenilla para suplir puestos que habían vacado en la Academia, pero renunciaron cuando el monarca ratificó la propuesta. En 1813 un decreto declaró nulas las investiduras llevadas a cabo bajo el mandato de José I, siendo felicitados Barcenilla y Larramendi por no aceptar las suyas (J. GARCÍA SÁNCHEZ, “La Real Academia de San Fernando en una época de crisis. 1808-1814”, *Hispania Nova. Revista de Historia Contemporánea* nº 7 (2007) (<http://hispania.nova.rediris.es>). Sobre su vida y obra: E. NAVARRETE MARTÍNEZ, Julián de Barcenilla. Madrid, 1758-23.VI.1829. Arquitecto Real Academia de la Historia. (<http://dbe.rah/biografias/julian-de-barcenilla>): Curso estudios de Arquitectura en la Academia bajo la dirección de Antonio González Velázquez y de Ventura Rodríguez. En 1784 fue nombrado académico de mérito, en 1812 teniente director, y, en 1815, obtiene los honores de director de Arquitectura, y unos meses antes es nombrado secretario de las Comisiones para el examen de las obras públicas de las tres nobles artes o vicesecretario. Bibl.: E. NAVARRETE MARTÍNEZ, La Academia de Bellas Artes de San Fernando y la Pintura en la primera mitad del siglo XIX. Madrid, 1999; E. NAVARRETE MARTÍNEZ, y M.P. GARCÍA SEPÚLVEDA, Relación de Miembros pertenecientes a la Real Academia de Bellas (<http://portallengua.fsanmillan.org/portallengua/fcc/pdf/proyectolenguabasf/2.2.4re20academicos.pdf>).

¹⁸ M. LÓPEZ MOLINA, “Acerca de la parroquia marteña de Santa Marta en 1876”, en *De la vieja historia marteña*. Jaén, 2002, p. 178.

¹⁹ Martos (Jaén). Iglesia parroquial de Santa Marta. Interior. Fotografía de principios del siglo XX. (h. 1917). Biblioteca de Cataluña. Fondo Editorial Alberto Martín. Barcelona. Fotografía publicada en: Portfolio Fotográfico de Andalucía. Cuaderno nº 33. Martos. (A. Martín. Editor). En esta fotografía también se aprecian otras piezas de interés como el conjunto marmóreo dieciochesco de la escalinata y ambones del presbiterio, más los púlpitos situados delante de ellos; la sencilla rejería de estos elementos; dos ángeles

lampareros fijados a las columnas de la capilla mayor, de los que cuelgan lámparas neogóticas; en el ajuar del altar destacar la pareja de ciriales, mas dos lamparas con su respectivos soportes, y dos grandes blandones de madera a juego con el conjunto, dos bellas y grandes arañas de cristal, para iluminar el primer y segundo tramo de la nave central, y un púlpito decimonónico o de principios del siglo XX apegado a la primera columna exenta del primer tramo del lado del Evangelio.

²⁰ Este tabernáculo es citado por E. ROMERO DE TORRES, *Catálogo Monumental de Jaén*. Vol. 3. Texto. Madrid. 1913-1915. Inédito, pp.1002-1003.

²¹ S. ARBAIZA y C. HERAS, “Legado de D. Silvestre Pérez... ob. cit., p.365.

²² Archivo Histórico Nacional. Fiscalía del Tribunal Supremo. Martos (Jaén). FC-CAUSA_GENERAL, 1006, Exp.9 -1941/1943. (Apéndice Documental, doc. 1)

²³ Siendo párroco de Santa Marta D. Martín Rodríguez Sánchez, en la década de los años 50 del siglo XX, se acometieron importantes obras en esta iglesia, entre ellas el conjunto marmóreo del presbiterio y el nuevo retablo mayor.

²⁴ Martos (Jaén). Iglesia parroquial de Santa Marta. Interior. Año 1955. Intitut Amatller d, Art Hispànic. (Archivo Más de Barcelona).

²⁵ El retablo actual que preside la capilla mayor de Santa Marta se labró con posterioridad a 1955. En 1958 parece que ya estaba instalado. Avanzada la década de los años 60, el retablo en su conjunto se adelantó, reduciendo consecuentemente el espacio del presbiterio y ocultando parte de la bóveda gótica que lo cubre. Esta intervención se llevó a cabo con la intención de obtener espacio para construir un camarín par alberga de manera más holgada a la actual Patrona de Martos. Esta Imagen fue restaurada en Andújar por J. L. Ojeda Navío en el año 1997. En el informe se precisa la fecha en torno a mediados del S. XX. Altura max. 167 cm, anchura max. 77 cm. Escultura de vestir en madera policromada de bulto redondo. Su estilo imitada la primitiva talla desaparecida en la última contienda civil. Atribución desconocida.

²⁶ M. LÓPEZ MOLINA, “Acerca de la parroquia marteña...”, ob. cit., p. 178.

²⁷ M^a. L DE ULIERTE VÁZQUEZ, El retablo en Jaén (1580-1800). Jaén, 1986, pp. 264-275.

²⁸ Al venerarse la imagen de Santa Marta en la capilla mayor, este espacio se acomodó para instalar en él un retablo neoplateresco dedicado a San José.

²⁹ J.L. MELENDRERAS GIMENO, “El tabernáculo del altar mayor de la Catedral de Jaén”, *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses* Nº 131 (1987), pp. 9-16. F.J. MARTÍNEZ ROJAS, “Tabernáculo del altar mayor”, en F. SERRANO ESTRELLA (coord.) *Cien obras maestras de la Catedral de Jaén*. 2012, pp. 126-129.

³⁰ J. HIGUERAS MALDONADO, *El Sagrario de la Catedral de Jaén (Notas Históricas)*. Jaén, 1985. P.A GALERA ANDREU, “...Obra del mejor gusto en la Arquitectura. El Sagrario de la Catedral de Jaén”, en D. RODRÍGUEZ RUIZ (comisario), *Ventura Rodríguez. Arquitecto de la Ilustración*. Madrid, 2018, pp. 370-377.

³¹ M^a. L. DE ULIERTE VÁZQUEZ, “Capillas y retablos en la Catedral de Jaén”, *Elucidario: Seminario bio-bibliográfico Manuel Caballero Venzalá*, nº 3 (2007), pp. 189-208.

³² R. ORTEGA y SAGRISTA, “La iglesia de San Ildefonso (Jaén, siglos XVI a XVIII)”, *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, nº 22 (1959), pp. 41-85. M. RUIZ CALVENTE, “La arquitectura del santuario giennense de la Virgen de Zocueca (siglos XVII-XVIII)”, en J. Aranda Doncel (coord.), *Las advocaciones marianas de Gloria. Actas del I. Congreso Nacional*. T. II. Arte, Córdoba, 2003, pp. 237-254, R. CASUSO, *Arquitectura del siglo XIX en Jaén*. Jaén, 1998, pp. 381-392.

La Fiesta de la Aceituna de Martos, declarada Fiesta de Interés Turístico de Andalucía en 2018

Ana Cabello Cantar
Técnico de Patrimonio Histórico

El 15 de enero de 2018 se publicaba en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía la Orden, emitida por la Consejería de Turismo y Deporte, por la que se declaraba la Fiesta de la Aceituna de Martos como Fiesta de Interés Turístico de Andalucía.

Este reconocimiento oficial subrayaba la importancia de la Fiesta de la Aceituna como una manifestación que desarrolla los valores propios y de tradición popular de nuestra ciudad, destacándolos como un elemento dinamizador del turismo y de su promoción exterior en ámbitos cada vez más amplios.



MÁXIMO L. PÉREZ PÉREZ



FOTOGRAFÍAS: MÁXIMO L. PÉREZ PÉREZ

Martos, *Cuna del Olivar*

Pensar en Martos es imaginar extensos y bellos campos de olivar entre los que sobresale la legendaria Peña y el blanco caserío tradicional, y reconocer la excelencia en la calidad y la producción de su Aceite de Oliva Virgen Extra.

Desde la Antigüedad, el cultivo del olivar y la cultura del aceite han estado presentes en Martos, afianzándose con el paso del tiempo hasta convertirse en su principal seña de identidad. En consecuencia, la vida de los marteños está íntimamente ligada al olivo, siendo esencial para su economía y su cultura.

La presencia del olivar en el término municipal de Martos se remonta a las primeras comunidades agrícolas asentadas en el territorio, incrementándose a lo largo de la historia hasta llegar a la actualidad. Es, fundamentalmente, desde época romana cuando la presencia del olivo y del aceite está claramente documentada: el aceite junto a la vid y al cereal (la trilogía mediterránea), así como encinares, huertas y garbanzales constituían la base económica de la zona. En el término municipal de Martos se han encontrado numerosas e interesantes piezas romanas relacionadas con el olivo y el aceite: abundantes monedas con ramos de olivo y el rostro de diferentes emperadores, ánforas olearias con marcas epigráficas y piezas de molinos aceiteros en forma de pies de prensa, de piedra, con la zona de prensado redonda u ovalada y con canalillos lisos o en forma de espiga, con un canal perimetral y otro de desagüe por el que vierte el aceite.¹

Desde el siglo XIX el olivar fue cubriendo grandes superficies. La vid y el cereal fueron cediendo poco a poco su espacio al olivar, que se convertirá en un monocultivo casi absoluto a partir del primer tercio del siglo XX. En 1847 Pascual Madoz ya hablaba de la importancia que iba adquiriendo el olivar y cifraba en 46 los molinos aceiteros existentes: *el terreno es de tierra calma de secano 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 ha verificado en varios de ellos plantaciones de olivos, que con particularidad los de Monte Nuevo, serán con el tiempo del mayor mérito.²

A final del siglo XIX y principios del siglo XX Martos contaba con una gran riqueza olivarera, lo que atrajo el asentamiento de numerosos empresarios, procedentes de distintos lugares de España, relacionados con la industria del aceite. El olivar comienza a cubrir amplias superficies y se construyen gran número de almazaras. Este esplendor económico contribuyó a la llegada del ferrocarril que, junto a la Carretera Nacional 321, se convertirá en el principal medio de exportación del aceite de oliva, por lo que esta línea ferroviaria se denominó *Tren del Aceite*.

Paralelamente al avance económico motivado por el cultivo del olivar y la industria aceitera se desarrollará en Martos un capítulo muy interesante de su arquitectura, la llamada *Arquitectura Historicista*, con bellos ejemplos de casas particulares, exentas, rodeadas de amplios jardines y con su fábrica de aceite.

A lo largo del siglo XX los mecanismos de obtención del aceite evolucionaron a un ritmo muy acelerado, pasando del prensado totalmente manual a la revolucionaria prensa hidráulica y, últimamente, a los modernos sistemas continuos de tres y dos fases. La superficie de cultivo se ha incrementado, se ha intensificado la producción y las almazaras particulares han ido dando paso a la creación de sociedades cooperativas. Hoy solo una almazara, PYDASA, situada en una bella casa señorial de los años 20 del siglo pasado, mantiene el sistema de prensas tradicional, aunque ha creado también una unidad de sistema continuo.



FOTOGRAFÍAS: MÁXIMO L. PÉREZ PÉREZ

En la actualidad Martos forma parte de una rica comarca agrícola, siendo una de las zonas más olivereras del mundo. Con una producción media anual en torno a unos 80 millones de kilos de aceituna y a 20 millones de kilos de aceite, Martos se considera *la cuna del olivar*. De las 25.000 hectáreas que comprende su término municipal, 21.227 hectáreas se dedican al monocultivo del olivo, siendo la variedad de aceituna que predomina en nuestro término la conocida como picual o *marteña*. Se trata de un cultivo tradicional que ha ido pasando de padres a hijos y que se ha ido enriqueciendo gracias a los avances en las técnicas de recolección de la aceituna, su tratamiento y su comercialización. La ciudad cuenta con numerosas cooperativas de productores de aceite de oliva, almazaras privadas, extractoras de orujo, envasadoras, laboratorios..., que han incorporado los últimos avances tecnológicos con el fin de poseer una industria aceitera competitiva.

Martos es, ante todo, olivarera, desde la lejanía el olivar identifica y da personalidad a nuestra tierra, envuelve a nuestra ciudad dándole una imagen única y diferenciadora. Un paisaje del olivar en Andalucía que, por su singularidad, es candidato a ser declarado por la UNESCO Patrimonio Mundial, en la modalidad de Paisaje Cultural Agrario.

La *Vía Verde del Aceite*, que discurre entre campos de olivos serranos y de campiña, aprovechando la línea ferroviaria del antiguo *Tren del Aceite*, se ha convertido en una interesante oferta de Oleoturismo, apta para la práctica del senderismo y del ciclismo, formando parte de la red de Vías Verdes. También se están recuperando los elementos que formaban parte del trazado ferroviario: estaciones, puentes, viaductos, túneles... Y se ofertan visitas guiadas a las almazaras con el fin de dar a conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen, y reconocer sus propiedades y características a través de catas.

“...Martos es, ante todo, olivarera, desde la lejanía el olivar identifica y da personalidad a nuestra tierra, envuelve a nuestra ciudad dándole una imagen única y diferenciadora...”

Otra consecuencia directa de la riqueza olivarera de la comarca y de su antigüedad es la existencia de gran número de olivos centenarios, los cuales han dado lugar a la *Ruta de los Olivos Centenarios*. Un itinerario que llama la atención por su belleza y su personalidad. El recorrido permite acercarse a olivos de más de 500 años, que aún están en plena producción, destacando especialmente el olivar centenario del Llano de Motril y el olivo conocido como *La Estaca Grande*.



ANA CABELLO CANTAR

La Fiesta de la Aceituna de Martos

La importancia económica y cultural que tiene nuestra ciudad ligada al olivar y al aceite hizo que, desde final de los años setenta del siglo XX, el Excmo. Ayuntamiento de Martos trabajara en la creación de una fiesta dedicada a la Aceituna, en la que se homenajeara a los hombres y las mujeres que, generación tras generación, con dedicación y entrega, trabajan en el olivar, recogen su fruto y elaboran su rico aceite de oliva virgen.

En la sesión plenaria celebrada el día 6 de noviembre de 1981, siendo alcalde Antonio Villargordo Hernández, la corporación municipal acordó instituir, con carácter permanente, la Fiesta de la Aceituna el día 8 de diciembre de cada año.

Así, en 1981 se celebró la I Fiesta de la Aceituna y desde entonces hasta la fecha de hoy, año tras año, el 8 de diciembre, festividad de la Inmaculada Concepción, se ha convertido en el día de la Fiesta de

la Aceituna, marcando simbólicamente el comienzo de la campaña de recolección. Desde este primer momento la Fiesta contó con una amplia programación de activi-

“...en 1981 se celebró la I Fiesta de la Aceituna y desde entonces hasta la fecha de hoy, año tras año, el 8 de diciembre, festividad de la Inmaculada Concepción, se ha convertido en el día de la Fiesta de la Aceituna, marcando simbólicamente el comienzo de la campaña de recolección...”

dades culturales, lúdicas, gastronómicas, científicas..., programadas en torno al día 8, encaminadas a resaltar la importancia del olivar y de su fruto en nuestra cultura ancestral y en nuestra vida diaria.

En 1983 se inauguró, en el Parque Municipal *Manuel Carrasco*, el Monumento a los Aceituneros, obra del escultor giennense, natural de Castellar, Constantino Unghetti. El



EL POR QUE DE LA FIESTA

MARTOS, «lala rocosa entre un mar de olivos», como cantara un poeta de la tierra, no quiere navegar solo en su gran barca por el verde olivar y abre los brazos y el corazón a las tierras de Jaén y Andalucía; a sus gentes y a sus pueblos para que podamos unirnos todos en la misma empresa de exaltación «AL OLIVO», nuestro representativo y secular árbol, símbolo de PAZ entre todos los seres humanos, y con esta unión, hacer una realidad, que devió consumarse hace años, reclamando y proclamando el título de ANDALUCÍA OLIVARERA Y ACEITUNERA por excelencia.

Fue desde su toma de posesión, un deseo unánime de esta Corporación, hacer realidad esta Fiesta «DE LA ACEITUNA», y aunque por sus recursos especiales pueda ostentar Martos la capitalidad del Olivo y el Aceite, con gran entusiasmo y mayor humildad se la ofrece a toda nuestra Andalucía, como símbolo de la Unidad esperanzadora de Paz y Libertad en la nueva andadura autonómica, así como al resto de nuestra querida España.

Por ello, en esta Fiesta de la Aceituna y en las que en años venideros se celebren, rogamos la asistencia de los hombres y mujeres de toda Andalucía, que a través de generaciones han venido recogiendo sus cosechas a la esperanza, para que aquí podamos rendirles un sencillo homenaje, simbolizado en las parejas de aceituneros que se presenten, ofreciéndolo a todos los andaluces que, con su abnegado sacrificio e indigencia, hicieron posible la recogida del fruto que nos dio vida y esperanza de un mañana mejor y hoy nos debe unir en esta Fiesta que el Pueblo de MARTOS ofrece a todos para que participes en la misma con entusiasmo y entrega.

Un abrazo a todos los andaluces de

EL ALCALDE DE MARTOS

RELACION DE AUTORIDADES INVITADAS A ESTA FIESTA

Excmo. señor Ministro de Agricultura.
Presidente de la Junta de Andalucía.
Gobernadores civiles de las ocho provincias andaluzas.
Delegados provinciales de Agricultura de las ocho provincias.
Presidentes de las ocho diputaciones de Andalucía.
Alcaldes de las capitales andaluzas.
Totalida de alcaldes de la provincia de Jaén.
Presidentes provinciales de las Cámaras Agrarias.
Presidentes comarcales de la Cámara Agraria Provincial.

APUNTES HISTORICOS

Martos es la antigua TUCCI de los iberos. Los romanos la llamaron Augusta Gémina Tuccitana y fue ciudad importante en tiempos del Imperio. Los godos la hicieron Sede Episcopal. Tomada por los árabes, fue reconquistada el 29-7-1225 por Fernando III El Santo, que, en 1239 la entregó a los Caballeros de Calatrava.

El hecho de ser más conocido el nombre de Martos es, sin duda, por el despenamiento de los hermanos Carvajales, efectuado el 9 de agosto de 1312 por orden de Fernando IV, para castigar a muerte de su privado Juan de Benavides, atribuida a aquéllos sin razón. Los reos hicieron constar su inocencia, y en el mismo lugar de la ejecución, la Peña, emplazaron al Rey ante el tribunal de Dios a los 30 días. Fernando IV murió al cumplirse dicho tiempo, y de ahí que haya pasado a la historia con el nombre de «El Emplazado».

El pueblo, donde cada civilización ha dejado su huella, es un conjunto de gran interés. Su plaza, presidida por el Ayuntamiento tiene una solemne prestancia y en la misma se encuentra la Iglesia de Santa Marta, Patrona de la Ciudad, del siglo XV, que conserva una lápida que dicen ser la del sepulcro de los hermanos Carvajales. Una monumental fuente de piedra labrada fue construida en el reinado de Felipe II. Su emplazamiento, en la falda de la histórica Peña es de gran tiplismo; calles empinadas y estrechas, limpias y cuidadas.

Su principal riqueza es el olivar, que ocupa 22.000 hectáreas y tiene una producción anual, media, de 50.000.000 de kilos de aceituna y 11.000.000 de kilos de aceite de la mejor calidad.

Programa de la I Fiesta de la Aceituna, 1981

ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE MARTOS

PROGRAMA DE ACTOS

DIA 8

A las 11 de la mañana

Pasacalles por la Agrupación Musical «Maestro Soler».

A las 12 de la mañana

1.ª FIESTA DE LA ACEITUNA.

- 1) Lectura del acuerdo de la Corporación Municipal por el señor Secretario.
- 2) Presentación, a cargo de un miembro de la Comisión de Cultura, del Pregonero de la 1.ª Fiesta de la Aceituna.
- 3) Pregón de la Fiesta a cargo de don Vicente Oya Rodríguez, periodista, escritor y cronista oficial de la ciudad de Jaén.
- 4) Actuación de la Asociación «Lola Torres».
- 5) Palabras del alcalde de la ciudad, don Antonio Villargordo Hernández.
- 6) Entrega de premios del Concurso de Pintura, de acuerdo con las bases establecidas y a la mejor pareja ataviada con el traje típico de los aceituneros, que consistirán:
Primero: 5 arrobas de aceite y artística ánfora.
Segundo: 3 arrobas de aceite y ánfora.
- 7) Interpretación del Himno a Martos, por la Agrupación Musical «Maestro Soler» y la Coral Tuccitana.

- 8) Colocación de la Primera Piedra y Olivo del Monumento al Aceitunero e inauguración oficial de la Campaña Aceitunera.
- 9) Intervención de autoridades provinciales.
- 10) Interpretación del Himno a Jaén.
- 11) Intervención de autoridades regionales.
- 12) Interpretación del Himno a Andalucía.
- 13) Los asistentes a los actos programados serán obsequiados con la tradicional comida de los aceituneros, compuesta de aceite, pan, bacalao, aceitunas aliñadas y vino.



Nota importante:

El Pleno del Excmo. Ayuntamiento, ha acordado que, para el año 1982 y coincidiendo con esta fecha, se celebre en la localidad la Primera Feria Monográfica de la Aceituna y del Aceite, como exaltación de los productos de nuestra tierra.

No obstante, para este año se invita a las firmas productoras y exportadoras relacionadas con el olivo, a presentar unas stand en los que expongan maquetas o proyectos de sus instalaciones y de los productos fabricados y envasados, así como de maquinaria agrícola.

monumento, realizado en bronce, representa a una pareja de aceituneros, de 2,50 m. de altura, acompañados de los instrumentos tradicionales de la recogida y elaboración del aceite: piqueta, esportilla, rulos, prensa y capachos. Ante el monumento, cada ocho de diciembre, se hace una emotiva ofrenda floral en reconocimiento al trabajo de todos los hombres y mujeres en el olivar, que se acompaña con la interpretación de los himnos por parte de la Agrupación Musical *Maestro Soler*.

El 7 de diciembre de 1986 se produjo un hecho importante en la historia de la Fiesta de la Aceituna: se aprobó en pleno municipal el hermanamiento entre las corporaciones de Martos y de Mora (Toledo), siendo alcaldes en este momento, respectivamente, Antonio Villargordo y Valentín Bravo. Desde entonces estos dos pueblos están unidos por el olivar, por la amistad y por el compromiso con esta celebración. En Mora, desde 1957, se celebra la Fiesta del Olivo, en la que se conmemora el final de la recogida de la aceituna. Esta festividad fue declarada en 1966 de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Información y Turismo.

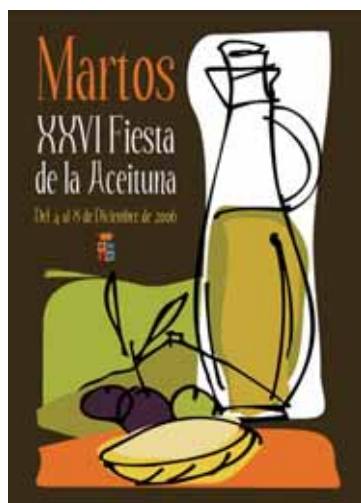
En 1990 el Comité Oleícola Internacional (COI) eligió Martos para ser la sede de la celebración del III Año Mundial del Olivo. Por este motivo, en diciembre de este año se inauguró, en la rotonda situada entre la avenida Moris Marrodán y la avenida Europa, el Mo-

numento conmemorativo del III Año Mundial del Olivo, realizado por la I Escuela-Taller de Martos. Se trata de una bola del mundo en la que se representan los continentes unidos por un tema común: la producción del aceite.

La Fiesta de la Aceituna, desde estos primeros años, ha desarrollado acciones encaminadas a demostrar, por un lado, nuestros fuertes vínculos con la cultura del olivar y, por otro, a hacer ver el cultivo de este árbol como un elemento sostenible, cargado de futuro para la vida y la economía de nuestra tierra. Estos actos, con el paso del tiempo, han ido afianzándose, mejorándose y ampliándose.

Miles de personas acuden cada año a participar en las diferentes actividades que se programan y esperan con expectación la celebración, convirtiéndose en un buen momento para dar a conocer y promocionar la cultura del olivar, tanto en la población que reside en la comarca como la nueva que empieza a asentarse y el turismo que llega atraído por esta festividad.

En la semana anterior al día grande, el 8 de diciembre, se desarrolla una amplia programación que recoge todos los aspectos relacionados con el olivar y el aceite, actividades científico-técnicas, culturales, deportivas, recreativas, educativas y turísticas. Entre ellas destacamos la Velada Flamenca Aceitunera, ya tradicional en esta fiesta, que cuenta con la colaboración de la Peña Flamenca; la pre-



sentación de la revista *Aldaba*; las Jornadas Técnicas en torno al olivar y al aceite de oliva virgen; actividades deportivas; visitas guiadas al Conjunto Histórico de Martos, a los Olivos Centenarios, a la Vía Verde y a las almazaras de la localidad; el Concierto homenaje al Día de la Constitución, a cargo de la Agrupación Musical *Maestro Soler*; representaciones teatrales, encuentro con escritores y exposición de la Muestra local de dibujo y pintura; muestras gastronómicas y feria de productos cuya base es el aceite de oliva (platos típicos, repostería, jabones, cosméticos, etc.).

El cartel de la Fiesta de la Aceituna, desde hace 38 años, es el pórtico que anuncia la Fiesta. En el concurso participan artistas de toda España, de lo que resultan ricos y variados diseños. El cartel representa una atractiva invitación a vivir y a disfrutar la Fiesta y consigue que esta se difunda en ámbitos cada vez más amplios.

En la edición de diciembre de la revista *Aldaba*, junto a las secciones habituales de Historia, Patrimonio, Literatura y Martesños en el mundo, se ofrecen secciones dedicadas al Olivar y a la Fiesta de la Aceituna, recogiendo los pregones de esta Fiesta.

El pregón de la Fiesta de la Aceituna es uno de los actos más destacados de esta celebración. Desde 1981 hasta la actualidad han sido muchos los pregoneros y los pregones que se han sucedido, constituyendo cada uno de ellos un importante documento para el conocimiento de nuestra historia. Los pregoneros son personas relacionadas con el mundo del olivar y del aceite, que ensalzan la riqueza y particularidad de estos elementos y la labor delicada de las personas que

los trabajan, combinando en ellos tradición, cultura, tecnología... y un fuerte sentimiento de cariño hacia esta tierra.

Los cinco primeros pregones están recogidos en el libro *Cinco Pregones Aceituneros*, editado en 1986 por el Excmo. Ayuntamiento de Martos. En él se recogían los pregones de Vicente Oya Rodríguez, Rafael Ortega y Sagrista, Miguel Calvo Morillo, Julio Pulido Moulet y Manuel Caballero Venzalá. Desde 1996 los pregones de la Fiesta de la Aceituna están recogidos en *Aldaba*, en su edición de diciembre. Siguiendo un orden cronológico,

“...La Fiesta de la Aceituna, desde estos primeros años, ha desarrollado acciones encaminadas a demostrar, por un lado, nuestros fuertes vínculos con la cultura del olivar y, por otro, a hacer ver el cultivo de este árbol como un elemento sostenible, cargado de futuro para la vida y la economía de nuestra tierra...”

han pregonado la Fiesta de la Aceituna: Vicente Oya Rodríguez, Rafael Ortega y Sagrista, Miguel Calvo Morillo, Julio Pulido Moulet, Manuel Caballero Venzalá (en dos ocasiones), Antonio Hernández Ramírez, Manuel López Molina, Angustias Marín Ureña, Vicente Villar Castro, José Carlos Capel, José Luis Buendía López, Antonio Ocaña Barranco, Ángeles López Carrillo, Cándido Villar Castro, Diego Rojano Ortega, José Cuesta Revilla, Fray Alejandro Recio Veganzones, Anunciación Carpio Dueñas, Antonio Villargordo Hernández, Juan Eslava Galán, Paulino Plata Cánovas, Felipe López García, Gaspar Zarrías Arévalo, Francisco Vallejo Serrano, Isaías Pérez Saldaña, Carmen Calvo Poyato, Manuel Parras Rosa, María Eva

ENRIQUE GARCÉS HECHT



ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE MARTOS



Cano Pérez, Micaela Navarro Garzón, María Isabel Salinas García, Fernando García Pulido, Salvador Compán Vázquez, Rosa Marchal López, Jesús Gálvez Caballero, Francisco Reyes Martínez, Ciriaco Castro Toro, Rodrigo Sánchez Haro y, en 2018, será pregonada por Máximo Luis Pérez Pérez.

El 8 de diciembre, día de la Inmaculada Concepción, es el día grande de la Fiesta, elegido por ser el día en el que tradicionalmente comenzaba la recolección de la aceituna. En la actualidad la recogida se hace en fechas más tempranas, aunque siempre atendiendo a las condiciones climáticas del año. El fruto comienza a recogerse a final de octubre y principios de noviembre, con la intención de obtener aceites de mejor calidad y sabor.

Comienza el día 8 con la recepción de autoridades provinciales, autonómicas y nacionales, entre las que ocupan un papel muy importante las que llegan de Mora (Toledo), marcando el principio de una alegre y emotiva jornada. El pregón, en el Teatro Municipal *Maestro Álvarez Alonso*, tras los discursos institucionales, ensalza las bondades del olivar y del aceite y anima a vivir la Fiesta, en un solemne acto acompañado por la Agrupación Musical *Maestro Soler*.

En el Parque Municipal *Manuel Carrasco* tiene lugar la ofrenda floral al Monumento a los Aceituneros y, a continuación, el acto más entrañable, por la masiva participación popular que suscita y por la convivencia que conlleva: la degustación del hoyo o plato aceitunero. En el Recinto Ferial, al aire libre, se invita a todos los asistentes a comer el típico almuerzo que el aceitunero llevaba al tajo: pan con aceite, bacalao y aceitunas, re-

partándose miles de ellos entre las personas que acuden a esta celebración.

Al tiempo que se degusta el hoyo, se asiste al acto simbólico de extracción del primer aceite del año, siguiendo el método tradicional: una prensa de husillo que, mediante tracción manual, presiona la masa de la aceituna colocada entre los capachos. Los maestros de las distintas almazaras son los encargados de llevar a cabo esta primera extracción simbólica del aceite.

Es una jornada de convivencia, convertida en una de las celebraciones de mayor participación en nuestra ciudad, en la que cada año se reparten más de 8.000 hoyos entre la población de Martos y las personas que nos visitan.

La declaración de la Fiesta de la Aceituna como Fiesta de Interés Turístico de Andalucía

La Fiesta de la Aceituna posee una gran complejidad y un carácter singular, afianzado a lo largo de sus treinta y ocho ediciones, que la convierten en un elemento de identidad para nuestra población, con importantes connotaciones populares, culturales y sociales, contribuyendo a impulsar el desarrollo económico y turístico de Martos y su comarca.

En este sentido, en el pleno municipal celebrado el día 28 de septiembre de 2017 el Excmo. Ayuntamiento de Martos acordó, por unanimidad, solicitar a la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía la declaración de Fiesta de Interés Turístico de Andalucía para la Fiesta de la Aceituna de Martos.

ENRIQUE GARCÉS HECHT



ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE MARTOS



En nuestra ciudad ya se contaba con las declaraciones de Interés Turístico de Andalucía de la Semana Santa en 2002 y de la Romería de María Santísima de la Victoria en 2008.

“...La Fiesta de la Aceituna posee una gran complejidad y un carácter singular, afianzado a lo largo de sus treinta y ocho ediciones, que la convierten en un elemento de identidad para nuestra población, con importantes connotaciones populares, culturales y sociales, contribuyendo a impulsar el desarrollo económico y turístico de Martos y su comarca...”

Las Declaraciones de Interés Turístico de Andalucía están reguladas por el decreto 116/2016 de 5 de julio. Estas *constituyen un reconocimiento que otorga la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Turismo y Deporte, con el fin de poner de relieve la riqueza, variedad y singularidad del patrimonio andaluz, destacando aquellos recursos turísticos que poseen una considerable trascendencia turística en términos de demanda y que sobresalen por su contribución al desarrollo de los valores propios y de tradición popular que conforman la imagen turística de Andalucía.*³

Las declaraciones otorgan el derecho a figurar en las acciones de promoción de la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, y están obligadas a respetar las características tradicionales y específicas del bien declarado de interés, fomentar su calidad y velar por el respeto al medio ambiente.

En la memoria presentada a tal fin se destacaba la importancia de esta fiesta que se

ha convertido en una de las celebraciones más destacadas y características de nuestra ciudad. Una festividad que se consolida y crece progresivamente, enriqueciéndose con nuevas actividades que ejercen un gran poder de atracción no solo entre la población marteña, que cada vez se identifica más con ella, sino también para las gentes que llegan de fuera, que año tras año se unen en mayor número en una rica convivencia.

Se justificaba la importancia de la Fiesta de la Aceituna en base, entre otras, a las siguientes consideraciones:

- Una fiesta que surge de las propias raíces de nuestra tierra. El olivar, la aceituna y el aceite están íntimamente ligados a la vida de los marteños.
- Una fiesta con un marcado carácter popular, en la que participa toda la población.
- Desde que surgió, en 1981, ha arraigado profundamente, consolidándose en el tiempo, siendo una celebración muy importante y esperada en el calendario festivo marteño.
- Una fiesta que da a conocer las excelencias del aceite de oliva de nuestra comarca, en su variedad picual o *marteña*.
- Que revitaliza y rentabiliza los recursos históricos, artísticos, naturales y tradicionales.
- Que hace llegar la cultura del olivar a todos los ámbitos: local, comarcal, nacional e internacional; fomentando las propiedades y beneficios de nuestro producto.
- Implica a los distintos sectores productivos de la comarca en la cultura del aceite de oliva virgen, propiciando el desarrollo económico de la misma.

ENRIQUE GARCÉS HECHT



ENRIQUE GARCÉS HECHT





ENRIQUE GARCÉS HECHT



ENRIQUE GARCÉS HECHT



ARCHIVO HISTORICO MUNICIPAL DE MARTOS

- Lleva a cabo actividades culturales, técnicas y científicas que interesan tanto a los habitantes de la comarca como al turismo cultural o rural y a los investigadores.
- Muestra, como elemento turístico, la rica y variada cultura tradicional ligada al olivo, su cultivo, su historia y al aceite de oliva como sinónimo de fuente de salud y símbolo de paz y convivencia.
- Demuestra las múltiples aplicaciones que del aceite de oliva se pueden obtener: productos cosméticos, gastronómicos, etc.
- Propicia la implantación de empresas que produzcan y comercialicen con el tratamiento de la aceituna.
- Descubre el entorno natural y paisajístico de la comarca. Promociona el cultivo del olivar destacando el respeto al medio ambiente.
- Una fiesta que impulsa el desarrollo del aceite de oliva virgen como ejemplo de un alimento saludable y de calidad excelente, siendo este, tradicionalmente, un ingrediente fundamental en la cocina marteña.
- Constituye una atracción turística, cada vez son más las personas que llegan a Martos para conocer esta festividad y participar en las múltiples actividades que se llevan a cabo.

La Diputación Provincial de Jaén ha incluido la Fiesta de la Aceituna de Martos en el expediente para la declaración, por la UNESCO, del paisaje del olivar como Patrimonio Mundial, en la modalidad de Paisaje Cultural Agrario.

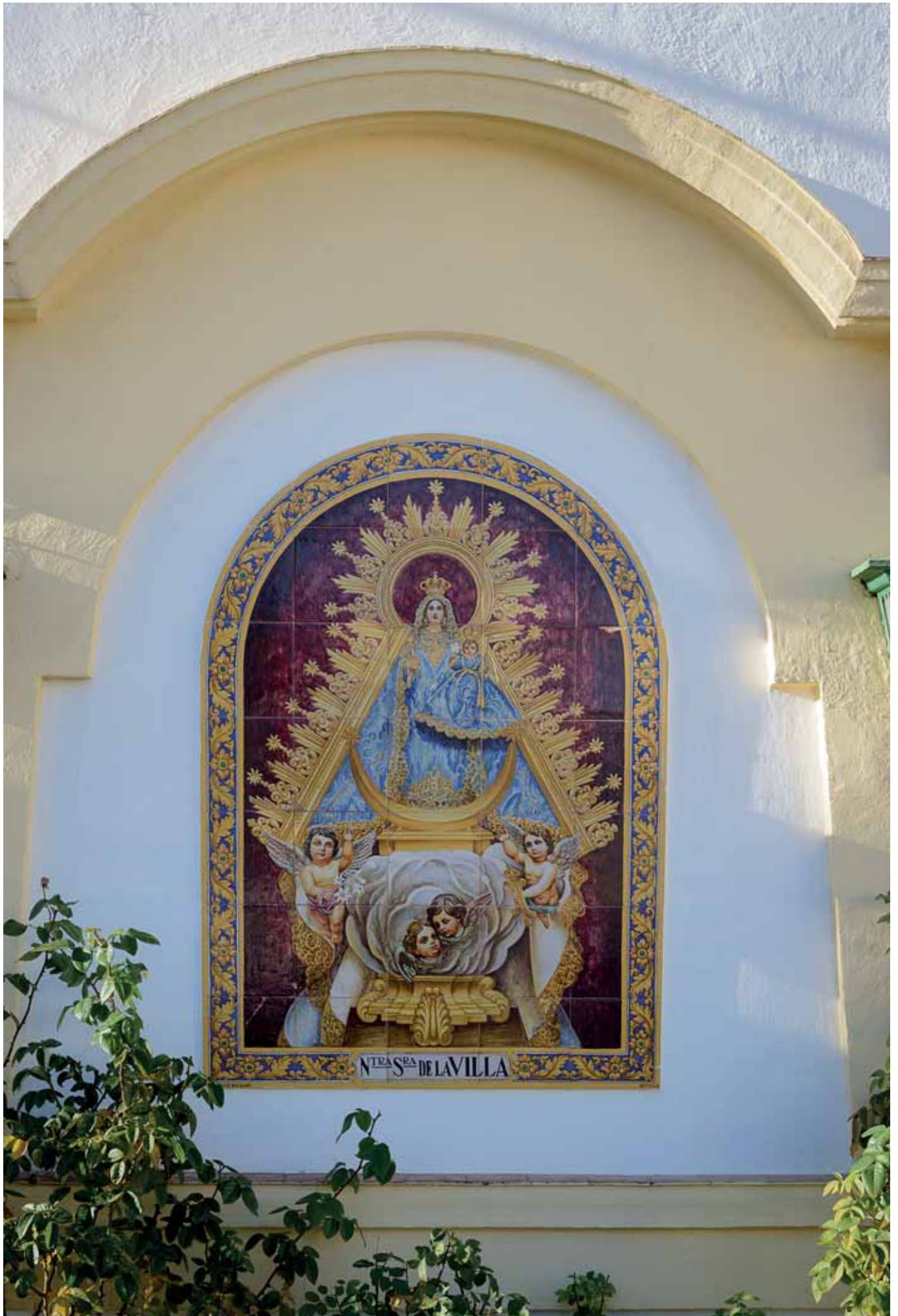
El 8 de enero de 2018, con informe favorable emitido por la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, se declara por la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía Fiesta de Interés Turístico a la Fiesta de la Aceituna de Martos.

NOTAS:

¹ Recio Veganzones, A. "La arqueología, la historia y la literatura antigua hablan de molinos de aceite en el agro tucitano y subbético giennense". En *Aldaba* nº 1, diciembre 1996. Pág. 12. Excmo. Ayuntamiento de Martos, Concejalía de Cultura.

² Madoz P. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, 1847. Pág. 269.

³ Orden de 8 de enero de 2018. BOJA Nº 10 – Lunes, 15 de enero de 2018.



La ermita de San Bartolomé, de Martos

Cándido Villar Castro

Texto y fotografías

Sobre la maraña de tejados del casco histórico, sobresale, al pie de La Peña, blanca y humilde, la espadaña de San Bartolomé, la ermita más antigua de Martos. Cándido Villar Castro, con su habitual maestría, hace un recorrido histórico y fotográfico por este templo que destila el aroma de un lugar sagrado desde la época de los romanos.





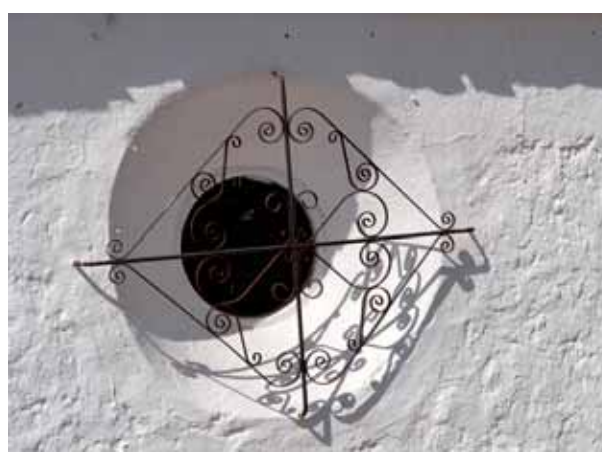
El cristianismo entró en Martos bastante antes del año 301 (fecha de la celebración del Concilio de Ilíberis), pues para entonces tenía Iglesia Catedral y Obispado -desde comienzos del siglo IV hasta mediados del siglo XII -en tiempos de los romanos, visigodos y musulmanes. Ximena Jurado, y posteriormente varios autores, recogen la relación de los obispos tucitanos y de los Concilios a los que asistieron, desde Camerino hasta Cipriano y desde Ilíberis hasta los Concilios de Sevilla y Toledo, respectivamente.



Tras la Conquista de Martos- en 1219, según unos historiadores, o en 1225, según otros-, se construyen los templos de Santa Marta, sobre la antigua aljama, el de la Virgen de la Villa y la ermita de San Bartolomé. Pero va a ser en la segunda mitad del siglo XVI cuando se produce una profunda revolución y explosión urbanística, tanto civil como religiosa. En el aspecto religioso, se restauran y construyen diversos edificios, se fundan varios conventos e iglesias y se erigen abundantes ermitas: la de San Juan (1595), la de Santa Bárbara (década de 1570), la de Santo Nicasio... -ya existían el convento calatravo de Santa Catalina, y las ermitas de San Bartolomé (siglo XIII), de San Miguel (siglo XIV) y la de San Sebastián (siglo XIV)-. La ermita de San Pedro data de la segunda mitad del siglo XVII, explica M. López Molina.



En 1569, Martos contaba con 7 ermitas, según el escribano del Cabildo, Luis de Valdivia; Ximena Jurado afirma, en el siglo XVII, que existían 8; eran 9, en 1629, comenta Bartolomé Jiménez; las mismas que aseveran Rus Puerta, en 1646, y el padre Enrique Flores, en 1750; el número sigue aumentando y ya son 11, en el mismo siglo XVIII, cuenta Bernardo de Espinalt, llegando a desaparecer muchas de ellas en el periodo comprendido entre finales del siglo XVIII y mediados del siglo XIX: nos dice Madoz que, en 1854, solamente había 4 ermitas en nuestra ciudad.





Actualmente, siguen siendo cuatro las que tenemos: San Bartolomé, San Miguel, Santa Lucía y Santa María de la Victoria. Esta última, de reciente erección: se construyó en la década de los setenta y, en esta ermita, se celebró la primera romería de María Santísima de la Victoria, en 1978. También se conservan restos de la ermita de San Pedro.

Así pues, San Bartolomé es la ermita más antigua de las que existían y existen en la ciudad de Martos. Se trata de un pequeño y sencillo templo, asentado en las faldas de La Peña, el titán de color azul, en su cara oeste, extramuros, al otro lado de la muralla y al principio del Paseo de La Peña –también llamado Paseo del Calvario, o de Magdalena Martínez-, que se exhibe como un remanso de paz y de silencio, que invita a la meditación y a la oración, erigido en el siglo XIII, tras la Conquista, según la tradición y la creencia popular (sí tenemos datos de que existía bastante antes del siglo XVI. El escribano municipal, Luis de Valdivia, dice, en 1569, que “por ser tan antigua no se puede saber quién la fundó ni de dónde tuvo su principio”). Edificada, posiblemente, sobre un templo romano: frente al lateral de la izquierda se encuentra un ara romana, con letras elegantísimas, comenta Fernández Franco, esculpida en la misma roca de La Peña. M. Jiménez Cobo¹ opina que podría ser un reloj de sol lo que hay en el nicho o hueco de esta ara, que ostenta la siguiente inscripción:

Q. IVLIVS Q. F. T. N. SERG. CELSVS
AED. H VIR BIS DE SVO DEDIT
Q. JULIO CELSO HIJO DE Q.

DE LA TRIBU SERGIA
EDIL DUUNVIR DOS VECES
LO DONÓ A SU COSTA





Parece ser que, en la plazoleta situada ante la portada, hubo una imagen pétrea de la Virgen sobre una columna, titulada la Virgen del Triunfo, quizá de los tiempos de la Conquista, que fue destruida en la Guerra Civil (boletines de María Santísima de la Victoria de 1949 y 1950). La ermita fue restaurada en el siglo XVI.

El exterior presenta una sencilla portada, con un arco de medio punto en la puerta de entrada, sobre el que se alza una cartela marmórea, con la siguiente inscripción:

Si quieres que tu dolor
se convierta en alegría
no te pases pecador
sin saludar a María.



Sobre esta cartela se abre un óculo y la fachada se remata con una airosa espadaña triangular delimitada por arcos muy rebajados, que alberga tres campanas en sendos huecos. El lateral que da a la calle de San Bartolomé contiene bloques casi ciclópeos (hoy, ocultos por el enlucido y por un zócalo de chinorro).



En el interior nos encontramos con una pequeña nave de planta de salón, de 12 X 5 m, y una magnífica cubierta a dos aguas, con vigas y seis traviesas pareadas, perpendiculares a estas, apoyadas sobre zapatas, al igual que los cuatro cabezales de las esquinas. A la derecha de la nave, a continuación de los cuadros del Vía Crucis, se ubica un nicho que alberga la imagen del Cristo de la Oración en el Huerto, de Alfredo Pérez Baeza, y, tras él, un Crucificado de escayola, de los talleres de Olot, de principios del siglo XX (donado por la familia Higuera-López, que lo había recibido de D. José López Chica. D. Joaquín Marchal Órpez restauró el Cristo y completó el conjunto). A la izquierda de dicha nave, se sitúan un óculo y otro nicho con la imagen de Santa Clara. En la Capilla Mayor, sobre





el sagrario, colocado en un altar, de finales del siglo XIX o principios del XX, que poseía la familia Villegas en su mansión de la calle Mesones de Jaén y que fue donado por la familia Barranco-Codes, se encuentra el camarín, al que se accede a través de la sacristía, cuya puerta de entrada se ubica a la izquierda del Presbiterio, y en el que se encuentra la imagen de la Virgen de la Victoria, talla de vestir de madera policromada, del siglo XVII (“son postizos el pelo y los ojos de cristal”).²

A ambos lados del Altar Mayor se sitúan las imágenes de San Bartolomé y del Sagrado Corazón sobre pedestales, respectivamente.

A San Bartolomé siempre se le ha tenido gran devoción en la ciudad de Martos. Por ello se celebra una feria de gran relevancia, en los días que giran en torno a su onomástica, con fiestas civiles y religiosas. Las fiestas civiles se acompañan con atracciones de feria, fuegos artificiales, desfiles de carrozas y de gigantes y cabezudos, el Pregón de Feria, corridas de toros, bandas de música, actividades culturales...

No menos importancia tienen las fiestas religiosas: según M. López Molina,³ las fiestas de San Bartolomé siempre tuvieron un marcado carácter religioso: se procesionaba al santo en su día y se celebraba misa de cuatro capas. Su festividad aparece “en el calendario litúrgico anual de las Constituciones Sinodales del Obispado de Jaén, de 1511, y en el calendario de Santos, de 1528” (M. López Molina), que ordenó hacer el cardenal obispo de Bari, posteriormente de León y finalmente de Jaén,⁴ D. Esteban Gabriel Merino (Santisteban del Puerto, 1472-1535. Con motivo de haberse derrumbado el cimborrio gótico de la catedral de Jaén, en 1525, ordenó construir una catedral, en estilo renacentista). El 24 de agosto de 1897, la Comisión de Ferias aporta 6 pesetas “para el





repique de campanas” y 80 reales “por fiesta semidoble y procesión” en ese mismo día. Los concejales, sacerdotes y fieles aportaron, en el mencionado día del Santo, 7 pesetas “para el consumo de cera”, nos comenta M. López Molina, que nos sigue aportando datos: el 26 de agosto, del citado año de 1897, la Comisión de Ferias donó 2 pesetas 50 céntimos “para el arreglo de la ermita de San Bartolomé” y 7 pesetas, cincuenta céntimos y 5 reales de zambra “para el arreglo del altar y media naranja de la iglesia de San Bartolomé”.⁵

El origen de la Cofradía de San Bartolomé es muy antiguo, ya que tenemos constancia de ella a principios del siglo XVI. Según Frey Sancho de Lendoiro y Frey Rodrigo del Moral, visitantes de la Orden de Calatrava en la Villa de Martos, en su visita de 1509 examinan las cuentas de la Cofradía de San Bartolomé, desde 1501 hasta 1509. También atestiguan que, al ver la ermita, “hallan en mal estado su capilla y su tejado”. (Por lo tanto, la construcción de la ermita debió ser muy anterior a 1501). La actual Cofradía de la Virgen de la Victoria se funda en la posguerra, en 1940.

NOTAS:

- ¹ JIMÉNEZ COBO, Martín: *Las inscripciones latinas de Martos*.
- ² OJEDA NAVÍO, José Luis: Boletín, *María Santísima de la Victoria*, 1995.
- ³ LÓPEZ MOLINA, Manuel: *Apuntes históricos de Martos. Siglos XVI-XVII*. 4.
- ⁴ MARTÍNEZ ROJAS, Francisco Juan: *Aproximación a la Historia de la Iglesia en Jaén*.
- ⁵ LÓPEZ MOLINA, Manuel: *De la vieja historia marteña*.

BIBLIOGRAFÍA:

- BOLETINES, MARÍA SANTÍSIMA DE LA VICTORIA, 1949, 1950, 1994, 1995 y 2008.
- JIMÉNEZ COBO, Martín: *Las inscripciones latinas de Martos*. Excmo. Ayuntamiento de Martos. Martos, 2010





LA PEÑA DE MARTOS

Con una altitud de 1.003 m, finca de 55 fanegas, fue adquirida por D. José Teodoro Castilla y Muñoz, el 10 de agosto de 1844, por 22.140 pts.

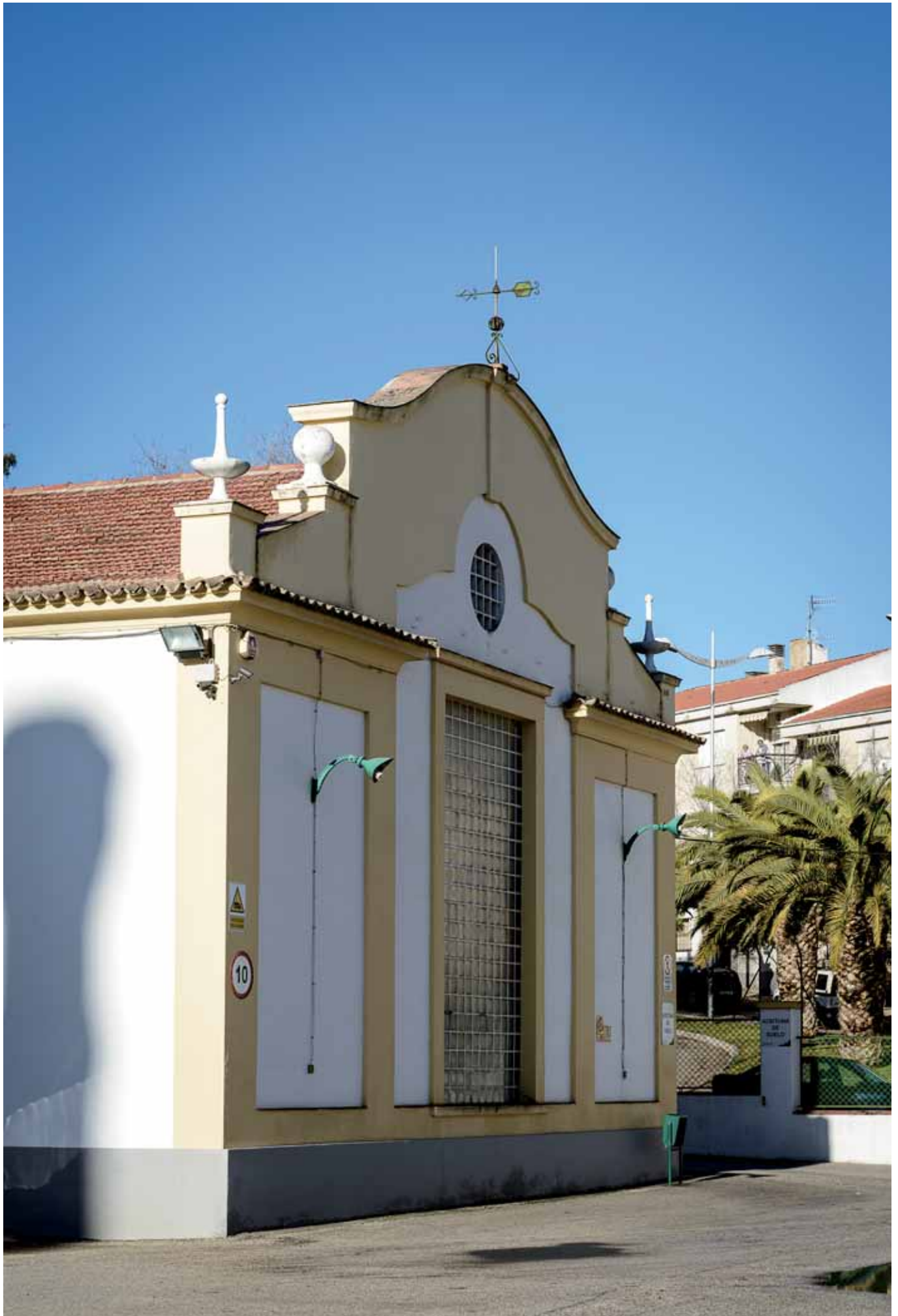
Esta propiedad pasa después, sucesivamente, a D. José Castilla Escobedo, a D. José Martínez López, por la misma cantidad de 22.140 pts. (Escritura de 14 de marzo de 1901), a doña María Magdalena Martínez Molina (nieta del anterior y que dio nombre al Paseo de La Peña), a la Compañía Mercantil Oliverera, S.A. (Escritura de 28 de diciembre de 1970). Posteriormente, D. Miguel Pérez Luque la compra por 3.600.000 pts.

D. Miguel y su esposa, doña Dolores Jiménez Sánchez, donaron La Peña al Excmo. Ayuntamiento de Martos - representado por su alcalde, don Antonio Villargordo Hernández - en el Pleno del 30 de octubre de 1992, escritura de la misma fecha y certificado del 25 de abril de 1994.

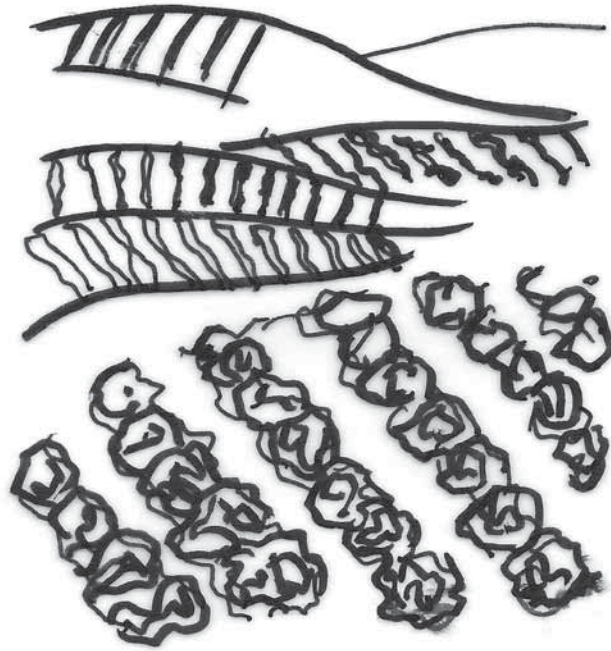


- LÓPEZ MOLINA, Manuel: *Apuntes históricos de Martos. Siglos XVI-XVII*. Caja de Jaén-Excmo. Ayuntamiento de Martos. Martos, 1995.
- LÓPEZ MOLINA, Manuel: *De la vieja historia marteña*. Diputación Provincial de Jaén, 2002
- MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico*. Jaén, 1988.
- MARTÍNEZ ROJAS, Francisco Juan: *Aproximación a la Historia de la Iglesia en Jaén*. Ed. del Obispado de Jaén, 1998.
- MARTOS ARMENTEROS, José: *Certificación del Registro de la Propiedad de Martos*. Martos, 2015.
- VILLAR CASTRO, Cándido: "El barroco religioso y el barrio de San Amador". *Aldaba*, nº 21, 2006.
- XIMENA JURADO, Martín de: *Catálogo los Obispos de las Iglesias Catedrales de Jaén y Anales Eclesiásticos de este Obispado*. Granada, 1991.





OLIVAR



GRUPO SINDICAL DE COLONIZACION N° 802
VIRGEN DE LA VILLA
ALMAZARA



La huella hídrica como defensa de la producción del olivar en secano

José Carlos Mora Moral
Ingeniero Agrónomo

El olivar de secano ocupa un porcentaje importante de la superficie agrícola dedicada a este cultivo, tanto en el término municipal de Martos como en la provincia de Jaén y en Andalucía. La puesta en riego de grandes zonas olivareras ha hecho perder competitividad a las plantaciones en régimen de secano. Certificaciones como la de huella hídrica pueden ayudar a poner en valor el modelo productivo del olivar de secano, transmitiendo información al consumidor sobre la sostenibilidad medioambiental del mismo.

Introducción

Actualmente, una de las exigencias mayores de la sociedad europea hacia su agricultura es que sea sostenible desde un punto de vista ambiental. Esto conlleva que los agricultores lleven a cabo su labor con un uso razonado y responsable de los recursos naturales (fundamentalmente agua y suelo) para lograr una productividad sostenible en el tiempo. El comprador, cada vez más, exige saber el modo en que se han producido los alimentos que consume. Aparecen así distintas certificaciones, que corroboran que el producto se ha obtenido siguiendo unas determinadas pautas de elaboración. Entre las más conocidas están la agricultura ecológica, la producción integrada, etc.; en los últimos años también han aparecido términos como el de “huella de carbono” y “huella hídrica”, que contribuyen a un mayor conocimiento por parte del consumidor de la forma en que el productor elabora su producto y de si esta es sostenible o no medioambientalmente. Centrándonos en estos dos últimos términos, aunque los dos puedan ser aplicados al ámbito de la agricultura, quizá sea el último el que tenga una mayor importancia en este sector. Además, para el caso del cultivo del olivar, que se desarrolla principalmente en regiones

semiráridas, el buen uso de los recursos hídricos tiene una enorme importancia.

La huella hídrica

Conceptualmente se define huella hídrica como el volumen de agua consumida (o evaporada) y/o contaminada para producir un determinado bien o servicio. Es un indicador que mide el uso directo y/o indirecto del agua por parte de un productor. Este término fue acuñado por Arjén Hoekstra en el año 2002.

En el cálculo de la huella hídrica se integran la huella hídrica verde, azul y gris: los denominados “colores del agua”. La huella verde se refiere al volumen de agua de lluvia almacenado en el suelo y consumida para la producción, fundamentalmente, de bienes agrarios y ganaderos. La huella azul es el volumen de agua captado de los sistemas acuáticos (ríos, lagos y acuíferos) y empleado en los procesos de producción o consumido directamente. Finalmente, la huella gris se refiere al volumen de agua que se necesita para diluir los contaminantes generados en un proceso productivo hasta alcanzar concentraciones que se consideran ambientalmente tolerables. Esta distinción es

importante, ya que los distintos tipos de agua considerada tienen diferentes características en cuanto a coste de oportunidad e impacto hidrológico y medioambiental. No sería lo mismo producir empleando únicamente agua verde, como sería el caso de la agricultura de secano, que hacerlo únicamente con agua azul (siendo este el caso de los cultivos bajo plástico en regadío). Los factores que condicionan en mayor medida la huella hídrica de los productos agrícolas son el clima y el tipo de prácticas de cultivo que se lleven a cabo.

Existen múltiples estudios que evalúan la huella hídrica para diversos productos, sectores socioeconómicos, cuencas hidrográficas e incluso a nivel nacional. Para el caso del olivar y el aceite de oliva, Salmoral et al. (2011) calcula la “huella hídrica” del aceite de oliva mediante un estudio de la producción de aceituna con destino a almazara durante las campañas oleícolas que van desde 1997 hasta 2008. Dicho estudio se realizó en distintas zonas oliveras españolas, aunque centrándose especialmente en Andalucía. De este estudio se desprende que la mayor producción de aceituna se concentra en las regiones con la menor huella hídrica por unidad de producto. No obstante, se pone en duda la sostenibilidad de las nuevas puestas

en riego llevadas a cabo en Andalucía en los últimos años, ya que se afirma que la huella azul se ha triplicado en el período 1997-2008.

Datos como los del estudio de Salmoral et al. del año 2011, en los que se cuestiona en cierta forma la sostenibilidad de algunas plantaciones de olivar en regadío, pueden servir como una oportunidad para la defensa de la producción olivera llevada a cabo en secano e intentar superar los inconvenientes que este sistema productivo tiene, como son la gran variabilidad interanual en las producciones y unos menores rendimientos medios.

La huella hídrica del aceite de oliva virgen en el término municipal de Martos

Según datos del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, de la superficie dedicada al cultivo del olivar en el término municipal de Martos el 87 % se encuentra en secano. Se observa, pues, la importancia cuantitativa que tiene este régimen de cultivo en esta zona concreta. Para diferenciar este tipo de producción e intentar hacerla competitiva, se hace necesario encontrar índices o parámetros que trasladen al consumidor final los beneficios, en este caso desde el punto de vista medioambiental, que tiene la produc-

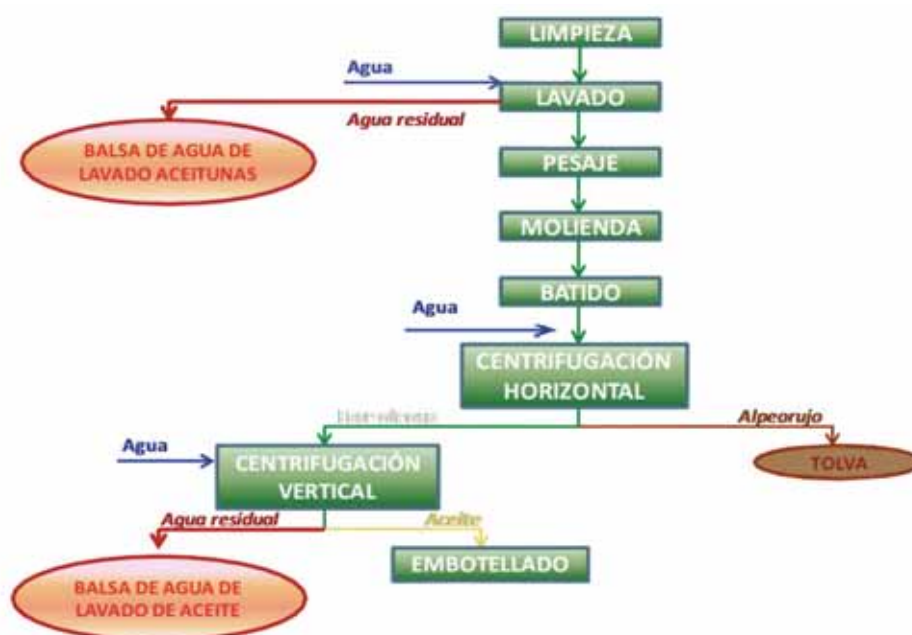


Fig.1: Esquema del proceso de extracción del aceite de oliva virgen por el sistema de 2 fases y momentos en los que se requiere el uso de agua.

ción de aceite de oliva virgen en régimen de secano. Se presenta la huella hídrica como una opción de proporcionar valor añadido al aceite de oliva virgen producido sin la aportación al cultivo de agua en forma de riego.

Para el estudio de la “huella hídrica” del aceite de oliva virgen en el término municipal de Martos, se han empleado datos correspondientes a diez campañas agrícolas consecutivas. Además, se ha seleccionado una finca con unas características medias de la zona y una almazara representativa para los datos de transformación y envasado del producto. Asimismo, se ha contado con datos agroclimáticos de la zona (precipitación, evapotranspiración, etc.) para este periodo de referencia.

Al analizar las producciones de las distintas campañas, lo primero que se observó fue la irregularidad en las producciones; esto es debido tanto a la “vecería” propia del cultivo del olivo como a la variabilidad de las condiciones climáticas característica del clima mediterráneo. La producción media de la finca para el periodo considerado es de 4.843 kg/ha. Al obtener los datos de “huella hídrica” de la producción de aceituna, se comprobó que los años de menor producción cuesta más producir un kilogramo de aceituna, en términos de gasto de agua. Esto es debido a que, aunque llueve poca cantidad, el árbol destina gran parte de este agua al mantenimiento de sus estructuras y evita la producción de frutos ante la dificultad en mantenerlos.

Por el contrario, los años de alta producción el consumo de agua para producir un kilogramo de aceituna no llega a 1 m³. Esto nos da una idea de la optimización del agua que lleva a cabo el secano. De media, eliminando el efecto distorsionador de las campañas de baja producción, hacen falta 1,3 m³ de agua para producir un kilogramo de aceituna. Hay que resaltar que la totalidad de este agua es verde.

En lo que respecta a la “huella hídrica” del proceso de extracción de aceite de oliva

virgen, se comprueba que es muy pequeña, sobrepasando por poco el litro de agua por kilogramo de aceituna procesada. La mayor variación se encuentra en los años en los que se produce una menor entrada de aceituna en almazara (a consecuencia de la baja producción en campo). A estos valores también habría que añadir el consumo de agua asociado al packaging (envase y embalaje del producto).

Sumando el agua necesaria para producir la aceituna, la empleada en el procesado para la obtención del aceite de olivar virgen y la correspondiente al envase, nos da un valor de 5,45 m³ de agua/l de aceite.

Por último, también se obtuvieron datos sobre la productividad y rentabilidad económica del agua empleada en la producción de aceituna en secano. Así, la productividad del agua para elaborar un litro de aceite es de 0,57 €/m³ y la rentabilidad de esta se encontraría en los 0,25 €/m³.

Conclusiones

El valor obtenido para la huella hídrica del aceite de oliva virgen de secano en el término municipal de Martos es 5,45 m³/l de aceite. Este valor se encuentra muy por debajo del calculado en distintas evaluaciones en condiciones de regadío que duplican ampliamente ese valor. Además, cabe resaltar que de los

Producción de aceituna	4,3 m ³	78,9%	5,45 m ³
Elaboración de aceite y envasado	1,15 m ³	21,1%	

5,45 m³ casi el 80 % correspondería a agua verde, agua de lluvia aprovechada por el cultivo que no entra en competencia con otros usos como puede ser el urbano o industrial. En la producción de aceituna que hemos analizado el total del agua empleada es la procedente de la lluvia. A este agua no se le puede imputar ningún coste económico. Aquí se le ha asignado un valor de productividad

para ver la eficiencia económica por parte del cultivo en el empleo de este recurso. Así tenemos un valor de 0,57 €/m³, que si bien no llega a los elevados valores que se dan en cultivos intensivos como la fresa (8 €/m³), tampoco llegan a los que se dan en los cultivos extensivos como es el caso del arroz (0,21 €/m³). Este valor de productividad puede servir para comparar las distintas zonas olivereras de secano y comprobar en cuáles resulta el agua más productiva o ante un hipotético cambio de cultivo, bajo las mismas condiciones de secano, comprobar cuál es el que empleará el agua de lluvia de una manera más productiva.

Actualmente, y según datos de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, el coste del agua de riego en olivar se encuentra de media en los 0,15 €/m³. Se ha obtenido un valor de rentabilidad del agua de 0,25 €/m³, esto nos indica que es un cultivo que ofrece rentabilidad económica a la hora de ser regado.

Concluyendo, se puede decir que queda demostrada la sostenibilidad ambiental que tiene la producción de aceituna en condiciones

de secano en la zona de Martos. No obstante, para paliar los inconvenientes de este sistema de cultivo se recomienda seguir prácticas que disminuyan la vecería del olivar (poda adecuada, control de plagas y enfermedades y llevar a cabo una fertilización equilibrada). Asimismo, también se deben seguir prácticas de manejo del suelo que eviten pérdidas de agua y permitan tener al olivo bien nutrido desde el punto de vista hídrico.

Finalmente, hay que resaltar que el regadío de olivar es una opción económicamente rentable y que permite una regularización interanual de las producciones, reduciendo el riesgo derivado de la variabilidad pluviométrica propia del clima mediterráneo. El déficit hídrico estructural entre los recursos y las demandas que presentan los distintos distritos hidrográficos andaluces, hace en muchos casos muy difícil el llevar a cabo un incremento de la superficie agrícola en riego. No obstante, el no contar con riego para nuestro cultivo no debe ser visto como una desventaja, sino como una oportunidad de diferenciación y revalorización del sistema productivo de secano de cara al consumidor final de nuestro aceite de oliva virgen.

BIBLIOGRAFÍA:

- Carrasco, J. M., Pistón, J. M. y Berbel, J. 2010. Evolución de la productividad del agua en la Cuenca del Guadalquivir 1989-2005. Economía Agraria y Recursos Naturales Vol. 10, 1. pp: 59-69.
- Chapagain, A.K. and Hokstra, A.Y. 2004. Water Footprints of Nations, Vol. 1: Main Report. Value of Water Research Report Series, nº 16, UNESCO-IHE. 80pp.
- Chapagain, A.K. and Hokstra, A.Y. 2004. Water Footprints of Nations, Vol. 2: Appendices. Value of Water Research Report Series, nº 16, UNESCO-IHE. 240pp.
- Chico, D., Aldaya, M. M., Garrido, A., Llamas, M. R. and Salmoral, G. 2010. The water footprint and virtual exports of Spanish tomatoes. Papeles de Agua Virtual. Número 8. Fundación Botín.
- Colino Sueiras, J. y Martínez Paz, J. M. 2002. El agua en la agricultura del sureste español: productividad, precio y demanda. Colección Mediterráneo Económico: "La agricultura mediterránea en el siglo XXI". nº2, Caja Rural Intermediterránea, Cajamar. Pp. 199-221.
- Garrido, A., Llamas, M. R., Varela-Ortega, C., Novo, P., Rodríguez-Casado, R. y Aldaya, M. M. 2010. Water footprint and virtual water trade in Spain: policy implications (Natural Resource Management and Policy). Springer. 153pp.
- Hoekstra, A.Y., Hung P.Q. 2002. Virtual water trade. A quantification of virtual water flows between nations in relation to international crop trade. Value of Water Research Report Series, nº 11. Edita: UNESCO-IHE. Institute for Water Education. 120pp.
- Hoekstra, A.Y., Chapagain, A.K., Aldaya, M.M., Mekonnen, M.M. 2009. Water footprint manual: state of the art 2009. Water Footprint Network, Enschede, the Netherlands. 127pp.
- Llamas, M. R. 2005. Los colores del agua, el agua virtual y los conflictos hídricos. Discurso inaugural del curso 2005/2006. Real Academia de Ciencias Exactas, Madrid, España. 30pp.
- Mora Moral, J.C. 2012. Evaluación de la huella hídrica del aceite de oliva en el T.M. de Martos (Jaén) y su influencia en la sostenibilidad de la producción. Memoria Final del Curso de Experto Universitario en Gestión del Riego y de Comunidades de Regantes. Universidad Internacional de Andalucía.
- Rodríguez-Casado, R. Garrido, A., Llamas, M. R., y Varela-Ortega, C. 2009. La huella hidrológica de la agricultura española. Ingeniería del agua 16 (1), 27-40.
- Salmoral, G., Aldaya, M. M., Chico, D., Garrido, A. y Llamas M.R. 2011. The water footprint of olives and olive oil in Spain. *Spanish Journal of Agriculture* 9 (4), 1089-1104.
- Vera, M. 2011. Aceite de Oliva Virgen Extra: su obtención y conservación. AMV Ediciones. 302pp.
- <https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia>. **Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía.**
- <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapesca-y-desarrollorural.html>. **Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.**

Dieta rica en Aceite de Oliva Virgen Extra y Microbiótica Intestinal

Marina Hidalgo Pestaña

Isabel Prieto Gómez

Magdalena Martínez Cañamero

Departamento de Ciencias de la Salud, Universidad de Jaén

Las autoras de este artículo nos muestran, con los resultados de experimentos científicos, cómo el aceite de oliva, además de prevenir la obesidad y el síndrome metabólico, modula los microorganismos gastrointestinales, básicos en nuestra salud.

La palabra “microbio” ha tenido siempre una connotación negativa para cualquiera. Microbios son los bichitos pequeños que nos enferman, estropean nuestras comidas o arruinan nuestras cosechas. Nuestra idea, desde pequeños, es que todo lo que puedan traernos es negativo y debemos mantenerlos a distancia. Hemos creado mundos prácticamente estériles con hogares immaculados que limpiamos con productos antibacterias y alimentos casi plastificados que se mantienen inalterables durante años.

Y, sin embargo, si tuviéramos ojos que amplificaran nuestro entorno miles de veces, nos daríamos cuenta de que esos seres diminutos que denostamos y queremos eliminar se encuentran por todas partes. Están sobre nuestra piel y la de nuestros congéneres y nos rodean allá por donde vamos. Si dispusiéramos de esos ojos mágicos, no solo habríamos crecido acostumbrados a su presencia, sino que sabríamos que también nos benefician. Es más, habríamos aprendido que son esenciales para la vida, para la de cada uno de nosotros en particular, pero sobre todo para la Vida en mayúsculas en general, ya que ellos fueron los que la inventaron cuando se formó el planeta y los

que la mantienen hoy en día, cerrando los ciclos biogeoquímicos de la Tierra. Sin microorganismos no existiríamos ni podríamos seguir existiendo.

Nuestro cuerpo es un santuario de microorganismos. Muy pocos de nuestros órganos, externos o internos, se mantienen estériles y, entre ellos destaca, por la altísima cantidad

“...son esenciales para la vida, para la de cada uno de nosotros en particular, pero sobre todo para la Vida en mayúsculas en general, ya que ellos fueron los que la inventaron cuando se formó el planeta y los que la mantienen hoy en día, cerrando los ciclos biogeoquímicos de la Tierra. Sin microorganismos no existiríamos ni podríamos seguir existiendo...”

que hospeda, el sistema digestivo. El tracto gastrointestinal humano alberga más de 100 billones de bacterias, que en conjunto conforman la microbiota intestinal. Se dice que la cantidad de bacterias en el intestino humano supera al conjunto de las células humanas por un factor de 10, y a pesar de

que excedan en número a nuestras células, algunos mecanismos finamente sintonizados permiten a estos microorganismos colonizar y sobrevivir en el hospedador en una relación mutua. Nuestra microbiota intestinal ha co-evolucionado con los humanos para lograr una relación simbiótica de mutuo beneficio que conduce a un estado de equilibrio fisiológico. La microbiota proporciona funciones cruciales que el humano no puede ejercer por sí mismo mientras que nosotros les proporcionamos un entorno rico en nutrientes. En las primeras etapas de la vida, la microbiota intestinal es caótica, alterándose a menudo, y se vuelve estable a lo largo del tiempo. Después de estadios de perturbación, como por ejemplo por los tratamientos con antibióticos, las bacterias del intestino son capaces de recolonizarlo con una composición similar a la existente anteriormente. Sin embargo, las pertur-

“...El tracto gastrointestinal humano alberga más de 100 billones de bacterias, que en conjunto conforman la microbiota intestinal...”

baciones conducen a una disminución de la capacidad de aguante del microbioma intestinal. Los cambios en la composición y la diversidad bacteriana de la microbiota intestinal humana se han asociado con disfunciones intestinales tales como, por ejemplo, la enfermedad inflamatoria intestinal o la obesidad. Su desestructuración general parece estar implicada en estas u otras patologías. La aplicación al estudio de la microbiota intestinal de técnicas enormemente novedosas como la metagenómica, de la que hablaremos más adelante, puede ayudarnos a descifrar las funciones principales y las redes de correlación específicamente involucradas en el mantenimiento de la salud. En este sentido, se están empezando a utilizar métodos que nos hubieran parecido impensables no hace mucho tiempo, como son los trasplantes fecales y trasplantes de microbioma sintético, que parecen ser terapias prometedoras para enfermedades

asociadas a cambios y desequilibrios en la microbiota intestinal.

Aunque el estudio del microbioma y su función sobre la salud ha experimentado un auge en los últimos años y se han esclarecido muchas asociaciones específicas e interesantes que dotan de gran importancia a la microbiota intestinal comensal para nuestra salud y bienestar, aún quedan muchos aspectos por esclarecer. Parece evidente que uno de los factores más importantes que moldee los microorganismos del intestino sea nuestra dieta. Y por ello, el tema que más publicaciones ha producido ha sido la relación de la composición de nuestra microbiota con la dieta y las patologías metabólicas derivadas. Se dice que somos lo que comemos y de igual manera nuestra microbiota es lo que comemos.

En los últimos años estamos siendo testigos de cómo el aceite de oliva se relaciona y asocia con el término “alimento funcional”. Existen evidencias científicas que demuestran los múltiples beneficios del aceite de oliva sobre nuestra salud: antioxidante natural, antimicrobiano, antiesclerosis, etc. La mayor parte de los beneficios que se le atribuyen al aceite de oliva son debidos a los compuestos fenólicos que, de manera natural y abundante, forman parte de su composición. Por otro lado, está sólidamente fundamentado el hecho de que el tipo de dieta influye sobre las poblaciones presentes en la microbiota intestinal. Los microorganismos allí presentes son capaces de responder de manera rápida a cambios de tipo ambiental. Así pues, el tipo de microbiota intestinal (única y distinta en cada individuo) se relaciona de manera directa con el riesgo a sufrir ciertas patologías como, por ejemplo, obesidad, resistencia a insulina, síndrome metabólico, etc. Estos datos nos pueden hacer pensar que una dieta que contenga como fuente principal de grasa al aceite de oliva va a influir sobre nuestra microbiota de manera diferente a otras grasas. Por ello, en la Universidad de Jaén un equipo multidisciplinar formado por microbiólogos (grupo AGR-230) y fisiólogos (grupo BIO-221) decidimos empezar a colaborar y trabajar sobre este tema.

Para ello alimentamos a varios grupos de ratones con distintas dietas (figura 1), variando el tipo de grasa como fuente principal. Un total de 36 ratones fueron divididos en 4 grupos: un grupo alimentado con pienso estándar, otro alimentado con pienso estándar suplementado en un 20% de manteca como ejemplo de grasa saturada y dos grupos alimentados con aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra como ejemplos de grasas insaturadas. Al cabo de doce semanas de dieta, analizamos la población presente en el tracto gastrointestinal y variables como la ingesta de alimento, peso corporal, glucemia en ayunas, ingesta de agua, diuresis, balance hídrico, presión arterial (PA), colesterol HDL y LDL, ratio HDL/LDL, triglicéridos, leptina, ghrelina, insulina, GLP1 y óxido nítrico.

Observamos que el tipo de grasa y el origen de la misma afectó de manera directa a la composición corporal de los animales, al metabolismo de la glucosa, a la relación HDL/LDL y a la PA. El grupo de ratones alimentado con la dieta enriquecida en manteca presentó, entre otros resultados, un nivel significativamente menor de ingesta

que el resto de grupos, a pesar de lo cual este mismo grupo presentó un mayor peso corporal, mayores valores de colesterol y presión arterial sistólica (PAS), con respecto a los demás grupos. El grupo alimentado con aceite de oliva virgen presentó valores de presión arterial significativamente más bajos

“...Parece evidente que uno de los factores más importantes que moldee los microorganismos del intestino sea nuestra dieta... Se dice que somos lo que comemos y de igual manera nuestra microbiota es lo que comemos...”

a las seis semanas y colesterol alto también al final, aunque con un mayor ratio HDL/LDL y menores niveles de triglicéridos que los otros grupos altos en grasa (Martínez-Cañamero et al., 2012).

Al llevar a cabo estudios microbiológicos dependientes de cultivo, es decir, mediante plaqueo clásico para hacer recuento de colonias, a partir de las heces de estos mismos grupos de roedores, comprobamos algo ya conocido: que una dieta alta en grasa provoca cambios en la composición de la

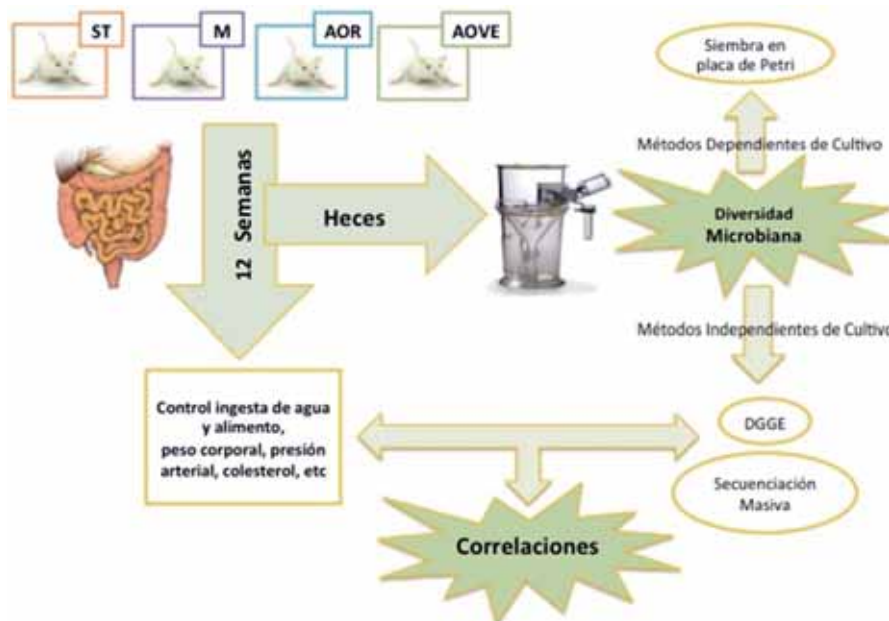


Figura 1: Esquema global del estudio del efecto del aceite de oliva virgen sobre la microbiota intestinal de roedores y su correlación con diferentes variables fisiológicas (Hidalgo et al, 2014; Prieto et al, 2018). ST: dieta estándar; M: manteca; AOR: aceite de oliva refinado; AOVE: aceite de oliva virgen extra; DGGE: Electroforesis en Gel de Gradiente Desnaturalizante.

microbiota intestinal. Sabemos que cambios en la composición de la dieta a largo plazo pueden producir diferencias en la abundancia relativa de dos grandes grupos de microorganismos: *Firmicutes* y *Bacteroides*. Sin embargo, en nuestro caso, estos cambios fueron menos drásticos en el grupo que sigue una dieta enriquecida en aceite de oliva virgen extra que en el grupo de mantequilla; en el primero hay cambios estadísticamente significativos ya en las primeras seis semanas mientras que en el segundo los cambios se retrasan y se mantienen estadísticamente no significativos a lo largo del tiempo (Hidalgo et al., 2014). Encontramos que en ratones alimentados con pienso estándar los recuentos de *Firmicutes* fueron significativamente más bajos. En cambio, en los ratones alimentados con dietas altas en grasas, estas diferencias no fueron notables durante las primeras 6 semanas, salvo

“...Existen evidencias científicas que demuestran los múltiples beneficios del aceite de oliva sobre nuestra salud: antioxidante natural, antimicrobiano, antiesclerosis, etc...”

en el caso de la mantequilla, en el que se observó una inversión en la abundancia de los dos grupos taxonómicos microbianos. Al final del experimento (12 semanas), tanto la mantequilla como el aceite de oliva refinado mostraron diferencias significativas con respecto al grupo estándar. Tan solo en el grupo de aceite de oliva virgen extra, aunque se encontraron diferencias, estas no llegaron a ser estadísticamente significativas. En este sentido, podemos decir que sería posible detectar comportamientos diferentes en la microbiota intestinal, a lo largo del tiempo, cuando se ingieren ambos tipos de aceite: aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva refinado (Hidalgo et al., 2014).

Sin embargo, una proporción bastante elevada de microorganismos no puede detectarse mediante crecimiento en placas ni medios de cultivo porque tienen requerimientos

nutricionales que desconocemos. Por ello, en los últimos años se utilizan métodos alternativos para buscar una fotografía exacta de la microbiota de un ambiente determinado. Estos métodos están basados en la detección y secuenciación del ADN. Al igual que la presencia de un sospechoso en la escena del crimen se puede demostrar si se encuentra su ADN, de manera similar podemos saber qué bacterias hay en un entorno si somos capaces de poner de manifiesto su material genético y leer la información que contiene. Esto es muy conveniente porque no necesitamos saber cómo hacer crecer las bacterias, sino que es suficiente con obtener su genoma. Estos métodos se denominan por ello “independientes de cultivo”, son muy variados y nosotros utilizamos tres diferentes para estudiar más profundamente las bacterias presentes en los intestinos de nuestros ratones.

El primer método utilizado nos permitió obtener el perfil genético de la población microbiana presente en cada muestra de heces gracias a una electroforesis en gel de gradiente desnaturante (DGGE por sus siglas en inglés). Se trata de una lámina de un polímero en la que podemos visualizar una banda correspondiente a un gen determinado que existe en todas las bacterias pero que aparece a una altura diferente en cada especie. Si, por ejemplo, tenemos 10 especies en una muestra, veremos diez bandas a distintas alturas en nuestro gel y, de esa manera, cada ambiente microbiano tendrá un perfil de bandas distinto según las especies que lo compongan. Viene a ser como obtener el código de barras de un producto del supermercado. Una vez obtenido este patrón, podemos comparar diferentes perfiles para ver si las poblaciones que los presentan se parecen más o menos. Incluso podemos saber qué especies son, si obtenemos el ADN que está en cada banda y leemos su contenido genético.

El distinto comportamiento observado en el aceite de oliva virgen extra al usar crecimiento de colonias mediante plaqueo también fue detectado mediante estudios

independientes de cultivo sobre heces. Al analizar los perfiles de DGGE para observar la similitud entre ellos (figura 2), obtuvimos un dendrograma, una especie de árbol genealógico invertido, que nos indicaba que los de ratones alimentados con cada dieta eran mayoritariamente más similares entre sí al final del experimento pero no al principio, siendo la dieta estándar la que más difería de las demás. Nuestra electroforesis estaba programada especialmente para detectar bacterias del ácido láctico, como las que podemos encontrar en el yogur y, tras la secuenciación de las bandas más destacadas en los perfiles de DGGE, encontramos cambios importantes en este grupo microbiano. Al principio del experimento detectamos poca representación de bacterias del ácido láctico en todas las dietas. Sin embargo, hubo un importante aumento en el número de bandas a tiempo final con un total de siete bandas, seis de ellas encontradas en la dieta de mantequilla y tan solo una en el grupo con aceite de oliva virgen. Además, en el grupo mantequilla encontramos *Lactobacillus reuteri*, relacionado por muchos autores (Million et al., 2012) con la obesidad asociada a la microbiota intestinal. Este hecho coincide con el aumento de peso en los ratones de esta dieta. En cambio, la única

banda perteneciente al género *Lactobacillus* que encontramos en el grupo aceite de oliva virgen extra pertenece a *Lactobacillus casei*, presente en la microbiota intestinal de individuos no obesos (Zarrati et al., 2013).

Animados por los resultados obtenidos que mostraban diferencias claras entre las dietas, decidimos embarcarnos en un estudio mucho más profundo y exacto pero que requería un mayor esfuerzo de financiación. Se trataba del uso de una tecnología que se ha desarrollado en los últimos diez años, la secuenciación masiva de ADN. Esta técnica se lleva a cabo con grandes equipos adosados a potentes ordenadores que permiten leer la información de una cantidad ingente de material genético al mismo tiempo. Mediante esta metodología podíamos tener la información de los mismos genes que habíamos buscado anteriormente, pero sin necesidad de centrarnos en un grupo microbiano determinado, sino leyendo masivamente las quince o veinte mil copias de estos genes que podíamos encontrar en una muestra de heces determinada. Por supuesto, leer esa información solo fue el primer paso, ya que después era necesario adscribir esa lectura a grupos microbianos determinados y analizar las diferencias.

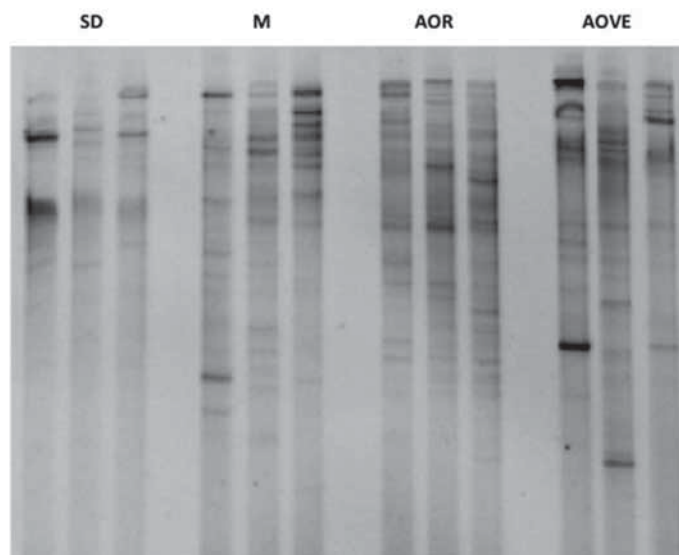


Figura 2: Estudio microbiológico independiente de cultivo (análisis mediante DGGE) de los microorganismos presentes en las heces de ratones tras 12 semanas de administración de las dietas (Hidalgo et al., 2014). ST: dieta estándar; M: mantequilla; AOR: aceite de oliva refinado; AOVE: aceite de oliva virgen extra.

La secuenciación masiva se aplicó finalmente a las dietas estándar, así como a las dietas con mantequilla y con aceite de oliva virgen (Prieto et al., 2018). Mediante esta técnica, los cambios en la microbiota intestinal fueron confirmados y pudimos aumentar enormemente la información obtenida. Además, al ser resultados cuantitativos, también pudimos realizar estudios estadísticos de regresión y ver la posible relación entre el aumento de determinados grupos microbianos y ciertas variables metabólicas, especialmente las implicadas en la condición patológica conocida como síndrome metabólico, que nos interesaba especialmente.

Al analizar los resultados obtenidos a nivel de los grandes grupos microbianos, obtuvimos secuencias de ocho diferentes, pero al realizar un análisis estadístico de Kruskal-Wallis, solo encontramos diferencias estadísticamente significativas en el de *Proteobacteria*, que estaba más

presente en la dieta de mantequilla. Las proteobacterias se han relacionado con procesos inflamatorios por la presencia de unos compuestos en sus membranas, los lipopolisacáridos, que activan el sistema inmune del hospedador mediante un proceso de endotoxemia propio de algunos tipos de obesidad (Cani et al., 2009).

A nivel de familia, se obtuvieron las secuencias de más de 80 familias diferentes (figura 3), pero, al analizarlas, solo nueve de ellas mostraron diferencias estadísticamente significativas entre sí. De estas nueve, solo una (*Desulfovibrionaceae*) presentó diferencias significativas específicamente entre las dietas de mantequilla y aceite de oliva virgen, como comentaremos después.

A nivel de género, se detectaron 131 géneros diferentes en las tres dietas y solo 15 presentaron diferencias estadísticamente significativas tras un test de Kruskal Wallis. Al igual que con las familias, solo un género,

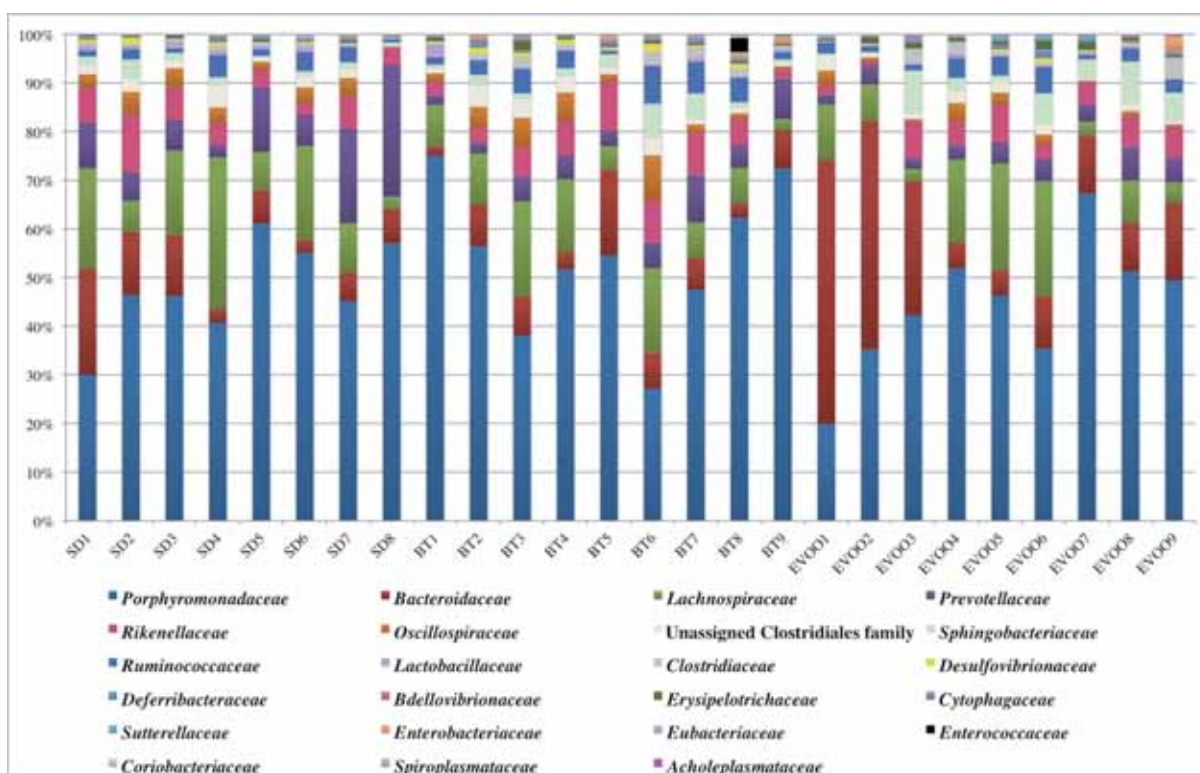


Figura 3: Distribución de las familias bacterianas como porcentaje de las secuencias totales presentes en muestras fecales. Cada columna corresponde a un animal alimentado con una dieta enriquecida con mantequilla (BT); aceite de oliva virgen extra (EVOO); o dieta estándar (SD). La leyenda muestra, de izquierda a derecha y hacia abajo, el código de colores de las 23 familias más abundantes. (Fuente: Prieto et al., 2018).

Desulfovibrio, mostró una diferencia específica entre las dietas de mantequilla y oliva virgen. Finalmente, a nivel de especie, hemos detectado más de 300, pero solo 43 mostraron diferencias significativas. De todas estas, solo nos centramos en aquellas que presentaban diferencias significativas entre mantequilla y oliva virgen, lo que redujo el número a nueve, incluyendo otra vez una especie comprendida en los grupos mencionados anteriormente, *Desulfovibrio desulfuricans*.

Estas especies que representan diferencias significativas entre mantequilla y oliva virgen, junto con los grupos taxonómicos de mayor rango que también cumplían este requisito y los valores de las variables fisiológicas estudiadas, se incluyeron en un análisis de regresión que nos redujo el interés a seis especies diferentes, un género y una familia. De este resultado destaca lo que parece una clara implicación del género *Desulfovibrio* y la especie *Desulfovibrio desulfuricans* en la propensión al síndrome metabólico, puesto que correlacionaron con la ingesta de agua, la presión arterial, los niveles de insulina en sangre y la diuresis. *Desulfovibrio* es una bacteria sulfatoreductora, es decir, reduce los sulfatos produciendo sulfhídrico. Esta actividad ha sido destacada como muy importante en el síndrome metabólico, al degradarse la capa mucilaginosa del ribete intestinal. En nuestro experimento, tanto el género *Desulfovibrio* como su especie tipo, *Desulfovibrio desulfuricans*, aumentan en la dieta alta en mantequilla, pero no sucede lo mismo con una dieta alta en aceite de oliva virgen extra, que se comporta en este sentido como una dieta estándar no alta en grasa.

Otra especie que presentó diferencias específicas entre mantequilla y aceite de oliva virgen extra (AOVE) fue *Bacteroides fragilis*, que presentó mayor presencia en esta última dieta. Esta especie correlaciona en nuestro estudio con el incremento en la relación HDL/LDL, indicativo de salud cardiovascular, que es una característica

propia del efecto de una dieta basada en aceite de oliva, como también muestra nuestro trabajo. Se ha demostrado, además, que *B. fragilis* disminuye su número en un modelo experimental de inflamación de la mucosa (Kang et al., 2013).

A modo de resumen, en este estudio mostramos una relación positiva entre la presión arterial y otras variables implicadas en el síndrome metabólico, con taxones bacterianos que incrementaron significativamente en los animales alimentados con mantequilla. Por el contrario, nuestros resultados revelan una correlación negativa de esas

“...A modo de resumen, en este estudio mostramos una relación positiva entre la presión arterial y otras variables implicadas en el síndrome metabólico, con taxones bacterianos que incrementaron significativamente en los animales alimentados con mantequilla. Por el contrario, nuestros resultados revelan una correlación negativa de esas variables con los taxones bacterianos que incrementan en los animales alimentados con aceite de oliva virgen extra. Este hecho indica que los efectos positivos del aceite de oliva virgen en la salud se acompañan de manera significativa por cambios paralelos en la microbiota intestinal...”

variables con los taxones bacterianos que incrementan en los animales alimentados con aceite de oliva virgen extra. Este hecho indica que los efectos positivos del aceite de oliva virgen en la salud se acompañan de manera significativa por cambios paralelos en la microbiota intestinal.

Al ser un sistema estrictamente controlado, la experimentación animal nos ha permitido desvelar estas modificaciones. Aun así, son necesarios más estudios para saber, en el caso de cada correlación específica, si los cambios en la abundancia de los taxones de bacterias son la causa o la consecuencia

de las alteraciones fisiológicas observadas. El experimento que describimos a continuación (figura 4) nos ayudó a responder esta cuestión en relación con una de las variables estudiadas, la presión arterial. Una tensión elevada es uno de los principales síntomas asociados al síndrome metabólico, un problema de considerable importancia y alta incidencia en el mundo occidental. Factores como la dieta, y en concreto el tipo de grasa en la dieta, parecen tener un papel sustancial en el desarrollo de este desorden, ya que tiene una especial influencia en su regulación.

El experimento se realizó aprovechando un estudio que en el grupo BIO221 se estaba llevando a cabo con ratas macho genéticamente hipertensas (SHR por sus siglas en inglés). Este tipo de ratas se han seleccionado durante generaciones para que presenten mayor presión arterial que las ratas normales de laboratorio. Las grasas insaturadas son generalmente reconocidas como beneficiosas y durante mucho tiempo las SHR han sido propuestas como el modelo animal óptimo para el estudio de estas influencias

(Engler et al., 1998). En el estudio, animales SHR se alimentaron con una dieta estándar y otra enriquecida en AOVE durante doce semanas y en ambos grupos se observó un aumento progresivo de la presión arterial; sin embargo, estos valores fueron siempre más bajos en el grupo alimentado con AOVE. Al final del experimento, el grupo con pienso estándar presentó valores de presión arterial que eran un 20% superiores a los datos obtenidos en el otro grupo (Villarejo et al., 2014).

Puesto que, como habíamos visto, la microbiota intestinal tiene un gran peso en el desarrollo de síndrome metabólico, decidimos hacer un estudio de las comunidades bacterianas presentes en heces de estos animales SHR mediante electroforesis en gel de gradiente desnaturizante (DGGE). Al hacerlo, encontramos diferencias entre ambos grupos, visibles a simple vista, presentando el grupo con aceite de oliva virgen una mayor densidad de bandas, así como un mayor número de bandas, presentes en los perfiles de todos los animales. Esto fue ratificado al llevar a cabo un dendrograma



Figura 4: Esquema del estudio del efecto del aceite de oliva virgen sobre la microbiota intestinal de ratas genéticamente hipertensas (Hidalgo et al., 2018).

de todos los perfiles del gel, que muestra cómo los microbiomas de prácticamente todos los animales alimentados con dieta estándar están agrupados en una sola ramificación, distantes de los de AOVE, que se agrupan en dos. Al secuenciar las bandas obtenidas, encontramos que los perfiles de AOVE mostraban tres bandas que se correspondieron con el grupo *Clostridium* XIVa y una banda perteneciente al género *Lactobacillus*.

Estos resultados fueron confirmados mediante una tercera técnica independiente de cultivo, la *cadena en reacción de la polimerasa a tiempo real* (qPCR), donde ambos grupos bacterianos presentaron mayor abundancia relativa en las heces de ratones alimentados con aceite de oliva virgen (Hidalgo et al., 2018). Esta técnica consiste en amplificar un gen característico de un determinado grupo microbiano hasta que sea detectable en un equipo especializado. El tiempo que tarde en ser detectado será inversamente proporcional a la cantidad de gen con la que comenzamos. Es decir, si tenemos una alta cantidad de una bacteria, su gen será detectado mucho más rápidamente que el de otra que se encuentre en una cantidad mucho menor, ya que en el primer caso partimos de una cuantía base mucho más elevada y, por tanto, más próxima al umbral de detección.

El grupo *Clostridium* XIVa es uno de los tres principales grupos de bacterias anaerobias estrictas presentes en el intestino y generalmente representa la mayoría de los aislados intestinales capaces de producir butirato (Lopetuso et al, 2013). Esto es significativo porque el butirato se considera fuente de energía para las células epiteliales de la parte final del intestino grueso, el colon, donde se cree que desempeña un papel importante en el mantenimiento de la salud intestinal en los seres humanos. Recientemente se ha apuntado a que el grupo filogenético *Clostridium* XIVa correlaciona de manera negativa con el desarrollo de masa grasa (Neyrink et al, 2012) y se ha comunicado su disminución en la enfermedad de Crohn (Louis et al., 2009).

También se está relacionando las sales de butirato con la reducción en la PA (Kumar et al, 2014), por lo que, en esta misma línea, sería interesante considerar el papel de la producción de butirato intestinal por parte del grupo *Clostridium* XIVa en la disminución de presión observada.

Mediante este estudio en ratas SHR hemos mostrado una correlación negativa entre la mayor abundancia relativa de *Clostridium* XIVa presente en el grupo alimentado con AOVE y los valores de presión arterial obtenidos. Este dato es muy similar al obtenido tras secuenciación masiva en ratones alimentados con una dieta enriquecida en aceite de oliva virgen extra, mostrado en las líneas anteriores. En ambos casos no es posible determinar si los cambios en la abundancia de estos grupos microbianos son una causa o una consecuencia de las diferencias en los valores de PA observados. Sin embargo, en el estudio con SHR, el hecho de usar animales que ya son hipertensos de forma espontánea puede apoyar la idea de que el grupo bacteriano es el que causa disminución de la presión arterial.

A modo de conclusión final, podemos destacar que la microbiota intestinal es esencial para el mantenimiento de nuestra salud y puede sufrir alteraciones durante los procesos patológicos. La composición y la función de una microbiota intestinal saludable aún no han sido establecidas de manera clara y exacta. Lo que sí se ha demostrado es que ciertos estados patológicos provocan alteraciones en la microbiota intestinal, sin conocer del todo si este hecho es una causa o una consecuencia. Nosotros en el experimento detallado en los párrafos anteriores hemos mostrado que la manipulación de la microbiota intestinal mediante cambios dietéticos puede ayudarnos a conseguir su modulación de manera que esto nos permita alterar el curso de la enfermedad.

El consumo de aceite de oliva virgen extra, base fundamental en la Dieta Mediterránea, presenta beneficios frente a la prevención de

la obesidad y síndrome metabólico. Hoy en día este hecho se está empezando a considerar como importante en todo el mundo, lo cual abre la puerta a una nueva línea de investigación frente al uso tradicional y actual de la mantequilla en muchas culturas. En nuestros estudios junto con nuestros colaboradores hemos mostrado que seguir una dieta rica en aceite de oliva virgen extra provoca modificaciones en las comunidades de bacterias que constituyen la microbiota intestinal de roedores y que estas modificaciones correlacionan con cambios positivos en variables fisiológicas relacionadas con el síndrome metabólico. Por el contrario, una dieta rica en mantequilla provoca cambios microbianos en el hospedador relacionados con modificaciones fisiológicas que favorecen este síndrome. Estos resultados ponen la base para que el aceite de oliva

virgen extra sea considerado no solo como un alimento funcional, sino modulador de la microbiota intestinal, así como incluso prebiótico, al servir de estímulo a determinados grupos microbianos beneficiosos de nuestro intestino.

En conclusión, nuestro aceite de oliva virgen extra nos ayuda a cuidar de esos billones de seres diminutos e invisibles que mantienen nuestra vida saludable y plena. Y, de alguna manera, nuestra cultura mediterránea siempre lo ha sabido. No en vano, desde la antigüedad, el aceite de oliva ha sido el óleo con el que se ha honrado a los dioses, iluminado a los reyes y ungido a los héroes..., aunque estos héroes, al fin y al cabo, sean minúsculos y se encuentren dentro de nosotros mismos.

AGRADECIMIENTOS:

- Este artículo es un resumen divulgativo de parte de la tesis doctoral de MHP, enmarcada en una línea de investigación dirigida por IPG y MMC y financiada por el Plan Propio de la Universidad de Jaén (2009/13/03; y 2015/08/08) y por la CEIC de la Junta de Andalucía (PI Excelencia_2010 AGR 6340). Todos los experimentos con animales fueron realizados en el Centro de Experimentación y Producción Animal de la Universidad de Jaén.

REFERENCIAS:

- Cani PD, Possemiers S, Van de Wiele T, Guiot Y, Everard A, et al. Changes in gut microbiota control inflammation in obese mice through a mechanism involving GLP-2-driven improvement of gut permeability. *Gut*. (2009) 58: 1091-103.

- Engler MM, Schambelan M, Engler MB, Ball DL, Goodfriend TL. Effects of dietary gamma-linolenic and on blood pressure and adrenal angiotensin receptors in hypertensive rats. *Proc. Soc. Exp. Biol. Med.* (1998) 218: 234-237.

- Hidalgo M, Prieto I, Abriouel H, Cobo A, Benomar N, Gálvez A, Martínez-Cañamero M. Effect of virgin and refined olive oil consumption on gut Microbiota. Comparison to butter. *Food. Res. Int.* (2014) 64: 553-559.

- Hidalgo M, Prieto I, Abriouel H, Villarejo AB, Ramírez-Sánchez M, Cobo A, Benomar N, Gálvez A, Martínez-Cañamero M. Changes in gut Microbiota linked to a reduction in systolic blood pressure in spontaneously hypertensive rats fed an extra virgin olive oil-enriched diet. *Plant Foods Hum. Nutr.* (2018) 73: 1-6.

- Kang CS, Ban M, Choi EJ, Moon HG, Jeon JS, Kim DK, Park SK, Jeon SG, Roh TY, Myung SJ, Gho YS, Kim JG, Kim YK. Extracellular vesicles derived from gut microbiota, especially Akkermansia muciniphila, protect the progression of dextran sulfate sodium-induced colitis. *PLoS One*. (2013) 8(10): e76520.

- Kumar P, Periyasamy R, Das S, Neerukonda S, Mani I, Pandey KN. All-trans retinoic acid and sodium butyrate enhance natriuretic peptide receptor a gene transcription: role

of histone modification. *Mol. Pharmacol.* (2014) 85: 946-57.

- Lopetuso LR, Scaldaferri F, Petito V, Gasbarrini A. Commensal Clostridia: leading players in the maintenance of gut homeostasis. *Gut Pathog.* (2013) 5:23.

- Martínez-Cañamero M, Segarra AB, Hidalgo M, Villarejo AB, Abriouel H, Navas J, Gálvez A, Ramírez M, Prieto I. Efecto de la ingesta de aceites de oliva con distinto contenido en polifenoles sobre la microbiota gastrointestinal. Relación con el síndrome metabólico. En: "Proyectos de Investigación 2010-2011" (2013) pp 46-76. Universidad de Jaén. Jaén.

- Million M, Maraninchi M, Henry M, Armougom F, Richet H, Carrier P, Valero R, Raccach D, Vialettes B, Raoult D. Obesity-associated gut microbiota is enriched in *Lactobacillus reuteri* and depleted in *Bifidobacterium animalis* and *Methanobrevibacter smithii*. *Int. J. Obes.* (2012) 36: 817-25.

- Neyrinck AM, Possemiers S, Verstraete W, De Backer F, Cani PD, Delzenne NM. Dietary modulation of clostridial cluster XIVa gut bacteria (*Roseburia* spp.) by chitin-glucan fiber improves host metabolic alterations induced by high-fat diet in mice. *J. Nutr. Biochem.* (2012) 23: 51-59.

- Prieto I, Hidalgo M, Segarra AB, Martínez-Rodríguez AM, Cobo A, Ramírez M, Abriouel H, Gálvez A, Martínez-Cañamero M. Influence of a diet enriched with virgin olive oil or butter on mouse gut microbiota and its correlation to physiological and biochemical parameters related to metabolic syndrome. *PLoS ONE* 13(1): e0190368.

- Villarejo AB, Prieto I, Segarra AB, Banegas I, Wangenstein R, Vives F, de Gasparo M, Ramírez-Sánchez M. Relationship of angiotensinase and vasopressinase activities between hypothalamus, heart, and plasma in L-NAME-treated WKY and SHR. *Horm. Metab. Res.* (2014) 46: 561-7.

- Zarrati M, Shidfar F, Nourijelyani K, Mofid V, Hossein zadeh-Attar MJ, Bidad K, Najafi F, Gheflati Z, Chamari M, Salehi. E. *Lactobacillus acidophilus* La5, *Bifidobacterium* BB12, and *Lactobacillus casei* DN001 modulate gene expression of subset specific transcription factors and cytokines in peripheral blood mononuclear cells of obese and overweight people. *Biofactors.* (2013) 39: 633-43.

El olivar: “Fuente de riqueza y energía”

Pedro Juan Lara Chaves
Responsable de Plantas de Bioland Energy

El autor de este artículo argumenta como los subproductos del olivar son una *fuentes de riqueza y energía* que, aunque se están explotando con éxito para la sostenibilidad de nuestro medio ambiente, aún tienen un largo camino por recorrer.

La provincia de Jaén destaca por su paisaje característico. Más de 580.000 hectáreas de olivar se encuentran repartidas por la superficie de la provincia, haciéndola la mayor productora de aceite de oliva de Andalucía y de España. Para reflejar esta información en números, de la totalidad de cultivo de olivar de Andalucía, un 37 % corresponde a la provincia de Jaén [Fuente: *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural*]. Este dato es importante ya que, si Jaén es la provincia con mayor extensión de olivar, también lo es en generación de subproductos del olivar.

Hasta hace unos años, el cultivo del olivar se centraba en la producción de aceite de oliva y aceituna de mesa (en menor medida), dejando atrás la utilización del resto de

subproductos obtenidos del olivar en otros procesos productivos. Principalmente se utilizaban para:

- Producción de aceite de orujo. Alpeorujo.
- Abono o manto de materia orgánica en el suelo del olivar. Hoja de olivo, poda de olivo.
- Uso doméstico en chimeneas, estufas, barbacoas. Leña de olivo.
- Para generación de calor en las propias almazaras. Hueso, orujillo.
- La poda de olivo ha sido, y sigue siendo, quemada en el campo, utilizándose sus cenizas como abono para el terreno.

Hoy en día, dentro del sector oleícola, los subproductos del olivar han dejado de estar



Imagen 1. Productos y subproductos del olivar. Fuente: Elaboración Propia.

a la sombra del aceite de oliva y están tomando un papel importante para el desarrollo sostenible de la provincia, para la mejora del medio ambiente y para la rentabilidad del propio sector. El olivar es una fuente de riqueza y energía, dado que no solo nos ofrece un producto alimenticio de excelente calidad y de grandes cualidades saludables para el ser humano, sino que nos ofrece también otra gran cantidad de subproductos, los cuales necesitan ser gestionados, que pueden ser utilizados dentro del mismo sector o en otros sectores, dándole una alta revalorización a los mismos utilizándolos como biocombustibles.

En el gráfico que se presenta a continuación, se observa detalladamente el proceso de obtención de cada uno de los subproductos del olivar. Además, aparecen los principales usos de cada uno de ellos.

Como se puede observar, aunque el gráfico es bastante explícito, está incompleto. Los completarían aquellos subproductos o biomasa obtenida del proceso de poda, recolección, arranques. Debido a la falta de información del gráfico y para un mejor

entendimiento de los subproductos que nos ofrece el olivar, he realizado un breve y sencillo desglose de los subproductos del olivar, teniendo en cuenta su procedencia:

- Aquellos procedentes de la molturación de la aceituna:
 - o Aceite de oliva
 - o Alpeorujo. Es el subproducto restante que se obtiene de la separación del aceite de la pasta de aceituna.
 - Aceite de Oliva de 2ª Extracción (Extracción física) (lampante)
 - Aceite de Orujo (Extracción química con hexano)
 - Hueso de aceituna
 - Orujillo
- Aquellos que proceden del árbol:
 - o Leña y tronco de olivo
 - o Poda de olivo
 - o Hoja de olivo

De todos estos subproductos, los que generan mayor problemática y, por lo tanto, mayor preocupación son: la poda del olivar y el alpeorujo.

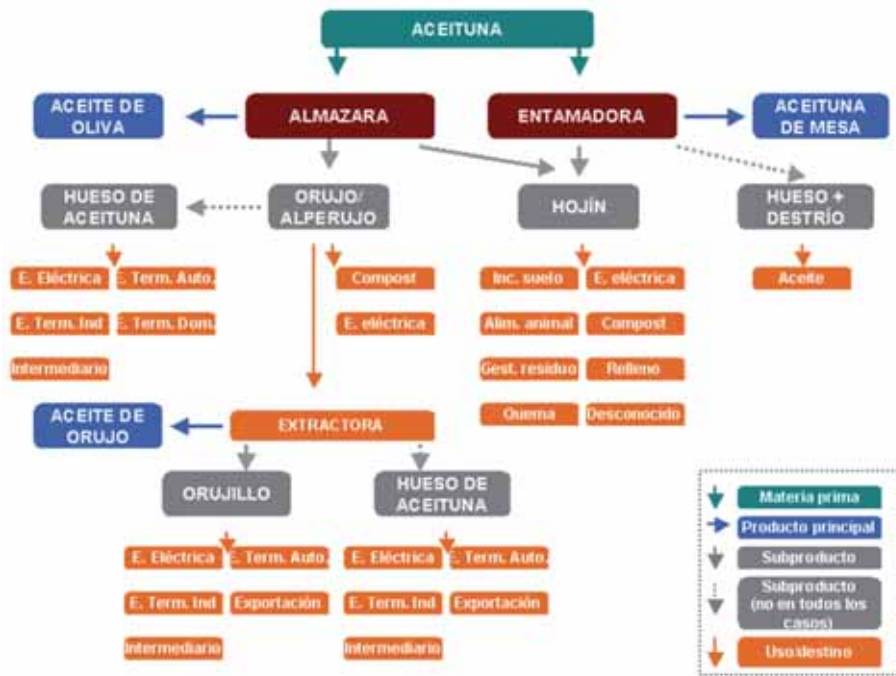


Gráfico 1. Productos y subproductos procedentes del olivar.
 [Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural]

Se dice que generan mayor preocupación debido a la situación en la que nos encontramos actualmente, en la que el cuidado y respeto al medio ambiente se une a la necesidad de generar un desarrollo rural y desarrollo sostenible de nuestro entorno. Algo que se consigue con el aprovechamiento de nuestros propios recursos. En la provincia de Jaén se generan al año alrededor de 1,8 millones de toneladas de esta biomasa procedente del olivar, de las cuales se llega a utilizar, como

“...En la provincia de Jaén se generan al año alrededor de 1,8 millones de toneladas de esta biomasa procedente del olivar, de las cuales se llega a utilizar, como mucho, un 50 % del total. Teniendo en cuenta que las necesidades energéticas de Jaén son de casi 13 millones de MWht al año, esta biomasa del olivar podría generar hasta 7,5 millones de MWht al año, lo que supondría aproximadamente un 55 % de las necesidades energéticas de la provincia de Jaén...”

mucho, un 50 % del total. Teniendo en cuenta que las necesidades energéticas de Jaén son de casi 13 millones de MWht al año, esta biomasa del olivar podría generar hasta 7,5 millones de MWht al año, lo que supondría aproximadamente un 55 % de las necesidades energéticas de la provincia de Jaén.

Pero, en lugar de aprovechar nuestros propios recursos como fuente de energía, se queman en el campo, tal y como se hace con la poda de olivar, o directamente no se utilizan, despilfarrando millones de MWh de energía térmica que podría ser utilizada para calefacción, producción de energía eléctrica, compost, biodiesel, etc. También se dejan tirados en el campo, pudiendo dar lugar a problemas de plagas.

Con respecto a esta problemática de la poda del olivar, cada día son más las empresas que se dedican a la recolección y trituración de esta poda de olivar para su utilización como biomasa para la producción de energía termoeléctrica, plantas de gasificación y otros procesos. Estas empresas retiran la poda del

olivar del campo por un precio estimado, en función de la distancia de la finca a la fábrica, y la llevan a las plantas de generación de energía eléctrica, las cuales pagan por esa biomasa en función del contenido energético de la misma. Por poner un ejemplo, si un agricultor tiene unos costes de alrededor de 50 – 60 €/Ha por la realización de poda, hilerado o retirado bajo el árbol, estas empresas pueden cobrar entre 5 – 20 €/Ha por la retirada, incluso retirarla gratis si la finca se encuentra muy próxima a la planta de recolección. Lo que supone un ahorro para el agricultor de más de 30 €/Ha.

Para que se hagan una idea del alcance del uso de la poda de olivar como fuente de energía, si en la provincia de Jaén se generan más de 850.000 toneladas al año de esta biomasa, la cual tiene un poder calorífico de aproximadamente 3.300 kcal/kg, se generarían más de 3 millones de MWh al año. Si el consumo energético medio por persona en la provincia es de 1,5 toneladas equivalentes de petróleo al año, es decir, de 17,445 MWh al año de media por persona, simplemente con la poda de olivar generada en la provincia se podría dar suministro energético a más de 170.000 habitantes al año.

Pero la mayor preocupación del sector oleícola no está en la utilización de estos subproductos generados en el campo, sino en la gestión y eliminación de los residuos generados por las almazaras, es decir, el alpeorujo.



Imagen 2. Balsa de alpeorujo, planta de Bioland Energy en La Carolina. [Fuente: Bioland Energy].

El alpeorujo es un subproducto difícil de tratar, ya que está compuesto por un alto contenido en agua (70 % aprox.) y un 30 % de otros compuestos como son aceite residual, hueso, pellejo y pulpa. Las almazaras no están preparadas para gestionar este subproducto, por lo que se potencia la importancia de la necesidad que tienen las almazaras de que el alpeorujo sea retirado en continuo durante el tiempo que dure la campaña. Si esta retirada y gestión no se realizara, se podría llegar a una paralización del sector del aceite de oliva, ya que las almazaras no podrían seguir con sus trabajos de molienda y producción de aceite, al no tener espacio para almacenar la gran cantidad de alpeorujo que generan.

Este es el punto en el que empresas como Bioland Energy, filial del *Grupo Oleícola Jaén*, toman importancia en el sector, ya que se encargan de gestionar y procesar gran parte de los subproductos del olivar. Bioland Energy es una empresa que se encarga de la recogida y aprovechamiento del alpeorujo, a lo que comúnmente se les llaman "Orujeras". Desde Bioland Energy se está luchando por demostrar la importancia de estas plantas para el sector. Hay una frase de Joaquín Morillo, Director General del Grupo Oleícola Jaén, a la que hago referencia: "las orujeras siempre han sido el patito feo del sector oleícola". Las orujeras tienen muy mala

imagen tanto dentro del sector como entre la población, ya que se les compara con las antiguas alpechineras, plantas sucias y cuya misión era almacenar el alpechín (agua sucia de lavado con composiciones antibacterianas) en balsas de evaporación, sin ninguna otra gestión o tratamiento. A partir de los años 1991-1992, con la idea de eliminar la generación de este alpechín, apareció la tecnología llamada de 2 fases, en la cual ya no se genera alpechín, sino que se genera aceite y alpeorujo. Por lo tanto, se acaba el problema del alpechín, pero ese alpeorujo hay que gestionarlo y aprovecharlo.

Como ya he comentado, desde Bioland Energy se está trabajando para cambiar esta imagen y demostrar que en el aprovechamiento del alpeorujo como biomasa se puede conseguir un proceso totalmente respetuoso con el medio ambiente y con un balance neutro en la generación de dióxido de carbono (CO₂).

La planta de Bioland Energy cuenta con 2 balsas de almacenamiento de alpeorujo totalmente impermeabilizadas y cuya capacidad de almacenamiento puede llegar a más de 200.000 toneladas de alpeorujo al año. Solo con este dato, teniendo en cuenta que el alpeorujo suele tener de media un 70 % de humedad aproximadamente, se están eliminando más de 140.000 toneladas de agua y



Imagen 3. Vista aérea de la planta de Bioland Energy en La Carolina.
[Fuente: Elaboración Propia].

evitando que esa agua pueda llegar a ríos, terrenos, acuíferos, etc.

Se preguntarán: ¿cómo se elimina esa agua? Bioland Energy cuenta con un sistema productivo de “retroalimentación o en bucle”. Esto quiere decir que los subproductos que se van obteniendo a lo largo del proceso de gestión del alpeorujo, se van utilizando en el mismo proceso productivo, teniendo una planta con generación de residuos “0” o de “balance neutro”. Además, la planta cuenta con un sistema de bombeo por tuberías estancas, por lo que no existen puntos de suciedad, derrames, ni contaminación de patios o zonas de la planta. Además, la planta está totalmente drenada para que, en el caso de algún problema puntual, los lixiviados y posibles residuos sean recogidos en una balsa de lixiviados para su evaporación natural.

En primer lugar, se extrae parte del hueso de aceituna que puede venir en el alpeorujo. Esto se hace por diversos motivos:

- Utilización de ese hueso como combustible en el mismo proceso, para la generación de calor y calentamiento del agua necesaria para el proceso.
- El hueso sobrante se limpia, se seca y se puede comercializar como biocombustible para calderas domésticas.
- La eliminación del hueso disminuye la abrasión y erosión en el resto del proceso productivo.

Una vez se ha deshuesado el alpeorujo, se hace pasar por una línea de centrifugado compuesta por una batidora y un decanter. La misión de esta línea es calentar el alpeorujo hasta una temperatura en la que parte del aceite residual se disocia de la pasta de aceituna y del agua, sin que llegue a deteriorarse, para, posteriormente y mediante centrifugación en el decanter, separarlo del resto. Este es el aceite al que se le llama “de repaso, lampante o de 2ª extracción”.

Una vez se le han separado al alpeorujo aquellas partes o componentes que pueden

ser separados mediante medios físicos, llega el momento de responder a la pregunta realizada con anterioridad. El alpeorujo se envía a unos secaderos de biomasa. Estos secaderos se encargan de secar el alpeorujo mediante transferencia de calor, es decir, se somete a aire a alta temperatura que mediante el contacto con el producto hace que se evapore el agua que contiene, dejando escapar a través de una chimenea el vapor

“...El orujillo es el subproducto que cierra el ciclo del proceso productivo, ya que este orujillo es una biomasa de cualidades energéticas muy buenas y es el utilizado para calentar el aire necesario en los secaderos de biomasa. Este orujillo se quema en unos hornos de combustión para generar el calor necesario para evaporar el agua contenida en el alpeorujo. La quema de este orujillo genera y emite CO₂, pero en las mismas cantidades que fue consumido por el olivar durante el proceso de fotosíntesis, crecimiento y maduración de la aceituna que genera ese orujillo, con lo que se consigue contribuir al ciclo de carbono neutro...”

de agua generado y recogiendo en sinfines o cintas el producto seco, al que se le llama Orujo Graso Seco (OGS). A este producto se le llama así porque aún contiene una cierta cantidad de aceite que no puede ser extraída por medios físicos, pero sí por medios



Imagen 4. Aceite de orujo de oliva crudo.
[Fuente: Elaboración Propia].



Imagen 5. Ciclo del carbono.
[Fuente: IMARTEC-Biomass Energy Evolution].

químicos. Por lo tanto, este OGS es enviado a las llamadas extractoras, que, mediante un proceso químico con hexano, consiguen separar el aceite, que es el llamado Aceite de Orujo, del producto sólido y seco restante, llamado Orujillo.

El orujillo es el subproducto que cierra el ciclo del proceso productivo, ya que este orujillo es una biomasa de cualidades energéticas muy buenas y es el utilizado para calentar el aire necesario en los secaderos de biomasa. Este orujillo se quema en unos hornos de combustión para generar el calor necesario para evaporar el agua contenida en el alpeorujo. La quema de este orujillo genera y emite CO_2 , pero en las mismas cantidades que fue consumido por el olivar durante el proceso de fotosíntesis, crecimiento y maduración de la aceituna que genera ese orujillo, con lo que se consigue contribuir al ciclo de carbono neutro.

Por otro lado, el orujillo, al ser materia orgánica, también se utiliza para la realización de compost. Bioland Energy colabora con la empresa IADA Ingenieros en la investigación para obtención de compost a partir de orujillo, proyecto muy avanzado y con grandes expectativas.

Pero no todo se para aquí, sino que, además, las cenizas generadas en la combustión del orujillo son utilizadas por empresas de producción de fertilizantes químicos, ya que el orujillo es rico en potasio y con sus cenizas se puede realizar potasa. La potasa es un fertilizante muy bueno frente a la sequía, incrementa el crecimiento de las raíces, ralentiza el desarrollo de enfermedades en los cultivos, reduce la pérdida de agua, aumenta proteínas, ayuda a la fotosíntesis y muchas otras acciones positivas sobre el terreno.

Como han podido observar, en la actualidad, una “orujeira” no es una planta contaminante sino todo lo contrario, se han convertido en las des-contaminadoras del sector, obteniendo una serie de subproductos a partir de unos residuos problemáticos generados en las almazaras.

Bioland Energy es un claro ejemplo de esta parte del sector y una apuesta de futuro para la estabilidad del mismo, ya que está comprometida con el medio ambiente y el desarrollo sostenible. Esto lo demuestran sus líneas de futuro, como es el Proyecto de Planta de Gasificación de Orujillo que está en proceso de estudio. Este proyecto consiste en una cogeneración mediante gas

“...en la actualidad, una ‘orujeira’ no es una planta contaminante sino todo lo contrario, se han convertido en las des-contaminadoras del sector, obteniendo una serie de subproductos a partir de unos residuos problemáticos generados en las almazaras...”

pobre de orujillo, en la que se obtendrá calor y energía eléctrica. Los principales beneficios son: reducción de las emisiones a la atmósfera y eliminación del excedente de orujillo, (problemática actual) de una manera más rentable y eficiente.

Estamos en disposición de grandes recursos, grandes ideas y de un gran equipo humano para hacer frente al cambio climático y a la dependencia de los recursos fósiles: solo está en nuestra mano el querer hacerlo.

Mejora de la fracción antioxidante de aceites de oliva virgen. Una nueva estrategia para la prevención de enfermedades

Ruperto Bermejo Román

Ana Belén García Ruiz

Departamento de Química Física y Analítica
Escuela Politécnica Superior de Linares
Campus Científico Tecnológico de Linares

Tras exhaustivos análisis, los autores de este artículo nos demuestran que las bondades del aceite de oliva virgen extra se multiplican con la adición de carotenoides, pues previenen enfermedades asociadas al déficit de antioxidantes.

RESUMEN

En la actualidad existe un gran número de estudios científicos que demuestran la importancia de la ingesta adecuada de antioxidantes para la prevención de diferentes tipos de enfermedades (cardiovasculares, oftalmológicas, dermatológicas, etc.), lo que lleva a la búsqueda de nuevas fuentes de incorporación en el organismo de este tipo de compuestos bioactivos.

Una posible estrategia para luchar contra este tipo de enfermedades es la formulación de alimentos funcionales basados en aceite de oliva virgen enriquecidos en carotenoides. Este tipo de aceites constituirían una nueva fuente de antioxidantes que, debido al actual incremento de consumo de aceite de oliva en la dieta, permitiría administrar al organismo la cantidad correspondiente de estos compuestos bioactivos esenciales, incrementando el valor nutricional que ya de por sí presenta el aceite de oliva.

Nuestro grupo de investigación ha puesto a punto la metodología necesaria para la obtención de extractos ricos en carotenoides a partir de microalgas marinas, que han servido para enriquecer en antioxidantes distintos tipos de aceites de oliva virgen extra.

En este trabajo se ha evaluado la estabilidad que presentan estos nuevos alimentos funcionales cuando se exponen a variables de degradación como el tiempo, la temperatura y la radiación electromagnética. Para ello, se ha utilizado la medida del color como principal herramienta en el seguimiento de la estabilidad y degradación los mismos, por su simplicidad y bajo coste.

En términos generales, los resultados muestran que los aceites enriquecidos con el extracto de carotenoides son más resistentes a la oxidación (degradación) frente a las variables ensayadas, siendo por tanto una vía alternativa para la prevención de enfermedades asociadas al déficit de estos compuestos bioactivos.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día, el consumo de frutas y verduras es un hábito fundamental para la prevención de enfermedades que afectan a la población mundial. De hecho, millones de muertes están relacionadas directa o indirectamente con el escaso consumo de este tipo de alimentos, especialmente en el caso de niños y adolescentes, ya que constituyen uno de los segmentos más vulnerables y sensibles de la población [1].

Esta importante disminución detectada en el consumo de frutas y verduras conlleva una reducción paralela de la ingesta de determinados compuestos bioactivos que desempeñan una función primordial en el correcto funcionamiento del organismo humano. Dentro de estos compuestos bioactivos destacan los carotenoides por su papel fundamental en muchos procesos biológicos esenciales para el ser humano y con repercusiones directas en la salud debido a su gran poder antioxidante [2,3]. Los carotenoides son incorporados al organismo mediante la dieta, siendo frutas y verduras dos de las familias de alimentos en donde son más abundantes. En este contexto, se está considerando en los últimos años una nueva estrategia de incorporación de este tipo de compuestos a través del uso de alimentos funcionales.

Los carotenoides como compuestos bioactivos

Los carotenoides son una familia de pigmentos fotosintéticos que se pueden dividir en carotenos y xantofilas. Dentro de estos, el β -caroteno y la luteína son dos de los compuestos más relevantes debido a su gran potencial de aplicación. Se vienen utilizando en diferentes sectores como son la industria de nutracéuticos, alimentación, cosmética y como colorantes y potenciadores de la pigmentación.

Ambos compuestos poseen contrastadas propiedades antioxidantes que los hacen potencialmente útiles en la lucha contra un gran conjunto de enfermedades que afectan al ser humano y que generalmente están asociadas al déficit de estos compuestos en el organismo. Algunos ejemplos de este tipo de enfermedades son: ciertos tipos de cáncer, enfermedades cardiovasculares, daños en la retina (degeneración macular), disfunciones en la piel, etc. [4-6]. Es por esto que una adecuada ingesta de carotenoides mediante la dieta constituye una vía interesante como estrategia de prevención de este tipo de enfermedades.

En este contexto, y en contraste con la reducción generalizada en el consumo de

frutas y verduras, cabe destacar el incremento progresivo que se está produciendo en el consumo de aceite de oliva. Por este motivo, el aceite de oliva puede constituir un buen medio para incorporar a través de la dieta la ingesta adecuada de carotenoides, repercutiendo en la reducción del riesgo de desarrollo de ciertas enfermedades asociadas al déficit de antioxidantes.

Fuentes de compuestos bioactivos

Los carotenoides se encuentran distribuidos en plantas superiores, contándose frutas y verduras y algunos productos que se usan en alimentación (calabazas, zanahorias, yema de huevo, pimientos rojos, harina de alfalfa, gluten de maíz, flores de caléndula, etc.) entre sus fuentes para consumo humano. Sin embargo, utilizar únicamente estas fuentes hace difícil alcanzar la ingesta recomendada para la prevención de enfermedades degenerativas (al menos 1.5-3 mg/día), de modo que se recurre al uso de extractos como los enriquecidos en luteína. Estos proceden, en su mayoría, de flores de caléndula y sirven para suplementar la dieta de los grupos de riesgo.

Por otro lado, la reducida concentración de estos compuestos en estas materias primas está promoviendo la búsqueda de otras fuentes en las que estos compuestos se encuentren en mayores proporciones. Así, se están realizando esfuerzos considerables para hacer posible la producción comercial de estos y otros carotenoides a partir de organismos fotosintéticos tales como las microalgas marinas [7]. La biomasa de microalgas es una fuente ventajosa de carotenoides debido a su elevado contenido en estos pigmentos con respecto a las fuentes tradicionales anteriormente mencionadas. En este sentido, la microalga *Scenedesmus almeriensis* posee elevadas cantidades de estos carotenoides (beta-caroteno, luteína y violaxantina principalmente) y puede producirse en reactores tubulares con elevada productividad en la media-gran escala, constituyendo una fuente de producción segura y reproducible [8].

El aceite de oliva como medio de incorporación de antioxidantes

La composición química del aceite de oliva le atribuye importantes propiedades que lo hacen un alimento muy saludable y recomendado, presentando además un alto factor de digestibilidad, parámetro muy importante en alimentación. De hecho, son muchos los trabajos científicos que avalan los beneficios que aporta su incorporación en una dieta equilibrada.

El aceite de oliva posee una gran variedad de compuestos, entre los que cabe nombrar: compuestos hidrocarbonados, esteroides, compuestos diterpénicos y triterpénicos, alcoholes alifáticos, tocoferoles, pigmentos, etc. Las clorofilas y los carotenoides son los pigmentos más abundantes en aceites de oliva virgen. Los carotenoides se encuentran presentes en un intervalo comprendido entre los 5-100 mg kg⁻¹. En el caso de la luteína, las concentraciones varían en el intervalo 2-8 mg kg⁻¹, dependiendo de la naturaleza del aceite. Los anteriores valores indican que carotenoides como la luteína se encuentran en cantidades muy pequeñas y, por tanto, el aceite de oliva, en su composición original, no puede aportar las cantidades recomendadas para la prevención de enfermedades. Sin embargo, es importante resaltar que, por sus características y por contener pequeñas cantidades de luteína y beta-caroteno, puede ser un adecuado medio para ser enriquecido en estos antioxidantes. En este sentido, existen trabajos en los que se pone de manifiesto que matrices alimenticias ricas en grasas, como lo es el aceite de oliva, pueden facilitar y/o beneficiar el proceso de bioasimilación de este tipo de carotenoides [9].

MATERIALES Y MÉTODOS

La microalga *Scenedesmus almeriensis* es una microalga termófila que muestra una temperatura óptima de crecimiento de 35°C y soporta temperaturas de hasta 48°C, lo que la hace especialmente apta para su producción en medio externo. Esta microalga puede llegar a acumular hasta el 1 % de su peso

en luteína. Su velocidad de crecimiento es alta en comparación con otras especies de microalgas, lo que reduce el riesgo de contaminaciones en los cultivos. La productividad de biomasa llega a valores de hasta 0,95 g/L·día, siendo la productividad de luteína de hasta 5,3 mg/L·día. [10].

El primer paso es la obtención de un extracto rico en antioxidantes, especialmente en luteína y betacaroteno, a partir de la microalga *Scenedesmus Almeriensis* mediante el desarrollo de una metodología descrita previamente [11]. En la Figura 1 se muestra dicho extracto, utilizado para el enriquecimiento de los aceites ensayados, y que contiene 2,45 mg luteína/ml de aceite y 3,27 mg de betacaroteno/mg aceite.



Figura 1: Biomasa de la microalga *Scenedesmus almeriensis* (izquierda) y extracto de carotenoides resuspendido en aceite de oliva (derecha).

Caracterización fisicoquímica de las muestras

La determinación espectrofotométrica del color se ha utilizado para caracterizar y monitorizar las muestras de aceites usando un espectrocolorímetro Konica Minolta CM-5. El equipo proporciona medidas en el espacio de color CIELAB, utilizando iluminante D65 y observador patrón colorimétrico CIE 1931. Se colocaron 14 ml de aceite en una cubeta transparente con unas dimensiones de 4.2 x 3.2 x 1.0 cm y se midieron los valores de los parámetros colorimétricos de cada muestra (L*, a*, b*), así como los correspondientes a las variaciones de los mismos por comparación con el aceite control (ΔL^* , Δa^* , Δb^* y ΔE^*ab).

Para las medidas de fotoestabilidad, se han sometido las muestras a exposición a luz ultravioleta en cabina de control y comparación de color CAC 60 Verivide. Las medidas se tomaron a intervalos temporales distribuidos a lo largo de dos meses y se midieron a temperatura ambiente.

Además, también se han realizado medidas de degradación de los aceites en función de la temperatura, siguiendo dos tipos de experimentos: a) tratamiento en baño, sumergiendo las muestras en un termostato de precisión Julabo, dotado de líquido Thermal H5S, a 120 °C y tomando las medidas a intervalos de tiempo regulares durante 74 horas; b) tratamiento en microondas, colocando las muestras en tubos de vidrio (16 ml) para su calentamiento en horno de microondas (LG) a una potencia de 700 vatios y a diferentes tiempos de calentamiento (1, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 y 40 min). Tras cada periodo de tiempo de calentamiento, el aceite se coloca en la cubeta de medida procediendo a la determinación colorimétrica.

Se han ensayado un total de 9 aceites de oliva virgen extra diferentes, suministrados por la empresa Castillo de Canena Olive Juice y, por tanto, todos ellos han sido elaborados utilizando los mismos parámetros y variables en las distintas etapas para su preparación. Cuatro de ellos han sido aceites de la variedad Picual de diferentes meses de

Aceite de Oliva	Varietal aceite	Mes
A	A1:Picual	Octubre
	A2:Picual	Noviembre
	A3:Picual	Diciembre
	A4:Picual	Enero
B	B1:Arbequina	Octubre
	B2:Arbequina	Noviembre
	B3:Arbequina	Diciembre
	B4:Arbequina	Enero
C	C1:Royal	Octubre

Tabla 1. Aceites de oliva virgen extra utilizados en los ensayos de enriquecimiento en antioxidantes (campaña 2017-2018).

cosechado (octubre, noviembre, diciembre y enero); otros cuatro de la variedad Arbequina (octubre, noviembre, diciembre y enero) y un aceite de la variedad Royal (octubre) (Tabla 1).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Ensayos de estabilidad frente a la radiación

Para estudiar los resultados obtenidos sobre la estabilidad de los aceites ensayados frente a la degradación causada por la luz UV, se analiza a modo de ejemplo la Figura 2 (abajo), correspondiente con aceites de la variedad Arbequina enriquecidos en carotenoides para distintos meses de maduración del fruto. Así, esta representación denota que, alcanzado el final del calentamiento, los aceites más estables se corresponden con los meses de noviembre y diciembre, mientras que el menos estable es el de octubre, aunque no haya diferencias muy significativas entre todos ellos.

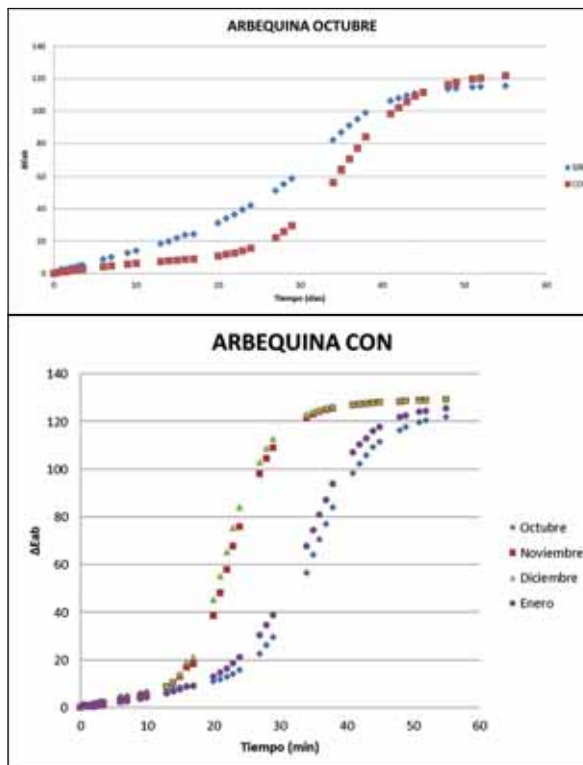


Figura 2. Seguimiento de la fotoestabilidad de los aceites de oliva virgen extra. Arriba: aceite variedad Arbequina “con” y “sin” enriquecer en carotenoides (mes de octubre). Abajo: aceites enriquecidos en carotenoides en función del grado de maduración del fruto (todos los aceites de la variedad Arbequina)

Por otra parte, en la Figura 2 (arriba) se puede comparar el aceite de la variedad Arbequina correspondiente al mes de octubre con el mismo aceite enriquecido con el extracto de antioxidantes. Se observa que el comienzo de la degradación es menos tardío (a partir del quinto día de exposición a la radiación aproximadamente) en el caso del aceite control (sin enriquecer) que para el enriquecido, cuya degradación comienza en torno al trigésimo día.

Ensayos de estabilidad frente a la temperatura (baño termostático)

Como ejemplo, en la Figura 3 se muestran los resultados obtenidos durante el ensayo de dos tipos de aceite de la variedad Picual correspondientes a los meses de maduración de noviembre y enero, en los que se someten a un calentamiento durante horas mediante baño termostático. En ambos ejemplos se puede observar la notable diferencia existente entre la degradación experimentada

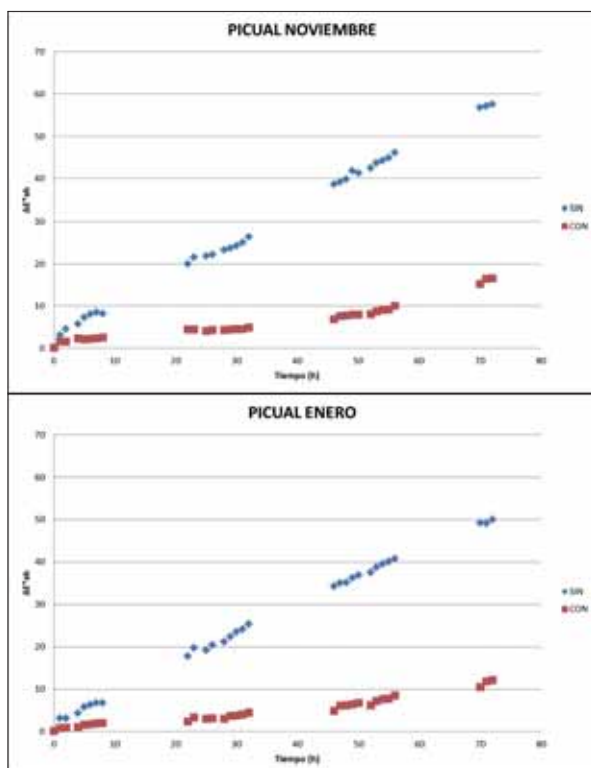


Figura 3. Seguimiento de la termoestabilidad en baño termostático de aceites de oliva virgen extra. Arriba: aceite variedad Picual "con" y "sin" enriquecer en carotenoides (mes de noviembre). Abajo: aceite variedad Picual "con" y "sin" enriquecer en carotenoides (mes de enero).

por los aceites control frente a la que sufren aquellos que han sido enriquecidos con el extracto de carotenoides.

Así, en la Figura 3 (arriba) se puede apreciar una diferencia de aproximadamente 40 unidades de variación de color entre ambos tipos de aceites Arbequina del mes de noviembre. Del mismo modo ocurre con los aceites correspondientes al mes de enero (Figura 3 abajo). Esto permite corroborar que, en los aceites ensayados, el efecto del enriquecimiento en carotenoides es positivo, reduciendo la velocidad de degradación hasta un tercio de la que tendrían en caso de no aditivarse con este tipo de antioxidantes.

Ensayos de estabilidad frente a la temperatura (microondas)

A modo general, los diferentes tipos de aceites sometidos a un calentamiento mediante microondas reafirmaron que la estabilidad de estos mejora si se enriquecen con los carotenoides con los que se ha trabajado. De esta manera, se representa la Figura 4, en la cual se pretende observar el efecto del enriquecimiento de los aceites fijando una de las variables de estudio: el grado de maduración. Así, se muestra el resultado del ensayo para los aceites Picual, Arbequina y Royal, correspondientes todos ellos al mes de octubre.

En la Figura 4 (arriba) se puede apreciar la degradación que los tres tipos de aceites estudiados presentan cuando no han sido enriquecidos en carotenoides, siendo esta mucho mayor que la que se da cuando sí se les adiciona el extracto de antioxidantes (Figura 4 abajo).

Especialmente relevante es el caso del aceite de la variedad Picual, en el que el valor de variación de color final experimentada prácticamente se triplica en el caso de ser aceite control (sin enriquecer).

Se puede afirmar que, para el mismo mes de maduración, la variedad Picual es, por tanto, la menos estable, mientras que la variedad

Royal es la que menos degradación presenta tras un mismo tiempo de calentamiento en microondas, ya que cuando es enriquecido no supera ni las 2 unidades de variación de color tras el experimento.

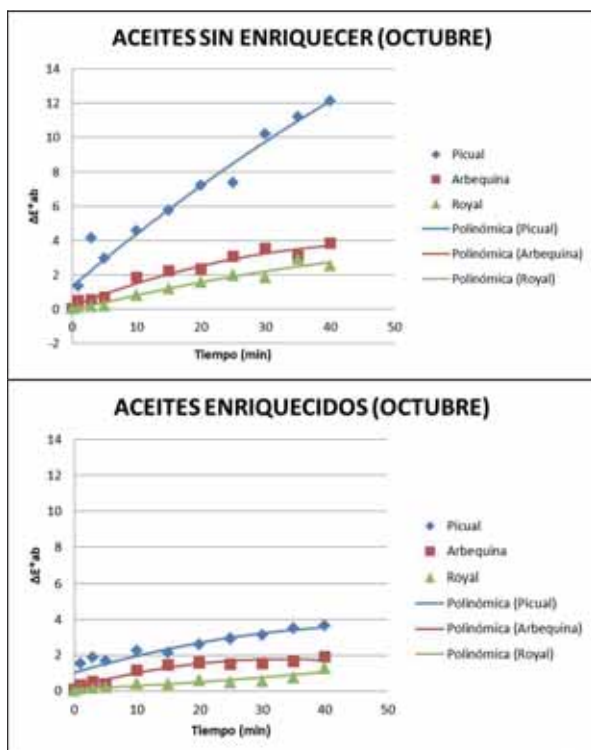


Figura 4. Seguimiento de la estabilidad frente al calentamiento en microondas de aceites de oliva virgen extra. Arriba: aceites de oliva sin enriquecer correspondientes al mes de octubre de las tres tipos de variedades ensayadas (Arbequina, Picual, Royal). Abajo: aceites de oliva sin enriquecer correspondientes al mes de octubre de las tres tipos de variedades ensayadas (Arbequina, Picual, Royal).

Los datos representados en la figura se han ajustado con un modelo de función polinómica de segundo orden, que es el tipo que mejor describe el comportamiento de este tipo de muestras. Estas líneas de tendencia también permiten corroborar a través de su pendiente la mayor o menor velocidad de degradación de los aceites ensayados, siendo siempre mucho más significativas en las muestras sin enriquecer.

CONCLUSIONES

En términos generales, se puede afirmar que la adición de carotenoides en aceites de oliva virgen extra repercute positivamente en la estabilidad de los mismos frente a su exposición a la temperatura o a la radiación ultravioleta, lo que se traduce en una reducción de su deterioro, que se hace notablemente más lento, y, por tanto, en un aumento de su resistencia. De esta forma, se facilita la posibilidad de utilizarlos como alimentos funcionales en la dieta, con el objetivo de proporcionar al organismo la cantidad diaria recomendada de este tipo de antioxidantes y así poder prevenir enfermedades asociadas al déficit de los mismos, además de mejorar las propiedades nutricionales naturalmente atribuidas al aceite de oliva virgen extra.

BIBLIOGRAFÍA:

- [1] World Health Organization. "Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. Promoting fruit and vegetable consumption around the world" (2014). Available at: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/fruit/en>.
- [2] Granado, F., Olmedilla, B., & Blanco, I. "Nutritional and clinical relevance of lutein in human health" *British Journal of Nutrition*, 90, pp. 487-502. (2003).
- [3] Duyn, M.A., Pivonka, E. (2000) Overview of the health of fruit and vegetable consumption for the dietetics professional: selected literature. *Journal of the American Dietetic Association*. 100, 1511-1521.
- [4] Demming-Adams, B. & W.W.Adams III (2002). Antioxidants in Photosynthesis and Human Nutrition. *Science*, 298, 2149-2153.
- [5] Kijlstra, A., Tian, Y., Kelly, E., Berendschot, T. (2012) Lutein: more than just a filter for blue light, *Progress in Retinal and Eye Research* 31, 303-315.
- [6] Omenn, G.S., Goodman, G.E., Thornquist, M.D., Balmes, J., Cullen, M.R., Glass, A. (1996). Effects of a combination of beta carotene and vitamin A on lung cancer and cardiovascular disease. *The new England Journal of Medicine*, 334, 1150-1155.
- [7] García-González M., Moreno, J., Manzano, C., Florencio, F. J., Garcia Guerrero, M., (2005) Production of Dunaliella salina biomass rich in 9-cis- carotene and lutein in a closed tubular photobioreactor. *Journal of Biotechnology* 115:81-90.
- [8] Fernández, J.M., Ación, F.G., Molina, E., (2010) Biotechnological production of lutein and its applications, *Applied Microbiology and Biotechnology*, 86-1, 27-40.
- [9] Nidhi, B. y Baskaran, V,(2011) Influence of vegetable oils on micellization of lutein in a simulated digestion model, *J. Am. Oil Chem. Soc.* 88, 367-372.
- [10] Sánchez J.F., Fernández-Sevilla J.M., Ación F.G., Cerón M.C, Pérez-Parra J., Molina-Grima E. (2008). Biomass and lutein productivity of *Scenedesmus almeriensis*: influence of irradiance, dilution rate and temperature. *Appl Microbiol Biotechnol.* 79:719-729.

Freír con aceites vegetales ricos en ácidos grasos monoinsaturados. El de oliva virgen, la mejor opción

Carla Santos^b, Lucía García^{a,b}, Joana Martins^b,
Rebeca Cruz^b, Sara Cunha^b, Susana Casal^b

^bREQUIMTE, Departamento de Ciencias Químicas,
Laboratorio de Bromatología e Hidrología,
Facultad de Farmacia Universidad de Oporto, Portugal;

^aDepartamento de Química Física y Analítica,
Facultad de Ciencias Experimentales,
Universidad de Jáen, España.

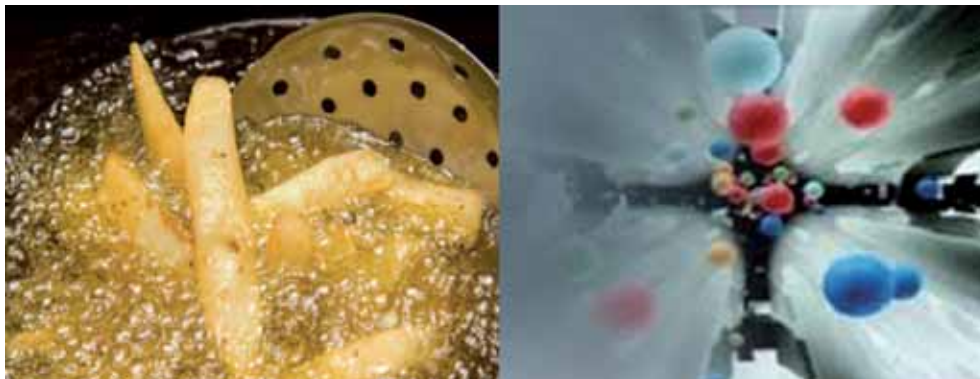
Entre las numerosas propiedades que tiene el aceite de oliva que benefician nuestra salud, está su mayor estabilidad a la oxidación. Las autoras de este estudio nos presentan los resultados tras observar el comportamiento de aceites de oliva, cacahuete y colza en las frituras.

LA FRITURA

La fritura es un procedimiento culinario caracterizado por la inmersión de los alimentos en un aceite o grasa comestible a una temperatura elevada (hasta 180°C), en el que el uso intermitente y repetido constituye una práctica común. De manera resumida, es un proceso de deshidratación por calor con transferencia de masa donde transcurren reacciones físicoquímicas simultáneas entre el aceite y el aire y entre el aceite y los componentes de los alimentos que se

están friendo. En la sociedad actual es una de las prácticas más ampliamente usada en la preparación de los alimentos.

A pesar de que el consumidor tiene cada vez más información y concienciación sobre la relación entre alimentación, nutrición y salud, en particular respecto al beneficio de un consumo bajo de grasa, la elección de alimentos fritos continúa aumentando debido a que se trata de una práctica culinaria rápida y fácil, además de aportar a los alimentos unos atributos sensoriales muy



deseados referentes al color, a la textura y al sabor¹. Estos son el resultado de cambios químicos y físicos que tienen lugar durante la fritura, incluyendo oxidación, hidrólisis y polimerización. Sin embargo, estas mismas reacciones físicoquímicas también son las responsables de la formación de compuestos indeseables que modifican las propiedades funcionales, sensoriales y nutricionales de los aceites, cuestionando su seguridad respecto al consumo humano²⁻³. Por ello es muy importante encontrar y conocer el tipo de aceite más adecuado, que será aquel que sea más resistente desde el punto de vista tecnológico y que al mismo tiempo presente ventajas para la salud humana.

“...es muy importante encontrar y conocer el tipo de aceite más adecuado, que será aquel que sea más resistente desde el punto de vista tecnológico y que al mismo tiempo presente ventajas para la salud humana...”

Desde el punto de vista nutricional, los ácidos grasos monoinsaturados son los que mejor se adaptan a las necesidades de nuestro organismo y su consumo está asociado con una disminución del colesterol sanguíneo, principalmente la fracción de las lipoproteínas de baja densidad (LDL), designada como “colesterol malo”, y al mantenimiento de la integridad celular. Al mismo tiempo, desde un punto de vista tecnológico, las grasas monoinsaturadas son más resistentes a la oxidación que las poliinsaturadas, constituyendo interesantes productos para ser utilizados en el procesado térmico de los alimentos, ya que la alternativa más estable, las grasas saturadas, se ha comprobado que son nefastas para nuestra salud cardiovascular⁴.

De entre los aceites vegetales disponibles comercialmente, los principales proveedores de ácidos grasos monoinsaturados son el aceite de Oliva Virgen, seguido del aceite de Colza y el de Cacahuete. Esta característica hace que estos aceites vegetales sean recomendados para la fritura. En los países mediterráneos el aceite de Oliva Virgen es

la grasa culinaria más utilizada en la preparación de alimentos a nivel doméstico e industrial⁵⁻⁶, el aceite de Cacahuete es uno de los recomendados para el uso en comedores escolares portugueses⁷ y el aceite de Colza es muy común en algunos países de Europa Central y del Este⁸.

El estudio realizado pretende comparar el comportamiento térmico de estos aceites vegetales monoinsaturados en situaciones reales de preparación de alimentos fritos, concretamente de patata. Para ello se determinaron los parámetros característicos de oxidación en los aceites y algunos componentes nutricionales importantes en las patatas, como la vitamina C, la incorporación de grasa y, consecuentemente, de vitamina E, sin descuidar el estudio de los contaminantes resultantes durante el proceso de fritura, como acrilamida, así como la aceptación por parte de un panel de catadores.

¿CÓMO SE DESARROLLÓ EL EXPERIMENTO?

Muestreo

Las muestras de patata fresca, variedad Fontane, fueron cortadas en tiras y fritas, durante 6 minutos a 175°C en una freidora eléctrica (Tristar, FR-6929), simulando la fritura efectuada en los restaurantes, en forma de fritura intermitente de 8 horas diarias, de un total de 28 horas. Para ello se utilizaron aceite de Oliva Virgen, aceite de Cacahuete y aceite de Colza. Se recogieron muestras de los aceites y de las patatas cada 4 horas para su análisis. Las muestras de los aceites fueron almacenadas a 4°C en frascos cerrados bajo atmósfera de nitrógeno. En el caso de la patata se realizaron algunas determinaciones inmediatamente, y lo que sobró se trituró y se almacenó a -20°C hasta su posterior análisis.

Análisis físicoquímicos

Tanto en los aceites como en las patatas, se llevó a cabo la determinación de ácidos grasos y vitamina E. Para la evaluación del

estado de oxidación de los aceites se llevó a cabo un análisis de los compuestos polares por cromatografía de exclusión por tamaño de alto rendimiento (HPSEC) y el índice de *p*-anisidina de acuerdo a la norma ISO 6885:2006.

“...De entre los aceites vegetales disponibles comercialmente, los principales proveedores de ácidos grasos monoinsaturados son el aceite de Oliva Virgen, seguido del aceite de Colza y el de Cacahuete. Esta característica hace que estos aceites vegetales sean recomendados para la fritura. En los países mediterráneos el aceite de Oliva Virgen es la grasa culinaria más utilizada en la preparación de alimentos a nivel doméstico e industrial, el aceite de Cacahuete es uno de los recomendados para el uso en comedores escolares portugueses y el aceite de Colza es muy común en algunos países de Europa Central y del Este...”

La grasa de las patatas fritas fue extraída por el método de Soxhlet AOAC 945.16 y la vitamina C total se cuantificó como ácido ascórbico por cromatografía líquida (HPLC-UV), después de la reducción del ácido deshidroascórbico. La acrilamida fue determinada después de su derivatización con xantidrol y su posterior extracción del compuesto formado (xantilo- acrilamida) con acetato de etilo y su análisis por cromatografía gaseosa-espectrometría de masas (GC-MS). La extracción de los volátiles se realizó a través de la técnica Micro-extracción en fase sólida con espacio de cabeza (Head-Space Solid-Phase Microextraction), siguiendo posteriormente con un análisis por GC-MS.

Análisis sensorial

El análisis sensorial se realizó a través de un panel de catadores y se basó en un análisis descriptivo-cuantitativo para evaluar las características sensoriales de las patatas fritas en los tres aceites monoinsaturados en estudio a lo largo del tiempo de estudio.

¿QUÉ RESULTADOS SE OBTUVIERON?

Resistencia térmica y evidencia del daño oxidativo

El comportamiento térmico de un aceite puede ser evaluado por la monitorización, a lo largo de la fritura, de los niveles de ácidos grasos monoinsaturados y de los niveles de las formas *trans* que inevitablemente se van formando. La formación de ácidos grasos *trans* se utiliza como un indicador de degradación de los aceites⁹, estando su presencia asociada con una mayor incidencia de enfermedades cardiovasculares¹⁰. En la figura 1 se presentan los resultados experimentales obtenidos con los tres aceites en estudio, que presentaban diferentes valores iniciales de ácidos grasos monoinsaturados: aceite de Oliva Virgen (74%), aceite de Colza (63%) y aceite de Cacahuete (56%), lo cual está en concordancia con la legislación vigente¹¹. En comparación con los aceites vegetales que son más ricos en ácidos grasos poliinsaturados, como los aceites de girasol, de maíz o de soja, el hecho de que los otros aceites en estudio presenten en su composición mayoritariamente ácidos grasos monoinsaturados es de gran importancia para su estabilidad oxidativa¹². En lo que respecta a los niveles de ácidos grasos *trans*, se verificó un acentuado aumento a lo largo del proceso de fritura para todos los aceites estudiados.

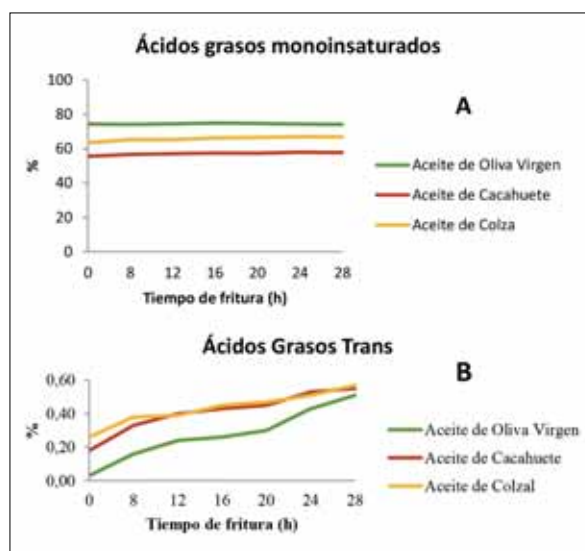


Figura 1. Evolución del porcentaje de ácidos grasos monoinsaturados (A) y trans (B) a lo largo del tiempo de fritura.

Como cabría esperar, los aceites de Colza y de Cacahuete presentaron un valor inicial de formas *trans* superior al aceite de Oliva Virgen (0,18 % y 0,26 % frente a 0,01 %), ya que se trata de aceites refinados. Durante el ensayo, la evolución de los tres aceites fue semejante y los contenidos finales fueron sensiblemente idénticos para los tres aceites, cerca de 0,4 %.

El rendimiento térmico de los aceites se puede evaluar también a partir del contenido de los compuestos polares formados a lo largo de la fritura. Bajo la denominación común de compuestos polares se incluyen diversos compuestos de degradación, en particular productos de hidrólisis, de oxidación y de polimerización. De acuerdo con la legislación vigente, el punto legal de rechazo para los aceites de fritura ocurre cuando estos llegan al 25 % de compuestos polares totales. La figura 2 muestra los resultados obtenidos tanto para la totalidad de los compuestos polares (figura 2 A) como concretamente para uno de los principales grupos específicos de este tipo de compuestos, los triglicéridos oxidados (figura 2B). Los resultados revelaron una mayor estabilidad a la oxidación por parte del aceite de Oliva Virgen en comparación a los otros dos

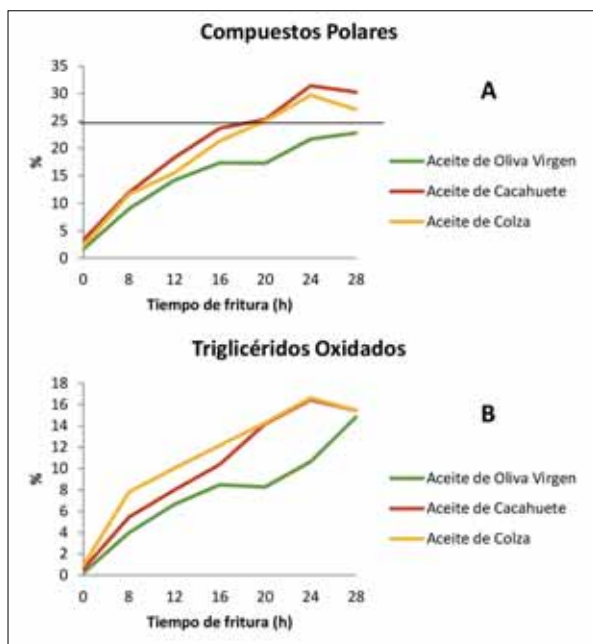


Figura 2. Evolución del porcentaje de compuestos polares totales a lo largo del tiempo de fritura (A) y, dentro de estos, de triglicéridos oxidados (B).

aceites, siendo además el único aceite que no superó el límite legal al final de las 28 horas de experimento. Sin embargo, el análisis de la fracción de triglicéridos oxidados, la que potencialmente presenta mayores efectos destructivos para la salud del consumidor, permitió observar que también en el caso del aceite de Oliva Virgen se verifica un aumento continuo a lo largo de la fritura, llegando al final del experimento a valores equivalente a los otros dos aceites analizados.

“...Los resultados revelaron una mayor estabilidad a la oxidación por parte del aceite de Oliva Virgen en comparación a los otros dos aceites, siendo además el único aceite que no superó el límite legal al final de las 28 horas de experimento...”

Por otro lado, el estudio de la naturaleza y de la concentración de los compuestos volátiles formados durante la fritura, como consecuencia de su degradación térmica, es importante también para complementar la comprensión de las reacciones químicas que ocurren durante el proceso de fritura¹³. Dentro del gran número de compuestos volátiles que se pueden encontrar, destacan los aldehídos, formados por la descomposición térmica de los hidroperóxidos¹⁴, cuya cantidad total es evaluada normalmente a través del ensayo de *p*-anisidina, que se corresponde con un método indicativo del grado de oxidación secundaria. Según el análisis de la figura 3, que presenta los resultados obtenidos para el índice de *p*-anisidina, se puede concluir que los tres aceites en estudio

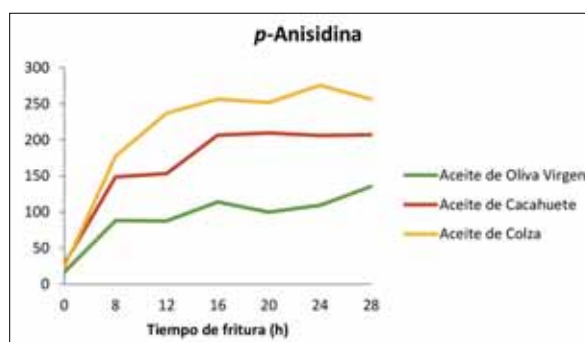


Figura 3. Evolución del índice de *p*-anisidina a lo largo del tiempo de fritura.

presentan diferentes grados de oxidación secundaria, la cual es mayor en el aceite de Colza, siguiendo el aceite de Cacahuete y, por último, el aceite de Oliva Virgen. Además, en el análisis llevado a cabo en las patatas se observó una mayor concentración de compuestos con reconocido efecto tóxico, como los alcadienales¹⁵, en las patatas que habían sido fritas en el aceite de Colza y una concentración menor de estos mismos compuestos en aquellas patatas fritas en el aceite de Oliva Virgen.

En los últimos años la formación de acrilamida durante la fritura de patata ha recibido mucha atención por parte de la comunidad científica y de los consumidores en general. En este estudio, se verificó que la formación de acrilamida es similar en las patatas procesadas en los tres tipos de aceites monoinsaturados, en un intervalo de 800 a 1200 µg/Kg y lo largo del tiempo de fritura.

Beneficios nutricionales

Desde el punto de vista nutricional, la incorporación de grasa en las patatas fritas durante la fritura aumenta su valor calórico y al mismo tiempo se enriquecen en componentes de los aceites con interés para la salud, en particular de vitamina E y ácidos grasos esenciales. La figura 4 presenta los resultados del tanto por ciento de grasa incorporada en las patatas a lo largo del tiempo de fritura. Si la analizamos, podemos

verificar que las patatas fritas en aceite de Oliva Virgen y en aceite de Cacahuete absorben cantidades de grasa similar e inferior a las patatas fritas en aceite de Colza. Sin embargo, el valor de grasa no aumenta con el tiempo de fritura.

A pesar de que la vitamina C es termosensible, se verifica inicialmente una concentración de este micronutriente con un aumento de aproximadamente el 50 % cuando se compara con la patata cruda, como se observa en la figura 5. Sin embargo, a lo largo del tiempo de fritura se observa una visible disminución en la vitamina C, probablemente debido al aumento del estrés oxidativo en los aceites calentados, sin distinción entre estos. El contenido de vitamina E es inicialmente proporcional a la cantidad de vitamina E de los aceites, mayor en el aceite de Colza, seguido del aceite de Cacahuete y, por último, del aceite de Oliva Virgen. Sin embargo, también se observa una reducción con el tiempo de fritura en todos ellos (figura 5).

En lo que se refiere al análisis sensorial, el panel de catadores no señaló diferencias entre las patatas fritas confeccionadas en los distintos aceites vegetales monoinsaturados. Aunque el aceite de Oliva Virgen presenta un alto contenido en compuestos fenólicos, lo que confiere un sabor más astringente en comparación con otros aceites vegetales¹⁶, este hecho no constituyó un factor de rechazo por el panel.

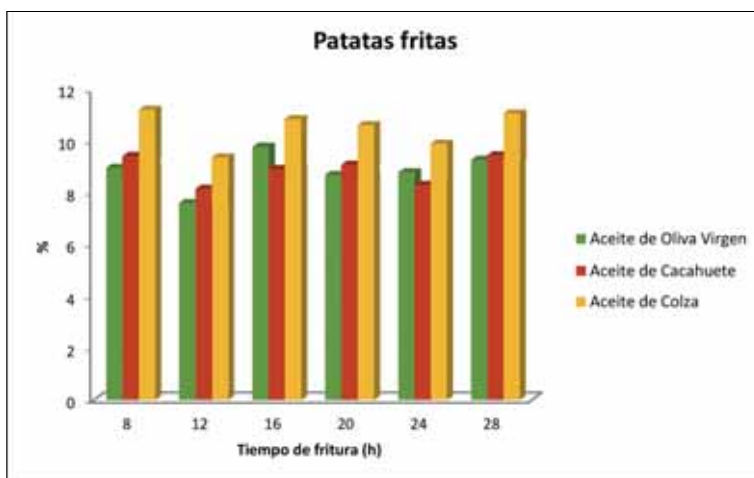


Figura 4. Evolución del porcentaje de grasa a lo largo del tiempo de fritura.

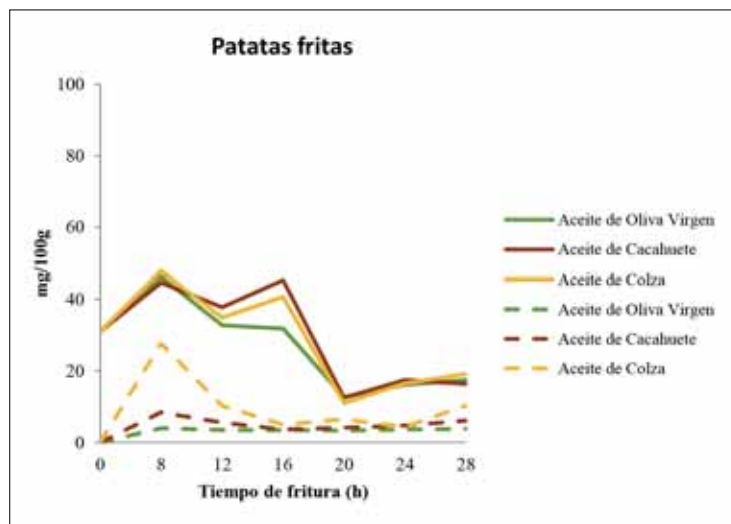


Figura 5. Evolución de vitamina C (línea continua) y vitamina E (línea discontinua) expresadas en mg/100g, a lo largo de la fritura.

CONCLUSIONES

En base a los resultados obtenidos en el estudio, es posible deducir que, a pesar de haber estudiado aceites con una composición en ácidos grasos semejantes, monoinsaturados, el comportamiento térmico es bastante diferente. El aceite de Oliva Virgen presenta una mayor estabilidad a la oxidación en comparación a los aceites de Cacahuete y Colza,

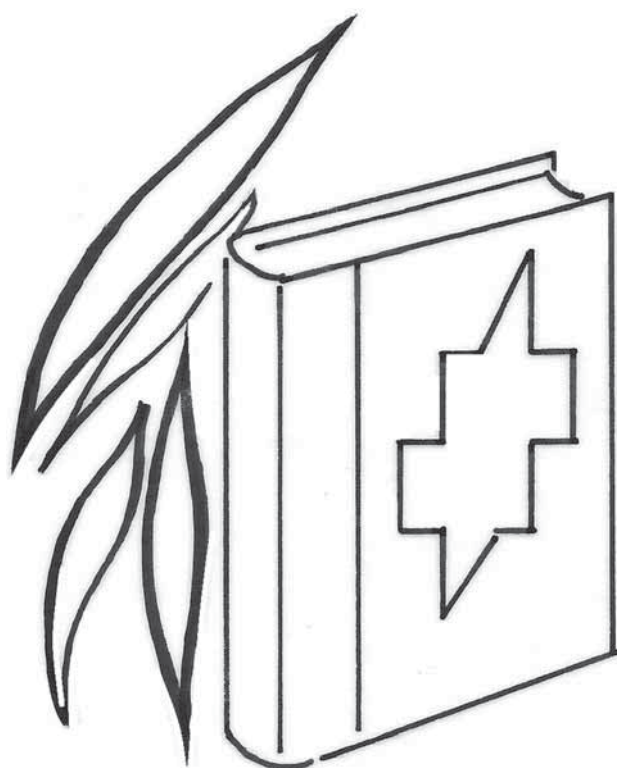
según muestran los diferentes indicadores de oxidación térmica estudiados.

Para el consumidor, desde el punto de vista nutricional, se aconseja el uso de aceites hasta las 8 horas de fritura pues se verifican mejores contenidos de vitaminas C y E, sin gran prevalencia de productos de oxidación, y consecuentemente mejor aprovechamiento por nuestro organismo.

REFERENCIAS:

- Choe E, Min DB (2007). **Chemistry of deep-fat frying oils.** *Journal of Food Science*, 72:R77–R86.
- Omar MNB, Nor NNM, Idris NA (2007). **Changes of headspace volatile constituents of palmolein and selected oil-safer frying French fries.** *Pakistan Journal of Biological Science*, 10:1044–1049.
- Zhang Q, Saleh ASM, Chen J, Shen Q (2012). **Chemical alteration taken place during deep-fat frying based on certain reaction products: a review.** *Chemistry and Physics of Lipids*, 165:662–681.
- Petersen KD, Jahreis G, Busch-Stockfisch M, Fritsche J (2013). **Chemical and sensory assessment of deep-frying oil alternatives for the processing of French fries.** *European Journal of Lipid Science and Technology*. 115:935–945
- Kalogianni EP, Karastogiannidou C, Karapantsios TD (2010). **Effect of potato presence on the degradation of extra virgin olive oil during frying.** *International Journal of Food Science and Technology*, 45:765–775.
- Carrageta MO (2014). **A dieta Mediterrânica e as doenças cardiovasculares.** *Revista Factores de Risco*, 31, 24-29.
- Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/ 2013 (2013). **Orientações sobre ementas e refeições escolares - 2013/14.** *Direção Geral da Educação*.
- Booth EJ, Gunstone FD (2004). **Rapeseed and Canola Oil: Production, Processing, Properties, and Uses.** In: Gunstone FD, editor. *Blackwell*, 1-15.
- Talpur MY, Sherazi I, Mahesar SA, Naz S, Kara H (2012). **Impact of frying on key fatty acid ratios of canola oil.** *European Journal of Lipid Science and Technology*, 114(2):222.
- Direção Geral da Saúde (2005). **Gorduras.** Coleção: *Princípios para uma Alimentação Saudável*. ISBN: 972-675-144-6.
- Regulación (UE) n.º299/2013 de la Comisión de 26 de Marzo de 2013 que altera la regulación (CEE) n.º2568/91 relativa a las características de los aceites de oliva y a los aceites de orujo de oliva, así como a los métodos de análisis relacionados. *Revista Oficial de la Unión Europea*, 52-70.
- Marinova EM, Seizova KA, Totseva IR, Panayotova SS, Marekov IN, Momchilova SM (2012). **Oxidative changes in some vegetable oils during heating at frying temperature.** *Bulgarian Chemical Communications*, 44(1):57-63.
- Takeoka G, Perrino C, e Buttery R (1996). **Volatile constituents of used frying oils.** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44(3):654-60.
- Fereidoon S, Ying Z (2005). **Lipid Oxidation: Measurement Methods.** *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. Fereidoon S, editor, 357-85.
- Katragadda HR, Fullana A, Sidhu S, Carbonell-Barrachina AA (2010). **Emissions of volatile aldehydes from heated cooking oils.** *Food Chemistry*, 120(1):59-65.
- Servili M, Sordini B, Esposito S, Urbani S, Veneziani G, Di Maio I, Selvaggini R, Taticchi A (2014). **Biological Activities of Phenolic Compounds of Extra Virgin Olive Oil.** *Antioxidants*, 3, 1-23.

LITERATURA





El cuento del Gigante que no sabía lo que era el miedo

Amador Aranda Gallardo

Ilustraciones: Francisco Caballero Cano

El Gigante, que con la furia de sus brazos había conquistado naciones enteras, y con sus grandes piernas había pisoteado a miles de enemigos y atemorizado con su rugido a generaciones y generaciones de niños, y sí, con su boca había comido carne humana, ese gigante, y ningún otro, desde hacía un mes, no más, se despertaba aterrorizado e inquieto, vacío por dentro y con un dolor en el pecho que no sabía cómo describir. Paralizado, intentó recobrar la furia que le había hecho famoso, pero su corazón lo retenía en el momento del ataque (los ojos que miran al enemigo, las piernas a la expectativa, las manos en tensión). Por primera vez el Gigante que no tenía miedo se tuvo que enfrentar al peor de sus enemigos, al más complicado e indestructible, al más feroz: a él mismo.

Y fue así como, en un día de lluvia y de sol radiante, día raro para cualquier monstruo, que el Gigante de grandes brazos y colmillos afilados, de mirada ausente y piel dura, le contó a la adivina de su aldea el vacío que sentía en el pecho y que no le permitía vivir; la adivina supo descifrar sin que le hablara cuál era su mal: “El vacío que sientes en el pecho, el dolor que tiene tu corazón, lo curará aquello que buscas sin saberlo, aquello que te alimenta sin comerlo, aquello que te dará la vida sin pedirlo”. El gigante no supo, o no quiso saber, de qué le hablaba la adivina y le gritó enojado: “¿Y dónde tengo que buscarlo, a quién tengo que matar para conseguirlo?”.

La adivina se sonrió, anduvo por la habitación, calmada, y habló pausadamente:

- Para conseguirlo necesitarás buscar tres objetos: unas tijeras para cortar...
- ¿Cortar, qué necesito cortar– gritó malhumorado el Gigante.
- Lo sabrás al hallarlas– contestó sin furia la mujer. También tendrás que buscar un espejo donde poder





ver y reflejar. Y por último, y sin embargo imprescindible, tendrás que conseguir un cristal mágico con dos funciones: la de mirar lo que pasa fuera, pero también lo que pasa dentro.

– ¿Y si encuentro estos tres objetos se acabará el dolor del pecho para siempre?

– Así será, pero todo cambio a mejor conlleva sacrificios. Se acabará el dolor del pecho, no lo dudes, amigo Gigante, pero jamás volverás a conquistar ciudades, ni atemorizar a las naciones, ni comerás las entrañas a tus enemigos. Aunque no habrá otro camino: si no lo encuentras, si aceptas seguir viviendo con el dolor en el pecho, morirás. Tu corazón se parará para siempre.

– ¿Y dónde tengo que ir? ¿Dónde encuentro estos tres objetos?

– Aquí viene la parte más complicada. Tendrás que encontrar tu propio camino, porque cada sendero es diferente. Te daré un consejo: pierde el miedo.

– ¡Miedo!, ¡miedo!, yo no tengo miedo.

– Amigo Gigante, todo el mundo tiene miedo, aunque tuyo, como los objetos, todavía tienes que encontrarlo. Y el Gigante que no sabía que tenía miedo, se encaminó por el camino que no iba a ninguna parte, sin rumbo y con la certeza de encontrar los tres objetos. No tuvo que recorrer muchos pies cuando a lo lejos vio un gato y, anudado a su cuello, una cinta de la que colgaban unas pequeñas tijeras. El gato, manso y dócil, se acercó al Gigante, y este deshizo el lazo y le quitó las tijeras. Pensó el gigante si matar o no al gato, y lo dejó marchar en agradecimiento por haberle dado el primero de los objetos. El gato se quedó quieto a sus pies, mirando la aldea donde vivía toda su familia, y fue así como el Gigante supo, gracias al primer objeto, que lo que tenía que cortar era el pasado que lo unía a su pueblo. No lloró, porque los gigantes no lloran, pero en su pecho sintió de nuevo vacío, uno diferente, que lo reconfortó esa noche mientras dormía en el bosque, y le hizo pensar en los cambios de su presente y en la incertidumbre del futuro.

Al despertar, el dolor seguía allí. Tuvo una certeza difícil de asumir: la muerte estaba cercana. Sintió angustia y desconcierto, sentimientos que descubría por primera vez como ser humano. Perdido, el Gigante continuó su propio destino, que era único e irrepetible. El ruido de una cascada hizo que cambiara el rumbo sin rumbo y bebiera junto a los ciervos a la orilla de un río. El caluroso día lo invitó a desnudarse y nadó libre entre las cristalinas aguas del río. Descansó al lado de la cascada y, al levantarse, miró detenidamente su cuerpo reflejado en el agua. No era un reflejo normal: estaba distorsionado por el movimiento. Era él, y sin embargo no lo era. Era un hombre y no un gigante. Era diferente siendo él mismo. Y sintió vergüenza y excitación al ver lo que el reflejo hacía con su cuerpo; desnudo, indefenso, atractivo, dejó de mirarse. Quiso enterrar en lo más profundo de su mente este nuevo pensamiento. Un pensamiento que era indigno para





un gigante. Y fue así como supo que el segundo de los objetos, un espejo natural, reflejaba a un Gigante diferente y hacía florecer un secreto que él mismo se había ocupado de ocultar.

Y fue así como, por primera vez en su vida, el Gigante sintió miedo: un miedo incontrolable a que todos descubrieran lo que guardaba su interior.

Angustiado, solo, perdido, el Gigante siguió caminando con la certeza de su futura muerte. Ya no guardaba esperanzas, y el desasosiego era cada vez mayor. El miedo le hizo subir montañas y cruzar valles, adentrarse en los bosques y dormir en cuevas como una alimaña. Convencido de no encontrar el último de los objetos, cansado y con el dolor en el pecho agudizado, el gigante pudo entender lo que sus enemigos sentían al morir, y encontró en lo más profundo de su ser el miedo que les había provocado, el dolor infligido, la muerte con la que los había despedazado.

Avergonzado de su pasado, el Gigante que no sabía lo que era el miedo, se dejó morir arrojándose por un barranco.

Pero no murió. Los golpes que las piedras ejercieron en su cuerpo mientras caía amortiguaron el trágico final. Su cuerpo dolorido resistió varias horas hasta que sin pedirlo fue rescatado. Los no gigantes curaron sus heridas. Rodeado de cientos de ellos convivió durante meses. Para un gigante estar rodeado de no gigantes era un gran reto: eran su plato favorito.

Aprendió de ellos: que el miedo también era bueno para sobrevivir; que guardar secretos dañaba el corazón; y que todo el mundo necesita del amor para sanar, para vivir.

Y el Gigante encontró el tercer objeto, que no nos hemos olvidado. El cristal mágico con el que cambiar la perspectiva de la mirada. Aunque esta vez no había que buscarlo fuera, porque estaba dentro de él, en sus propios ojos, que habían modificado su visión del mundo.

Y así fue como el Gigante que no sabía qué era el miedo descubrió el amor, a otras personas, y a sí mismo; y pudo vivir muchos años sin el dolor que había sentido en su pecho, preparado también para, en el futuro, amar y ser amado sin miedo.



Semana sin fin

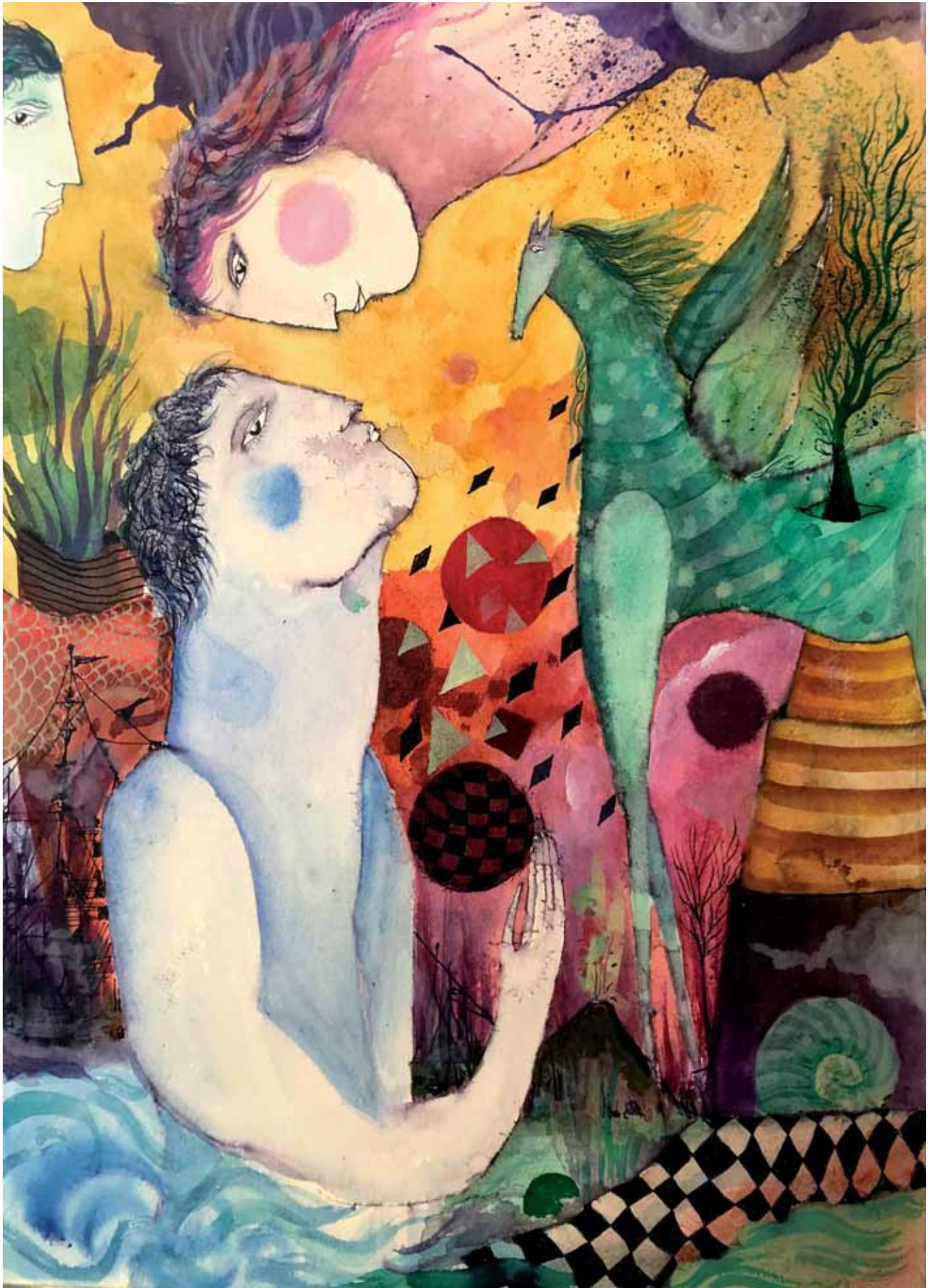
Juan Carlos Mestre

Texto e Ilustración

Juan Carlos Mestre es poeta, ilustrador y ensayista, reconocido con importantes premios como el Nacional de Poesía 2009 o el reciente Premio Castilla y León de las Letras 2018. Colaboró en el número 30 de esta revista con dos poemas inéditos y dos ilustraciones. En esta ocasión vuelve a hacerlo, regalando, a los lectores de *Aldaba*, su talento y generosidad.

porque hoy es lunes entre los propósitos de lo imperfecto
lunes sobre la tumba de Stevenson en la isla donde tan pronto mueren los amigos
y los dogmas huidos del sabor de las lágrimas hacen pan para los calvinistas y para los
presbiterianos
porque hoy es lunes sobre la casa del comerciante de la sal y en las pilas bautismales se pudre el
espejo inacabado de los mitos griegos
lunes de los que se reconcilian sobre los lechos fecundados por el turbulento abandono en la
región de la ausencia
cuando se tambalean los polizones y tras la pereza de las cosas dichas las tijeras abren sus
piernas
porque hoy es lunes en las anémonas carbonizadas y en el aura azul de los animales vivos
lunes para el retraso de los trenes y el nitrato de los cementerios donde duermen los fotógrafos

porque hoy es martes en los urinarios públicos y en los textos vaciados por el aplauso de la
comedia
martes en los armonios de la excomunión y en los volúmenes de anatomía que desnudará por
carnavales la nieve
en lo perseverante es martes y a la ciudad sin las hermanas judías ha llegado también la hora del
martes
martes en las salas de baile donde se acuerda la abogacía de los reformatorios y el lavadero de
embudos de los recién nacidos
martes sobre la potestad de los cabellos blancos y la duplicación de sus austeros líquidos ante el
espejo del pastor protestante



porque hoy es miércoles sobre todos los mausoleos con banderas roídas y las anotaciones de la
pausa de cuantos testimoniaron en yiddish
miércoles dentro de los paños verdes del hospital de los incurables y en los nidos del mal agüero
cuya invención ejecutan los boquiabiertos en la despedida de las grandes bandadas de
pájaros
miércoles sobre la probabilidad de las posesiones y durante las siguientes horas restantes que se
deslizan tras el telón del teatro
porque hoy es jueves en las vísceras de los cerdos y en los diccionarios ilustrados con litografías
evangelizadas por las moscas azules
jueves sobre los epitafios escritos en dialectos solo conocidos por otra persona
jueves en las bibliotecas donde la dinastía de la embriaguez ha comenzado a roer las cabezas
y jueves bajo los cobertizos donde se aburre la niebla británica y el número de los zapatos

porque hoy es viernes las autoridades de inmigración sellan los salvoconductos
porque hoy es viernes los encorvados pájaros gigantes ponen boca arriba las cartas
porque hoy es viernes hay una plaga de panes y una epidemia de nubes
porque hoy es viernes los ratones de campo roen las cebollas de invierno
porque de todas las formas hoy es viernes mientras no llega el día siguiente

porque hoy es sábado
porque hoy es sábado los caballitos del diablo beben agua sin ton ni son
porque hoy es sábado los que se deben algo pagan lo que deben a la colección de la noche
los que duermen girados hacia la izquierda se dan media vuelta
los que no se quieren se palpan entre los escombros
el cielo bombardea delicadamente las avenas
ninguna estrella debe tener una pierna rota
pronto los ríos tendrán frío en los pies
porque hoy es sábado durante todo el tiempo quieto del sábado

y porque hoy es domingo hay una mancha rosada y otra mancha amarilla que a nadie debería
extrañarnos
hay una reunión de fumadores que charlan entre ellos a la salida de la iglesia
porque a simple vista el prestigio del agua bendecida se hace insoportable
porque hoy palmo a palmo el cielo se ha llenado de beatas y luciérnagas y crucecitas negras
y eso tiene que ver con los molineros y con los huevos de perdiz y con las alcachofas
tiene que ver con las extranjeras sentadas en la plaza y la amargura de los caminantes que
regresan de la distancia del oro
porque hoy y no pasado mañana aún continuará por un rato siendo domingo

Génesis

María Regla Prieto Corbalán

Novelista y poeta, reconocida con diversos galardones

Ilustración: Tusti de Toro Morón

En el origen, yo era una niña.

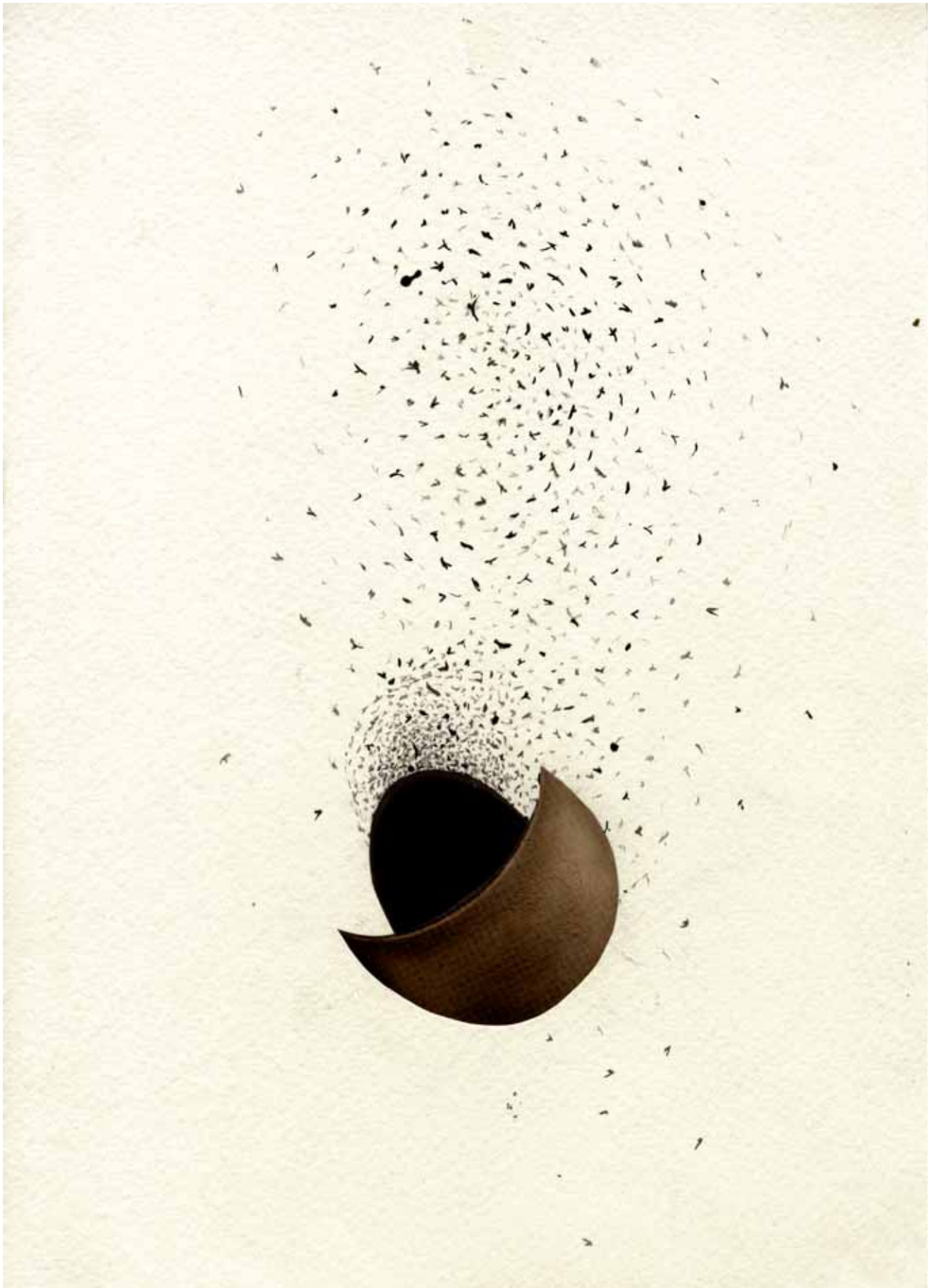
Habitaba un desolado mundo de oscuridad
donde el tiempo languidecía
con pausada lentitud
en una monótona sucesión
de noches atormentadas e inciertas
como el abismo.

Quizás no tenía aún diez años.

La vida entonces transcurría despaciosa,
somnolienta,
y arrastraba, descarnadas, las tinieblas
del derrumbe cotidiano.
El silencio acunaba en la inmensidad
de un frío universo de sábanas de algodón
mi pequeño cuerpo vestido de lunas nuevas.

La voz apagada de mis pensamientos
me hacía un sombrío eco en las entrañas.
Con mis tiernas costillas un demiurgo bromista
creó la soledad y me la dio de compañera.

Nunca en aquel tiempo vi ni reconocí el paraíso.
El mundo era limitado y miserable,
creado a la medida de una familia de clase media.
Aún puedo ver las paredes altas, hostiles,
y sentir la amenaza de la herrumbre
colándose por las grietas del alma.



Las habitaciones eran tan pequeñas
que en ellas no cabían ni la esperanza ni el olvido.
Las ventanas, perpetuamente cerradas, veladas,
frías cazadoras de mis pensamientos,
se cristalizaban en diminutos cielos,
y me hablaban siempre de la imposibilidad
de mí misma.

El insomnio desgranaba la hiel
infecunda de la madrugada.
Y la soledad,
un puerto ingrato al final
de los anhelos,
de los días.

Las tinieblas me visitaban disfrazadas
de un punzante resquemor de pecados no cometidos,
de monjas autoritarias y de un dios omnipresente y justiciero
que sabía de mis dudas y temores más que yo misma.

La realidad oprimía con las heridas ateridas del silencio,
mientras las sombras afilaban sus perfiles ocultos.

Mis ojos solo habían visto estos crepusculares territorios.
A veces, en medio de esta abatida faz del abismo,
columbraba a la sagrada sierpe ancestral,
que me acechaba perseverante
tras los pliegues de una atávica memoria.

Pero yo quería sobrevivir.
Me escondía en el martilleo metálico
del viejo reloj del pasillo,
tan inevitable, tan doméstico, tan predecible.
No podía evitarlo.
Aquel *tic tac* constante se enredaba en mis sueños infantiles,
llenándolos de habitaciones deshabitadas,
vacías y alejadas, muy alejadas de la ternura.

El universo se revelaba entonces
como una noche eterna,
envuelto en un dolor lacerante,
en una letanía de palabras prohibidas,
apenas susurradas quedamente.

Pero, a pesar de tanta oscuridad, no había miedo.
Más bien vértigo y el leve estremecimiento
que precede siempre al alba.
Así, cuando llegaba el día
y la claridad se filtraba apenas por las rendijas,
alejando los pájaros negros de mi pequeño corazón,
me invadía un anhelo pujante
—podría darle el nombre de esperanza—
de una vida humedecida de presagios,
enredadas en mares de lunas, latiendo en palabras,
mientras la noche se desperezaba aún entre las sábanas.

Entonces poco a poco se hacía la luz.
El mundo se poblaba de los objetos cotidianos.
Mi corazón se hacía racimos, a pesar de las espinas.
Los peces volvían a habitar los techos desconchados,
nadando por la cal de las paredes,
arrullando mis oídos con un suave rumor de olas,
acariciando los sentidos con un batir de alas encendidas.

No hicieron falta siete días.
Ni tampoco árboles del bien o del mal,
ofrendando las manzanas doradas de la consciencia.
Siempre estuvo la intuición de una luz
subyugadora de tinieblas.
La voluntad de imponerse al caos y ordenar el mundo.

Era demasiado fuerte el deseo de devorar
a mordiscos
la vida que se ofrecía fuera.

Hicieron falta más de siete días.
No hubo ni tregua ni descanso.
Pero, al fin, se hizo la palabra.

Nota: Los poemas Génesis, Éxodo y De los ritos y sacrificios pertenecen
al poemario inédito *Diario de Babel*, de María Regla Prieto Corbalán.

Éxodo

María Regla Prieto Corbalán

Novelista y poeta, reconocida con diversos galardones

Ilustración: Tusti de Toro Morón

Todos los días, durante un mes,
arrastré la maleta ante la mirada
sarcástica del reloj de pared del pasillo.
Estaba vieja y ajada de no usarla.
Aunque no sé quién de las dos —la maleta o yo—
presentaba peor aspecto.

Todos los días, intentaba arrancarme
las tercas raíces del desconsuelo.
Hacerlas ángeles de mis enardecidas alas.
Con la voluntad enajenada y el temor desbordado,
esperaba a que la casa se quedara vacía,
para que no hubiera ningún testigo de mi huida.
Entonces, solo entonces,
sacaba la maleta de debajo de la cama.

Todos los días, la abría con el temor del paria
para comprobar si estaban mis cosas.
La desolación tenía forma de jersey pasado de moda,
de camiseta arrugada y del pijama
que mi madre me regaló las últimas navidades.
Como si aquello no bastara,
completaba el cuadro un cepillo de dientes
inservible
que jugaba a la esgrima con un lápiz
sin punta en el fondo de la maleta.

Cuando volvía a cerrarla,
mordida por la voraz ceniza del tormento,
me dirigía a la puerta.
Al atravesar el pasillo,
sentía cómo el reloj de pared me miraba de reojo.
Sus afiladas manillas
se clavaban en mi espalda, como espolones,
haciéndose notar, testigo de mi derrota.

Todos los días, cuando me encontraba ante la puerta,
la casa se metamorfoseaba en una gran crisálida
y yo en un gusano, incapaz de moverse fuera
de su pequeño mundo de insecto cobarde.
Y vuelta atrás.

Tenía que humillarme y volver
a atravesar el pasillo bajo la irónica mirada
del reloj
y colocar de nuevo la maleta debajo de la cama.

Así una y otra vez.
Mi dignidad pisoteada una y mil veces.

Pero un día lo conseguí.
Tuve fuerzas y seguí adelante.
Nada hubiera podido detenerme entonces,
ni las diez plagas de Egipto.

Pero, antes de irme, me vengué del reloj de pared del pasillo.
Golpeé con la triste maleta
de cuadros su bobalicona sonrisa
y lo dejé aplastado en el suelo,
prisionero para siempre de una incrédula mueca
de Medusa derrotada.

Nunca me han gustado las despedidas.
Y menos aún, los relojes.



De los ritos y sacrificios

María Regla Prieto Corbalán

Novelista y poeta, reconocida con diversos galardones

Ilustración: Tusti de Toro Morón

Antes de levantarme repaso el manual de supervivencia.
Lo suelo memorizar entero cuando me acuesto,
hasta que el hastío me derrota y me llega la inconsciencia.
Cada mañana, lo repito en voz alta,
como una plegaria,
como una letanía ancestral,
y me refugio en esas trincheras semánticas
 llenas de solemnidad,
para que no me alcance el desánimo.

Mastico una y otra vez las palabras,
pero soy incapaz de tragar nada tan temprano.
Intento recordar los gestos.
Una y otra vez.
Pero no sirve de nada.
He cumplido todos los ritos.
He realizado todos los sacrificios.
Pero la vida me desborda a cada paso.
Me falta determinación, quizás.
O, tal vez, convencimiento.

Acaso la vida no sea más que una continua huida.
Un largo —o corto— árbol genealógico
poblado de nombres propios o comunes,
palabras amadas o aborrecidas,
semánticas oscuras y aberrantes,
que nos inventan comportamientos inevitables,
y nos atan o desatan a las fuentes de las sombras.

Unas normas estrictas que lapidan
con las piedras de la miseria
cualquier atisbo de esperanza.
Un vistoso calendario adornado de días sin sentido,
que resbalan, innumerables, hasta el fondo ciego del silencio.

Habito el paisaje yermo de esta habitación vacía,
donde naufraga lentamente la memoria.
Ni siquiera la imaginación puede darle aquí forma a los sueños.
El fluorescente de la esquina late
al compás de mi corazón
durante toda la madrugada,
como faro guía en medio del borrascoso insomnio,
colándose lenta, pero insistentemente,
tras los párpados apretados,
en los que me escondo.

Ni las pastillas ni el alcohol palian un ápice el desconsuelo.
Una herida sedienta —eso es la vida—
de gotas de tinieblas.

No hay bondad en su desinterés.

Ni ternura.

No hay tregua.



Fidelidad

Juan Cobos Wilkins

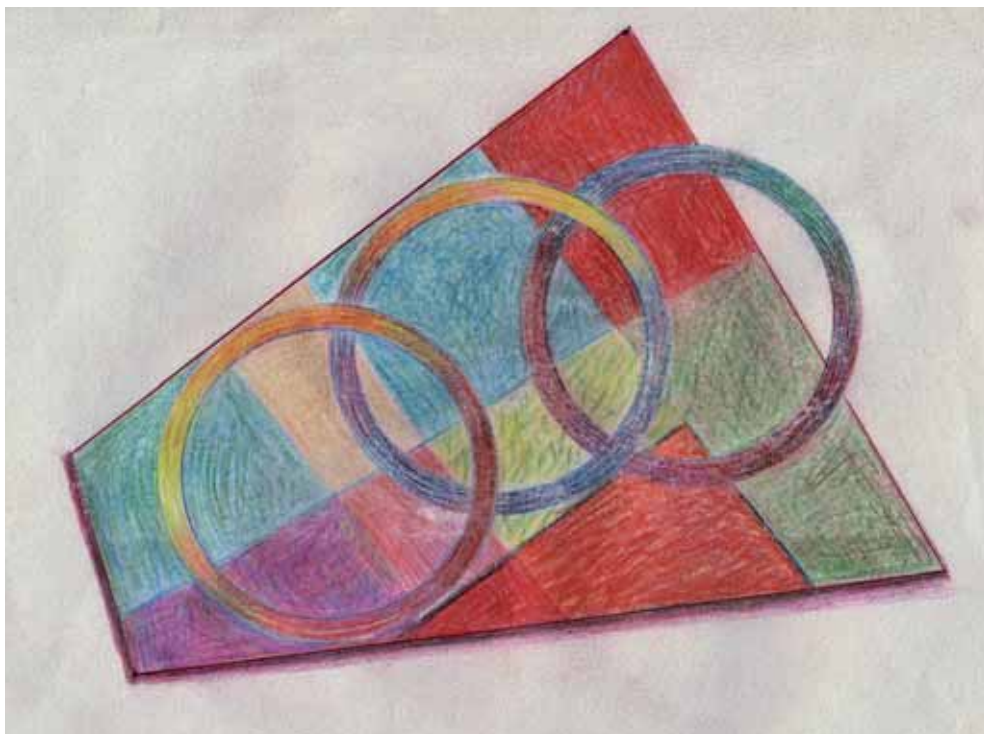
Ilustración: Luis Teba Peinado

Poeta, novelista, dramaturgo y autor de guiones cinematográficos. Entre los numerosos premios que ha recibido, destacan Gil de Biedma, Crítica de Andalucía, Torreveja, El Público y Premio NH. Autor de la obra *El corazón de la tierra*, que fue adaptada y dirigida por Antonio Cuadri.

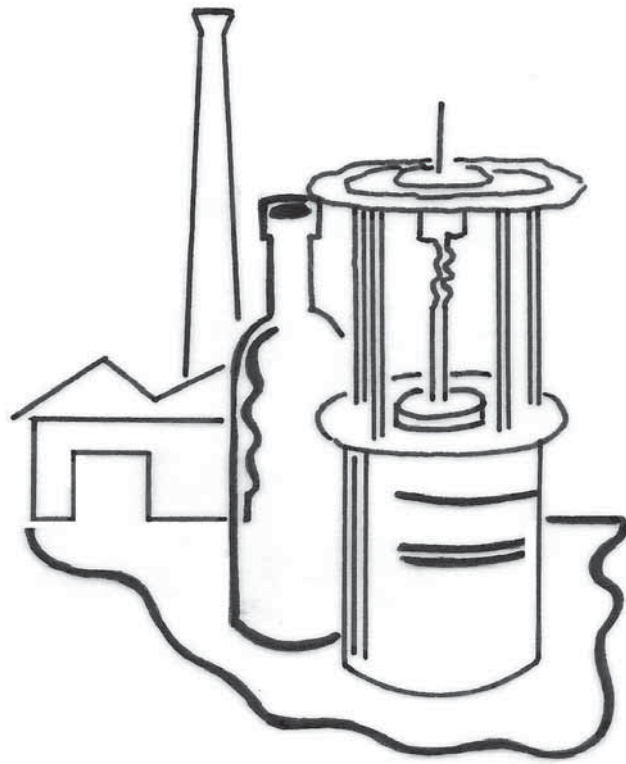
Nada de lo esperado te llegó.
Solo la densidad de la melancolía.
Y a semejanza de los miedos,
el puro tacto de la soledad, el obscuro
tacto de la frustración.

Todo es desvanecer. Arenas movedizas.
Todo se esfuma. Clepsidra congelada.

Y has de sentirte afortunado,
pues junto a ti, inseparable, fiel
siempre
como divinizada sombra azul de perro egipcio,
algo aún permanece,
el vacío.



LA FIESTA





Pregón de la Fiesta de la Aceituna 2017

Rodrigo Sánchez Haro

Consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Ilustraciones: Purificación Teba Camacho

El olivo, la aceituna y el aceite de oliva recorren el tuétano de los marteños y la Fiesta de la Aceituna, declarada de interés turístico de Andalucía, celebra ese vínculo, tan íntimo, del olivar con nuestra cultura y nuestra propia esencia. El consejero Rodrigo Sánchez de Haro fue el encargado de pregonarla el pasado año.

Antes de nada, vaya por delante mi agradecimiento por permitirme presentar y pregonar, con escasos meses como consejero de Agricultura, la Fiesta de la Aceituna de Martos, que cumple ya su trigésimo séptima edición.

Para mí, un andaluz de Turre, del levante almeriense, es un honor y una gran responsabilidad poder compartir aquí, con ustedes, una fiesta que forma parte de la cultura y la tradición de miles de familias andaluzas, en uno de los municipios con mayor producción de aceite de oliva del mundo. Espero estar a la altura.

Si tuviéramos que nombrar un cultivo emblemático de Andalucía, sería sin duda el olivar:

- Por la historia milenaria que nos une al olivo, que se pierde en la noche de los tiempos, coincidiendo con la expansión de las civilizaciones mediterráneas y cuyos vestigios se remontan a la Era de Bronce.
- Por su cultura, que nos aporta un seña de identidad propia. A lo largo de los siglos ha supuesto unas prácticas, unas

costumbres, unos rituales, creencias y símbolos, que han marcado el carácter y nuestra forma de vida.

- Y por la importancia social y económica que tiene como vertebrador de cientos de municipios.
- Así, en Jaén, diciembre es un mes intenso para el sector agrario, con muchos jornales para la cosecha, que generan trabajo y prosperidad.

El olivar, por tanto, se erige como el alma de unos pueblos vivos, repartidos por todos los rincones de Andalucía. Unos pueblos que cuentan con un dinamismo social, económico y de innovación, capaces de generar empleo y riqueza.

Precisamente aquí, en Jaén, con unas 577.000 hectáreas, el olivar aporta el 84 % de la producción agraria provincial, lo que supone, concretamente, más de 1.500 M€ de valor de producción. Un auténtico pulmón de la economía andaluza.

De hecho, las exportaciones de aceite de Jaén suponen el 11 % del aceite de Andalucía, alcanzando la pasada campaña más de

300 M€, un 36 % más que la anterior, una tendencia que continua al alza.

Un sector que mantiene un amplio tejido empresarial, que cuenta con más de 300 almazaras, entre otras muchas industrias relacionadas, y empresas que prestan servicios.

Pero también, con más de 68.000 explotaciones que generarán este año más de 4,8 millones de jornales en recolección y molturación, concretamente más de la tercera parte de los jornales olivareros de toda Andalucía (el 35 %).

Gente buena y trabajadora, que mantiene su economía familiar a partir de lo que produce su tierra.

Pero mantener la población rural requiere algo más que un sector agroalimentario potente. Requiere otra forma de hacer política, como venimos realizando desde hace décadas desde la Junta de Andalucía.

Unas políticas que proporcionen servicios esenciales a la población rural, como sanidad, educación, transporte, políticas sociales o apoyo a la iniciativa emprendedora para mantener nuestro mundo rural vivo.

Una política tangible y concreta, como la mejora del estado de 21 kilómetros de autovía hasta Jaén, el arreglo de la carretera a Santiago de Calatrava, los accesos a Valeo y al centro urbano o las entradas a Martos desde la A-6052.

Una política incuestionable para las personas de nuestros pueblos, como es el Programa de Desarrollo Rural.

- Un esfuerzo de la Consejería de Agricultura que ya ha puesto a disposición unos incentivos de 1.200 M€, alcanzando a final de año el 71 % del presupuesto del PDR que gestionamos, y habiéndose ejecutado un 20 %.

O políticas palpables como las políticas so-

ciales que lleva a cabo el Ayuntamiento de Martos.

Según la Asociación de Directoras y Gerentes de Servicios Sociales, este municipio ocupa el noveno puesto nacional en inversión social de los ayuntamientos de más de 20.000 habitantes. Un ranking en el que, para formar parte de esta exigente lista, se debe cumplir:

- Un gasto en servicios sociales superior a 100 €/habitante y año.
- No reducir el presupuesto social en el siguiente año.
- Un gasto social que debe ser al menos el 10 % del presupuesto total no financiero.
- Y cumplir la transparencia financiera para cotejar los datos.

Queda claro que hablamos de un Ayuntamiento que se preocupa por sus ciudadanos y los apoya con ayudas a domicilio, a la dependencia, ayudas sociales de empleo y atención a las familias.



Pero, además, en situaciones como las de este año, en que la campaña de aceituna se espera reducida como consecuencia de la falta de agua, el Consistorio se pone del lado de los más vulnerables.

Para ello ha exigido al Gobierno de España la puesta en marcha de un plan especial de empleo para trabajadores eventuales del campo, de manera que se elimine el requisito de las peonadas para acceder al subsidio agrario.

Un subsidio que se hace necesario, en un cultivo tan importante para el empleo y ante un acusado descenso de la producción por el déficit hídrico. Algo que, por otro lado, será cada vez más frecuente por las consecuencias del cambio climático.

Dentro de este verde paisaje, Martos acoge en su término olivares centenarios, verdaderos monumentos de la agricultura. Sus oscuros troncos retorcidos, alabados por Miguel Hernández, se asientan sobre raíces centenarias y sus frutos, que oscilan del blanco al morado para crear el preciado oro líquido:

*Levántate, olivo cano,
dijeron al pie del viento.
Y el olivo alzó una mano
poderosa de cimientto.*

Precisamente estos olivos de Martos, al abrigo de su Peña, con su excelente clima y fértil suelo, alcanzan unas producciones generosas. Cuenta con cerca de 22.000 hectáreas y 8 almazaras, que producen casi el 3 % de todo el aceite de oliva de la provincia.

Una productividad que puede seguir creciendo si aumentamos la eficiencia y el valor añadido. Un duro camino en el que se trata de aumentar la cantidad de producto y obtener aceites de mayor calidad.

Por eso, Martos da un paso más allá esforzándose en una constante búsqueda de la calidad. Un aspecto que caracteriza tanto a los productores como a las industrias del municipio.

Sin duda, la Ciudad de La Peña ha sabido ver la creciente demanda mundial y nacional del aceite de oliva, y además sus cualidades saludables potenciadas por una más que conocida dieta mediterránea.

En este sentido, cada vez más países quieren competir en la producción y comercialización de este preciado oro líquido.

Por eso, hoy más que nunca, debemos apostar firmemente por la calidad y la sostenibilidad, para diferenciar y posicionar con claridad nuestras producciones.

De ahí que cada vez más se empieza a cosechar pronto, para ganar en polifenoles y aromas, que son los que dan al aceite de oliva esas propiedades que lo hacen inigualable, no solo en el sabor sino también en sus propiedades saludables.

El resultado es un aceite de olor frutado intenso de aceituna verde, gran complejidad entre aromas verdes y frutas secas. Además de un sabor limpio, con armonía entre el amargo ligero y el picante progresivo, muy estructurado y persistente.

Unas cualidades que, como cada año, quedan demostradas en los más de 8.000 hoyos que se reparten en la Fiesta de la Aceituna.

Toda una experiencia para los sentidos, que hacen al visitante deleitarse con el tesoro de esta tierra, el oro líquido, que es aderezado con una gran variedad de actividades lúdicas, festivas y culinarias.

Así se despierta el interés de quienes nos visitan. Las personas, cuando viajan, ya no solo quieren ver cosas, quieren sobre todo sentir.

Y, en ese sentir, la gastronomía, los productos auténticos y sus beneficios en la salud son ingredientes imprescindibles.

En este sentido, es un gran acierto aprovechar las singularidades y especialidades

que nos brinda el zumo de oliva para sacar el máximo partido a la sinergia Turismo-Gastronomía-Salud.

Una triada que en Andalucía está dando muy buenos resultados.

En nuestra comunidad, además de contar con una gran variedad de productos de calidad beneficiosos para la salud, contamos con reputados cocineros que, como buenos embajadores, llevan nuestros productos y nuestra cultura gastronómica por todos los rincones del mundo.

Por esta razón, no basta con producir mucho y de buena calidad, sino, también, dar a conocer nuestros productos y sus cualidades.

Así, es necesario emprender una actividad promocional que desde la Junta de Andalucía impulsamos a través de numerosas iniciativas como:

- El Plan de Promoción Agroalimentaria.
- El apoyo a misiones comerciales y asistencias a ferias.

- O a través de numerosas campañas promocionales.

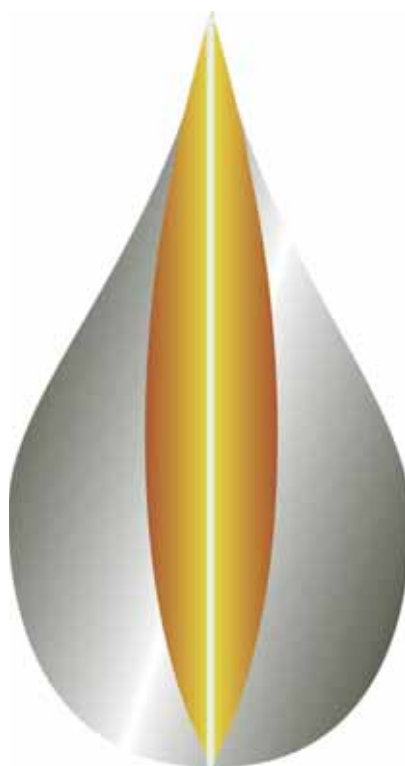
Todo ello con objeto de potenciar la promoción y conectar con los consumidores.

Unos consumidores informados y conectados, con un interés creciente en productos saludables y nutritivos, exigiendo una producción sostenible y un cada vez más marcado sentido ético.

Unas tendencias que ya se exigen en los mercados, y en los que el empleo de las nuevas tecnologías supone un gran aliado.

Por esta razón, la digitalización de nuestras empresas ha venido para quedarse. No solo para establecer la trazabilidad y aumentar la seguridad alimentaria, o el establecimiento del comercio electrónico o participar en redes sociales, sino también para generar información útil para toda la cadena alimentaria.

Un claro ejemplo de ello lo encontramos en el sector del vino.



Se trata de la creación de una app para dispositivos móviles, de manera que, a partir de la información que se facilita en el corcho de las botellas, el consumidor y la denominación de origen intercambian información útil para ambos.

- Esta información permite conocer los hábitos de consumo, lugar, fechas y uso del producto, y el consumidor facilita su experiencia como usuario.

De esta manera, las nuevas tecnologías multiplican los mercados haciéndolos globales e introducen nuevos competidores en los mercados tradicionales, como, por ejemplo, la entrada de Amazon en la distribución alimentaria.

Por tanto, una buena estrategia para competir en este entorno global puede ser la de construir alianzas, acuerdos comerciales o integrarse para alcanzar una mayor dimensión y poder así aprovechar economías de escala.

Precisamente, para promover este aspecto, hemos puesto en marcha desde el Go-

bierno andaluz una Orden para fomentar la fusión e integración de cooperativas con el 100 % de presupuesto autonómico.

Además, hemos publicado recientemente el Decreto de Entidades Asociativas Prioritarias Andaluzas, que anima a las cooperativas y otras sociedades a unirse.

De este modo, si alcanzan la condición de prioritarias, les permitirá, tanto a las propias sociedades como a sus socios, tener preferencia en determinadas ayudas.

Como, por ejemplo, a los incentivos a la modernización de industrias.

Unos incentivos que, desde el Gobierno andaluz, hemos triplicado, hasta los 108 M€, una iniciativa que, como sabéis, ha tenido una gran demanda.

Precisamente ya se ha resuelto la línea del sector oleícola y aceituna de mesa, en la que se han beneficiado 12 empresas jienenses con un importe total de incentivos para sus inversiones de más de 12 M€.



Pero, además, tenemos previsto publicar unas nuevas bases reguladoras, para que se pueda optar nuevamente a los beneficios de estos incentivos, en la convocatoria que abriremos próximamente.

En esta ocasión, contaremos con unos nuevos criterios de selección que tendrán en cuenta, por poner algunos ejemplos, la generación de empleo o el aumento de dimensión.

También es necesario, para desarrollar económica y socialmente nuestras comarcas olivareras, mejorar la eficiencia de nuestras explotaciones.

De este modo, hemos puesto en marcha la modernización de explotaciones (que ha contado con 109 M€), para dar respuesta a la gran demanda inversora del sector y lograr unas estructuras más eficientes y sostenibles, y así alcanzar un sector olivarero más profesionalizado y productivo.

Pero de poco sirve tanto esfuerzo si no pensamos en el futuro. Un futuro que pasa por el necesario relevo generacional, en el que nuestros jóvenes tengan oportunidades para poder generar empleo y riqueza.

Se trata de una cuestión que el Gobierno andaluz no ha querido pasar por alto.

Por ello, somos la comunidad autónoma que más recursos ha puesto para promover la incorporación de jóvenes al campo (155 M€ en dos convocatorias).

Ninguna otra comunidad autónoma ha hecho un esfuerzo como este.

Solo en la primera convocatoria recibimos más solicitudes que en todo el periodo anterior. Por eso se triplicó el presupuesto, lo que hacía posible la instalación de cerca de 1.500 jóvenes.

También hemos ampliado el presupuesto de la segunda convocatoria, y estamos tra-

bajando para resolver lo antes posible (diciembre 2017, según previsión).

Una apuesta sin precedentes de la Junta de Andalucía por los jóvenes, para que creen riqueza, se sientan orgullosos de sus raíces y del esfuerzo realizado por sus antecesores. Una cuestión que de manera brillante trata nuestro poeta de referencia invitándonos a la reflexión:

*Andaluces de Jaén,
aceituneros altivos,
decidme en el alma: ¿Quién,
quién levantó los olivos?
No los levantó la nada,
ni el dinero, ni el señor,
sino la tierra callada,
el trabajo y el sudor.*

Por tanto, es de justicia y de respeto, el reconocido homenaje a tantos aceituneros y aceituneras que, a lo largo de la historia, han mimado el olivar, han crecido junto a él y han entregado gran parte de sus vidas en estos cultivos, confesando sus penas y alegrías a estos testigos mudos de Andalucía.

Abuelos y Abuelas, Padres y Madres, Hombres, Mujeres, venid a disfrutar de la Fiesta de la Aceituna de Martos, tenemos olores de campo, sabor del aceite y recuerdos de alegría de toda una vida.

Esta Fiesta es una oportunidad para recordar las tradiciones, para vivir el presente y mirar al futuro, para rememorar los buenos momentos que hemos vivido y compartido con amigos, familiares, visitantes, en definitiva, con "la Buena Gente".

¡VIVA LA FIESTA DE LA ACEITUNA!

¡VIVA MARTOS!

Muchas gracias.

Vivir dos veces

Ángeles López Carrillo

Tiene la suerte de hacer cada día los 14,1 km que separan Martos de El Monte por una carretera que es un paseo que te sumerge en un mar de olivos envolvente de riqueza y cultura. Responsable de administración de la Cooperativa Virgen del Carmen, defiende la cooperativización del sector para dimensionar y aquilatar gastos, con la finalidad de conseguir precios justos para el aceite en un mercado estable. En este otoño de 2018 bucea en su memoria en busca de tesoros profesionales y emocionales, vividos en torno al olivar y al aceite de oliva, que trasminarán en su pregón de la XXXVIII Fiesta de la Aceituna, despertando conciencias y sentimientos que dignifiquen el campo en fecha de envero.

Máximo Luis Pérez Pérez



“Fue el alcalde el que me planteó lo de dar el pregón. En ese momento pensé que yo soy una persona que no destaca en nada, pero que habría visto en mí, por mi trabajo, una relación directa con el mundo del aceite”. Al hablar con él del pregón, adivino una especie de misterio pausado, supongo que motivado porque en estos días está penetrando en su recuerdo, en busca de ese relato particular que muestre su vínculo con el universo del aceite, que ofrezca su mirada sobre el cuidado del fruto del olivo, sobre la defensa de la

vida de la gente en el medio rural y sobre el trabajo de las cooperativas bien hecho. Sin casi hablar del pregón y a medida que avanza la conversación, va desgranando su ligazón con el mundo del aceite; otra cosa será la versión escrita de su recuerdo y el tono de sus palabras que ocuparán este tiempo de envero.

“Hay buena cosecha, aunque está un poco atrasada porque la floración vino más tarde, debido a las temperaturas frescas que hubo

en primavera. Ahora hace falta que llueva un poquito para que la aceituna engorde”. Nos estábamos dejando Martos atrás con su preciosa estampa acogedora de días e identidades y, en pocos kilómetros, la carretera de Monte Lope Álvarez nos envuelve en un paisaje sereno de suaves lomas, en las que los olivos han mimetizado sus troncos con la tierra para sustentar unas ramas de color jugoso, este año alimentadas por las lluvias de una primavera que regaron la tierra sumisa y seca de inviernos pasados. Es una carretera para pasear con el coche. Máximo, que la lleva recorriendo 34 años, la conoce y la siente porque me la enseña con la marcha lenta y el coche deslizándose por un piso firme, por renovado, y un trazado agradable que abre un manto de olivos al hilo del camino que te emociona, que te hace callar, contemplar y disfrutar, recordando las palabras de Antonio Gala asaltándote el alma: “...miro los olivos, respiro hondo y sé que aún estoy vivo, que de alguna manera estaré vivo siempre”. El texto que nos introduce en la adhesión a la Candidatura para que los Paisajes del Olivar Andaluz puedan ser declarados Patrimonio Mundial como Paisaje Cultural Agrario, encierra palabras emocionadas, vibrantes, que no puedes dejar de abrazar mientras miras el bosque dominado por olivos, que se repiten siendo irrepetibles y que ilustran nuestra geografía.

“Aquella es La Tobosa”, apunta Máximo, que casi deja que el coche vaya solo, mientras describe las zonas extensas de olivos y riqueza. “Al fondo, la Sierra de Ahíllos; desde allí en días claros se ven Sierra Nevada, la Sierra de Loja, Sierra Almijara y Tejada en el límite con Granada y Málaga”. “Ahora, la de enfrente es la Sierra de Cabra”, dice con el conocimiento del ciclista, que en fines de semana sigue subiendo a las cumbres de los picos de alrededor. “Salgo con Pepe Gómez Paniza, Pablo Serrano y Fernando Rodríguez, el médico. Llegar a las cimas y contemplar esa hermosura no es comparable a ninguna fotografía que pueda sacar, prefiero quedarme con el recuerdo”. A la derecha nos dejamos la entrada al paraje de Tafur. “Aquí hay un yacimiento romano

en el que encontraron hornos de cerámica. Ahora está cubierto y documentado”, aclara con la precisión del que comparte vida con una historiadora del arte, con su mujer, Ana, de la que aprende a saber y a vivir cada día. “A la salida de El Monte está El Pedroso. Este lugar tiene unas vistas magníficas del entorno y hay un yacimiento ibero en el que trabajó el P. Alejandro Recio”. Dejando a la izquierda la Sierra de Priego, al fondo, en primer plano, la de la Bobadilla y, sin darnos cuenta, llegamos al pueblo. Nos reciben dos columnas de palmeras a la entrada, supongo que sustitutas de moreras y álamos de siempre, y enseguida la iglesia y la Cooperativa.

“DCOOP es una cooperativa de cooperativas, somos 180 entidades; de aceite, 112. Son empresas de Jaén, Málaga, Granada, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Ciudad Real, Toledo, Badajoz y Álava, que tocan diversas secciones, como son aceite, vinos, leche, carne, suministros... De Martos las que pertenecemos a DCOOP son Virgen de la Villa, Domingo Solís y nosotros”. El espacio de administración es un sitio con mucha luz dividido en tres zonas, una a modo de sala de espera separada por una mampara de cristal de la zona de trabajo, donde la gente es recibida por Máximo y por la presencia de un ficus benjamina frondoso y alto de salud y cuidado. Al fondo, la sala de reuniones, presidida por una foto de Miguel Bueno, con una inscripción en la que se lee que fue fundador y presidente honorario. “El consejo se reúne cada quince días, en este tiempo casi todas las semanas. A él pertenecen 7 personas, el presidente actual es Paco Torres. Es el órgano que dirige la empresa; yo soy el responsable de administración, no tengo poder decisorio, digamos que soy el eslabón entre los cooperativistas y el Consejo, que deposita en mí su confianza”. En la sala de espera, una vitrina expone productos fabricados por DCOOP. Es mayonesa Musa, vinos y diversos envasados de aceitunas y de aceite de oliva. Observo que no especifican la procedencia del aceite. “Los comienzos de DCOOP estuvieron en un grupo llamado Hojiblanca, al que se fueron uniendo otros como Cordoliva, Tierras Altas

de Granada, cooperativas de Jaén... para pasar al nombre actual. Tuvo su origen en la necesidad de comercializar productos agroalimentarios de Andalucía". "En este mercado hay pocos compradores y muchos que estamos vendiendo y el agricultor quiere sacar el máximo beneficio". "Los costos son cada vez mayores. Necesitamos estructuras comerciales bien dimensionadas y obtener márgenes comerciales justos, para que el agricultor y el consumidor tengan un precio razonable. Eso se consigue concentrando la oferta, es decir, uniéndose". "A nosotros, los productores, no nos interesa que el aceite un año esté a 2 euros y otro a 5. Hay que evitar que el consumidor compre otras grasas. DCOOP ha comercializado hasta 300 millones de kilos de aceite". "En el mercado hay sitio para todos, empresas individuales que se dirigen a un determinado tipo de consumidor más minoritario y otros pensamos que, al unirnos, tenemos más posibilidad de llegar a mercados más grandes". Siempre habla en plural, es consciente de que pertenece a un colectivo con unos fines que asume como suyos. En el despacho tiene una colección de envasados de aceite. "Aquí hay aceites griegos, italianos, argentinos... Esta colección estaba en mi casa, pero Ana dijo, en un momento determinado, que este era su sitio". Tiene frascos de cuando ellos envasaban. Me interesa saber si allí también es aceituna Picual la que recolectan. "Yo prefiero decirle aceituna Marteña. Fuera de Jaén a nuestros olivos le llaman Marteños". "En la provincia casi toda la aceituna es Marteña, en la sierra de Cazorla hay otra variedad, la Royal, pero es un reducto". "A la Picual también se le llama Nevadillo Blanco, porque hay aceitunas que son de aspecto blanquecino". Tiene un cartel en la entrada al que me lleva para explicarme en plan didáctico, sobre fotos, los distintos tipos de aceituna. "La Cornicabra o Cornezuelo es de la zona de Toledo, es la variedad dominante en Mora, da un aceite muy bueno. La Marteña tiene entre sus virtudes el poseer un alto contenido en polifenoles y una gran resistencia al enranciamiento, además es poco vecera. La vecería del olivar es el fenómeno que consiste en alternar años con grandes producciones de fruto,

con otros considerablemente más bajos". Explica el estado del olivar y del campo con un conocimiento del vocabulario que otorga propiedad a lo que dice. Seguimos hablando porque me interesa el tema, de la aceituna Empeltre, que es aragonesa de la zona de Alcañiz, de la Manzanilla, la Gordal, que es la de mesa, de la Arbequina, de la zona de Cataluña, que, cuando catas su aceite, tiene un sabor como almendrado. "La Marteña en la cata tiene un sabor muy potente. Recuerda al tomate, a manzana, a verde hoja... Tuve la fortuna de asistir a un curso de cata de aceite con Rafael Gutiérrez González-Quijano. Este profesor desarrolló el método de cata, entre otros parámetros se basó en los procedimientos de la degustación del café". Después ha hecho otros más, no porque sea competencia suya, sino para enterarse de lo que tiene entre manos, para conocer lo que se está produciendo en su empresa, para saber y decirnos que cada año el aceite sabe diferente, que es un ser vivo que depende de la climatología y de la recogida en su momento. Él, como conocedor, en su pregón será un buen embajador de este producto de riqueza nuestra.

"Administrativamente esta empresa tiene bastante trabajo, hay una almazara, una entidad financiera donde los socios depositan su dinero y, a la vez, tenemos una gasolinera". Me muestra en el ordenador el programa de gestión. "En estos momentos está repostando un socio, al ser autoservicio se ve todo el proceso a través de las cámaras de seguridad y cómo queda registrado el suministro". Me llama la atención que haya una gasolinera dentro de la cooperativa. "La única que había en el pueblo cerró, esto ocasionó desabastecimiento y el Consejo Rector se vio obligado a hacer esta inversión para darle este servicio a sus socios. La instalación se realizó con todo el proceso informatizado, somos emisores de tarjetas propias y de gasóleo bonificado, además aceptamos tarjetas de otras entidades". La verdad es que no esperaba encontrarme en un medio rural estos avances informáticos al alcance del consumidor. "Uno de nuestros objetivos es informatizar también el proceso completo de

la descarga de aceituna”. Una cooperativa es un centro administrativo de la vida del campo. El público acude a sacar dinero o transferirlo; allí se solicitan las Ayudas de la Política Agraria Común, que son subvenciones que da la UE para que el campo no se pierda. “En estos días están intentando poner riego en la zona de influencia del pantano de Vadomojón, uno de los más importantes de la cuenca del Guadalquivir, y los socios vienen a recoger a la oficina los datos catastrales de sus fincas”. El contacto con la gente y su problemática es constante. Máximo aboga por la vuelta de los jóvenes al campo, a que vivan en el medio rural, que se den vida mutuamente buscando la agroecología, que los chiquillos llenen la escuela, también vecina de la Cooperativa, desde la que llega Pepe Cuesta para hacer de los recreos el momento del café de ambos, en el que comparten amistad y comentarios de deporte. Siente El Monte como algo suyo, me enseña todo el recinto de la fábrica, pero también salimos fuera, quería que pisara el Camino Real. “Por aquí pasó Isabel La Católica, ya muerta, en su traslado desde Valladolid a Granada”, aflora el historiador del arte por contagio.

Empezó a trabajar aquí hace 34 años. “Estaba en Málaga, trabajaba en Zurich, una compañía de seguros. Mi hermana vivía allí. Había estudiado Técnico en Administración Comercial en el Instituto Politécnico Nacional de Jaén”. “En la Cooperativa hicieron una convocatoria abierta a la que nos presentamos aproximadamente 35 personas y saqué el puesto de trabajo”. Recogió el testigo en el que el punto de partida fue una contabilidad heredada del lápiz y el vale y de la que pasó a un ordenador IBM. “Era el año 85 y esa revolución informática la hice junto a unos compañeros de Valdepeñas, Ángel Garrido de San Amador y Paco Hornos de Torredonjimeno”, recuerda con precisión. Habla de compañeros que son los administrativos de otras cooperativas. Ángel, Ricardo, Jesús, Francis, Rosa, Carmen, Luis, Cayetano, Pepito... Se llevan bien, se avisan de noticias del sector, cooperan en su conocimiento. “Reciclarse es necesario. Durante estos años he asistido a numerosos cursos, quizás el

más importante haya sido el realizado en Granada impartido por la EOI (Escuela de Organización Industrial) y el Instituto Español de Comercio Exterior (Icex), fue el Programa Superior de Gestión Internacional de Empresas en el ámbito agroalimentario. Durante un año y medio coincidimos compañeros de Granada, Almería, Málaga y Jaén. También DCOOP y Cooperativas Agroalimentarias se ocupan de la formación. El contacto con tantas empresas enriquece mucho”.

Es verdad, para dar un pregón no hay que destacar, sino saber de lo que se habla. Él ha aprendido de ese contacto con la gente del campo, verdaderos cuidadores de los olivos marteños, y de ese afán de formación para profesionalizar una gestión, que huele a cultura de verde oliva. “Mañana tenemos una charla en la Cooperativa para socios, es sobre modernización de explotaciones”.

Vamos al patio y recorremos, viendo la maquinaria, el proceso de la aceituna desde que llega del campo, pasa por la limpiadora, se ve cómo cae en la báscula gracias al metacrilato y pasa por unas bandas alimentarias que están poniendo nuevas. Están en plenas obras de remodelación para cambiar la maquinaria que ya tenía algunos años. “En 1981 se instalaron los sistemas continuos, se sustituyeron las prensas y dejamos de molturar con capachos. Con los nuevos decanters vamos a aumentar la capacidad de molturación, separando, además, aceituna de suelo de la de vuelo”. Piensa que la aceituna hay que tratarla con esmero, cogiéndola en la fecha idónea y transportándola adecuadamente para sacar un aceite bueno. Opina que la aceituna hay que cogerla cuanto antes mejor, entre noviembre y diciembre. “Habría que iniciar la recogida cuando la aceituna está en envero, entre verde y morada. La fecha no es fija, pues depende del grado de maduración que haya propiciado la climatología”. “Los agricultores se deberían guiar por los consejos de los técnicos que están en el campo y por las indicaciones que tanto estos como los de la Delegación de Agricultura hacen de las previsiones de comienzo de la recogida”, apostilla convencido. “PYDASA fue una de

las primeras fábricas que inició la recogida en octubre para hacer aceite verde”. A la vez, habla de otras cooperativas como San Amador, elogiando su aceite. “Me consta que en San Amador hacen una adecuada selección de las fincas, de las que luego recogen la aceituna para hacer el aceite verde. Técnicos como Javier Díaz, entre otros, hacen un buen trabajo de equipo”. “Hay una opinión generalizada entre los agricultores, creen que si recogen la aceituna más tarde tienen más rendimiento. El rendimiento es la proporción entre grasa y humedad. Cuando el fruto tiene su punto de madurez, el aceite que tiene que tener, ya lo tiene. Cogerla más tarde conlleva una pérdida de peso y, sobre todo, de calidad”, dice razonadamente, con el conocimiento de haber visto muchas cosechas pasar, lo que le otorga autoridad para poder reivindicar la fecha de envero, para reclamar el derecho de hacer un aceite de calidad. La gente que, como él, conoce, puede llenar un pregón de carga comunicadora, anunciadora de mejora.

Pausa la voz para decir que en la recogida hay que tratar al árbol con cariño para no dañar los retalles del año siguiente. “Hay que cuidar el transporte de la aceituna a la almazara, se utilizan remolques excesivamente grandes y el fruto se daña. Lo ideal sería hacerlo en cajas”, convence con lo que dice, aunque, a la vez, reconoce que es difícil por los volúmenes que movemos.

En nuestro recorrido por las instalaciones me enseña, como si fuera su casa, unos depósitos antiguos enormes, que son de hierro revestidos de una resina alimentaria, que pueden almacenar hasta 300.000 kilos cada uno. De allí pasamos a una bodega nueva, en la que el acero inoxidable es el protagonista, en el que nos vemos reflejados con una esbeltez que nos anima. Desde abajo se ven impresionantes, con una sensación de limpieza y salubridad que merece el aceite producido del campo de El Monte. “Esta es la bodega número 3, tiene una capacidad de almacenamiento de 1.300.000 kilos y es una instalación magnífica y llamativa”. Desde arriba es curioso ver, casi con vértigo,

los medidores transparentes de cantidades almacenadas.

Aunque la fábrica es de 1957, la primera limpiadora se puso en el 89, porque antes se limpiaba en el campo. Vemos un antiguo “jamilero” que ahora van a modificar. “Hay unas balsas donde se conduce el agua de las lavadoras. Están en el campo a 3 km de aquí. Sanidad ya no permite que estén en el casco urbano”. Me llama la atención para que vea unos antiguos trujales, están en el suelo, vidriados por dentro; son reliquias, casi de museo, de la fábrica que empezó en el 57.

Manolo Moreno, el jefe de molino, había cogido unas ramas de laurel que compartimos amablemente, son injertadas en canela, supongo que con el toque de la tierra de El Monte. En el recinto tienen también un “granao” y un olivo de Cornezuelo al que este año no le toca dar cosecha. Me regala una lata de aceite del año pasado. Es una lata manejable en la que se puede leer: “Este aceite es producto del buen hacer y la ilusión de nuestras 75.000 familias de agricultores, herederos de un legado milenario en la elaboración del zumo natural de la aceituna”. Es sin filtrar y de una cosecha temprana. Supongo que es el equivalente al que decían algunos compañeros míos, amantes del olivar, de primera prensada. “Hoy día no se utilizan las prensas y hace ya algunos años pasamos de los sistemas continuos de tres fases a los de dos”. Me explica que antes el proceso de tres fases necesitaba mucha adición de agua. Satisface pensar que este es un sistema más ecológico, porque se consume mucha menos agua, lo que agradecen nuestros ríos y, además, se han reducido las balsas de alpechín.

Entre sus aficiones, el deporte, su familia y el recuerdo de sus padres. “La primera canasta de baloncesto la hice en la cerámica de mi padre. Aquello era un mundo aparte, por detrás comunicaba con el arroyo Fuente de la Villa, por entonces no estaba contaminado y tenía mucha vida. Aunque donde pasaba más horas era en el Colegio San Antonio, donde estuve hasta los 16 años. Fray Alonso

comentaba ¿este niño no tiene casa?”. Dice que en el colegio vivió su infancia, con su primer profesor, el Padre Alejandro Argote, y los de su misma edad, Esteban y A. Luis Iglesias, Juanito Barroso, Manolo López-Basterrechea y tantos otros... que siguen siendo sus amigos.

En el colegio aprendió a jugar a baloncesto, lo hacía de base. En los Antonianos compartió billares, futbolines y mesa de ping-pong con Antonio Dominguez, entre otros, y del que afirma que era un fenómeno del tenis de mesa. “En la categoría de cadetes ganamos el campeonato provincial de baloncesto escolar, nos clasificamos para el de Andalucía Oriental, Murcia y Albacete, jugando en esta última ciudad la final precisamente con Murcia, que nos derrotó, pero hicimos un digno papel. Miguel Ángel Cruz Villalobos y el Padre Florencio Mínguez, nuestro jefe, son testigos de la gesta”. Relata de forma alegre.

Estuvo jugando federado hasta los 22 años. Dejó de jugar porque tuvo una lesión de rodilla que superó y a partir de entonces se dedicó a arbitrar. Llegó a pitar hasta primera B femenina. “Debido a los viajes hubo que elegir entre el arbitraje o la cooperativa, elegí la cooperativa, el silbato era más incierto”. Su afición al baloncesto no se paró ahí, siguió entrenando en el Colegio San Antonio y en la Divina Pastora, y disfrutando como entrenador y padre, viendo a Maxi, su hijo, con ese bote de balón que él le había enseñado en edad temprana, a la vez que Antonio Cuesta hacía equipo con él, también bajo la mirada de su padre.

Ahora, en este mundo del deporte, y desde el año 2000, ocupa sus ratos libres la bici. “Salgo por la tarde, a las cinco, y si la luz lo permite, acudo a mi grupo de WhatsApp que se llama ¿A qué hora salimos? Y con el que esté disponible o solo, voy 2 o 3 horas a la Vía Verde”. “Nos gusta ir a la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas, pues las tres son únicas. Es Pepe el que nos lleva por esos senderos que previamente se ha preocupado de preparar minuciosamente su recorrido. Aunque el reto más importante han sido las

subidas al Veleta”. “La última vez fue hace unos cuatro años. Salimos de Granada a las 8 de la mañana y llegamos a la cumbre a las 4 de la tarde. Vamos a ritmo pausado, hay que tener paciencia para llegar”, recuerda satisfecho mientras habla. Ascender al Veleta es cubrir los 2.557 metros de desnivel en subida constante, llegar a Monachil, dejando atrás pinares, abetos y praderas que se van convirtiendo en prados rocosos, con subidas del 13 al 15% que te llevan a Prado Llano y por Olla de la Mora, viendo la estación de Borreguiles abajo, llegar con las reservas mermadas pero recompensados por las sensación de dominio y libertad desde lo alto. La visión de la belleza natural es ese momento en que emergen sus mejores sentimientos, aunque quien le hace brotar sus cualidades

“...Creo que soy un tío asequible, nada complicado, mi mujer y mis hijos son lo más importante en mi vida, me gusta hacer proyectos con ellos. Recuerdo, como los mejores días de mi vida, el nacimiento de Maxi y el de Ana, fueron auténticos momentos de felicidad”.
“Me gustan las cosas sencillas, cuando Ana y yo hacemos escapadas a Granada, damos paseos, la cervecilla de después, y ver una peli en el cine Madrigal...”

más excelsas es Ana, su mujer. Confiesa que ha sido la directriz de su vida. “La conocí cuando éramos adolescentes y me dejé guiar en una época de dudas. Gracias a ella me fui a estudiar a Jaén. Ha influido mucho en mi forma de vida”. Yo sé que también, en su sonrisa, se lo pasan bien juntos. “Creo que soy un tío asequible, nada complicado, mi mujer y mis hijos son lo más importante en mi vida, me gusta hacer proyectos con ellos. Recuerdo, como los mejores días de mi vida, el nacimiento de Maxi y el de Ana, fueron auténticos momentos de felicidad”. “Me gustan las cosas sencillas, cuando Ana y yo hacemos escapadas a Granada, damos paseos, la cervecilla de después, y ver una peli en el cine Madrigal...”. “Me gusta preparar los viajes de la familia y contarles lo

que vamos a ver. Desde hace algunos años procuramos hacer un viaje todos juntos, ahorramos para ello y siempre lo digo, no es un gasto, es una inversión”.

“En el pregón hablaré de mi relación y la de mi familia con el mundo del aceite a lo largo de estos años”. “Mi padre era conductor de Elosúa y yo hice muchos viajes con él cuando iba a llevar aceite a todos los lugares de España”. Su ligazón con el mundo del aceite le vino dada desde su infancia, cuando repartía sus juegos entre la alfarería de tejas y ladrillos de la familia y la fábrica de aceite de Amador Rodríguez, con la que flanqueaba la calle Alfarería. “Allí en los veranos le pedíamos permiso a Rafael y jugábamos al tenis en la troje”. Cuando habla de sus padres, el gesto se le llena de admiración y recuerdo. “Tuve una relación muy buena con ellos, los echo mucho de menos. De los cuatro abuelos solo conocí a mi abuela Manuela, mi madre y mi padre se encargaron de contarme tantas cosas que parece que siempre estuvieron conmigo”. Me habla de cómo su padre le contaba que su abuelo Alfredo era un verdadero artesano, que estuvo en Madrid trabajando en el taller de Mariano Benlliure. Así que cuando vino a Martos puso una cerámica, en la que en realidad se ganaba la vida haciendo esculturas en barro, cuenta alimentado de su recuerdo, vive mucho de él, disfruta recordando.”Mi padre era un gran conversador, se nos pasaban las horas hablando de fútbol, cine, viajes, coches y de antes y después de la guerra civil”. De su padre guarda intactas esas conversaciones. Han hecho tantos viajes juntos...”Todavía tengo viva la huella de mi padre con el camión llegando de madrugada al puerto de Bermeo y la música de Serrat en la radio. Mi padre me llevó a ver el Pilar de Zaragoza, la catedral de Santiago. Recorrí con él Galicia, el País Vasco, Andalucía... Cuando he ido con Ana, he vuelto a reconocer mis estancias allí”. Sus padres le enseñaron la vida, llevando siempre de fondo el mundo del aceite, de la cosecha, de cómo se vendía, de cómo había salido ese año. Ahora le gusta el mundo en el que trabaja, porque lo ha aprendido de ellos. Lo guarda como un tesoro, el tesoro

de su recuerdo. De repente este tiempo de recogida se ha llenado de él, de él ahora y de él en el pasado, a sabiendas de que, si alguien lo quiere, es porque aprecia sus recuerdos. Espera contarlos y que los que vayan a escucharlo, los conserven con cariño, como él conserva los de sus padres, a partir de los cuales él empezó a construir el relato de su vida, porque lo que es él viene de lo que ha sentido, de ser consciente de él mismo, porque ha sido capaz de guardar sensaciones y de recordar tan afablemente, que pareciera que estas palabras de Marco Valerio estuvieran escritas para él: “Poder disfrutar de los recuerdos de la vida es vivir dos veces”.

Se alimenta de memoria y de su lectura para hacer su literatura propia en el pregón que le espera. Seguro que el casetón de la torre de su casa, en la que lee “El Imperio Español de Carlos V”, es testigo de que la novela histórica de Hugh Thomas le va dando ese contacto con la literatura que él transformará en palabras apropiadas de recogida y aceite. “Mi padre también leía mucho”.

El camino de vuelta quedaba marcado por el perfil de La Peña, anulado por la mayor altura de la Sierra de la Grana. “La Pandera, la Sierra de Valdepeñas, es un espectáculo...”. El paisaje se suaviza cada vez más, proyectado por el sol que nos acompaña la espalda y la música aterciopelada de Jorge Drexler; mientras, las alcaparreras adornan como enredaderas las bajadas suaves de la carretera. Es la zona de las Majadas Altas, de El Viso, de la Cuesta de los Vera, de la Dehesilla. “Mira, al fondo La Pandera, Jabalcuz...”, y sin decir nada las palabras de Salvador Compán se hacen tangibles: “...el olivar es historia, estancada y paradójicamente activa, una especie de inmenso texto al aire libre donde pueden leerse el pasado en el presente, porque la cultura del olivo ha hecho que el tiempo se paralice sobre esas zonas agrícolas confiriéndoles una vida cerrada sobre sí mismas que parece satisfecha de venir de muy lejos y de seguir renovando los ritos laborales y sociales que giran en torno a la venturosa proclamación del aceite”.

número 43 - año XXIII - diciembre 2018

Edita

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 Dorte

Diseño

Luis Teba Peinado

Colaboradores

M^a Carmen Hervás Malo de Molina, Elena Molina Conde, Antonio Ocaña Serrano y Josefa Rosa Pulido

Colaboradores literarios

Amador Aranda Gallardo, Ruperto Bermejo Román, Ana Cabello Cantar, Susana Casal, Miguel Ángel Chamocho Cantudo, Juan Cobos Wilkins, Rebeca Cruz, Sara Cunha, Lucía García, Abundio García Caballero, Ana Belén García Ruiz, Marina Hidalgo Pestaña, Pedro Juan Lara Chaves, Magdalena Martínez Cañamero, Joana Martins, Juan Carlos Mestre, José Carlos Mora Moral, M^a Regla Prieto Corbalán, Isabel Prieto Gómez, José de la Rosa Caballero, Rodrigo Sánchez Haro, Carla Santos, Rodrigo de la Torre Díaz, Antonio de la Torre Olid y Cándido Villar Castro

Colaboradores gráficos

Francisco Caballero Cano, El Roto, Purificación Teba Camacho y Tusti de Toro Morón

Colaboradores fotográficos

Archivo Histórico Municipal de Martos, Enrique Garcés Hecht y Máximo L. Pérez Pérez

Fotografía de portada

Luis Teba Peinado

José Manuel López Bueno es el autor de las fotografías de la Cooperativa Virgen de la Villa 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



 fundación

CAJA RURAL JAÉN


40 AÑOS DE AYUNTAMIENTOS DEMOCRÁTICOS


1979 • 2019

*Tu provincia, tu ayuntamiento y tú
40 años avanzando juntos*



#40AytosDemocraticos

 /diputaciondejaen

 /dipujaen

+información: www.dipujaen.es