

Desde las batidoras al Museo Virtual del Olivar: Del olivar a la escuela III.

Un año más aprovecho estas páginas para recordar la actividad del proyecto Olivar y



Escuela y reflexionar sobre algunos aspectos relacionados con la *Cultura del Olivo*. Como en años anteriores hemos tenido la oportunidad de participar en la Feria de la Ciencia de Sevilla y hemos utilizado este escaparate para destacar el olivar y la importancia de nuestro pueblo en el mismo. En esta ocasión el tema se titulaba “*La batidora: esa gran desconocida*”; donde nos hemos dedicado a difundir aspectos de esta máquina, importantísima en la extracción, pero de la que todo el mundo se olvida. Todos recordamos el

molino y la prensa, actualmente sustituida por los decantadores centrífugos, pero de la batidora nadie se acuerda. Su aspecto no ayuda, ya que aunque son de gran tamaño, el estar cerradas no apreciamos su funcionamiento. Además, los cambios que lleva a cabo no son tan evidentes como los de sus compañeras, pero si vemos un frasco de pasta antes de pasar por la batidora (izquierda) y otro después (derecha), sí nos daremos cuenta de su importante cometido. ¡El aceite ha aparecido! No, no es magia, es el trabajo de la batidora.



Para saber algo más sobre el proyecto de esta edición visite nuestra web: (http://olivaryescuela.tk/divulgacion/Rincon/rincon_2016.htm).

Uno de los modelos de batidoras antiguas que presentábamos, y que nos sirvió para una de las maquetas, es el que se encuentra en la rotonda de entrada desde la carretera de Morón, y esto nos lleva al otro punto que mencionábamos en el título.



En nuestro pueblo no tenemos un museo sobre la cultura del olivo o un museo etnográfico como tienen en otros municipios de nuestro entorno como puede ser La Puebla de Cazalla, con su “Museo del aceite” o Dos Hermanas que acoge al “Museo Provincial del Olivo”.

En otros casos existen haciendas o almazaras que conservan dependencias en las que muestran las instalaciones que ya han quedado obsoletas pero que conservan las maquinarias que permitían la extracción de aceite hasta hace algunos años. Tal es el caso del Centro de la Cultura del Aceite Basilippo, instalado en la Hacienda Merrha del Viso del Alcor o la Hacienda Guzmán entre La Rinconada y Mairena. Algunas de estas instalaciones están todavía operativas o poseen maquetas funcionales para explicar a los visitantes los procesos de elaboración y compararlos con los actuales.

En nuestro caso no existen ni museos ni almazaras que cuenten con instalaciones similares, pero estoy seguro que tenemos suficiente material como para crear un “Museo del Olivar”, dónde

estén representados todos los aspectos del mismo: labores agrícolas, extracción de aceite y aceituna de mesa.

Se nos llena la boca cuando decimos que Arahál es el principal productor mundial de aceituna de mesa. Nuestra historia está llena de recuerdos vividos en diversas plantas de aderezo, que actualmente no existen, pero si algún visitante quiere ver alguna muestra no tenemos ni fotos que enseñarle, a no ser que los remitamos a las páginas personales de algunos vecinos que, a título particular, han querido evitar que estos recuerdos se pierdan.

Respecto al campo o a la extracción de aceite sucede lo mismo. Tenemos un aceite de la variedad manzanilla que tiene un equilibrio difícil de mejorar, pero si nos alejamos 20 km todo el mundo piensa que la manzanilla sólo sirve para



consumo de mesa y su aceite es casi imposible encontrarlo fuera de Arahál. Respecto a su producción podríamos visitar varias almazaras donde se elabora, pero el visitante prefiere ver prensas antiguas y no los decantadores centrífugos actuales.

Hace algunos años existía un proyecto de rehabilitación de la Hacienda de la Mata, que pretendía ponerla en valor. Restaurar su prensa de viga, crear un jardín de variedades y sacarle rentabilidad como turismo rural, ya que dentro de éste el oleoturismo tiene un gancho especial. Diversas causas hicieron que el proyecto se abandonara. Hace algunos años de mi última visita a la Hacienda, estaba casi derruida y la prensa en un estado lamentable. Desde entonces lo más probable es que haya ido a peor.

Crear un museo de la nada es aventurado y costoso pero yo creo que merece la pena intentarlo. Si nos fijamos en muchos de los existentes, los materiales que poseen no son nada del otro mundo. No sucede como con museos de pintura o escultura, en los que es necesario tener un Goya o una talla de Miguel Ángel, para que sea atractivo. En este caso sólo tenemos que buscar un poco y rescatar del abandono piezas que deberían mostrarse al público.

El año pasado planteé la posibilidad de crear un museo virtual en nuestra página web (<http://olivaryescuela.tk>) solicitando la colaboración de cualquier persona que disponga de fotografías sobre prensas antiguas o simplemente información del lugar en el que se encuentran, pero no obtuvimos ninguna información, en parte quizás por un error de impresión que eliminó la dirección de correo electrónico a la que enviarla. Este año ampliamos la petición a cualquier máquina o utensilio relacionado con el olivar, que seguro que está abandonado en un trastero, o en el corral oxidándose si es muy grande. Por eso insistimos en que si algún lector posee fotografías, o tiene conocimiento de objetos, relacionados con el olivo y sus producciones, existentes en nuestra localidad, y cuyo propietario no tenga inconveniente en que sean fotografiados y colocados en nuestra web, nos envíe la información al siguiente correo (olivaryescuela@gmail.com).

Inicialmente dicho museo virtual sólo serviría para centralizar imágenes, aunque algunos de los objetos representados ya ni siquiera existan, pero que poco a poco puede constituir un archivo que sirva de germen para crear en el futuro nuestro “Museo del Olivar”.

Carlos Zamorano Leal