

## ACEITUNAS DE MESA

# LA golosina de los DIOSSES



Redondas y picudas, verdes y negras, grandes y pequeñas. Las aceitunas llevan siglos deleitando los paladares mediterráneos. Más recientemente, otras culturas han fusionado este pequeño manjar con su cocina, descubriendo nuevas e increíbles posibilidades gastronómicas para el fruto del olivo.

## TABLE OLIVES THE CANDY OF THE GODS

Round and pointy, green and black, large and small. Mediterranean palates have been savouring olives for centuries. More recently, other cultures have incorporated this small delicacy into their cuisine, uncovering new and incredible culinary possibilities for the fruit of the olive tree.

FOTOS: ASEMEZA



**La aceituna es una drupa. Y una drupa es un fruto carnoso**, provisto de una única semilla rugosa en su interior. Es originaria de la cuenca mediterránea, como el árbol que la produce, aunque actualmente se encuentra perfectamente adaptada a otras latitudes.

Los olivos se reproducen sin problemas en países tan dis-tantes como Argentina, Estados Unidos o Australia, aunque es España el que lidera la producción mundial, con una media anual de 470 toneladas.

En el hemisferio norte, los olivos están listos para des-prenderse de su fruto entre los meses de oc-tubre y febrero, si bien estas fechas pueden variar dependiendo de muchos factores. Entre ellos, la va-riedad elegida para ser transfor-mada en aceituna de mesa resulta decisiva a la hora de tomar decisiones sobre el momento óptimo de la recolección.

La cultura popular sucumbe normalmente a la creencia errónea de que el color con el que la acei-tuna llega a la mesa determina la variedad. En realidad, la va-riación cromática responde al grado de maduración del fruto. De esta manera, las aceitunas verdes suelen ser recogidas en su punto de maduración, mientras que las violáceas, moradas o pardas llegan a las entamadoras completamente maduras. Finalmente, las negras son recolectadas antes de su maduración y es el tratamiento al que son sometidas el que les confiere su característico color. ■



#### MÁS INFORMACIÓN:

[www.asemesa.org](http://www.asemesa.org) - [www.interaceituna.com](http://www.interaceituna.com)

#### FURTHER INFORMATION:

[www.asemesa.org](http://www.asemesa.org) - [www.interaceituna.com](http://www.interaceituna.com)

**The olive is a stone fruit. And a stone fruit is a meaty fruit**, with one sole wrinkled seed on its in-side. It originates from the Mediterranean basin, as does the tree that produces it, although at present they also adapt perfectly to other latitudes.

Olive trees grow perfectly well in other countries such as Ar-gentina, the United States of America or Australia, though Spain leads the world production, with a mean annual pro-duction figure of 470 tonnes.

In the Northern hemisphere, olive trees are ready to shed their fruit between the months of October and February, although these dates may vary according to myriad factors. Among these, the varietal cho-sen to be transformed into table olive is decisive when it comes to deciding on the optimum moment for harvesting.

Popular culture normally holds the mista-ken belief that the colour of the olive when it reaches our tables is determined by the varietal. In reality, tonal va-riation depends on how ripe the fruit is.

Thus, green olives tend to be harvested when just ripe, whereas the purple, violet or brown varieties reach the processing plant completely ripe. Finally, the black olives are picked before becoming ripe and it is the process they then undergo that endows them with their charac-teristic colour. ■

**LA PALABRA ACEITUNA DERIVA DEL ÁRABE ANDALUSÍ AZZAYTUNA, QUE, A SU VEZ, PROCEDE DEL TERMINO ARABE AZ-ZAYT, UTILIZADO PARA REFERIRSE AL ACEITE**

**THE WORD OLIVE OR 'ACEITUNA' COMES FROM THE ANDALUSIAN ARABIC AZZAYTUNA, WHICH, IN TURN, ORIGINATES FROM THE ARABIC TERM AZ-ZAYT, USED TO REFER TO OIL**