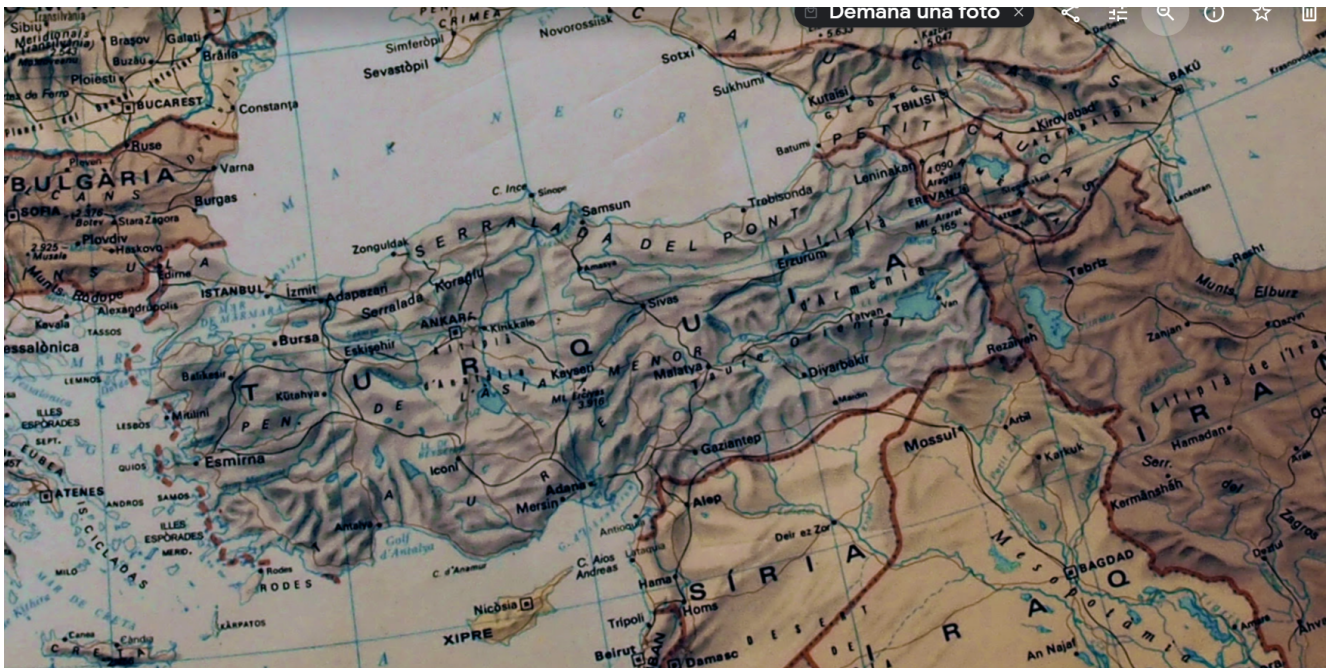


C Olea europea vr silvestre

#2

Els humans van utilitzar les olives per primera vegada fa uns 100.000 anys a Àfrica, a la costa atlàntica de Marroc, per aprofitar la fusta com a combustible i molt probablement per al consum.



Les olives domesticades, que són més grans i sucoses que les varietats salvatges, probablement es van cultivar per primera vegada a partir d'[oliveres](#) silvestres a la frontera entre Turquia i Síria fa 8.000 – 6.000 anys. La seva expansió es remunta a la migració neolítica per la conca mediterrània fa uns 6.000 anys.



(Ed. ^{ma} Azzurri) N.° 31230 a. FIRENZE — *Dintorni*. S. Margherita a Montici. Raccolta delle Olive.

topfoto © ALL RIGHTS RESERVED
RIGHTS MANAGED IMAGE
FROM TOPFOTO.CO.UK

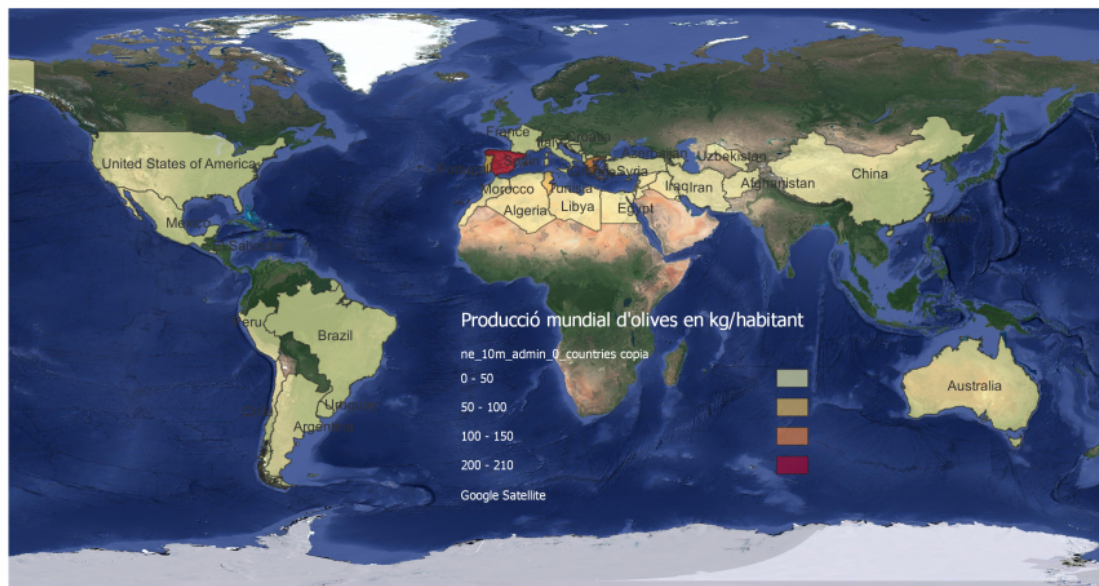


(Ed. A. A. N. 31230 a. FIRENZE - *Distretto S. Margherita a Montici. Raccolta delle Olive.*

topfoto © ALL RIGHTS RESERVED
RIGHTS MANAGED IMAGE
FROM TOPFOTO.COM/UK

Juntament amb l'olivera, en aquest període, es van domesticar altres plantes molt importants que determinarien en gran part el pas de la humanitat de ser societats caçadores-recol·lectores a societats més sedentàries. Destaquem d'aquesta domesticació cereals com el blat, l'ordi, el sègol i la civada, arbres fruiters com l'ametller i la noguera o la mateixa vinya.

Com veiem els humans, amb 300.000 anys d'història, no van començar a domesticar l'olivera fins fa uns 8.000 anys. L'olivera, tot i cultivar-se actualment en moltes regions del món, la seva major producció es dona en els països de la conca mediterrània.



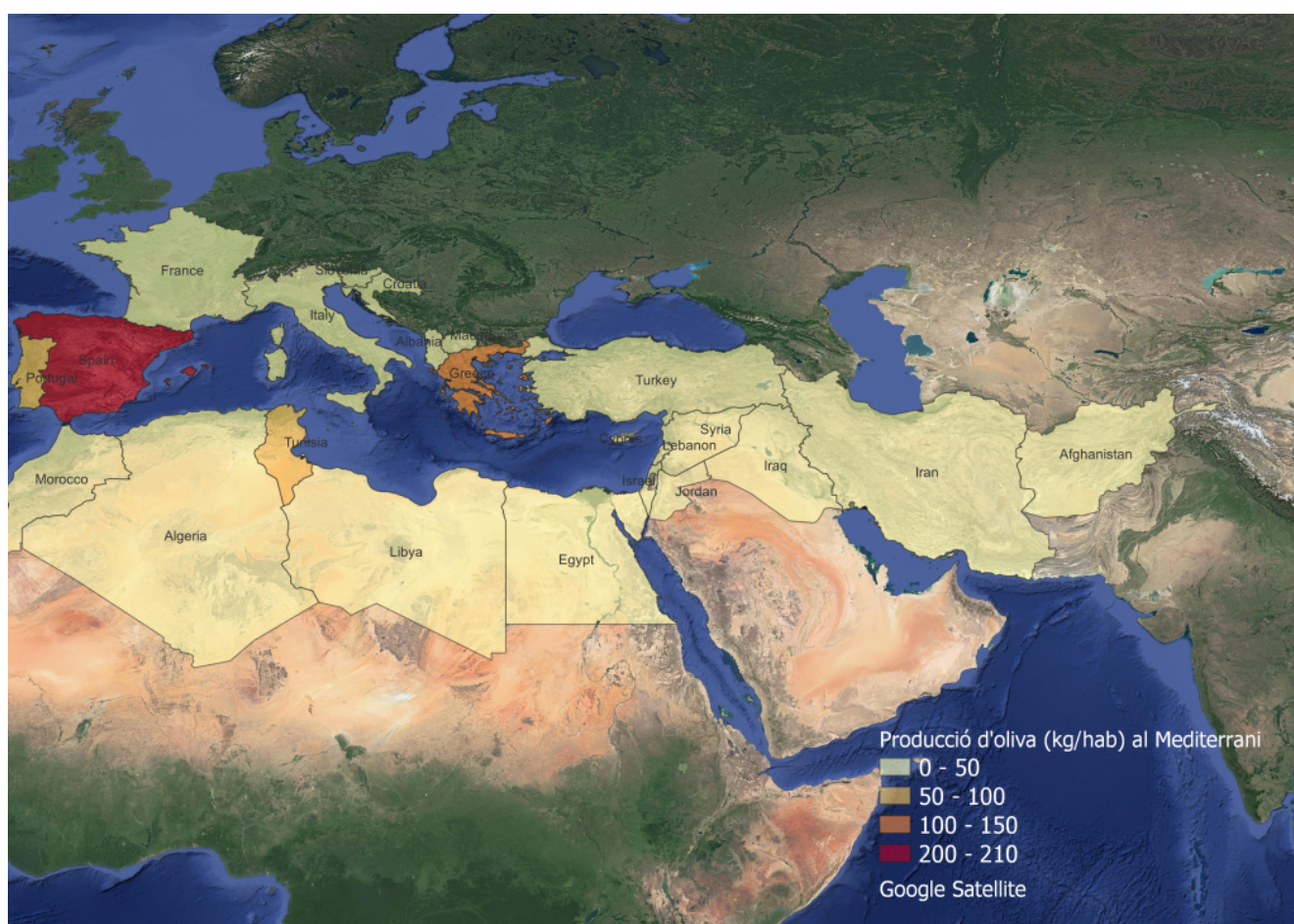
L'olivera és un arbre molt antic, va aparèixer fa entre 20 i 40 milions d'anys a l'Oligocè a l'Àsia Menor, on creix en boscos espessos. Aquesta regió geogràfica situada a la part sud-oest d'Àsia comprèn la major part de l'actual Turquia. Està limitada al nord pel mar Negre, al sud pel mar Mediterrani, el mar Egeu i el mar de Màrmara a l'est i les altes terres armènies al nord-oest.

Els molins d'oli més antics es remunten a l'Antiga Grècia i Roma, on es feia servir una premsa manual per extreure l'oli d'oliva. No obstant, els molins d'oli més antics que es conserven en la seva forma original es troben a Espanya i daten del segle X.

Un exemple d'aquesta mena de molins és el Molí d'en Rata, situat a la localitat de Cabanes, a la comarca del Baix Maestrat (Castelló). Es tracta d'un molí hidràulic que es creu que va ser construït durant la dominació àrab a la Península Ibèrica, i que encara es conserva en bon estat.

Un altre exemple és el Molí d'en Jepet, a la localitat de Vall-llobrega, a la comarca del Baix Empordà (Girona), que es creu que va ser construït a finals del segle X o principis del segle XI.

En general, molts dels molins d'oli més antics que es conserven es troben a la Mediterrània i a la zona del Pròxim Orient, on la producció d'oli d'oliva ha estat una activitat important des de l'antiguitat. ChatGPT



L'olivera (*Olea europaea*) probablement es va originar a la regió mediterrània oriental de l'Orient Mitjà. La producció actual és d'uns 16 milions de tones d'olives de taula verdes i negres i 2,7 milions de tones d'oli. De la producció total, el 95 per cent es produeix a la regió mediterrània i Espanya i Itàlia són els principals països productors (FAO/STAT, 2001).

El cultiu és autòcton de la regió mediterrània amb un hivern suau i plujós i un estiu calorós i sec. Un període de latència d'uns dos mesos amb temperatures mitjanes inferiors a 10 ° C

és propici per a la diferenciació dels brots florals. Alguns cultivars s'adapten a zones amb temperatures hivernals més altes, però s'observa una floració reduïda en aquestes condicions. Durant el període de latència, l'arbre tolera períodes curts de gelades de -6°C , però durant el període de reproducció les gelades causen danys als fruits que només són aptes per a la producció d'oli. Les altes temperatures i els vents secs provoquen una mala cuança dels fruits i una caiguda excessiva de fruits joves amb els fruits restants que s'arrossegueu a l'arbre. Un estiu llarg, assolellat i càlid dona com a resultat un alt contingut d'oli de la fruita. L'alta humitat a la baixada de f provoca la caiguda de les flors i la infestació de floridura de sutge.

El cultiu produeix rendiments acceptables en sòls pobres sempre que sigui profund, ben airejat i lliure d'engordament. En condicions de saturació d'aigua, els danys per falta d'oxigen i les malalties fúngiques augmenten bruscament. Les necessitats d'adob són de 200 a 250 kg/ha N, 55 a 70 kg/ha P i 160 a 210 kg/ha K. El nitrogen s'aplica abans o durant el període de floració i formació del fruit.

L'olivera és moderadament tolerant a la salinitat del sòl sempre que l'E_{Ce} no superi els 8 mmhos/cm, però es prefereix una E_{Ce} de 4,5 mhos/cm o menys.

Criat durant dos anys al viver, l'arbre es trasplanta a principis de temporada amb 15 a 20 arbres/ha en condicions de secà pobres i fins a 300 arbres/ha en regadiu. La densitat dels arbres també depèn del mètode de poda. La poda primerenca no és imprescindible, però sovint es practica per obtenir tiges fortes. No obstant això, per als arbres més vells, la poda durant l'hivern és necessària per obtenir rendiments elevats. Els conreus intercalats amb cereals farratges i hortalisses de vegades es practica en horts joves, però s'interromp al cap de 15 a 20 anys de secà i després de 6 anys de reg.

Es posen més fruits dels que es poden suportar amb un subministrament suficient de nutrients, i aquesta tendència augmenta a mesura que els arbres envelleixen. En conseqüència, un petit nombre de flors produeix fruits. La caiguda primerenca de la flor es pot atribuir a una pol·linització inadequada, deficiències de nutrients o escassetat d'aigua. La caiguda tardana de flors i fruits és causada principalment pels atacs de l'arna i la mosca de l'oliva i l'escassetat d'aigua. D'altra banda, la fructificació abundant afecta negativament el creixement dels brots anuals i la collita de l'any següent i, finalment, condueix a una fructificació alterna. Aquesta tendència és més gran en els arbres més vells, però el port alternatiu és menys pronunciat amb bons sòls i clima, i pràctiques de gestió adequades. La vida econòmica d'un arbre és de 50 anys en condicions de secà, però en condicions de creixement favorables pot ser molt més llarga. Una collita rendible s'obté al cap de 6 anys però en condicions més extremes, al cap de 15 a 20 anys.

El gràfic següent mostra les etapes de cultiu de l'olivera i la taula resumeix els principals coeficients de cultiu utilitzats per a la gestió de l'aigua.

(tret de <https://www.fao.org/land-water/databases-and-software/crop-information/olive/en/>)

A Andalusia, la regió del sud d'Espanya, les oliveres es reguen principalment a la primavera i a la tardor, que són les èpoques més importants del cicle de creixement de l'olivera. Els mesos específics varien segons les condicions climàtiques i les pràctiques agrícoles locals, però en general, el període de reg s'estén des de març a maig a la primavera i de setembre a novembre a la tardor.

Durant la primavera, les pluges solen ser més abundants i els arbres necessiten més aigua perquè estan en ple creixement i produint nous brots. A la tardor, la pluja és igualment

important per a la maduració i collita de les olives.

No obstant, en els últims anys, Andalusia ha patit una sequera prolongada que ha obligat els agricultors a buscar alternatives per al reg de les seves oliveres, com l'ús de sistemes de reg per goteig o altres mètodes més eficients en l'ús de l'aigua. ChatGPT

La producció espanyola d'oli d'oliva suposa el 70% de la producció de la UE i el 45% de la mundial. Més de 350.000 agricultors es dediquen al cultiu de l'oliverar, el sector manté uns 15.000 llocs de treball a la indústria i genera més de 32 milions de jornals per campanya

L'olivar abasta 2,75 milions d'hectàrees de les quals 2,55 milions d'hectàrees pertanyen a oliverar de trull (93% del total d'oliverar). El cultiu és present a 15 de les 17 comunitats autònomes amb una distribució centre-sud i est de la península. Andalusia és la regió productora més gran amb 1,67 milions d'hectàrees i concentra, fonamentalment a Jaén, el seu tan característic "mar d'oliveres".

El cultiu de l'oliverar posseeix la superfície més gran de Producció Integrada d'Espanya amb 477.606 hectàrees (dades 2019) que representa un 57% del total nacional d'aquest tipus de producció i un 18% del total de superfície de l'oliverar a Espanya. A més, 217.864 hectàrees d'oliverar de trull produeixen en règim d'agricultura ecològica (dades 2020).

Pel que fa a producció, el cultiu de l'olivar es caracteritza pel seu marcat caràcter alternant pel que la producció d'oli d'oliva mostra una gran varietat productiva entre campanyes.

A nivell regional, la producció d'oli d'oliva es localitza a Andalusia amb el 80% del total, on Jaén és la principal província productora amb aproximadament el 37% del total, seguida de Castella-la Manxa amb el 8% i d'Extremadura amb el 4% del total nacional.

Jaén de fet té el 43,57% (588.095 ha) del seu territori ocupat per oliveres

Text del MAPA



a

nou

SDFSD

<https://precioaceitedeoliva.net/grafico.html?pais=es>

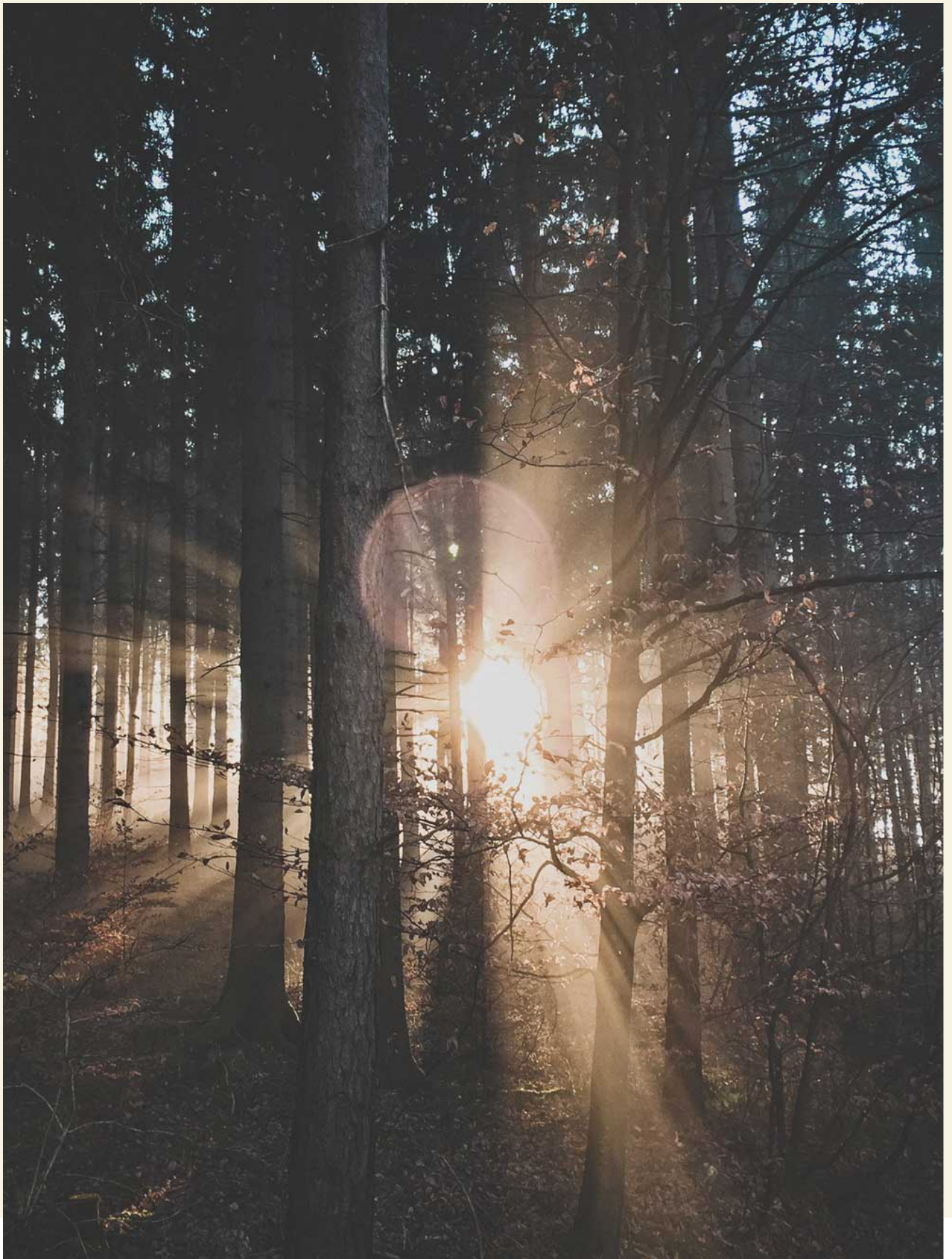
Gráfico creado por precioaceitedeoliva.net

```
<iframe src="https://precioaceitedeoliva.net/grafico.html"
width="100%" height="440" frameborder="0"></iframe>
Gráfico creado por <a
href="https://precioaceitedeoliva.net"
target="_blank">precioaceitedeoliva.net</a>
```

ECOSISTEMA

Creixement positiu.

*Natural*esa, en el sentit habitual, es refereix a les essències inalterades pels humans; l'espai, l'aire, el riu, la fulla. *Art* s'aplica a la mescla de la seva voluntat amb les mateixes coses, com en una casa, un canal, una estàtua, un quadre. Però les seves operacions preses en conjunt són tan insignificants, una mica d'estella, enfornat, pedaç i rentada, que en una impressió tan grandiosa com la del món en la ment humana, no varien el resultat.







No hem de fer preguntes que no tinguin resposta. Hem de confiar en la perfecció de la creació, fins al punt de creure que qualsevol curiositat que l'ordre de les coses hagi despertat en la nostra ment, l'ordre de les coses pot satisfer-la. La condició de tot humà és una solució en jeroglífic a les preguntes que ell mateix es planteja.