



Olijfolie **TOERISME**

Een tocht langs de olijfoliemolens van de Axarquía

Een vertaling uit het Spaans van Judith Goeree

OLIJFOLIETOERISME

een tocht langs de olijfoliemolens van de Axarquía

CEDER - AXARQUÍA

Inhoudsopgave

Oorsprong

Olijfolie in de Axarquía

Pag. 04

De basis

Olijvenvariëteiten

Pag. 05

Classificaties

Eigenschappen van olijfolie

Pag. 06

Culinair gebruik

Olijfolie en het mediterrane dieet

Pag. 08

Werkwijze

Het productieproces

Pag. 09

Verwerking van olijfolie

Toepassingen

Pag. 11

Kalender

Seizoenskalender

Pag. 14

Routes langs de almazaras

Beschrijving

Pag. 15



De originele tekst, van Ceder Axarquía, in het Spaans is te vinden onder deze link:
file:///C:/Users/user/Downloads/guia_oleoturismo-5.pdf

Bron foto's: Canva Pro

*"Interterritoriaal Samenwerkingsproject
oliVAR, een nieuwe kijk op de olijfboom"*

Oorsprong

Olijfolie in de Axarquía

Al eeuwenlang gebruiken mensen in het dagelijks leven plantaardige oliën voor culinaire, religieuze en andere alledaagse toepassingen. De eerste olijfgaarden zijn vermoedelijk aangelegd tussen 5.000 en 3.000 v.Chr., hoewel de olijfboom ook al voorkwam in het oud-paleolithicum (12.000 v.Chr.)

De oorsprong van de olijfolieproductie ligt in het Nabije Oosten, waar men begon met het extraheren van olie uit wilde olijven. Door verschillende olijvensoorten te kruisen ontstonden later variëteiten met een hogere olieopbrengst. Deze olijven vormen de basis van de huidige olijvensoorten.

Pas rond 2.500 v.Chr. gingen de Grieken olijfolie produceren. En in de tijd van de Griekse koloniale expansie, rond de 7e eeuw v.Chr., introduceerden zij de olieproductie in Italië.

En de Axarquía? In de 11e eeuw v.Chr. introduceerden de Feniciërs, het succesvolle handelsvolk uit de mediterrane oudheid, de olijventeelt in het gebied langs de zuidelijke kusten van het Iberisch Schiereiland, het huidige Andalusië. Binnen korte tijd zou deze streek uitgroeien tot een van de belangrijkste productiegebieden van het 'vloeibare goud'.

Het waren echter de Romeinen die steeds meer olijfgaarden aanlegden en van het Iberisch Schiereiland een van de belangrijkste exporteurs van olijfolie maakten. Het belang van de olijfolieproductie was zo groot, dat keizer Hadrianus munten liet slaan met een afbeelding van een olijftak en de inscriptie 'Hispania', verwijzend naar het deel van het Iberische Schiereiland dat onder het Romeinse Rijk viel.

Toen de Moren het schiereiland doorkruisten, ontdekten zij prachtige olijfgaarden, die zij verder uitbreidden. Zij verbeterden bovendien de technieken voor de olijventeelt en de productie van olijfolie.

FEESTEN

Olijfoliefeesten

Día del aceite verdial. (Periana)

Eind maart vindt in Periana een feestdag plaats ter ere van de olijfolie die wordt verkregen uit de Verdialolijf, de olijf die zo kenmerkend is voor dit dorp.

De basis

Olijvenvariëteiten

VERDIAL DE VÉLEZ: Dit is een typische variëteit uit de regio Axarquía. Ongeveer 60% van de olijfbomen in deze streek behoort tot deze soort. De naam Verdial, wat groenachtig betekent, verwijst naar het feit dat de vrucht niet volledig donker kleurt als die rijp is. De Verdialoliën zijn fruitig, met een zeer zoete en aangename smaak zonder enige bitterheid of scherpte. Het is een hele productieve variëteit en de bomen dragen veel vruchten. De opbrengst is echter zeer wisselend.

NEVADILLO DE LA AXARQUÍA: Deze variëteit geeft vroeg in het seizoen vrucht en heeft een hoge en constante opbrengst. Door de vroege rijping en omdat de olijven makkelijk loslaten, kan deze variëteit goed mechanische geoogst worden. De olie van deze olijvensoort is van hoge kwaliteit door de natuurlijke chemische eigenschappen van de vrucht. De Nevadillo-olijf is een van de meest stabiele olijvenvariëteiten en de vrucht heeft een hoog percentage van het onverzadigde vetzuur oleïne. De smaak van de olie is fruitig en sterker dan die van andere olijfoliën. Bovendien is deze olie buitengewoon rijk aan vitamine E. Ongeveer 20% van de olijfbomen in de Axarquía behoort tot deze variëteit.

Overige olijvenvariëteiten in de streek zijn PICUAL of MARTEÑA, HOJIBLANCA en MANZANILLA, samen goed voor ongeveer 5% van de totale olijfolieproductie in dit gebied.

Eigenschappen van Olijfolie

Olijfolie is een plantaardige olie, voornamelijk voor culinair gebruik, die wordt gewonnen uit de pas geoogste vruchten van de olijfboom. Afhankelijk van de variëteit bestaat 20 tot 30 procent van elke olijf uit olie. Olijfolie wordt ook gebruikt voor cosmetische doeleinden en in olielampen. Vanwege de bittere smaak wordt de olijf gewoonlijk niet rauw gegeten. De bitterheid kan voor een groot deel verminderd worden door de olijven te weken of in te maken. 90% van de wereldwijde olijvenproductie wordt gebruikt voor het maken van olijfolie.

Olijfolie wordt gewonnen uit rijpe olijven van zes tot acht maanden oud. Op dat moment, meestal aan het eind van de herfst of het begin van de winter, bevat de vrucht haar maximale hoeveelheid olie. Tijdens de eerste persing wordt het sap uit de olijven geëxtraheerd. De uiteindelijke kwaliteit van de olie hangt grotendeels af van de verdere bewerking. Om die reden houden producenten de vervolgstappen nauwlettend in de gaten. De kwaliteit van olijfolie wordt beoordeeld op basis van zijn organoleptische (geur en smaak) kenmerken en het gehalte vrije vetzuren. Binnen de Europese regelgeving wordt onderscheid gemaakt in vijf categorieën olijfolie, op basis van de zuurgraad:

CLASSIFICATIES

Extra vierge olijfolie: Dit is olijfolie van de allerbeste kwaliteit. De olie is verkregen uit de beste olijven en uitsluitend door mechanische persing. Deze olie heeft een onberispelijke geur en smaak, zonder enig defect en de zuurgraad ligt onder de 0,8 procent.

Er worden drie subcategorieën onderscheiden:

<i>Monovariëteit</i>	Verkregen uit één enkele olijvenvariëteit.
<i>Coupage:</i>	Verkregen uit verschillende olijvenvariëteiten.
<i>Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB):</i>	Geproduceerd van olijven uit een specifiek geografisch gebied, waar de olijfolie zowel wordt verwerkt als gebotteld.

Vierge olijfolie: Voor het verkrijgen van deze olijfolie worden dezelfde kwaliteitsparameters gevolgd als die voor extra vierge olijfolie, met dit verschil dat de zuurgraad in vierge olijfolie niet hoger mag zijn dan 2 procent.

Olijfolie: Gewone olijfolie is een mengsel van geraffineerde olijfolie (verkregen uit de raffinage van onzuivere oliën die niet aan de bovengenoemde kwaliteitsparameters voldoen) en extra vierge of vierge olijfolie (tussen 10% en 20%). Deze olie is niet 'vierge', omdat er in het productieproces van geraffineerde olie andere chemische of thermische processen worden gebruikt om aroma's, smaken en kleuren te zuiveren. De zuurgraad van deze olijfolie mag niet hoger zijn dan 1,5 procent.

Pomace olijfolie: Dit type olie wordt verkregen door een chemisch proces waarbij de olijvenpulp, die overblijft na de persing van olijven, wordt geraffineerd. De plantaardige olie uit deze olijvenpulp wordt gemengd met een bepaalde hoeveelheid vierge olijfolie. De uiteindelijke zuurgraad is niet hoger dan 1,5 procent.

Een ander type olie, dat niet geschikt is voor consumptie, is **lampante olijfolie**. Dit is een vierge olijfolie van zeer gebrekkige kwaliteit. Daarom is deze olie, in tegenstelling tot de vierge oliën, niet geschikt voor consumptie.

Olijfolie in het Mediterrane Dieet

Het mediterrane dieet is een leefstijl die al eeuwenlang gebruikelijk is voor de bewoners van het kustgebied van de Middellandse Zee. Het dieet bestaat uit een gevarieerde en uitgebalanceerde combinatie van voedingsmiddelen die alle benodigde voedingsstoffen leveren voor een gezond leven. Olijfolie is een essentieel ingrediënt in het mediterrane dieet en het vormt de basis voor de meeste gerechten.

De onbetwiste waarde van olijfolie blijkt uit het veelvuldige gebruik in de mediterrane keuken en de gezonde en culinaire eigenschappen van het product. De olie is rijk aan gezonde bestanddelen, waaronder oleïne, het belangrijkste enkelvoudig onverzadigde vetzuur in voeding. Olijfolie is het enige natuurlijke product ter wereld dat grotendeels uit dit vetzuur bestaat.

Dankzij de olijfolie uit de Axarquía bestaat het eetpatroon in de gelijknamige streek uit een uitgebalanceerde combinatie van producten met uitstekende voedingswaarden. Samen vormen ze een gezonde bron van calorieën, eiwitten, vitaminen, mineralen en andere micronutriënten. Een goed voorbeeld daarvan is het traditionele en gezonde ontbijt van brood met olijfolie.

Het mag duidelijk zijn dat olijfolie een onmisbaar basisproduct is in de mediterrane keuken. De toepassing van olijfolie is heel divers:

Puur, extra vierge olijfolie is rijk aan geur en smaak en is heerlijk om salades, sauzen en groenten op smaak te brengen of om (belegd) brood of (gerookt) vlees mee te besprenkelen.

Dressings, olijfolie vormt een beschermend laagje over een salade, waardoor andere ingrediënten van een dressing niet kunnen doordringen. Voeg olijfolie daarom altijd als laatste toe.

Smoren en stoven: Door te koken op laag vuur en bij een lage temperatuur garen vlees en groenten in hun eigen dampen en het toegevoegde vocht. Hierdoor blijven de smaken behouden en concentreren de aroma's zich tijdens het koken. Dankzij de olijfolie blijven alle goede eigenschappen behouden, met name die van peulvruchten en groenten.

Grillen en barbecueën: Olijfolie helpt om voedsel te garen en om te voorkomen dat het aan elkaar gaat plakken. Daarnaast helpt de olie om de eigen vetten en smaken van de ingrediënten naar boven te halen. Als je gerechten van de grill op smaak brengt met kruiden, moet je de olijfolie pas op het laatst toevoegen om de smaak het beste te behouden.

Frituren, bakken en braden: Extra vierge olijfolie is de meest stabiele van alle plantaardige vetten en veroorzaakt onder normale omstandigheden geen toxische reacties bij bakken, braden of frituren; het verbetert juist de culinaire eigenschappen van voedsel. Tijdens het bakken vormt de olie een dun, stevig laagje rond een product, waardoor het geen

overmatige hoeveelheid olie absorbeert en alle sappen behouden blijven. Met olijfolie kun je bakken, zonder dat het gaat koken, zoals andere oliën wel doen. Bovendien 'groeit' olijfolie in de koekenpan, waardoor je slechts een kleine hoeveelheid nodig hebt om te bakken.

Recent onderzoek heeft aangetoond dat olijfolie de opname van omega-3 vetzuren in het lichaam verhoogt. Vooral de combinatie van olijfolie en vis, een veelvoorkomende combinatie in het mediterrane dieet, is daarom erg gezond. Het zorgt voor een optimaal positief effect van olijfolie en versterkt bovendien de gunstige eigenschappen van omega-3 vetzuren bij de preventie van verschillende ziekten, zoals kanker en hart- en vaatziekten.

WERKWIJZE

Het Productieproces

Het productieproces van olijfolie is al eeuwenlang onveranderd en gaat als volgt: de olijven worden geoogst, geperst en gemalen. Na het malen, wordt de olijvenmassa gecentrifugeerd. De olie en de pulp worden dan van elkaar gescheiden. De olie moet vervolgens bezinken en is dan klaar voor gebruik. Ook vorige generaties maakten olijfolie op deze manier. Het enige wat is veranderd, is het materiaal dat wordt gebruikt.

Olijvenoogst

De kwaliteit van olijfolie hangt grotendeels af van de kwaliteit van de olijven op het moment van oogsten. Het is belangrijk dat de vruchten onbeschadigd zijn en dat de olijven worden geoogst op het moment dat ze de goede mate van rijpheid hebben. De olijvenoogst begint eind oktober en eindigt in februari of maart.

Olijven die op de grond liggen worden bij de oogst weggegooid. De olijven die aan de boom hangen en bestemd zijn voor olijfolie van hoogwaardige kwaliteit worden met speciale zorg behandeld. Er bestaan twee veelgebruikte methoden om olijven te oogsten. De eerste methode staat bekend als 'melken'. Hierbij worden de vruchten met de hand in een glijdende beweging van de takken gerist. Vervolgens worden de olijven in een traditionele *espuerta* (soort platte mand) of mand van espartogras gelegd. Een tweede manier van oogsten is de *vareo*. Bij deze methode worden linnen- of canvas doeken onder de olijfboom gelegd, waarna met stokken op de boom wordt geslagen om de olijven te laten vallen. De geoogste vruchten worden in kisten verzameld en naar de *almazara*, de olijfoliemolen, gebracht.

Productieproces

Het productieproces van olijfolie is al eeuwenlang hetzelfde. Het enige wat is veranderd, is het materiaal dat wordt gebruikt.

Eenmaal in de almazara

Worden de olijven gereinigd, gewassen en gewogen. Voordat de olijven worden gewogen, worden vuilresten, blaadjes en takjes verwijderd door *venteo*: een proces waarbij ventilatoren de lichtste resten tussen de olijven uit blazen. Daarna worden de vruchten gewassen, om stof en zandresten te verwijderen, en gewogen. Op deze manier worden de binnengebrachte olijven meteen gecontroleerd om ze zo nodig te kunnen traceren.

De volgende stap in het productieproces is het persen van de olijven. De vruchten moeten binnen 48 uur na de oogst verwerkt worden, omdat ze anders kunnen gaan gisten en olie opleveren van aanzienlijk lagere kwaliteit. Tijdens het persen worden de olijven geplet om de olie van het vruchtvlees te scheiden. Er bestaan verschillende persmethoden: met conische stenen of met een metalen schijf- of hamermolen.

Na de persing volgt het malen van de verkregen olijvenpulp. Het is belangrijk dat de massa op een constante snelheid wordt 'geroerd', bij een temperatuur die niet hoger ligt dan 30°C. Tijdens deze stap wordt de olie gescheiden van het water en de olijfstelen, zoals de pit, het vruchtvlees en de schil. Dit maalproces zorgt ervoor dat de olie samenvloeit en gemakkelijk scheidt van de rest van het mengsel. Na het malen kan een groot deel van de olijfolie via zogenaamde koude extractie worden gefilterd en opgevangen. Op deze manier wordt het beste deel van de olie uit de vrucht gehaald. De olie die nog achterblijft in de overgebleven pasta wordt later door mechanische extractie verkregen.

Het mengsel dat overblijft na het maalproces bestaat uit olie, olijvennat, en olijvenpulp. Om olijfolie te verkrijgen moeten deze drie van elkaar worden gescheiden. Dit gebeurt door persing of centrifugeren. Bij die laatste methode wordt het mengsel van olie, olijvennat en pulp gecentrifugeerd in cilinders. Door de verschillende dichtheden, scheiden de drie componenten zich van elkaar. Deze methode heeft het klassieke perssysteem van vroeger vervangen, omdat het veel minder arbeidsintensief is en het proces veel sneller en efficiënter verloopt.

Conservering

Als het productieproces van de olijfolie is afgerond, wordt de olie geconserveerd. Het is een stap die net zo belangrijk is als alle voorgaande stappen. Tegenwoordig wordt de olie opgeslagen in ruimtes met roestvrijstalen tanks en leidingwerk, in een donkere omgeving met een stabiele temperatuur. Op deze manier worden de goede eigenschappen van de antioxidanten in de olijfolie het beste behouden.

Verspreiding

Oppervlakte Olijfgaarden

De vele olijfbomen in de regio Axarquía staan over het algemeen op kleine percelen die eigendom zijn van families. Grootgrondbezitters zijn er nauwelijks in dit gebied. De totale

oppervlakte van de olijfgaarden bedraagt ongeveer 15.000 hectare, verspreid over de hele Axarquía. In de dorpen Alcaucín, Colmenar, Periana en Riogordo bevinden zich de meeste olijfgaarden.

Toepassingen

Culinair gebruik

Olijfolie is een basisproduct in de keuken van verschillende mediterrane landen. Op culinair gebied wordt olijfolie vooral gebruikt in saladedressings. Een dressing van olijfolie en citroensap is zeer gebruikelijk in sommige mediterrane gebieden. Daarnaast wordt olijfolie gebruikt voor het conserveren van voedingsmiddelen zoals vis in blik, bijvoorbeeld *boquerones* (ansjovis), groenten, vlees en kazen. Kruidenoliën worden vaak op smaak gebracht met bijvoorbeeld rozemarijn of basilicum. En ook brood gedrenkt in olijfolie wordt veel gegeten.

Bij zogenaamde 'rauwe' olijfolie blijven alle organoleptische (smaak en geur) eigenschappen intact. Dankzij de samenstelling van vetzuren en het gehalte aan antioxidanten is olijfolie goed bestand tegen verhitting.

Conserveringsmiddel

Door de overvloed aan natuurlijke antioxidanten is olijfolie zeer geschikt voor het conserveren en rijpen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals tonijn, ansjovis, kaas en sommige varkensvleesproducten.

Medicinale en gezondheidstoepassingen

Olijfolie staat bekend om zijn laxerende eigenschappen. Bovendien is recent ontdekt dat het menselijk lichaam gezonde omega-3 vetzuren uit olijfolie gemakkelijk kan absorberen. Wie last heeft van constipatie kan een paar eetlepels pure olijfolie nemen op de nuchtere maag.

Om klachten van aambeien te verlichten, kun je het aangedane gebied wassen met een afkooksel van 30 gram olijfboomschors per liter water. Een kruidenthee van olijvenblaadjes helpt tegen hoge bloeddruk.

Religieus gebruik

In sommige landen in het oostelijke Middellandse Zeegebied wordt olijfolie over het altaar gesprengd om de goden te vragen om vruchtbaarheid. Binnen het jodendom, en door de invloed van het jodendom op het christendom, heeft olijfolie altijd een belangrijke rol gespeeld binnen deze religies. De Bijbel staat vol verwijzingen naar olijfolie en de naam 'Christus' betekent 'de gezalfde'. In de Grieks-orthodoxe kerk worden baby's tijdens de doop ingesmeerd met olijfolie. Ook binnen de rooms-katholieke kerk wordt vierge olijfolie gebruikt bij doopplechtigheden, belijdenis, ziekenzalving of het laatste oliesel.

Industrieel gebruik

Een deel van de olijfolieproductie wordt gebruikt om kwalitatief hoogwaardige zeep van te maken. Andere restproducten van olijfolie, zoals het olijvennat, worden in de landbouw gebruikt als natuurlijke verdelgingsmiddelen. De pasta die overblijft na het persen van de olijven, wordt gebruikt als brandstof voor steenovens.

TOEPASSING VAN OLIJFOLIE

OMGEVINGSFACTOREN

Relatie met de Omgeving

Het woord Axarquía komt van het Arabische 'šarqíyya', wat letterlijk 'oostelijk deel' betekent. Het verwijst naar het gebied ten oosten van provinciehoofdstad Malaga. De geomorfologie van de Axarquía vormt een van de meest bepalende elementen van het landschap in de regio, met steile hellingen en de nabijheid van de zee. Hierdoor kent het gebied een uiterst ruig reliëf, met gemiddelde hoogtes van 600 meter en opvallende hoogteverschillen. De regio is daardoor rijk aan bergkloven en steile heuvels.

Klimaat

De olijvengebieden in de Axarquía hebben niet allemaal hetzelfde klimaat. Hoewel in alle gemeenten ongeveer evenveel neerslag valt, variëren de temperaturen in de regio. Over het algemeen zijn de weersomstandigheden in het binnenland grilliger, terwijl het klimaat aan de kust het hele jaar stabiel blijft.

Toch kent het hele olijvenproductiegebied gemiddeld genomen zachte winters, waarbij opvalt dat het vrijwel nooit vriest in het gebied. De zomers zijn warm, met juli als heetste maand. De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen de 17° en 18° C en het klimaat in de Axarquía kan als mild en stabiel worden beschouwd.

Qua neerslag heeft de Axarquía een uitgesproken mediterraan klimaat, met een droge periode van ongeveer 7 maanden, waaronder de maanden mei tot en met september. Gemiddeld kan er 375 tot 450 mm neerslag per jaar vallen.

Een ander opvallend weersverschijnsel in de Axarquía is de *terral*. Deze warme en droge wind uit Afrika gaat gepaard met hoge temperaturen en kan in de zomer aanzienlijke schade aan de oogst veroorzaken. Samenvattend kunnen we zeggen dat het klimaat in de regio wordt gekenmerkt door weinig neerslag, hoge temperaturen in de zomer, zachte winters en uiterst droge winden.

Terrein

De Axarquía heeft een zeer kenmerkend reliëf en kent grote hoogteverschillen: van zeeniveau in de regiohoofdstad Vélez-Málaga tot de top van de berg La Maroma, op 2.068 meter. De afstand tussen de kust en La Maroma bedraagt iets meer dan 20 kilometer. Door erosie in de gebieden nabij de bergketens zijn imposante kliffen, diepe ravijnen en hoge bergtoppen ontstaan. Het overwegend kalkachtige terrein contrasteert sterk met de kleigrond van de glooiende hellingen in de gemeenten Colmenar en Periana, de kustgebieden en het sedimentaire stroomgebied van de río Vélez.

Hydrografie

Door het kenmerkende reliëf heeft de Axarquía oneindig veel rivierbeddingen, waar water stroomt na overvloedige regenval. Tijdens de zomermaanden staan de beddingen echter droog.

De mogelijkheden om grondwater te gebruiken zijn schaars. Alleen natuurlijk gevormde geulen in de buurt van beken en rivieren leveren soms water op.

De waterstromen uit bronnen en putten zijn meestal klein. Bovendien neemt de watertoevoer aanzienlijk af in de zomer. Een van de belangrijkste waterbronnen in de Axarquía is de río Guaro. Het water uit deze rivier mondt uit in het stuwmeer van La Viñuela. Dit meer is de belangrijkste watervoorziening in de regio voor zowel huishoudelijk watergebruik als voor irrigatie. In tijden van droogte wordt zelfs de stad Malaga voorzien van water uit dit stuwmeer.

Gemiddeld valt er 350-450 mm regen per jaar. Deze neerslag valt vooral in de herfst. In de maanden mei tot en met september valt er nauwelijks of geen regen. Weerfronten komen meestal uit de richting van de Atlantische Oceaan. In de late zomer of aan het begin van de herfst wordt de regio soms overvallen door een *gota fría*, een weerfenomeen dat zware regenval veroorzaakt.

WERKZAAMHEDEN IN DE OLIJFGAARD

Olijventeelt in de Praktijk

Plantdichtheid olijfbomen

De gebruikelijke afstand tussen olijfbomen is 7x7, wat betekent dat de bomenrijen en de olijfbomen onderling op 7 meter afstand van elkaar staan. Deze afstanden vind je in boomgaarden waar niet wordt geïrrigeerd. Als de olijfgaard wel wordt bewaterd, wordt een afstand van 7x5 aangehouden. Tegenwoordig worden bomen vaak nog dichter op elkaar geplant omdat het een grotere oogst oplevert. Afstanden van 6x5 of 5x5 zijn de laatste jaren vrij gebruikelijk. Gemiddeld staan er 80 tot 100 bomen op een hectare grond.

Onderhoud van de olijfgaard

Een gezonde olijfgaard vereist verschillende onderhoudstaken. Van oudsher werd het land twee keer per jaar omgeploegd, waarbij de eerste ploegronde rond januari plaatsvond. Vervolgens werd de grond in april onkruidvrij gemaakt en geschoffeld. Deze vorm van landbewerking heeft echter tot ernstige problemen geleid, zoals erosie en een verminderd vruchtbare bodem. Tegenwoordig wordt het onkruid voornamelijk verwijderd met de bosmaaier, waardoor de olijvenopbrengst hoger is. In februari worden de olijfbomen meestal gesnoeid. Normaal gesproken heeft een boom één enkele stam, maar sommige hebben twee of zelfs drie stammen die uit de grond groeien. Het snoeien heeft een aantal doelen: het vormen van een mooie, gelijkmatige boom en het verwijderen van uitstekende takken en takken die naar binnen groeien. De binnenste takken worden weggehaald om de bomen later makkelijker te kunnen bespuiten en om ruimte te geven aan nieuwe scheuten. Door het snoeien neemt de bladdichtheid af, waardoor het tijdens de oogst bovendien

makkelijker is om de vruchten te plukken. Olijfbomen worden meestal om het jaar gesnoeid, in het jaar dat ze veel vrucht geven. Het jaar daarop produceert de olijfboom weinig tot geen vruchten en volstaat een lichte snoeibeurt.

SEIZOENSKALENDER OLIJVENTEELT

SEPTEMBER	Olijven rapen, grond egaliseren, verwijderen onkruid en stenen
NOVEMBER OF MAART	Bemesten
NOVEMBER, DECEMBER, JANUARI, FEBRUARI	Olijven oogst
JANUARI	Winterploegen (Komt steeds minder voor)
FEBRUARI	Snoeien
APRIL	Oppervlakkige 'schoonmaak' van het terrein om onkruid te verwijderen en de aarde los te maken, zodat de grond regenwater beter opneemt.
MEI	Bespuiten olijfbomen om luis, roetzwam, schadelijke vliegjes, enz. te voorkomen
AUGUSTUS	Licht bewerken van de bodem om de grond rond de olijfbomen te egaliseren.



Route

De Axarquía en haar olijfoliemolens

Route langs de Almazaras

Beschrijving van de Route langs de Olijfmolens van de Axarquía

De route langs de almazaras van de Axarquía gaat langs 22 olijfoliemolens verspreid over de gemeenten Alcaucín, Algarrobo, Alfarnate, Arenas, Canillas de Aceituno, Colmenar, Cómpeta, Frigiliana, Periana, Riogordo, Rincón de la Victoria, Sayalonga, Sedella, Torrox, Vélez-Málaga en Viñuela.

Overzicht van de almazaras in de Axarquía:

Nacho Pérez Benagalbón—(Rincón de la Victoria). **Aceites Montosa S.L.**, in Valle Niza (Vélez-Málaga). **Agrícola Santa Catalina Mártir S.C.A.**, in Arenas. **Aceites Axarquía S.L.**, in Vélez-Málaga. **Aceites Santa María S.L.**, in Vélez-Málaga. **S.L.A. Aceiteprensa**, in el Trapiche (Vélez-Málaga). **S.C.A. Santa Teresa de Jesús**, in Los Romanes (La Viñuela). **S.C.A. Agro-Olivarera de Riogordo**, in Riogordo. **S.C.A. Nuestra Señora de Candelaria**, in Colmenar. **S.C.A. Ntra. Sra. Virgen de Monsalud**, in Alfarnate. **Aceites Cañero ALFARNATE S.C.**, in Alfarnate. **Olivarera San José Artesano S.C.A.**, in Mondrón (Periana). **S.C.A. Olivarera y Frutera San Isidro**, in Periana. **S.C.A. Santa Lucía**, in el Pilarejo (Alcaucín). **S.C.A. San Sebastián**, in el Puente don Manuel (Alcaucín). **Agrícola del Campo San Isidro Labrador S.C.A.**, in Canillas de Aceituno. **S.C.A Ntra. Sra. de la Esperanza**, in Sedella. **S.C.A. Agrícola de Cómpeta**, in Cómpeta. **S.C.A. San Isidro de Sayalonga**, in Sayalonga. **Jesús Campos Pendón**, in Algarrobo. **S.C.A. Nuestra Señora de las Nieves**, in Torrox. **S.C.A. Agrícola de Frigiliana**, in Frigiliana.

Deze rondgang langs de verschillende almazaras in de Axarquía begint in Malaga. Rijd vandaaruit via de A-7 naar het oosten en neem de afslag naar Benagalbón. Volg de MA-3200 richting Rincón de la Victoria om een bezoek te brengen aan het fort **Castillo Bezmiliana**, het Museum voor Volkskunsten (Museo de Artes Populares), de plaatselijke kerk en de Romeinse overblijfselen in dit dorp. Daarnaast kun je hier de almazara van Nacho Pérez bezoeken. Rijd vervolgens terug naar de A-7 en neem de afrit naar Cajiz. Volg de MA-3203

richting de kust tot je bij de buurtschap Valle-Niza aankomt, een kustplaatsje dat bij de gemeente Vélez-Málaga hoort. In dit gehuchtje ligt het **Castillo del Marqués**, een 18e-eeuws vestingwerk gebouwd met natuursteen en bewerkte stenen. Hier vind je bovendien het monumentaal-archeologisch complex van de oude 'Steengroeven van de Kathedraal', genaamd **San Pitar**, een geheel bestaande uit vroegere woningen van arbeiders uit de steengroeves. De lokale Almazara Aceites Montosa S.L. werd in 1920 opgericht door Federico Montosa Claros.

Keer terug naar de A-7 en neem afslag 272, richting Carretera de Arenas. Na ongeveer 9 kilometer bereik je de gemeente Arenas, waar zich de Almazara Agrícola Santa Catalina Mártir S.C.A. bevindt. Deze almazara dankt zijn naam aan de **Santa Catalina Mártir parochie**, die is gebouwd in mudejarstijl, een mix van islamitische en christelijke architecturale elementen. In Arenas vind je ook de schamele overblijfselen van het **Castillo de Bentomiz**, een fort uit de islamitische tijd. Er zijn nog enkele restanten over van de torens, muren en *aljibes* (waterreservoirs). Bezoekers kunnen er bovendien genieten van het indrukwekkende uitzicht.

Rijd terug naar Vélez-Málaga. In deze gemeente bevinden zich de almazaras Aceites Axarquía S.L. en Aceites Santa María S.L. Interessante monumenten om te bezoeken in Vélez-Málaga zijn: **Iglesia de Santa María La Mayor**, in gotische-mudejarstijl en het **Palacio de Beniel**, een adellijk huis uit de 17e eeuw, en een van de beste voorbeelden van burgerlijke architectuur in de stad. De reis gaat verder richting Loja. Na ongeveer 3 kilometer kom je aan in het gehucht Trapiche, met zijn Almazara S.L.A. Aceiteprensa. Trapiche hoort bij Vélez-Málaga, de gemeente met het grootste aantal almazaras in de Axarquía.

Volg nu de A-356 richting Riogordo tot je aankomt in het gehuchtje **Los Romanes**. Deze buurtschap is ontstaan na de herverdeling van de landerijen 'Las Rozas de Vélez'. De eerste boerenhuizen, *cortijos* genaamd, werden gebouwd in de 16e eeuw. De cortijo van 'Román' was een van de eerste in wat zich ontwikkeld heeft tot het gehucht Los Romanes. Er wonen vooral mensen uit het dorp Benamargosa en de nabije omgeving. De **Torre Atalaya** is een Moors bouwwerk uit de 15e eeuw. De toren vormde samen met de forten **Castillo de Zalia**

en **Castillo de Comares** een verdedigingsgordel voor het gebied. Vanuit los Romanes heb je een adembenemend uitzicht over het stuwmeer van La Viñuela. In 1942 werd de coöperatie Los Romanes opgericht onder de naam S.C.A. Santa Teresa de Jesús. De coöperatie produceert gemiddeld ruim 400 duizend liter extra vierge olijfolie.

De route gaat via de A-356 verder naar de gemeente Riogordo in het oostelijke deel van de regio. Dit dorp is een van de grootste producenten van olijfolie in de Axarquía. Hier bevindt zich de Almazara S.C.A. Agro-Olivera de Riogordo. Deze olijfoliemolen werd opgericht in 2004, na een fusie van de twee bestaande oliemolens in de gemeente. In Riogordo kun je een bezoek brengen aan het **Museo Etnográfico**. Het museum bevindt zich in een oude almazara, een bezienswaardigheid op zich. Je vindt er typische gebruiksvoorwerpen uit de boerenhuizen van het dorp. De collectie laat iets zien over het leven en de gewoonten van vroegere generaties dorpsbewoners. Op de begane grond tref je wijnkelders en wijnkruiken uit de 17e eeuw aan, evenals een wijnkelder uit de 19e eeuw, oliemolens uit de 17e tot de 19e eeuw, een wijnpers en een ruimte voor de typische zoete wijn uit het gebied.

Vanuit Riogordo gaat de route via de A-356 verder naar de historische dorpskern van Colmenar, aan de oostgrens van de Axarquía. Een opvallende bezienswaardigheid in het dorp is de **Iglesia de la Asunción**. De bouw van deze kerk begon in de 16e eeuw en werd halverwege de 17e eeuw afgerond. Aan de structuur van het bouwwerk kun je sporen van de Moorse bouwstijl zien. De kapel **Ermita de la Candelaria**, uit de 17e eeuw en de lokale Almazara S.C.A. Nuestra Señora de la Candelaria, danken hun naam aan de patroonheilige van het dorp.

Via de regionale weg A-5142 rijd je richting de bergen en het dorp Alfarnate. Daar bevinden zich de almazaras Aceites Cañero Alfarnate S.C. en S.C.A. Nuestra Señora Virgen de Monsalud. De Moorse oorsprong van dit dorp is terug te zien in de naam, die is afgeleid van het Arabische 'Al-farnat', wat graanmolen betekent. De **Ermita de Nuestra Señora de Monsalud** is een kerkje uit de 16e eeuw. Het kleine heiligdom bestaat uit twee schepen die zijn gescheiden door halfronde bogen.

Volg nu de MA-4103 naar het dorp Periana. In deze gemeente zijn talrijke archeologische overblijfselen gevonden, zoals die bij de **heuvels Cerros Capellanía en Cerro Alcolea**. Wat ooit een kapel was, werd in 1761 een **parochiekerk**. De kerk, gewijd aan **San Isidro Labrador**, de beschermheilige van de boeren en landarbeiders, werd in 1884 verwoest door een aardbeving. Later werd het heiligdom herbouwd. In deze gemeente vind je de Almazara S.C.A. Olivarera y Frutera, uit 1957. In het nabijgelegen gehuchtje Mondrón bevindt zich Almazara Olivarera San José Artesano S.C.A. Van alle dorpen in de Axarquía heeft Periana de meeste olijfbomen.

Daal nu via de A-7204 af naar het gehucht **Puente de Don Manuel**. Dit kleine dorp is de laatste tijd erg gegroeid. Vooral het dienstenaanbod is uitgebreid. Het gehucht heeft een breed scala aan winkels, bars en restaurants. Bovendien is het inwonertal aanzienlijk gestegen met de komst van de vele buitenlanders die zich hier hebben gevestigd. In dit plaatsje vind je Almazara S.C.A. San Sebastián, die werd opgericht in 1958. Als je de route vervolgt via de A-402 richting Loja, kom je aan in het gehucht El Pilarejo. Hier bevindt zich Almazara S.C.A. Santa Lucía.

De route gaat via de A-402 richting Torre del Mar. Neem de afslag MA-4106 naar Canillas de Aceituno, een dorp gelegen aan de uitlopers van de bergketen Sierra de Tejeda. In 1960 werd in dit dorp Almazara S.C.A. Agrícola del Campo San Isidro Labrador opgericht. Wie iets meer van het dorp wil zien, kan een bezoekje brengen aan het 16^e-eeuwse Casa de los Diezmos op de Plaza de la Constitución. Dit huis met een open toren en bogen in mudejarstijl staat ook wel bekend als **Casa de la Reina Mora**. De lokale **Iglesia de Nuestra Señora del Rosario** is gebouwd op een voormalige moskee. De kerk, in gotische-mudejarstijl, dateert uit de 16e eeuw en is verdeeld in drie beuken die zijn gescheiden door kruisvormige pilaren.

Vanuit Canillas de Aceituno gaat het via de MA-4105 naar buurdorp Sedella met zijn opvallende **Iglesia parroquial de San Andrés**. Deze kerk stamt uit de 16e eeuw. De toren bestaat uit een basis van twee vierhoekige delen en een achthoekig bovendeel dat wordt bekroond met een piramidevormige torenspits. In de kerk staan beeldhouwwerken uit de 17e en 18e eeuw. De kapel **Ermita de la Virgen de la Esperanza** ligt aan de rand van het

dorp. Het kleine bouwwerk maakt deel uit van de overblijfselen van het voormalige Moorse fort van Sedella. De Almazara S.C.A. Nuestra Señora de la Esperanza uit 1959 dankt haar naam aan deze kapel.

De route gaat oostwaarts verder naar Cómpeeta, via de MA-4108. Op het dorpsplein vind je de **Iglesia Parroquial Nuestra Señora de la Asunción**, gewijd aan de Tenhemelopneming van Maria. De kerk werd in 1505 gebouwd in opdracht van Isabella de Katholieke en heeft een okerkleurige toren van 30 meter hoogte. Het hoofdaltaar toont een schildering van een Hemelvaart, geschilderd door Fransisco Hernández in 1972. Het dorp Cómpeeta staat vooral bekend om zijn wijnen. Er wordt echter ook uitstekende olijfolie geproduceerd. Om die reden werd in 1919 de coöperatieve Almazara S.C.A. Agrícola de Cómpeeta opgericht.

Vanuit Cómpeeta gaat het via de MA-111 weer richting de kust voor een stop in Sayalonga. In dit dorp werd in 1975 Almazara S.C.A. San Isidro de Sayalonga opgericht. Opvallende bezienswaardigheden in deze gemeente zijn de **Iglesia de Santa Catalina**, een kerk uit de 16e eeuw, gebouwd in mudejarstijl, en de **Ermita de San Cayetano**. Deze kapel is zeer waarschijnlijk ook gebouwd in de 16e eeuw. Het kleine heiligdom werd gebruikt voor christelijke erediensten in een periode waarin het christendom en het islamisme naast elkaar bestonden in dit gebied.

Rijd via de MA-104 door naar Algarrobo, dicht bij de kust. In dit dorp kun je een bezoek brengen aan Almazara Jesús Campos Pendón. Net als andere dorpen in de Axarquía heeft ook Algarrobo een Moorse oorsprong. Je vindt er bovendien meerdere archeologische overblijfselen uit de tijd van de Feniciërs, zoals de **Necrópolis de Trayamar** en de restanten van **El Morro de Mezquitilla**, dat waarschijnlijk deel uitmaakte van een vroegere nederzetting aan de kust. De dorpskerk **Iglesia de Santa Ana**, uit de 16e eeuw, en de **Ermita de San Sebastián**, uit de 17e eeuw, zijn andere bezienswaardigheden in deze gemeente.

Via de A-7 gaat de route verder naar Torrox. In het historische centrum van dit dorp staat de **Iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación**. De kerk is in de 15e eeuw gebouwd en werd in de 17e eeuw gerestaureerd. Het bouwwerk, in barokstijl, bestaat uit drie schepen en een vierhoekige toren. De lokale Almazara S.C.A. Nuestra Señora de las Nieves dankt haar naam

aan een voormalig klooster: **El Convento de Nuestra Señora de las Nieves**, dat werd gebouwd in mudejarstijl en stamt uit de 16e eeuw. In deze gemeente vind je ook het Acueducto de La Granja, dat tot de 19e eeuw in gebruik is geweest voor irrigatie.

De laatste etappe van de route gaat naar het dorp Frigiliana via de A-7 richting Nerja. Aan het einde van de 16e eeuw bouwde de adellijke familie Manrique de Lara in dit dorp een landhuis dat vandaag de dag bekend staat als **El Ingenio** of **Casa de los Condes**. Het huis is niet meer in gebruik als woonhuis en is tegenwoordig vooral bekend omdat het de enige Europese locatie is waar *miel de caña* (soort rietsuikerstroop) wordt geproduceerd. Rond dezelfde tijd werd ook het **Palacio del Aperu** gebouwd, dat diende als graanschuur, stalhouderij en opslag voor landbouwwerktuigen. Op de begane grond vind je tegenwoordig een toeristisch informatiepunt en een expositieruimte. De bovenverdieping herbergt de gemeentelijke bibliotheek. De lokale Almazara S.C.A. Agrícola de Frigiliana werd opgericht in 1965.

