

UN CULTIVO MILENARIO

“A la verde verde, a la verde oliva...”

Caía la tarde otoñal con el frescor propio de la estación y Pedrito llegaba a su casa, entonando con jovialidad una cancioncilla que le recordaba la tarea que le esperaba la mañana siguiente.

Pedrito era el hijo menor de una familia campesina que residía en un pequeño pueblo, cuyos habitantes se dedicaban a los cultivos propios de la agricultura mediterránea, como la vid, el almendro y especialmente el olivo.

El chico estaba eufórico porque su padre le había comentado que al día siguiente tenían que ir para “los olivares”; así llamaban los lugareños a aquellos terrenos donde se cuidaban con esmero las plantaciones de olivos.

- Hoy tenemos que acostarnos temprano –dijo el padre a su pequeño- pues mañana hay que madrugar para ir a apañar aceituna.

Era Pedrito un chico adolescente, amante de la naturaleza y con una desbordante energía que canalizaba ayudando a su progenitor en la labranza de aquellas tierras. Precisamente, el momento de mayor satisfacción era cuando la tierra les compensaba todos los desvelos proporcionándole sus frutos.

Esa noche Pedrito apenas durmió y a punto día estaba dispuesto, a pesar del frío, para la recogida de la aceituna.

Salieron poco antes del amanecer, pues les esperaba un largo camino, a lomos de sus caballerías, en dirección a su olivar, y después de una dura pero satisfactoria jornada, en la que recogieron una buena cosecha de aceitunas, cargaron los sacos en los mulos y se dispusieron a regresar a su hogar; no sin antes verter aquellos sacos en una troje que tenían preparada en el molino de arriba, con el fin de convertir aquellos frutos, cuando le tocase el turno, en el preciado y delicioso oro líquido del aceite de oliva.

Aquella noche Pedrito soñó con la imagen que le había quedado especialmente impresionada en su retina. Se trataba de la impactante y al mismo tiempo entrañable representación de las variopintas aceitunas esparcidas en la troje.

En su sueño fue repasando el proceso natural de la obtención del aceite, que empezaba con el vareo, continuaba con la recogida y posterior depósito de las aceitunas en las trojes, pasando luego a la almazara en la que se llevaba a cabo la molturación, para extraer, en el primer prensado, el zumo de las aceitunas; consiguiendo finalmente el valioso aceite de oliva virgen extra.

Durante este proceso tiene lugar un momento muy particular que deja una huella indeleble en la memoria del paladar de Pedrito. Se trata de la circunstancia en la que el padre corta una rebanada de pan, la fríe en ese reciente zumo de aceitunas, salido del primer prensado, y se lo da a degustar a su hijo, que lo saborea con fruición exclamando: ¡Es lo más delicioso que he probado nunca!

Es entonces cuando Pedrito despierta, mientras en su cerebro aún resuena la grata melodía que lo había introducido en el contexto del cultivo del olivo.

“A la verde verde, a la verde oliva...”