

OLIVO

Olea europaea

Aceite y aceitunas

AGR



Este árbol longevo, de copa ancha y tronco grueso y retorcido, dio a las gentes hoyancas dos productos muy valorados: el aceite y las aceitunas.

El aceite se obtenía en el mismo pueblo ya que El Hoyo de Pinares llegó a tener su propia almazara.

"Las aceitunas se recogían en invierno, las manos se te quedaban heladas y cuando cogías una se te caían dos"

Crescencio Miguel

Las aceitunas para este uso se vareaban en invierno, haciéndolas caer sobre redes o telas.

El aceite de oliva también se usaba para encender las luces de las ánimas, unas pequeñas velas que se ponían en las casas en la noche de los difuntos.



Las aceitunas para comer, sin embargo, se recogían a mano, una a una, en otoño.



Las variedades de aceitunas cultivadas en El Hoyo de Pinares para comer fueron la Hornal y la Manzanilla.

Una vez recogidas del árbol, las aceitunas se aliñaban para poder ser consumidas. Primero se las hacía un pequeño corte y se las metía en agua durante un mes, agua que se iba cambiando cada cierto tiempo. Algunas personas aceleraban este proceso añadiendo sosa al agua (en este caso, tan sólo había que dejarlas 24h y luego 4 o 5 días más cambiando el agua hasta que desapareciera la sosa). Después, en agua ya limpia y con un poco del sal gorda para endurecerlas, se las añadía el aliño que se había preparado cociendo un poco de agua con una cáscara de naranja, tomillo blanco, orégano, hoja de laurel y ajos sin pelar con un golpe dado y se esperaba algún día más para que cogieran el sabor.

El color, verde o negro, de las aceitunas dependía del grado de madurez con el que se recolectaran las mismas.

