

**ACEITE DE OLIVA: DEMASIADO NATURAL PARA TANTOS PROBLEMAS
ARTIFICIALES Y LINGÜÍSTICOS**

**(¿Aceite de Oliva Virgen Extra (ADOVE) o Aceite Virgen Extra de
Aceitunas/Olivas (AVEDA/AVEDO)? Otro problema..., de sintaxis)**

¡AY, SI EL OLIVO Y SU ACEITE HABLARAN!

Vicente G. Villarrubia

Director de I + D + i. **BIOAVEDA, S. L.** Jaén

** Este artículo tiene una extensión considerable ¡NO DEJE PARTE DE SU VISTA EN LA PANTALLA! Si le interesa, imprímalo y lea. Pero sepa que está legalmente protegido©*

INTRODUCCIÓN

Cuando yo era joven, y olivaretero/aceitunero pobre (¡Ale, a llorar: como se nota que soy olivaretero!), solamente existían dos tipos de aceite de oliva: el bueno y el malo. En mi pueblo, Mora (Toledo), era frecuente oír eso de “mi aceite es mejor que el tuyo”, aunque los olivares de donde procedían los aceites fueran colindantes y de la misma variedad Cornicabra. Se referían, sin duda, a que unos lo elaboraban mejor que los otros, y esto parecía ser cierto en algunos casos.

Mi mujer, jiennense, jaenera y jaenita [la que ejerce de raza jaenera], aunque más joven y sin experiencia olivaretera (por eso era menos pobre que yo), me cuenta que los mismos hechos acaecían en su tierra, Jaén, con los olivos de la misma variedad Picual. Uno puede imaginarse que las mismas situaciones, puesto que todos los olivareteros somos iguales, se daban en Aragón, con el Empeltre; en Cataluña, con el Arbequino; en Extremadura, con el Verdial; en Andalucía, con su profusión de variedades Picual, Picudo, Hojiblanca, Gordal, etc. Y así en tantos etcéteras como Provincias, Comarcas y Comunidades Autónomas hay en España.

La vida hizo que Maite y yo nos conociéramos; y que una noche de luna llena, con Castillo de Santa Catalina adosado a la ventana que contempla nuestros amores, ella me dijera “¿Por qué no investigamos aceite de oliva para la salud?” Y aquí estamos ahora (¡Que poderosas son las razones que los estrógenos ejercen sobre la voluntad!),

pensando en nuestros hijos comunes; la parejita de mellizos: AVEDA y AVEDO. Hemos superado nuestras disputas provincianas por culpa del olivar y hemos llevado al límite el hermanamiento que existe desde hace tiempo entre dos de nuestros pueblos, Mora y Martos: nosotros somos amantes.

Otro pasaje de la misma vida hizo que, hace ya mucho tiempo, conociera a Pablo y a Marisa: nuestros amigos y socios. Él, haciendo honor a su nombre (Saulo), se mostró inicialmente incrédulo ante el hecho de investigar aceite de oliva y salud. Marisa/Mujer, más lista, le apeó pronto del caballo de la duda ¡Qué poderosas son las razones que los estrógenos ejercen sobre la inteligencia!

Y aquí estamos. Y por todo ello, hoy, aprovechando el nacimiento de nuestra querida empresa **BIOAVEDA** en esta página web, hemos querido comenzar esta sección dedicada al "Aceite de Oliva y Salud" por el principio (de ahí el redundante título): 1º) resumiendo de la mejor manera posible lo que tanto trabajo, por culpa del diseño informático, nos ha costado plasmar en la página: nuestras intenciones; y, 2º) aclarando los términos del lenguaje que utilizaremos en este largo [esperamos] periplo sociocultural y sanitario que hoy comienza.

LA RISA: UNA FACULTAD DEL INTELECTO QUE NOS DISTINGUE DE NUESTROS PRIMOS, LOS MONOS, Y NOS APROXIMA AL OLIVO

En donde se relata que las intenciones de la página web son serias, pero no tristes

En un artículo aparecido en una prestigiosa revista médica española, el Dr. Sanz Ortiz, sin duda un hombre bueno y avezado en estos temas, describe y analiza los beneficios del humor sobre la salud (1). Igualmente, mientras este artículo se estaba escribiendo, aparecen una declaraciones del Dr. S. Katz (un experto en melanoma) en las que de manera sutil ironiza sobre los perniciosos efectos del sol en la piel humana y su repercusión sobre la vejez (2). Se trata de hombres serios que inciden en algo en lo que todo el mundo ha creído siempre y algunos han luchado por alcanzar: la felicidad. En el polo opuesto se sitúan otros, que adoptando poses de serios y "sabeores" (3) del aceite de oliva, recorren en coches desvencijados -luminosos y a temperaturas de freír- los vericuetos de mercados clandestinos o de ignorantes dispuestos a ser timados. Y..., así nos va.

En **BIOAVEDA** creemos en la felicidad a pie juntillas, porque somos prácticos de la ironía, cuando ésta es concebida como lujo vital y no constituye una agresión a cualquier tipo de ser viviente. Por eso, nuestros artículos –al menos los míos- no

estarán dirigidos a los tristes, que arrastran a la muerte pisándoles los talones, si no a personas capaces de reírse y hacer reír: es la misión de un hombre que cree en la evolución de las especies, exista Dios o no; y no voy a entrar al trapo de discusiones teológicas trascendentales, porque para eso hubo hombres de mucho prestigio (San Juan de la Cruz y el Dr. Severo Ochoa, entre otros de los miles de contendientes por bando). En cualquier caso, y aprovechando la airosa salida literaria de “entrar al trapo”, diré que -salvando abismales distancias- esto es como las corridas de toros: o te gustan o no. Tampoco entiendo por qué si los gatos dicen “miau”, los extranjeros lo escriben y pronuncian de otra manera; pero, como no me preocupa el tema, ahí queda esa meditación para los tristes.

En los casos de Pablo y Marisa, aunque ellos sean alegres (muy personas), sus actuaciones laborales no lo son o lo son de manera diferente. A nadie, que no se dedique a la investigación, se le puede ocurrir reírse de los números: los precios, los costes y balances; o vacilar con la Gestión de la Calidad, el Desarrollo Sostenible, la Implementación de Sistemas, la Economía de Mercado y otros términos que para mí son ininteligibles. Y no digo nada de los pequeños y los grandes números, porque esto es una pasada ¡Que tíos!

A ellos, Pablo y Marisa, serán a los que ustedes, los interesados en **BIOAVEDA**, tendrán que, como ya lo han hecho otros, enfrentarse dialécticamente; eso sí, tras una breve introducción mía, que Pablo y Marisa se encargan de hacer cada vez más corta con las respectivas frases lapidarias: “Vicente, para un ejecutivo el tiempo es oro, y tú hablando de filosofía”; “Vicente, ¿has pensado algo nuevo para el marketing?”...Y los tres sonreímos seriamente, mientras yo abrevio.

La risa es, pues, una cosa muy seria. Tan seria, que es una de las facultades del alma que nos distingue de otros homínidos (4), con los que compartimos gran parte de nuestra (su) carga genética, y nos acerca a uno de los significados más hermosos de la palabra olivo: paz (5). Pero la paz, para ser perfecta, debe siempre de ir acompañada por la búsqueda de la verdad...y, en eso estamos.

El olivo risueño y la Calidad de Vida: Aceites de Oliva Científicamente Saludables y Aceites de Oliva Inteligentes

La risa es como el aceite al que nos referíamos al principio de este artículo, la hay buena y mala, solo que con otras denominaciones: sana e insana. Por lo general las personas muy serias (léase, tristes) al desconocer el buen uso de la risa, suelen caer frecuentemente en la frivolidad o en el insulto, cuando no en la melancolía,

cerrando así uno de los agujeros psicosociales por los que la inteligencia penetra felizmente en el alma. Quizás estos mismos atributos, ahora masculinizados: sano e insano, con sus correspondientes adjetivos calificativos: inteligente e insultante/frívolo, fueran los que debiéramos aplicar a los aceites de oliva, y dejarnos así de todo el ajetreo al que, por culpa de los muchos errores de elaboración técnica (y gramaticales) cometidos en el pasado, nos sentimos éticamente obligados a analizar en el siguiente epígrafe de este escrito. Queremos advertir que el sentido de este análisis crítico es el de poner al Aceite de Oliva en el sitio científico-alimentario que le corresponde, con el fin de favorecer su expansión comercial. Y queremos hacer notar que sabemos quienes son nuestros enemigos: los tristes y "sabeores".

Sentados estos principios, Aceites de Oliva Científicamente Saludables y Aceites Inteligentes serán los términos que ustedes podrán ver si visitan nuestra página web, y oír si hablan con nosotros o con nuestros aliados.

Aceites de Oliva Científicamente Saludables, porque han sido correctamente pensados y seleccionados ("coupages") (6):

- a) con la seria y sana alegría que proporciona el conocimiento fisiológico y patológico del árbol y su fruto;
- b) con la madurez intelectual de un equipo multidisciplinario en el que se depositan los conocimientos aprendidos tras muchos años de investigación en el mundo de la salud; y,
- c) porque han sido diseñados para ser rediseñados periódicamente, de acuerdo a las condiciones que más hayan influido en las características de la cosecha. Con ello se procura un correcto Desarrollo Sostenible en el que estarán inmersos, como mínimo, dos zonas olivareras diferentes (dependiendo del tipo de "coupage" elaborado).

Aceites de Oliva Inteligentes, porque sentimos a los olivos como seres vivos avanzados: que ríen cuando la lluvia les acaricia o el sol les saluda atentamente; que se estresan y reaccionan cuando sufren por el hielo o la sequía; y que, cómo lúcidos veceros (8), hacen del trabajo un año y del ocio otro. Yo no conozco a ningún olivo idiota que produzca aceite frívolo, ni a ningún olivo malo que produzca aceite insultante; pero conozco al hombre. Tampoco se de algún olivo avaricioso, que sea capaz de esconder su silueta y sus frutos a su entorno biológico; pero conozco al hombre. Y no me consta la existencia de olivos incapaces de colaborar en la Calidad de

Vida de todos los que le rodean, aunque conocen al hombre ¡*Ay, si los olivos hablaran!*

Pero el olivo sabe, a veces mejor que el hombre, que la naturaleza es un continuo experimento llevado a cabo en el "caldo de la vida" (los científicos de la cosa lo llaman "sopa"), y que ésta se cuece en la marmita de La Tierra, bajo las acciones de dos leyes inescrutables: el azar y la necesidad. Y así resulta, que mientras los experimentos aleatorios (mutaciones, cambios climáticos, agresiones químicas, etc; bien que sean espontáneos o provocados por el hombre) conducen a cambios imprevisibles en la composición del aceite de oliva; los procesos evolutivos deterministas se encaminan hacia el establecimiento de estrechas colaboraciones entre los olivos y otros seres vivos de su entorno inmediato (diversos componentes del aire, virus, bacterias, hongos, plantas, etc). [Para comprobarlo no hay más que escuchar a los catadores hablando de los diferentes sabores, agradables o desagradables, que un aceite puede expresar].

La mayoría de estos experimentos de la naturaleza son conservados a lo largo de la evolución (y pueden, por tanto, ser conveniente rescatados: en este menester nos hallamos en **BIOAVEDA**), pero se encuentran diluidos en la ingente cantidad de estructuras de información que representan millones de experimentos paralelos. En esta multitudinaria matriz bioinformática, solo la fuerza vital de unos cuantas de estas experiencias es capaz de trazar, o dirimir, los senderos hacia donde se dirige la vida. Al parecer es así como se establece la diversidad y se justifican los fines precisos de la existencia. Así pues, todos los seres vivos "contienen" experimentos comunes (en diferentes grados de disolución), junto a otros, más específicos, que son los que les procuran la diferencia frente a los demás, y esto, en el caso del olivo, no es una excepción.

De acuerdo a estas condiciones evolutivas, el olivo, como la mayoría de las plantas, produce dos grandes grupos de sustancias químicas: a) las que definen su esencia (modo de ser); b) las que definen su comportamiento (modo de estar). El ejemplo del primero grupo es representado por la función esencial del olivo: Producir aceite en las mejores condiciones posibles. Por qué lo produce y para qué o quién lo hace son preguntas que analizaremos en otro capítulo. (Esté siempre atento a la página de **BIOAVEDA**; esto es solo el principio de lo que se avecina).

El ejemplo del segundo grupo viene representado por la existencia de sustancias que son generalmente utilizadas por el olivo (y su fruto) para sobrevivir a

las agresiones de un azaroso entorno hostil. La presencia de compuestos con actividad antibiótica o antifúngica detectada en el aceite de oliva, así como la extrema variedad de compuestos antioxidantes presentes en el mismo, así lo atestiguan (9). Qué, como se ha pretendido, algunos de estos elementos realicen las mismas acciones en humanos, es otra cuestión; si bien algunos comerciantes -quiero pensar que por desconocimiento- las utilizan de forma cicatera para promocionar su aceite o productos derivados del mismo.

Por otra parte, se ha dicho en un libro de divulgación científica (10), que recomiendo a los iniciados en ciencias de la vida, que un 99% de las plantas floridas no han sido nunca estudiadas medicinalmente, y que ¼ de todas las medicinas recetadas procede de plantas y un 16% de animales o microbios. Este desaprovecho de nuestro entorno biológico se debe, en gran parte, al desconocimiento; y éste, a su vez, a la dejadez humana por lo natural (biológico) y el excesivo interés por lo sintético y lo modificado (reafirmación orgullosa del ego humano) ¡Cómo si ambos no pudieran caminar juntos! El ejemplo más próximo de esta afirmación exclamativa lo constituye la reciente "aventura del taxol" (11). En ella sucedió que un compuesto natural, hallado en un precioso árbol (el tejo), condujo a la síntesis imitativa de un buen producto anticanceroso, que muchas mujeres con cáncer de mama agradecen. Y como la naturaleza no entiende de sexos (o entiende muy bien a los dos) procuró que otra planta, una variedad de palmera americana (*Serenoa repens*) sirviera también al hombre para sus cuitas de próstata (12). Y así muchos ejemplos.

Si bien es cierto que escudriñar todos los principios activos de todas las especies de plantas conocidas sería un trabajo ímprobo, en el caso de los *Aceites de Oliva Inteligentes*, **BIOAVEDA** dispone, por lo aquí expresado, del bagaje ("background") de conocimiento adecuado para armonizar la mezcla de algunas plantas, u otros productos de diferentes seres vivos, con nuestros queridos *Aceites de Oliva Científicamente Saludables*.

El término utilizado, Inteligente, no es gratuitamente publicitario, sino que obedece al selectivo (específico) comportamiento que ellos han de jugar: La modulación de determinados comportamientos patológicos en el ser humano, y posiblemente en animales y plantas. Por todo ello, ni nuestro nombre, **BIOAVEDA**, ni los estatutos de constitución de nuestra Sociedad Limitada, fueron creados al azar.

La pena del olivo y Garantía de Calidad: El Sello de Calidad

Después de la cosecha, el olivo no sabe que será de sus hijas aceitunas. No llores olivo, no me seas humano olivarero: existen todavía algunos hombres buenos que las mimarán, sacarán dulcemente lo mejor de ellas y se lo ofrecerán al hombre que cuidará de otros hombres, completando así uno de los ciclos de la vida que tú iniciaste. En estos hombres, olivo, que creen firmemente en la paz que representas (5), anidan pensamientos que afirman que "la pluma es más fuerte que la espada", y crecen en ellos las ideas que hermanan -en tu aceite- la cata y la pipeta de laboratorio:

Sabores, olores y ciencia para un aceite que debemos hacer llegar a ser, sustituyendo con plumas como espadas la "ele" por la "erre", en el mejor sentido de la palabra: rampante (13) *¡Ay, si las pipetas del laboratorio hablaran!* Hablarán, en **BIOAVEDA** hablarán.

Y se manifestarán, como se ha expuesto en nuestra página web, por hechos sucesivos concretos: Aplicación de cuidadosas Normas de Trazabilidad en Campo y Almazara; determinaciones analíticas en Laboratorio y Testificación Biológica *in vivo* o *in vitro*. Tras ello, los aceites examinados recibirán, si corresponde, el sello **oHo** (20), que certificará la calidad del aceite así elaborado.

DESCANSO

[Visite nuestras referencias bibliográficas (n); no se arrepentirán]

¡AY, SI EL ACEITE DE OLIVA HABLARA!

En donde, entre otras cosas serias, dichas con mucha ironía, se demuestra que la denominación Aceite de Oliva virgen extra (ADOVE) no es correcta en el idioma español (castellano), y sí lo es Aceite Virgen Extra de Aceitunas/Oliva (s) (AVEDA/AVEDO)©

Actualmente existen tal cantidad de nombres para el aceite de oliva, que uno no puede sino preguntarse ¿hasta donde hemos llegado y por qué? Y la contestación es dos veces clara a ojos del que quiera entender:

1ª.- De una parte, está la moda de los nombrecitos rimbombantes, que alcanza el cielo de la mala interpretación gramatical cuando se habla de "zumo" (21) [¿Con azúcar o sin azúcar? ¿Con gas o sin gas? Añado yo, y exclamo ¡Esto es la leche! (22)]. Y hallándome en plena exclamación, se me aparece en la tele un anuncio sobre "leche de oliva" o "leche de aceitunas", que ya no recuerdo bien lo que se dijo, pues fue mucha y sonora la risa del instante audiovisual. He de

reconocer que esa "leche de aceitunas" es para aplicación tópica, lo cual que no me parece mal –ni al Diccionario de la RAE tampoco (22)-, siempre que, suponiendo que sea caeite, se advierta sobre los peligros de freírse al sol.

Pues bien, aunque como metáforas de reclamo publicitario no quedan mal, ambos términos –zumo y leche- esconden mensajes subliminales que podrían resultar peligrosos para la salud. En este sentido vamos a decir por ahora [estén siempre atentos a la pantalla de **BIOAVEDA**, estos son solo los anuncios]: a) que el Aceite de Oliva no engorda, que lo que engorda es tomar mucho Aceite de Oliva ¡Qué a nadie se le ocurra tomarlo como si fuera zumo o leche!; b) que el Aceite de Oliva pudiera ser bueno para la piel (¡A ver si de una vez lo demostramos científicamente!), siempre que no se utilice antes de gili-exposiciones intensas y duraderas al sol.

Advertencia (¡oHo!): He visto algunos anuncios en los que, de forma harto superficial (por ausencia de argumentos científicos), se intenta relacionar al aceite de oliva con la leche materna. No seré yo quien reniegue, faltaría más, de la importancia biológica de ciertas grasas durante las primeras fases de la vida extrauterina; pero dejemos tranquila a la lactancia materna, ¡ESTA SÍ QUE ES VIRGEN EXTRA!, y no mezclemos las churras con las merinas o demostrémoslo: La obesidad infantil está empezando a ser un problema en nuestro país, y ya lo es en la mayoría de los países llamados desarrollados.

2ª.- Por otro lado, es obvio que el personal de la cosa hace lo que le da la gana y no se aviene a razones lógicas de cultivo/cultura del olivar y de elaboración del aceite: lo importante es la cantidad ¡cuanto más, mejor! Y así nos va a todos, con tantas "cantidades", denominaciones y cambios de denominaciones (15,25): aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen, aceite de oliva virgen corriente, aceite de oliva virgen lampante, aceite de oliva refinado, etc. Ya solo faltaba que, cómo con el vino, alguna "mente privilegiada" le añadiera los estupendos sobrenombres "crianza", "reserva" o "gran reserva" ¡Como si el aceite de oliva no tuviese caducidad!

Pero todo esto no es nada al lado de la frívola/insultante denominación "aceite de oliva" para aquél que definen como "una mezcla de aceites de oliva vírgenes distintos al lampante y de oliva refinado" (15,25). Insultante, no porque algunos adolezcan de falta de calidad, sino porque deja fuera de sitio (por mucho que sea el más consumido en España) a la que siempre ha sido una descripción genético/genérica: Aceite de Oliva. En cualquier caso, parece claro

que la existencia de tantos nombres adjetivados para el Aceite de Oliva, algunos de ellos sin razón práctica alguna, obliga –a medida que la ciencia y la razón progresan- a constantes cambios en los mismos por parte de los organismos reguladores competentes (“en competición permanente”). Nosotros, por lo que nos toca, utilizaremos el término Aceite de Oliva –así, con mayúsculas- para referirnos al de siempre, al genético/genérico; al bueno, “en el mejor sentido de la palabra bueno” (Don Antonio Machado).

Dejando aparte (ya volveremos sobre ello otro día) las cuestiones técnicas que han llevado a esta oleosa (que no oleica) torre de Babel, no cabe duda que el bucle de los rizos gramaticales lo lleva puesto el tan últimamente cacareado (26) Aceite de Oliva Virgen Extra. Aquí uno, que es amante de las buenas formas (clásicas y modernas) en literatura, se rebela. Veamos por qué, y comencemos por el principio: yendo a las fuentes; a la sintaxis (27).

Cuando decimos “aceite de oliva virgen extra”, aunque sabemos lo que queremos decir, y aceptamos como significado, lo que realmente decimos es que “la oliva es virgen y extra”, y que el aceite procede de ella: de una oliva virgen y, además, extra.

De acuerdo al Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia el término oliva tiene diferentes significados: “aceituna”, “lechuza” o “paz” (5). Pues bien, de acuerdo con el precepto del reír saludable al que hemos aludido al principio, analicemos algunas de las composiciones literario-festivas que podríamos gramaticalmente hacer con nuestro querido Aceite de Oliva, si no aplicamos las normas correctas del buen expresarse (y aquí no se trata solamente del castellano). Adviértase ya que éste festival literario apenas difiere, conceptualmente hablando, de las definiciones anteriormente citadas y falsamente tenidas como “serias”.

Ahí va un ejemplo de etiquetado para rumbosos: “Nuestro aceite se obtiene directamente de lechuzas y solamente por procedimientos mecánicos” ¿Se imaginan a las pobres lechuzas después del molturado, decantado, centrifugado, etc? ¿Y que me dicen de la temperatura de extracción, con lo que a algunos les gusta darle al termómetro, por eso del rendimiento? ¡Pobre lechuza; pobre aceite! Aplíquese el mismo cuento para la paz, aunque esto quedaría más pseudoprogre ¡Pobre paz; pobre aceite!

Veamos ahora un ejemplo lingüístico real: El término oliva es frecuentemente utilizado por olivaderos de Jaén y de Mora (entre otros; los que yo conozco mejor) para

referirse al árbol y no al fruto. Así, en estos sitios de larga tradición olivarera a nadie se le ocurriría pedir en un bar “una ración de olivas”, por entenderse que pedirían una ración de árboles. En referencia a este caso existen anécdotas jugosas, cómo la del olivarero jiennense en un bar de Madrid, que al ser preguntado si quería una ración de olivas, contestó: “¡A ver si hay cojones!” O la del agricultor de Mora, que contestó interrogando: “Cagüen tal ¿Ande las vais a arrancar?” Y hay que reconocer que esta gente tiene parte de razón; de hecho, el diccionario de la Real Academia también contempla la acepción oliva como árbol, olivo (5).

Pero vayamos al término virgen (28), que tiene más enjundia y es el motivo principal –sintáctico- de este escrito. Mientras que en el caso de la lechuza, la cosa podría aseverarse, siempre que la pobre animala (29) hubiera sido celosamente vigilada desde su nacimiento, impidiéndola así cualquier deseo carnal-concupiscente; en el caso de la aceituna, y de su mamá árbol [oliva, para unos] o papá árbol [olivo, para otros], la cosa se complica. Me explico: ¿Existe alguien capaz de asegurar que su oliva es virgen, con la de palos y/o manoseos que se la dan? ¿Existen Normas de Trazabilidad que permitan certificar que una aceituna es virgen o, lo que es peor, que todas las aceitunas con las cuales se ha hecho un aceite son vírgenes?

Más aun ¿Se puede llevar todavía más allá de lo razonable la virginidad, y definirla como “extra”? Ya me imagino a alguno hablando, el día de la boda de su hija, con el novio: “Tío, sabrás que te llevas una virgen extra; así que icuidadito!” Y no quiero poner más ejemplos sobre prodigios porque soy muy respetuoso con los demás; pero sí estoy seguro que por primera vez (ihecho nunca visto, a pesar de Don Quijote: “cosas más difíciles veredes, Sancho”!) feministas y clero [unidos ¡qué cosas!] harían de mi su diana (la de las flechas).

Por todo lo seriamente expuesto, en **BIOAVEDA** proponemos el uso correcto del castellano, del catalán, del gallego, del vascuence, del valenciano y del andaluz (sus gramáticas comparten genoma al 99,99%) a la hora de ponerle adjetivos a nuestro amado Aceite de Oliva (el de las mayúsculas), que quedaría así de bien dicho: “Aceite Virgen Extra de Aceitunas” o “Aceite Virgen Extra de Oliva (s)”.

En cualquiera de los casos, y teniendo en cuenta que los que nos dedicamos al noble arte de la ciencia somos muy dados a las siglas, con el fin de no tener que repetir el término literal tantas veces, escríbase si se desea: AVEDA o AVEDO. Y no voy a registrar estas siglas como marca -los nombres de los hijos no se registran en la Oficina de Patentes y Marcas-, pero sí como propiedad intelectual -para que ningún listo con ínfulas pejiigueras se aproveche-, porque quiero que estas siglas sean mi

humilde regalo a mi padre (que fue sabio y olivadero), a todos los olivaderos de España y a la jaenera que me ha metido en todo este lío del aceite de oliva ¡Qué poderosas son las razones que los estrógenos ejercen sobre la voluntad!

Y colorín colorado, así fue como aquél día quedó inaugurada la bienpensante página web de **BIOAVEDA**; que, todo hay que decirlo -son cosas de la Cábala (30)-, fue longeva, risueña y saludable gracias al consumo regular de su Aceite de Oliva: el de las mayúsculas.

FIN

(Por ahora)

P.S. Aunque AVEDA es jaenita-picual y AVEDO es moracho-cornicabra, ambos tienen hermanos catalano-arbequinos, aragoneses-empeltres, extremeño-verdiales, malagueño-hojiblanca, cordobés-picual-hojiblanca, y más, y más. A todos ellos, "Alianza de los Aceites de Oliva" (con permiso, ZP), va dedicado este escrito; y esto no es política -no se confundan-, es sentido común.

¡Ay, si los olivaderos se unieran!**

****P.S., con ADVERTENCIA ¡Y el que avisa no es traidor!**

Los científicos que nacimos y habitamos en países olivaderos, estamos absolutamente convencidos de las bondades nutritivas y saludables del Aceite de Oliva; por algo pertenecemos al "coupage" (ver Ref. 4) *Homo Sapiens Olivarerus*. Pero sepa que en esta Marmita (La Tierra) en la que se cuece la Evolución, no estamos solos: Existen otras especies, posiblemente sólo *Erectus* (los paleontólogos no se ponen de acuerdo sobre esto), que, en defensa de su territorio cultural -sin olivos, por ahora-, no solamente defienden sus alimentos, sino que están empezando a atacar certeramente a los nuestros; concretamente, al Aceite de Oliva. Y seguirán, cejudos, con sus ataques; yo los conozco bien.

Contra estos ataques, **BIOAVEDA** propone una serie de siete (30) Medidas Preventivas de Actuación, que se encuentran englobadas en el siguiente proyecto, al cual todavía no hemos encontrado nombre ¿Se le ocurre alguno?:

Unión Organizada, y sin malabarismos políticos, de todos los españoles implicados en el mundo del aceite: "Alianza de los Aceites de Oliva";

Traslado de la Alianza a otros países olivareros; fundamentalmente a los países de la Cuenca Mediterránea;

Organización y Promoción Sostenible de la Investigación Científica sobre Aceite de Oliva y productos derivados;

Programación de un Marketing de "Caricia Social" (científico, literariamente incisivo y visualmente atractivo) para el aceite de Oliva;

Inclusión de los programas educacionales sobre Oleocultura en Universidades y Foros de Opinión pertenecientes a ámbitos no olivareros: nacionales e internacionales;

Acercamiento de posiciones con el "enemigo" anti-aceite de oliva; y,

Soporte alimenticio para los países pobres

BIBLIOGRAFÍA (COMENTADA)

La mayoría de las citas gramaticales han sido extraídas del muy recomendable (para todos) DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Vigésima segunda edición 2001. España.

Los comentarios que aparecen en cursiva han sido extraídos del erudito, muy ilustrado y nada recomendable (para tristes) DICOPROP (Diccionario de Cosecha Propia, Edic. 2005).

1. **Sanz Ortiz J, López Muñoz A, López López C.** El humor y su valor terapéutico. En Manual SEOM de Cuidados Continuos. Publicado en Medicina Clínica 2002; 119:74-77.
2. **Stephen Katz.** "El sol produce además otras enfermedades cutáneas y el envejecimiento precoz ¡Mírame a mi, tengo 130 años, pero desde que no me pongo al sol sólo parezco una momia de sesenta!" En: Entrevista de S. Eguía (Bilbao). Diario IDEAL (Granada), 10/08/2005; pág. 46.
3. **sabeores.** *pl. de "sabeor". Se trata de uno de los primeros epítetos jaeneros que aprendí de mi mujer: "Ten cuidado con ése, que es un sabeor". Como la frase es rotunda, no me extenderé en explicaciones. Por el contrario, en lances amorosos o de índole análoga, se dice del que conquista con adulación y galantería; vamos, del que sabe como llegar al meollo.*
4. **homínido. adj.** Zool. Se dice del individuo perteneciente a la orden de los Primates superiores, cuya especie superviviente es la humana.
El hombre pertenece a la familia de los homínidos, y se encuentra incluido en la siguiente clasificación taxonómica (por ahora):

CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA DEL HOMBRE	
Dominio: Eucaria	Orden: Primates
Reino: Animal	Familia: Homínidos
Filum: Cordados	Género: Homo
Subfilum: Vertebrados	Especie: Sapiens
Clase: Mamíferos	Variedad: "Coupage" *

*Estudios recientes sobre la estructura del genoma humano, llevados a cabo por un ilustre Paleoantropólogo español en paro, han llevado a la conclusión de que el hombre (y la mujer) son mezclas selectas ("coupages") de diferentes razas pertenecientes a la misma especie, por lo que creemos conveniente que el término Variedad debe ser incluido en la nueva Clasificación Taxonómica.

5. **oliva.** (del lat. oliva). f. olivo (|| árbol). || 2. aceituna (|| fruto del olivo) || 3. lechuza (|| ave). || 4. paz.

6. **"coupage"**. No figura en el Diccionario de la RAE, ni el María Moliner. La Enciclopedia Universal Ilustrada Espasa-Calpe recoge en el tomo XV la siguiente definición: "Acción de mezclar diferentes vinos para conseguir sabor, etc., especiales". El Diccionario del Español Actual. Aguilar lexicografía de 1999 señala: "m. Mezcla de vinos" y añade una jugosa cita de Xavier Domingo (Cam. 11.5.81, 79): "Su función es la de sacar unas conclusiones con vistas a posteriores coupages o sabias manipulaciones del vino o de los vinos catados".

En lo que concierne al asunto de este escrito, existe la opinión generalizada de se trata de un Aceite de Oliva Virgen Extra, en cuya elaboración se utilizan aceites (Virgen Extra) procedentes de diferentes variedades de aceitunas, y a diferentes concentraciones; p. ej., 50% de picual y 50% de arbequina.

Al igual que sucede con otros neologismos (la mayoría extranjerismos) aplicados al aceite, el origen de los mismos suele estar relacionado, según hemos visto, con el mundo del vino. Lo mismo que ocurrió con éste, el propósito inicial del "coupage" fue dirigido a dotar al aceite de aquellas características organolépticas que fueran dignas de ser elogiadas por los diferentes sentidos corporales: vista, olfato y gusto, con el fin de hacerles atractivos a ojos del consumidor. Posteriormente, la extraordinaria profesionalización del vino [con importantes saltos viticulturales: de vinateros a enólogos; de granel a botella; de cutre-mercado a mercado selecto, de provincianismo y nacionalismo a internacionalización, etc] no se ha dado, se está empezando a dar o se da mal en el mundo de la olivicultura y de la oleocultura.

En este sentido, convendría iniciar ya la lucha social (educacional), no solamente contra los óleo-asaltadores que recorren en coches desvencijados (a temperatura de freír y con exceso de luminosidad) los vericuetos de los mercados furtivos, si no contra el "exceso de listos" que comercializa aceites "cualesquiera" con el nombre de Virgen Extra; y así nos va (7).

Pero yendo al tema que nos ocupa, debe parecer claro que muchos de los "coupages" actuales adolecen muy seriamente de criterios racionales, otros que los meramente organolépticos, para su elaboración: Todo consiste en "ir tanteando empíricamente hasta conseguir una mezcla que resulte organolépticamente aceptable". Y., ya está bien que todo en el mundo del aceite de oliva sea empírico, empezando por la propia elaboración del aceite y del "coupage", y siguiendo por lo de "la idea generalizada de que el aceite de oliva es bueno para la salud" [a la que todo el mundo se apunta, ¡Como si todos los aceites de oliva fueran iguales!, sin gastarse un duro]. Y no digamos nada de los osados que, de manera subrepticia y

cicatera o inocentemente (ignorancia), relacionan en sus panfletos a su aceite, ¡Como si todos los aceites de oliva fueran iguales!, con los beneficios del mismo sobre determinadas enfermedades que asolan al hombre ¡Ciencia, por favor, más Ciencia! ó, como dijo Goethe cuando sus ojos se apagaban, "¡Luz, más luz!"

BIOAVEDA sí ha invertido, e invertirá, parte de sus fondos económicos en investigar aceites de oliva que resulten beneficiosos para la salud, así como en métodos racionales (científicos) de elaboración de "coupages" que resulten en Aceites Científicamente Saludables. Y todo ello sin olvidar que nuestros aceites deben ser absolutamente irreprochables a los sentidos de la vista, el olfato y el tacto ¿Era a todo esto a lo que se refería Xavier Domingo, en su artículo sobre el vino, cuando hablaba de coupages o sabias manipulaciones...? Si es así ¡Hagamos estas sabias manipulaciones para el Aceite de Oliva! Dotemos de Arte y Ciencia a la Oleocultura: En **BIOAVEDA** estamos preparados.

Sobre estas bases de "Coupages" de Aceites Científicamente Saludables, y utilizando algunos de los argumentos descritos en este artículo, **BIOAVEDA** creará aceites destinados a mantener el delicado equilibrio de la salud: Aceites Inteligentes. (Ver texto).

7. "Consumer"
8. **vecero, ra.** (De vez). adj. || 2. Dicho de una planta: Que en un año da mucho fruto y poco o ninguno en otro.
Aunque algunos echan toda la culpa de este comportamiento del olivo al maltrato sufrido por los ramas madres durante la cosecha anterior (hecho nada desdeñable), no parece haber duda que el vecero parece representar más una actitud filogenéticamente aprendida, que es común a muchas plantas.
9. **Vicente García Villarrubia.** Informe Técnico AdOVE/oHo, parte I©. Proyecto de investigación destinado a la optimización científica del Aceite de Oliva Virgen Extra (AdOVE) para su uso en nutrición y salud humanas. Aceites de diseño y Aceites Inteligentes. Presentado al proyecto Campus de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía. Jaén 2005.
10. **Bill Bryson.** Una breve historia de casi todo. *Traducción de José Manuel Álvarez.* Círculo de Lectores, 2005.
11. **Oberlies NH, Kroll DJ.** Camptothecin and taxol: historic achievements in natural products research. J Nat Prod 2004; 67:129-35.

12. Gerber GS, Fitzpatrick JM. The role of a lipido-sterolic extract of *Serenoa repens* in the management of lower urinary tract symptoms associated with benign prostatic hyperplasia. *BJU Int* 2004; 94:338-44.

13. rampante. || 4. Ascendiente, creciente.

Esta denominación, en el significado más positivo expuesto, nos parece más acertada para el aceite de oliva que la tristemente acuñada, y caída en desgracia para la mayor parte de los entendidos: "lampante" (14). De cualquier manera, pensamos que "rampante" tampoco es un término como "para tirar cohetes", pero que su inclusión en la figura literaria aludida en el texto no ha quedado mal.

14. lampante. adj. Se dice del queroseno purificado que se emplea para el alumbrado. || 2. And. Se dice del aceite de oliva más puro.

Mientras que el primer significado podría, sin ningún esfuerzo metafórico, aludir también al "aceite de oliva" usado en lámparas de aceite; el segundo es el que, sin duda, indujo al error denominativo. En efecto, de acuerdo al significado entendido como "puro", pudiera interpretarse que este aceite es muy bueno, y nada más lejos de la realidad. De hecho, el Convenio Internacional del Aceite de Oliva (1986) definía al Aceite de Oliva Virgen Lampante como: "de gusto defectuoso....." (15).

*Desde nuestro punto de vista, la fusión de los dos significados podría dar lugar a un "bonito" y preciso nombre, "Aceiteno", que explicaría correctamente el concepto lampante. **aceiteno.** m. Se dice del aceite de oliva puro en hidrocarburos, que se emplea para el alumbrado con velones, velillas o lamparillas (ver más adelante). Otra acepción más "fashion" sería la de ¡Aceite No, gracias!*

15. Moya AJ, Espínola F. Clasificación de los aceites de oliva (Convenio Internacional del Aceite de Oliva, 1986). En: www.ujaen.es/huesped/aceite/articulos/clasifi.htm.

Curiosamente, el Diccionario de la RAE recoge aparte el término "lampar" (16), sin relacionarlo etimológicamente con el de "lampante".

16. lampar. tr. Afectar la boca con una sensación de ardor o picor. || 2. tener ansiedad por el logro de algo.

Por todo lo expuesto en las referencias 13-16, nos permitimos sugerir a la Real Academia de la Lengua Española que adopte para el término "lampante" la definición dada por el Convenio Internacional: "aceite de oliva virgen de gusto defectuoso"; a la podría añadir, si lo cree conveniente, la coletilla extraída de la palabra "lampar": "que puede afectar a la boca con una sensación de ardor o picor". Les aseguramos que estas sensaciones son, muy a menudo, tan fuertes que

precisan de procesos de neutralización del sabor, lo que conduce a la elaboración de los aceites refinados (15).

Sin embargo, la pregunta que surge de todo esto es obvia: ¿Por qué se llega a esta situación? Algunos, hasta tienen la osadía de decir que este aceite se debe a alteraciones de las aceitunas, provocadas por condiciones climáticas adversas o deficiencias en el proceso de elaboración. Entonces nos preguntamos ¿para que se han hecho las Normas de Trazabilidad en el campo y en la Almazara?

En fin, mejor refinado que lampante ó si no, Bioaveda les sugiere otros muchos usos que podrían dar juego para los oleosaltadores: para "lámparas" (segunda persona del condicional simple del verbo lampar. [¡Esta floritura literaria si que es buena!]) o para hacer manchas en la ropa (17) o para echar en velones (18) o lamparillas (19).

17. **lámpara (lamparón).** || 6. Mancha grande de aceite o grasa que cae en la ropa.
18. **velones.** (Del aum. de vela). m. Lámpara de metal, para aceite común, compuesta de un vaso con uno o varios picos o mecheros.....
19. **lamparilla.** (Del dim. de lámpara). f. *mariposa* (|| mecha que flota en un recipiente con aceite).
20. **oHo®.** *Fonema creado por el "erudito paleoantropólogo en paro" durante una placentera estancia de trabajo en el hotel Beatriz de Toledo ("Justino, amigo: descansa en paz, recordando cuando inauguramos el hotel con el 1st. Int Symp on AIDS-related neoplasias").*

"oHo" son las siglas, anagrama y logotipo de la composición literaria en inglés "olive health oil" (aceite de oliva sana o aceite de oliva saludable, como quieran). Cómo en todas las cosas de **BIOAVEDA**, la creación del término fue muy meditada y con claros propósitos; veamos: En primer lugar, la aceptación del término en inglés traduce claramente nuestros deseos de internacionalización de los aceites de oliva; en segundo, los colores empleados en su composición trasladan los colores del olivo [o] de la salud [H] y del aceite [o] ; y, en tercer lugar, su sonido reproduce, con una "h" ajotada en inglés, el sonido de la "jota" aspirada andaluza, que los jiennenses hacen transición equilibrada entre el andaluz y el castellano-manchego. Ni qué decir tiene que este musical (del flamenco, del grande, del "h(j)ondo") acento andaluz no está exento de la ironía que esconde la advertencia: ¡Ojo! ¡Esto sí es Aceite de Oliva; el de las mayúsculas!

21. zumo. m. Líquido de las hierbas, flores, frutas u otras cosas semejantes, que se saca exprimiéndolas o majándolas. || ~ de cepas, o ~ de parras. Coloq. Vino (|| de uva).

¿Fue acaso esta última definición la que condujo a ciertos individuos a acuñar el término "zumo de aceitunas"? Hay que reconocer la elegancia de muchos de los epítetos dedicados al vino, lo que para algunos de estos sesudos de la modernidad ("fashion") se tradujo, sin consideraciones racionales, por un modelo a imitar. Algunos de ellos, los más zoquetes, dicen que fuman "aceite de hachis" y beben "zumo de aceitunas" ¡Tiene huevos la cosa; a lo que se puede llegar por no tener diccionario!

*Cómo **BIOAVEDA** ha nacido para solucionar problemas, y no para crearlos, ofrecemos gratuitamente para su uso el término "jugo" (23); es más jugoso, y no induce a la confusión con los zumos más conocidos y aceptados, los de frutas (24) y los de alguna que otra cucurbitácea (vulgo melón o sandía).*

22. leche. || 3. Jugo blanco obtenido de algunas plantas, frutos o semillas. *Leche de coco, de almendras.* || 4. Cosmético de consistencia espesa, generalmente de color blanco. Leche hidratante. || pedir leche a las cabrillas. fr. Pedir imposibles. || ser alguien o algo la leche. fr. vul. Ser extraordinario.

23. jugo. m. Zumo de las sustancias animales o vegetales sacado por presión, cocción o destilación.

24. fruta. (De fruto). f. Fruto comestible de ciertas plantas cultivadas; p.ej., la pera, la guinda, la fresa, etc.

25. Conferencia de las Naciones Unidas para la negociación de un convenio que suceda al **Convenio Internacional del Aceite de Oliva** y las Aceitunas de Mesa, 1986 en su forma enmendada y tal como se prorrogó en 1993. Ginebra, 25-29 de Abril de 2005.

26. Cacarear. || 2. tr. Coloq. Ponderar, exagerar con exceso las cosas propias.

Y así nos va por culpa de algunos, o muchos (7).

27. sintaxis. Parte de la gramática que enseña a coordinar y unir las palabras para formar las oraciones y expresar los conceptos.

28. virgen. || 6. Dicho de una cosa: Que está en su primera entereza y no ha servido aún para aquello a que se destina || 9. puro (|| libre de mezcla). || fiate de la virgen y no corras. Expr. coloq. Vivalavirgen.

Aunque pudiera parecer que estas dos últimas acepciones pertenecen al DICOPROP; no es así, son del Diccionario de la RAE.

29. **animala.** *El Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española no dice nada de semejantes gilipolleces. Por el contrario, el Dicoprop cita algunos ejemplos de destrucción genérica a cargo de analfabestias: "Tengo un hijo perito y dos hijas: La mayor es perita y la pequeña es música", dicen para referirse, de acuerdo a la moda, a las profesiones de los hijos. Claro que, para solucionarlo, nada mejor que la lengua parda (la de la filosofía); unos juegos malabares con los acentillos, y como si nada: "Tengo un hijo périgo y dos hijas: La mayor es périgo y la pequeña es musica".*

Según algunos podrán deducir, éstas son las mismas tonterías que otros, en posición de serios ¡ar!, aplican al maltratado Aceite de Oliva (el de las mayúsculas); con una diferencia esencial: las nuestras, las literarias, no tienen repercusión negativa en el mercado.

30.cábala. || 3. Conjunto de doctrinas teosóficas basadas en la Sagrada Escritura, que a través de un método esotérico de interpretación y transmitidas por vía de iniciación, pretendía revelar a los iniciados doctrinas ocultas acerca de Dios y del mundo

Este escrito se elaboró íntegramente en Fuengirola (Málaga), a donde, siguiendo los pasos de las grandes migraciones de *Hominis Sapiens Olivarerii* jiennenses y cordobeses, fuimos a parar el mes de Agosto de 2005 mi mujer (La Presidenta), nuestros 4 hijos compartidos, mi sobrina la granaína, la novia de mi hijo y la gata (Estrellita Castro: en honor a una de las grandes). Manolete, mi perro (en honor al torero), se quedó en una residencia jaenera para perros. Mi madre, moracha, se quedó en su pueblo (Mora), no fuera a ser que le quitaran sus olivos o se cayera las sarmentera ¡Cómo no la voy a querer!

Allí, en Fuengirola, entre espetos (sardinias asadas), mojetes de Aceite de Oliva y sonrisas de color aceitunado para protegerse del sol, les proporcioné a mis arterias y a las de mi gente la suficiente cantidad de omegas 3 y 6 como para ser felices unos cuantos años más. A los dos días de estancia, el buen marketing oral -de arraigada tradición española- había logrado que todos los vecinos de arena se nos unieran alegremente a lo que nosotros, porque lo habíamos luchado, ya teníamos: Calidad de Vida.

¡Qué cosas pasan!