



UNIVERSIDAD DE JAÉN
Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

Trabajo Fin de Grado

**El olivar y el aceite de
oliva como recurso
turístico de la comarca
de Martos**

Alumno/a: Plácido Carlos Caballero Miranda

Tutor/a: José Domingo Sánchez Martínez
Dpto.: Antropología, Geografía e Historia

Octubre, 2018

1. Introducción.....	7
1.1. Presentación del área de estudio: el término municipal de Martos: aproximación geográfica e histórica.....	7
1.1.1. Aproximación Geográfica	7
1.1.2. Aproximación Histórica	12
2. Métodos	15
2.1. Presentación de los objetivos del trabajo	15
2.2. Fuentes y método de trabajo	15
2.3. Organización del trabajo.....	16
3. Resultados	16
3.1. Proceso de formación, dinámica reciente y elaiotecnia. Importancia y caracterización del olivar marteño.....	16
3.2. Los recursos patrimoniales	33
3.2.1. Patrimonio material	33
3.2.1.1. Cooperativa San Amador	33
3.2.1.2. Cooperativa Virgen de la Villa.....	35
3.2.1.3. PYDASA.....	36
3.2.1.4. Sociedad Cooperativa Andaluza Domingo Solís	38
3.2.1.5. Cortijo “El Madroño”	40
3.2.1.6. Estación de tren de Martos	42
3.2.1.7. Olivos centenarios	44
3.2.1.8. Vía Verde del Aceite	44
3.2.1.9. Olivos Singulares	47
3.2.2. Patrimonio inmaterial.....	50
3.2.2.1. Canciones, coplas y poesías	50
3.2.2.2. Refranero popular.....	55
3.2.2.3. Remedios caseros y naturales.....	56
3.2.2.4. Acervo culinario y recetario marteño.....	58
3.2.2.5. Vestimenta.....	62
3.2.2.6. Vocabulario olivarero marteño.....	63
3.2.2.7. Fiesta de la Aceituna de Martos	69

4. La utilización del patrimonio con fines culturales, económicos, educativos y turísticos.....	72
4.1. Creación de la Denominación de Origen Comarca de Martos.	72
4.2. Creación del Museo de la cultura del olivar Marteño	73
4.3. Creación de la Ruta de los Olivos Singulares.....	73
4.4. Creación de la Ruta “Un paseo por las almazaras marteñas”	74
4.5. Creación de la Escuela Municipal del aceite	74
4.6. Creación de una feria dedicada al sector del olivar y los AOVE	74
4.7. Creación y promoción de la marca “Martos, cuna del olivar”	75
4.8. Creación del Premio Internacional de relato corto sobre olivar, aceite de oliva y oleoturismo en la comarca de Martos	76
5. Conclusiones finales.....	76
6. Referencias bibliográficas	77

Resumen

El Trabajo Final de Grado que nos ocupa a continuación consiste en un estudio del olivar y el aceite de oliva en la comarca de Martos, que recoge datos e información relacionados con la cultura del olivo desde sus inicios en la Prehistoria hasta la actualidad. Así pues, se ha realizado una presentación del área de estudio, especialmente desde el punto de vista geográfico e histórico para seguidamente analizar la evolución en el cultivo de olivar, así como también el proceso de fabricación del aceite de oliva.

Manejando un banco de datos, gracias a la metodología bibliográfica y la recogida de testimonios orales, nuestro trabajo ofrece un método para delimitar y caracterizar desde diferentes aspectos la importancia del olivar en Martos.

Posteriormente, se repara en la capacidad del olivar a la hora de generar diversos elementos de carácter patrimonial, al objeto de analizar una serie de iniciativas ya implantadas y otras propuestas para hacer una apuesta clara por la difusión de los valores culturales y hacer hincapié en la repercusión que éstos puedan suponer con respecto a un aprovechamiento multifuncional en la comarca de Martos.

Además, se crea una serie de propuestas para la gestión de este patrimonio que pueden llegar a ser muy contrastadas. Finalmente, se presta atención a la capacidad que el olivar ha tenido para generar múltiples elementos de carácter patrimonial al objeto.

Palabras clave: Aceite, Desarrollo Rural, Geografía Rural, Oleoturismo y Patrimonio Agrario.

Abstract

The final work of degree that occupies us next consists of a meticulous and detailed study about olive and olive oil in the region of Martos, which collects data and information related to the culture of the olive tree from its beginnings in Prehistory to the news. So that, a presentation of the study area has been made, especially from the historical- geographical point of view to then analyze the evolution in the cultivation of the olive grove, as well as the process of manufacturing olive oil.

Handling a large amount of data, bibliographical methodologies and the collection of oral testimonies, our work offers a method to delimit and characterize from different aspects the importance of the olive grove in Martos. Subsequently, it is repaired in the capacity of the olive grove at the time of generating various elements of heritage, in order to analyze a series of initiatives already implemented and other proposals to make a clear commitment to the dissemination of cultural values and emphasize the impact that these can suppose for their multifunctional uses in Martos.

In addition, how a series of proposals for the management of this heritage are created that can be very contrasted. Finally, it is ready attention to the capacity that the olive grove has had to generate multiple elements of patrimonial character to the object.

Key words: Oil, Rural Development, Rural Geography, Oleoturismo and Agrarian Heritage.

Razones para la elección de Martos

Son muchos los motivos que me han llevado a elegir esta zona de la provincia de Jaén para mi TFG, pero sin lugar a dudas, la razón más importante son los lazos de unión que a este bendito pueblo me vinculan, pues prácticamente todas las generaciones de mi familia que me han precedido, han nacido y residido en esta blanca villa de Andalucía. Así bien, Martos, es el pueblo que me ha visto crecer mientras correteaba por las empinadas callejuelas a la vez que pisaba los adoquines de las calles estrechas y tortuosas del caso antiguo o las amplias avenidas que buscan el llano en la zona de la vega. Así pues, queda grabado en mi memoria y en mi retina aquellas entrañables jornadas en las que mi familia durante sus vacaciones navideñas aprovechaba para recolectar el magnífico fruto de los árboles que nos ofrece este paraíso terrenal mientras yo les acompañaba. No puedo dejar atrás, las historias sobre las viandas que llevaban a la aceituna cuando ella aún participaba en la recolección de la misma que narraba mi abuela Lola en aquellas largas tardes de verano mientras tomábamos “el fresco” al son de una mecedora rodeados de tinajas, de lebrillos y macetas en el portalón del número 36 de la popular y tucitana calle Triana y por supuesto, disfrutar del famoso remate cada vez que finalizaba la campaña de la aceituna con amigos y familiares mientras tarareaban a modo de recuerdo aquellas canciones típicas siempre al cobijo del cortijo familiar en cuya cámara parecía detenerse el tiempo al contemplar todo tipo de herramientas relacionadas con esta actividad como el trillo, el costal, la gavilla etc. Además, en mi día a día contemplo como a la hora de desayunar, cenar o almorzar tengo presente en la mesa el oro líquido bien sea para acompañar a una tostada junto con el pan y los tomates a primera hora de la mañana, en una ensalada para almorzar o bien en un hoyo para finalizar el día. A todo esto, he de sumar el paisaje con el que me encuentro diariamente al practicar senderismo por la Vía Verde del Aceite, disfrutando de un entorno en el que puedo contemplar los olivares en su máximo esplendor. En definitiva, por este tipo de razones y otras muchas más he querido

realizar mi Trabajo Final de Grado sobre este tema, en el que tratar la cultura en torno al olivar y el aceite de oliva en Martos, en mi pueblo.

1. Introducción

A medida que la sociedad ha ido evolucionando, la vida de sus habitantes al igual que su calidad de vida se ha ido acrecentando, de manera que, necesitan nuevas ocupaciones recreativas para satisfacer su tiempo libre, tales como la actividad turística, que se caracteriza en la actualidad por grandes cambios motivados en la necesidad de adaptarse a una demanda cada vez más exigente y activa. Así pues, y entre otros cambios, nos encontramos con que los viajeros suelen realizar más viajes a lo largo del año, aunque de menor duración, están más informados tanto del destino como del producto y buscan nuevos tipos de recursos turísticos, y aquí es donde el oleoturismo debe de hacerse un merecido hueco, pues este turismo está relacionado con la recuperación de la herencia cultural y social de las áreas geográficas, el contacto con la naturaleza y el conocimiento de las costumbres de la propia comunidad local, es decir, la propia idiosincrasia de sus habitantes. Enfocado a la producción de aceite, este tipo de turismo, tiene como objetivo divulgar las principales características y procesos de elaboración del aceite de oliva, producto rico y sano como pocos.

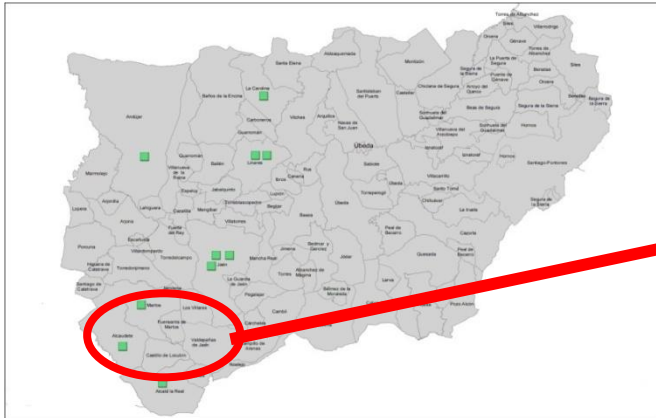
1.1. Presentación del área de estudio: el término municipal de Martos: aproximación geográfica e histórica.

1.1.1. Aproximación Geográfica

La localidad de Martos (foto 1), también conocida como la Ciudad de la Peña, se encuentra en la comunidad autónoma de Andalucía, situada al suroeste de la provincia de Jaén y perteneciendo oficialmente a la comarca metropolitana de Jaén, aunque tradicionalmente, ha formado parte de la comarca de la Sierra Sur de Jaén.



Foto 1: Autoría propia



Fuente: Diputación Provincial de Jaén y elaboración propia

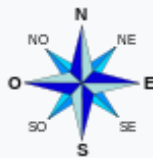


Fuente; <http://www.astronomiasierasur.com/> y elaboración propia

La ciudad, se sitúa a 725 metros sobre el nivel del mar, alcanzándose los 1.003 metros en la cima de su característica y popular Peña, así pues se sitúa a 24 kilómetros de la capital jiennense en dirección suroeste. La extensión del término municipal de Martos cuenta con 259,10 kilómetros cuadrados, haciendo

límite con los de Alcaudete, Baena, Castillo de Locubín, Fuensanta de Martos, Jamilena, Los Villares, Santiago de Calatrava, Torredonjimeno y Valdepeñas de Jaén.

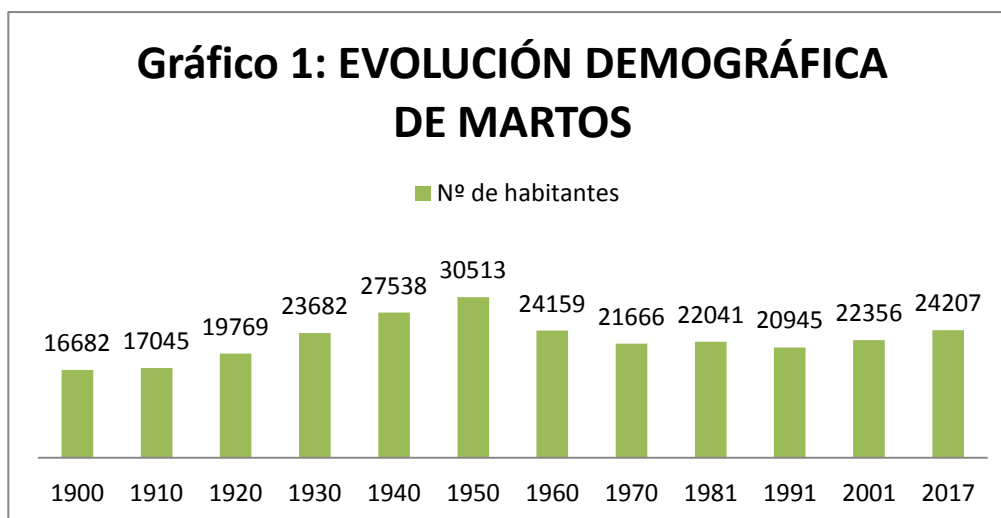
Límites del término municipal de Martos

Noroeste: Santiago de Calatrava	Norte: Torredonjimeno	Noreste: Jamilena
Oeste: Baena		Este: Fuensanta de Martos y Los Villares
Suroeste Alcaudete	Sur: Castillo de Locubín	Sureste: Valdepeñas de Jaén

Fuente:¹

La población de Martos ha aumentado considerablemente en los últimos lustros pues aunque en la década de 1950 alcanzó su máximo número de habitantes con una población total de 30.513 habitantes, su descenso fue catastrófico en las dos décadas siguientes pues perdió una tercera parte de su población siendo 21.666 el número de habitantes que residían en Martos en la década de 1970 cuando sigue descendiendo su población pero en menor medida hasta entrado el siglo XXI en el que aumenta su población hasta la actualidad que cuenta 24.207 habitantes según el INE (Gráfico 1) convirtiendo al municipio en la quinta ciudad de la provincia por población, siendo el segundo más importante del área metropolitana, tras la capital tanto en población como en actividad económica.

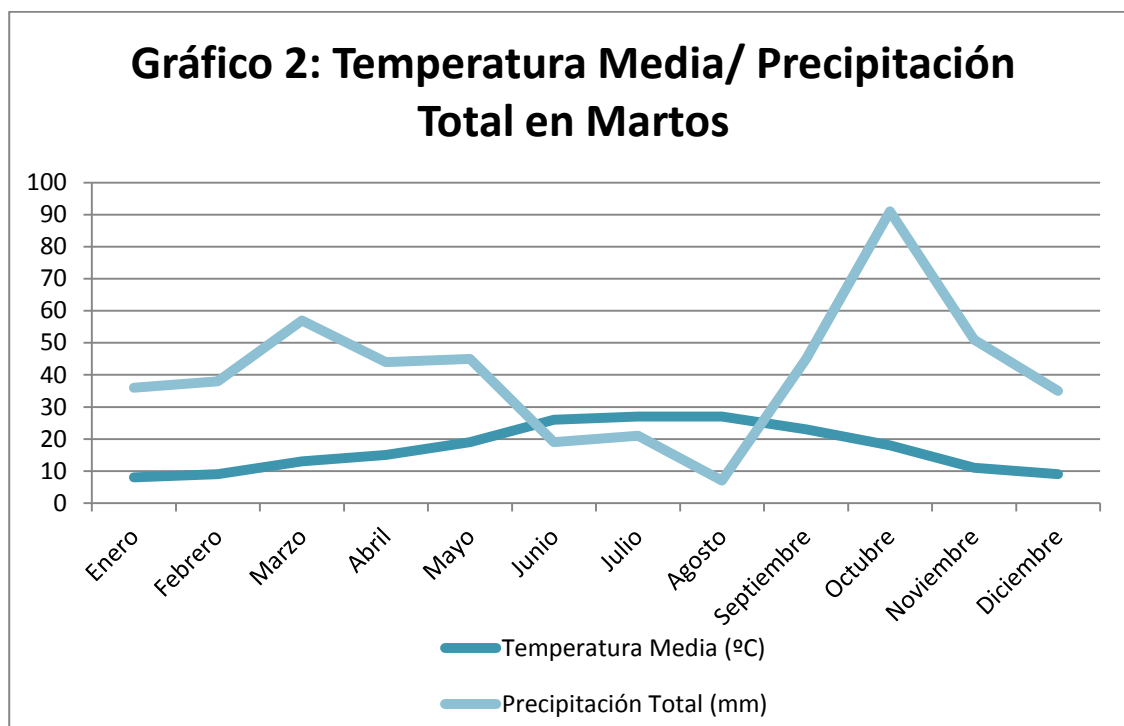
¹ Recuperado de: <https://geamap.com> y elaboración propia



Fuente: Población de derecho (1990-1991) o población residente (2001) según los censos de población del INE y elaboración propia.

El clima Mediterráneo es el predominante en el término municipal de Martos, perteneciendo más concretamente a la subregión fitoclimática Mediterráneo cálido menos seco, así pues, en el gráfico realizado, podemos observar una clara sequía estival típica de este tipo de clima en el que las temperaturas altas son las protagonistas durante los meses de verano, así como también podemos contemplar la ausencia de precipitaciones. Por su parte, las temperaturas muestran unos valores mínimos durante los meses de diciembre y enero mientras que muestran unas temperaturas elevadas durante los meses de julio y agosto.

La media anual de temperaturas se sitúa en 16,9°C, mientras que la oscilación térmica entre los meses más cálidos y los meses más fríos alcanza los 18°C. El periodo de lluvia estacional es el protagonista de la pluviometría produciéndose la mayoría de precipitaciones desde mayo a octubre no existiendo apenas precipitaciones durante la época estiva (Gráfico 2).



Fuente: Instituto Nacional de Meteorología y elaboración propia

La orografía accidentada del terreno, hace que el casco histórico esté compuesto por calles angostas, sinuosas y empinadas, mientras que los nuevos barrios buscan la llanura propia del valle del Guadalquivir hacia el oeste y suroeste de la ciudad. El casco histórico de Martos está declarado Bien de Interés Cultural, con la categoría de Conjunto Histórico-Artístico.

En la actualidad, la economía tucitana se apoya en dos ejes fundamentales que vertebran el presente y futuro económico de la ciudad; el agrícola y el industrial, debido a la instalación de fábricas afines a la automoción, destacando la Multinacional “Valeo Iluminación S.A.” y sus industrias auxiliares, siendo éstas un motor de empleo y riqueza para el municipio y su comarca. Además de desarrollar actividades fabriles relacionadas con la agricultura, existen minas de diatomita y trípoli, que se extrae para usos industriales.

A todo esto, hay que sumar un floreciente sector terciario, dentro del cual destaca el gremio de la hostelería contando la localidad con 118 bares,

restaurantes y cafeterías así como con 3 hoteles que ofrecen 116 plazas además de una serie de alojamientos rurales con un total de 66 plazas².

Entre sus fiestas más populares destacan la feria y fiestas de San Bartolomé, la feria grande, que se celebra la última semana de agosto, la Semana Santa, declarada en junio de 2002 Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía, la romería de la Virgen de la Victoria, declarada en julio de 2008 Fiesta de Interés Turístico de Andalucía, y la Fiesta de la Aceituna, que se celebra el 8 de diciembre, marcando el inicio oficial de la campaña de recolección anual de la aceituna, también declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía en enero de 2018.

1.1.2. Aproximación Histórica

Los orígenes de la ciudad se remontan a la prehistoria, con el desarrollo de los primeros asentamientos humanos en torno a la imponente peña que domina la ciudad, por este motivo, junto con la principal fuente de riqueza que puede ofrecer un territorio como es la presencia de numerosos manantiales de agua plantean una situación idónea e idílica para poder desarrollar el asentamiento humano en este territorio. Así pues, son muchos los restos y hallazgos arqueológicos encontrados pertenecientes al Paleolítico y al Neolítico. Vinculados a esta etapa de la historia son los yacimientos en la zona del polideportivo conocidos como: “El Molinillo”, “Huertas Viejas” y “La Alberquilla” .

En la Edad Antigua y más concretamente con la llegada del Imperio Romano, Martos pasa a proclamarse como República Tuccitana y la ciudad es conocida con el nombre de Colonia Augusta Gemella Tuccitana, siendo testigo de esta etapa el lapidarium romano que encontramos en el emblemático edificio en el que se ubica el actual ayuntamiento que también fue antigua cárcel y cabildo (Serrano Delgado, 1987). En el Bajo Imperio, Tucci se convierte en Sede Episcopal y tras este nombramiento se construye una serie de edificios en la localidad como es el caso de la basílica cristiana en el paraje conocido como

² Recuperado de: <https://martos.es>

³ Martospartidohttp://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ServletController?accion=4&opcionV=3&or

“Molino del Rey” lugar donde se han encontrado numerosas inscripciones cristianas y conjuntos escultóricos como el Sarcófago Paleocristiano de Martos descubierto en 1986.

En la Edad Media Martos se convierte en capital de la Orden de Calatrava, esta orden fundada en 1158 por el abad Raimundo de Fitero fijó sus ojos en la en esta blanca villa de Andalucía, convirtiendo a Martos en una plaza principal por su importancia geográfica debido al lugar en el que se encontraba, pues no debemos de olvidar que se ubicaba en una encrucijada de caminos en los confines de Castilla y la encomienda de Granada.

Así bien, el arjonero Juan Eslava Galán nos dice lo siguiente con respecto al castillo de la peña de Martos y la Orden de Calatrava: “El núcleo principal de las posesiones calatravas en el Reino de Jaén se organizó en torno a la plaza fuerte de Martos. En 1246 integraban estas posesiones: Porcuna, Torre Alcázar, Torre Vencela, Torre Fuencubierta, Torredonjimeno, Martos, Jamilena, Víboras, Susana, Santiago (de Calatrava), Higuera (de Calatrava) [...]

Este núcleo se completaría con las conquistas de Alcaudete, Castillo de Locubín, Alcalá de Aben Zaide (= La Real), Priego y otras plazas más al sur, y se amplió con la fértil campiña de Arjona, al norte de Martos (Eslava Galán, 1.990).

La Edad Moderna en Martos será una época que volverá a impregnar a la ciudad tucitana de gran esplendor, especialmente el siglo XVI, destacando personalidades que contribuyeron al enriquecimiento cultural de esta villa, como Diego de Villalta, humanista y escritor, Pedro Abor y Enriquez, que fue corregidor o el escritor Francisco Delicado, entre otros.

El campo de la arquitectura también tuvo gran repercusión en Martos, especialmente de la mano de Francisco del Castillo “El mozo”, materialista que contribuyó a la transformación de la localidad. Así bien, en el año 1558 le fue encargada la remodelación del la Fortaleza Baja o de la Villa, a la que hay que sumar la ampliación y remodelación de las Iglesias de la Virgen de la Villa o Santa Marta, destacando la realización de campanarios como el de esta última edificación (Fajardo Ortiz, 2012). Así pues, de esta época data el Pilar de la Fuente Nueva (Foto 2) de estilo renacentista manierista (Cabello Cantar, 2007)



Foto 2: Autoría propia



Foto 3: Autoría propia

La Edad Moderna será, además, una época hospitalaria y acogedora especialmente de órdenes religiosas, llegando a Martos Franciscanos, Clarisas, Trinitarias y la Orden Mendicante de San Juan de Dios construyendo todas ellas, sus propios conventos y monasterios donde desarrollarían su labor religiosa. Desde su llegada en 1595, solamente la Orden de las RR.MM. Trinitarias ha permanecido en la localidad hasta la actualidad conservando el monasterio de estilo barroco construido en dicho año (Foto 3) (Fajardo Ortiz, 2012).

La Edad Contemporánea, especialmente el siglo XIX se desarrolla a la par que el olivar, pues el incremento de dicho cultivo hace que en la localidad tucitana se experimente un desarrollo demográfico, urbano y arquitectónico, así como también se produce un aumento de las mejoras en las comunicaciones que permiten conectar a la ciudad con otros muchos municipios gracias a la llegada del ferrocarril implantado en Martos en la última década del siglo XIX, siendo este medio de transporte un soporte vital para la exportación del aceite de oliva producida por los olivares tucitanos.

Debido al incremento del cultivo del olivar tiene lugar la expansión del núcleo urbano sirviendo como impulso de la misma las vías de comunicación a

través de calles como el Albolón o la Real de San Fernando, además, también se produce el florecimiento de una burguesía protagonista de las imponentes edificaciones construidas en la localidad con el fin de mostrar su poder económico y señorial asentando en Martos el Eclecticismo Historicista, el Modernismo y el Regionalismo Andaluz, teniendo obras en la ciudad del máximo representante de esta última corriente como es Aníbal González con su famosa obra conocida como “El Hotelito” (Cabello Cantar, 1999).

2. Métodos

2.1. Presentación de los objetivos del trabajo

Con la realización de este trabajo titulado “El olivar y el aceite de oliva como recurso turístico de la comarca de Martos”, se pretende conseguir como principal objetivo la elaboración de un documento de estudio del paisaje a través de:

- a) Estudio de la historia del olivar y el aceite de oliva
- b) Evolución de los elementos anteriormente citados
- c) Herramientas para conocer y poner en valor la cultura del olivar

En conclusión, se persigue elaborar un documento útil para los interesados en conocer, empaparse y nutrirse del mundo olivarero.

Como objetivos secundarios, se pretende incorporar la aplicación de nuevas tecnologías a los sistemas de información geográfica, así como también poner en valor nuestra zona de estudio para poder admirarla, contemplarla y conservarla.

2.2. Fuentes y método de trabajo

Para la consecución de este trabajo, se han consultado bases estadísticas de diferentes organismos públicos, así como también, fondos documentales de diferentes revistas, archivos históricos (tanto provinciales como locales), artículos y publicaciones de especialistas y estudiosos de temas relacionados con la cartografía, geografía, historia y ortografía a nivel nacional, regional, provincial y local, además de entrevistas con personas residentes en la localidad de Martos mereciendo un interés especial los testimonios recogidos a diferentes

personas pues gracias a ellas se mantiene viva la tradición marteña, especialmente todo lo relacionado al patrimonio inmaterial que ha quedado recogido y plasmado en este trabajo. A todo esto hay que sumar las diferentes fotografías realizadas con cámara en mano así como también, la elaboración propia de gráficos, mapas etc., para la mejor comprensión de este trabajo. Además, hemos profundizado en temas relacionados con el turismo del aceite de oliva, el medio ambiente y la sostenibilidad y para ello, hemos necesitado consultar y revisar numerosas fuentes tales como el Consejo Oleícola Internacional (COI) o el Ministerio de Economía y Comercio (Mineco).

2.3. Organización del trabajo

La organización del trabajo se compondrá de tres grandes bloques, los cuales hacen un repaso y a su vez, ponen en valor la importancia y caracterización del olivar marteño. Por un lado, nos encontramos con un apartado que recoge la historia del olivar desde sus comienzos hasta la actualidad seguidamente contemplamos otro apartado con los recursos patrimoniales, en el que se hace una recopilación del patrimonio material e inmaterial con el que cuenta la localidad y por último observamos una serie de propuestas para potenciar los recursos que anteriormente hemos descrito y de esta manera utilizarlos con fines culturales, económicos, educativos y turísticos.

3. Resultados

3.1. Proceso de formación, dinámica reciente y elaiotecnia. Importancia y caracterización del olivar marteño

Descubierto en la cuenca Mediterránea y de manera prácticamente simultánea en la ribera Este y en la ribera Oeste, los orígenes del olivo datan del Neolítico, siendo cultivado originalmente en Siria, Palestina, Chipre y Creta. Por su parte, en España, los orígenes se remontan al período Neolítico en torno al 8000-2700 a.C., dato que sabemos gracias a los fragmentos de madera carbonizada y restos de aceituna encontrados en Alicante y El Garcel (Almería) respectivamente.

Muchas son las investigaciones sobre griegos y fenicios acerca de su labor con respecto a la difusión del cultivo del olivo y la cultura del aceite a lo largo y ancho del Mediterráneo Occidental. En Andalucía las investigaciones se han centrado en la datación de los primeros cultivos agrícolas, así como la intervención antrópica en el medio natural (López y López, 1994; Pérez, 2002; Gavilán y Mas, 2006; Rovira, 2007; Liergo y Ubera, 2008; Montes, 2014; Ruano, 2014). En las anteriores investigaciones se han encontrado restos gracias a la intervención en multitud de yacimientos arqueológicos situados en la comunidad autónoma andaluza, todos ellos pertenecientes a diferentes etapas de la Prehistoria y la Protohistoria del sur de España, las cuales nos aportan datos desde el Paleolítico Superior hasta finales de la Edad del Hierro. Dentro de estas investigaciones y excavaciones arqueológicas se encuentran las realizadas en la zona del Polideportivo de Martos en la zona conocida como La Alberquilla.

Saber a ciencia cierta cuáles eran las características particulares de las formaciones vegetales en Andalucía en el periodo que comprende la Prehistoria y la Protohistoria es prácticamente imposible, aunque hay estudios arqueobotánicos con respecto a las formaciones de acebuche que nos ayudan a esclarecer y afirmar que las formaciones de acebuche se sitúan en el piso termo mediterráneo y también en la zona termo – meso mediterránea, siendo muy reducida la presencia en el piso meso mediterráneo inferior, siendo nula en los pisos meso mediterráneos superior y supra mediterráneo (López y López, 1994).

Hay estudios que demuestran que no existe el cultivo del olivo en el territorio andaluz hasta la época romana, periodo en el que este árbol comienza a extenderse en el exterior del piso bioclimático del que es original. Así bien, se ha incrementado el número de huesos de aceituna documentados y aparecen las primeras estructuras destinadas a la elaboración del aceite (Rodríguez-Ariza y Montes, 2007).

Uno de los primeros datos sobre el olivar tucitano lo encontramos en la obra del marteño Francisco Delicado *La Lozana Andaluza*, aunque tanto en esta obra como en el Quijote aparecen como producto estrella de Martos los garbanzos que se cultivaban en esta blanca villa. Así bien, el historiador

tuccitano Manuel López Molina, nos aporta una valiosa información: *“De 1600 a 1700, de acuerdo con los testimonios que nos proporcionan los Escribanos públicos de la Villa de Martos, podemos decir que la situación del olivar en Martos no cambió sustancialmente con respecto a la que hemos descrito en el siglo XVI, por lo que de manera clara se puede afirmar que este cultivo tuvo bastante menos importancia que la vid, los cereales –en especial, el trigo y la cebada-, los frutales y los productos hortícolas, que continuaron siendo los productos principales en las tierras de labor de primera y segunda categoría de la Villa de Martos, mientras que los pagos dedicados al olivar seguían dedicados en tierras de tercera y cuarta categoría”* (López Molina, 2000).

Otra valiosa información, en este caso del siglo XVIII, la encontramos en el catastro que el rey Fernando VI, ordenó realizar a el Marqués de la Ensenada en 1749, recogiendo información de todas las provincias de Castilla con el fin de establecer en ellas una única contribución inspirada a su vez en el sistema impositivo catalán. Este catastro, se completaba mediante la cumplimentación de 40 preguntas que se realizaban a distintos vecinos del municipio. Así pues, en Martos también se llevó a cabo este catastro del cual hemos extraído datos relacionados con el olivar: *“A la primera pregunta dijeron: Que esta villa es conocida en el reino de Jaén por el nombre de Martos Cabeza del Partido de Calatrava en el Reino de Jaén [...]*

“A la vez de la pregunta dijeron: que esta Villa pertenece al S. M. (DsLeoude) como Administrador perpetuo de la Orden y Caballería de calatrava, y la jurisdicción en lo temporal está sujeta a el R. Consejo de las Ordenes por estar comprendida esta Villa en el territorio, que la Orden de Calatrava posee en Andalucía ya el presente al Reino Señor por la incorporación en los Maestrazgos a su Real Corona y percibe su Majestad los datos de penas de cámara y actas de justicia que ascenderán anualmente a cuantrocientos reales” [...]

“A la tercera dijeron que el territorio que ocupa el termino con veintinueve leguas de circunferencia, que se pueden andar en cincuenta y ocho horas, hay de Levante, a Poniente, cuatro leguas, y media que se pueden andar

en siete horas, y media; del Norte al Sur seis leguas que se pueden andar en nueve horas, confronta por Levante con el termino en Torre del Campo, Jamilena, Torredonjimeno, Villardompardo, y los Villares; por Poniente con las de las Villas de Alcaudete, Baena, Santiago de Calatrava y Valenzuela, por el norte con la de las Villas de Escañuela, Arjona Baena, y la Higuera de Calatrava, y por el Sur con la de las Villas del Castillo de Locubín; cuya figura es como se demuestra.” [...]

“Dijeron que en dicho término se hallan diferentes especies de tierras de regadío que sirven para hortalizas que se gastan en el consumo de esta Villa, frutales, siembras, olivos, mayiseis, linos, habas, habichuelas, y otras semillas y tienen, también además de los frutales, morales e higueras, que estas, tierras están llenas desde la Fuente de la Villa hasta la Canaleja, desde la Maleza, hasta la Torre García, y arte de las Cañadas; desde la Torre García, hasta la puentezuela, desde el camino de Torrejimeno hasta el sitio del pollo gallo, y el lafuensalobre hay otra huerta con agua permanente como las antecedentes propina de Don Agustin de la Rosa, que en todas estas tierras distan de esta Población hasta medio cuarto de legua: desde lapuente del Salado hasta el camino de Linar de Alexandre,, que dista de esta población. Una legua hay diferentes huertas de regadío, y también los hay en los sitios de Navazuelos, hortichuela, matarratas, Rio grande, hasta lafuensanta, fuente los hornos el fraile, fuente Don García, Agua edionda, en cuyo distrito se comprenden los sitios del truchero, huerta del monte, la mezquita, Parralejo y fuente Pedro Juan, que distan dos leguas, en cuyas tierras hay de primera segunda y tercera calidad, y las de primera producen en cada año dos frutos: desde la fuente de la Villa, hasta la canaleja, y todas las demás, que antecedentemente estaban expresadas, producen otros dos frutos al año sin intermin las de nuestro de secano, producen un fruto al año synintem y en la campiña hay tierras de secano de primera , segunda, tercera, y cuarta calidad, que producen con dos añosdesynintem y aunque hay otras tierras de regadío, que solo lo tienen en invierno, y producen un fruto al año se deben contemplar los que están entre el

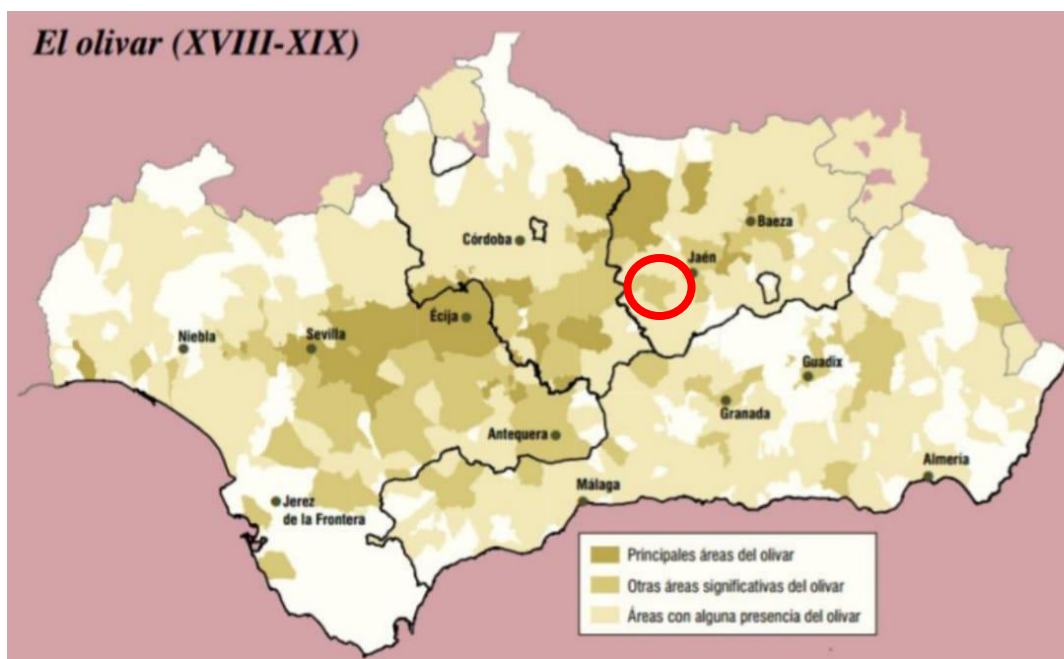
*Venolo= Vei. Luego por de primera calidad hay las que están en campiña por de la misma primera C. Cada una en superficie, para la producción*³.

Entre los diezmos que se pagaban a la Encomienda de la Peña de Martos y a la mesa electoral estaba el del aceite: *“Diezmo del Aceyte. Según los peritos, la Mesa Maestral se ha introducido de muchos años acá en cobrar el diezmo del aceite en las tres villas antedichas, así como en el sitio que llaman La Niquesa, y un estacar que en él tiene el Conde de Villar de Don Pardo, sin saber el porqué de esa intromisión, sospechando los peritos haya sido por omisión o descuido de los Caballeros Comendadores anteriores, lo cual ha sido denunciado y reclamado por el Señor Marqués de La Ensenada”* (García Caballero, 2016).

El siglo XVIII. El olivar de la Ilustración

En el siglo XVIII hacen su aparición en España las reformas ilustradas. Estas reformas afectaron principalmente a los paisajes debido al reparto de las tierras comunales. Así bien, las nuevas tierras dedicadas al cultivo fueron destinadas especialmente al cereal aunque también había plantaciones regulares de olivos con un fin claro, suministrar aceite a los mercaderes locales y comarcales. La Edad Moderna permitió expandir el espacio productivo, de manera que, gracias al apoyo público el olivar consigue expandirse a través de nuevos plantíos, debido a esta expansión, se producen una serie de excedentes surgiendo una serie de fábricas de orujo y jabón para dar salida a dicho superávit (Caballero, 2004). Por último, debemos destacar el impacto de la apuesta repobladora que llevaron a cabo los ilustrados, con un objetivo claro, repoblar el espacio serrano para reducir el bandolerismo y los procesos desamortizadores que se cobijaban en esta zona (Guzmán, 2004).

³Martospartidohttp://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ServletController?accion=4&opcionV=3&orden=1&loc=2121&pageNum=6



Fuente: ⁴

“A mediados del Siglo XIX, la fiebre roturadora de montes y dehesas favoreció en localidades como Martos y Frailes la producción de trigo, cebada, vino y aceite, garbanzos, maíz, habas, escaña, yeros, guijas, lentejas y habichuelas. Había varios molinos harineros y aceiteros al igual que en la localidad de la Fuensanta, en la que Pascual Madoz hace hincapié en las plantaciones de olivos llevadas a cabo en sus plantaciones montuosas roturadas” [...]

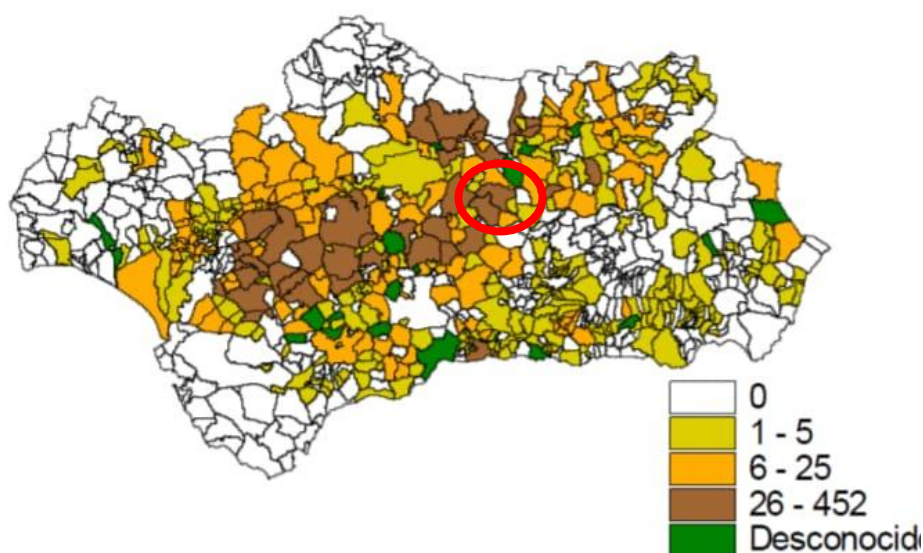
“El olivar acabaría de imponerse definitivamente a finales del siglo XIX, tras la crisis del cereal y sus devastadoras consecuencias, ya que la espectacular caída del precio de este producto que había sustentado hasta entonces la economía de los municipios de la comarca, dejó en la ruina a la mayor parte del campesinado. A esto hay que añadir la plaga de la filoxera, que también terminó con los viñedos de la Sierra Sur. En este periodo, el olivo es ya en Jamilena el cultivo predominante con 366 ha, frente a las 304 ha, de cereal y las 23 ha, dedicadas a huertas. En Martos, junto a las 16.857 fanegas destinadas a cereal,

⁴ Recuperado de: (Atlas de la Historia del Territorio militar de Andalucía, 2009) y elaboración propia.

existían ya 3.569 fanegas de olivar de secano y 173 de olivar de regadío y aún conservaba Martos 79 fanegas de vid y 81 dedicadas al cultivo de huerta”⁵.

Así pues, debemos destacar el número de molinos aceiteros según el diccionario de Madoz de 1850 en el que podemos observar como Martos es una de las localidades que posee un mayor número de infraestructuras dedicadas a la producción de aceite, concretamente 46 (Fajardo Ortiz, 2012).

Número de molinos aceiteros según el Diccionario de Madoz (c. 1850)



Fuente: (Madoz, 1845-1850) ⁶

Pese a todo, la actuación desamortizadora no logró sanear las endeudadas arcas nacionales, así pues, tampoco consiguió distribuir las tierras de forma igualitaria desde el punto de vista social, pues las tierras fueron adquiridas por las clases sociales enriquecidas y con suficientes recursos económicos. Además, el progreso de la economía que se vivía a nivel internacional también fue de vital transcendencia para este cultivo. A todo esto, hay que sumar la devastadora caída del mercado del cereal haciendo que España dejara de ser el granero de Europa,

⁵ Recuperado de: <http://redceniha.es/jamilena/temas.php?tema=faenas>

⁶ Tomado de (Guzmán Álvarez, 2.004.) y elaboración propia.

dando lugar a la expansión vinícola, pero las ilusiones por este cultivo se esfumaron debido a la irrupción de la filoxera en nuestro país a finales de la década de 1890.

Dinámica reciente

I Edad de Oro

Comenzado el siglo XX, realizadas ya las innovaciones que permitían y facilitaban producir un aceite de mayor calidad dedicado al mundo alimentario, comienza la denominada “Edad de Oro del olivar” que prácticamente albergó desde comienzo de siglo hasta la primera mitad de la década de 1930, motivada especialmente por la puesta en marcha de las mejoras de las técnicas, un incremento de la superficie plantada y el funcionamiento de la superficie que anteriormente había sido plantada pues debido a su juventud no habían dado su fruto.

A todo esto hay que sumar los conflictos bélicos desarrollados en el continente europeo y a nivel internacional como fueron la I Guerra Mundial o la Guerra de Crimea, siendo aprovechada esta depresión para abaratar los costes de producción pero también para impulsar un cambio tecnológico y cultural con respecto a la olivicultura y la elaiotecnica (Caballero, 2004).

Autarquía y crisis del olivar tradicional

Llegada la Guerra Civil, los cereales ganaron terreno al olivar en las tierras de mayor calidad, mientras que el olivar ganó en las zonas con pendiente, pero pasada esta guerra y con la implantación de la política autárquica del franquismo en la cual tenía un transcendental peso la descapitalización, la agricultura tradicional regresó a los campos de nuestra tierra (Infante, 2004). Así pues, ante la escasa rentabilidad de los productos que producían los agricultores, floreció un fenómeno vital que dio lugar al cooperativismo pero con la apertura económica del país nuevamente volvió la crisis al sistema de producción extensiva del olivar tradicional, pues debido a la globalización, otros países como Italia pasaron a competir con el aceite de oliva español así como también otros tipos de aceite como el girasol (Caballero, 2004), incluso se llegaron a reconvertir zonas dedicadas al cultivo del olivar denominadas como

“marginales” en las que la implantación de nuevas tecnologías serían imposible de poner en marcha, de manera que muchos de éstos árboles fueron arrancados, aunque en las zonas campiñeras de Jaén el olivar siguió expandiéndose de manera ostensible.

II Edad de Oro

Será tras la crisis cuando se desarrollará un fenómeno socioeconómico que situará al olivar en un puesto prominente debido a la entrada de España en la Comunidad Económica Europea.

A pesar de la aparente superación de la crisis por parte del olivar y el aceite de oliva por sí solos, la entrada de España en la CEE supuso la salida definitiva de la misma. La adhesión de España al Mercado Común Europeo es la lógica productivista - proteccionista que supuso un punto de inflexión clave para entender la pasión y la fiebre olivarera que se vivía en Martos y en definitiva en todas las comarcas que mostraban interés y eran propensas a desarrollar el cultivo del olivar.

Así bien, la incorporación de España a la U.E. en 1986 y el protagonismo de las ayudas proporcionadas por la OCM en materias grasas han determinado extensos y profundos cambios en el sector oleícola.

Así pues, el olivar de la década de 1990 era un olivar pujante, en el que el olivar intensivo de regadío asociado a una arrolladora utilización de agroquímicos cobra fuerza con respecto al olivar de los años setenta que precisaba de una reconversión (Delgado, Ojeda, Infante y Andreu, 2013).

Impacto y repercusión de la PAC en Martos.

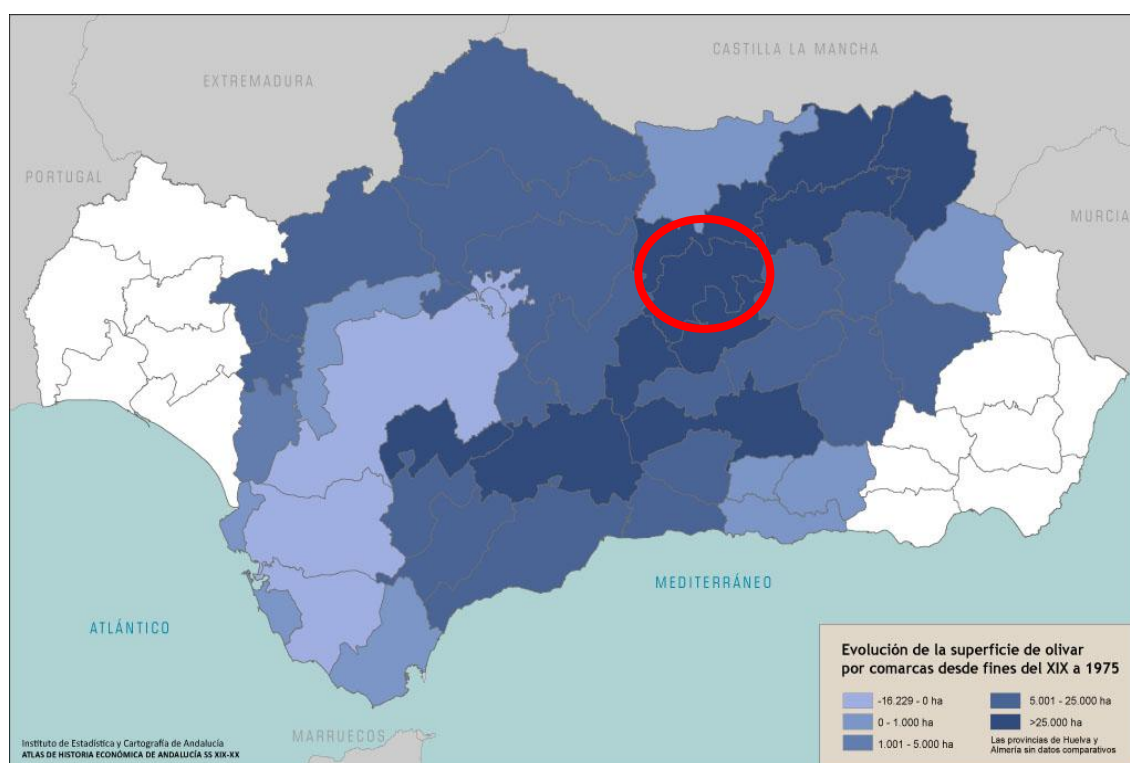
En 1992 tuvo lugar una reforma la cual puede considerarse un proceso de transición entre las ayudas ligadas a la producción, basadas en la superficie incorporando una serie de nuevas medidas para “mecanizar el campo”, así como también otras puestas en marcha que tenían como objetivo planes de desarrollo rural. A partir del año 1999, de la mano de las crisis alimentarias a nivel internacional además de la ampliación del continente Europeo, especialmente de los países de la zona central y del este, la Unión Europea se vio obligada a poner en marcha una nueva reforma de la PAC, conocida como la Agenda 2000,

recogiendo una serie de reformas que tendrían como principales finalidades la protección ambiental con la puesta en marcha de una agricultura sostenible, aumento de las ayudas directas a la renta de los agricultores, una puesta en valor por salvaguardar la seguridad y calidad de los alimentos así como también nuevamente, reivindicar y poner en marcha una política de desarrollo rural que ayude a mejorar la calidad de vida de las personas que residen en estos núcleos de población. En 2003, el sistema de pago único cambió el modelo de ayudas de la U.E., lo que significa el “desencajamiento” de las ayudas entre producto y productor y su relación con las superficies explotadas. A todo esto, hay que sumar el establecimiento con respecto a la condicionalidad de las ayudas y el cumplimiento de una serie de requisitos legales vinculados con el desarrollo y protección ambiental. Así bien, se impulsaron las ayudas a los jóvenes agricultores para fomentar la permanencia de éstos en los núcleos rurales o la congelación del gasto y fijación de unos máximos anuales, entre otros. En 2008 tuvo lugar el denominado chequeo médico, que muestra un claro compromiso con la sociedad así como con la biodiversidad, la gestión del agua o la energía.

Para finalizar debemos poner en valor las últimas reformas que han supuesto un cambio radical en la forma de gasto, y su gestión que fue realizada a través del FEAGA y el FEADER.

En definitiva, el olivar en Andalucía ha evolucionado considerablemente, de forma diferente dependiendo del lugar en el que nos encontremos con diferencias abismales pues mientras en algunos términos municipales el olivar se ha extendido hasta agotar prácticamente el terreno como es el caso de Martos, en otros, se han desarrollado dos vertientes (aparece y desaparece).

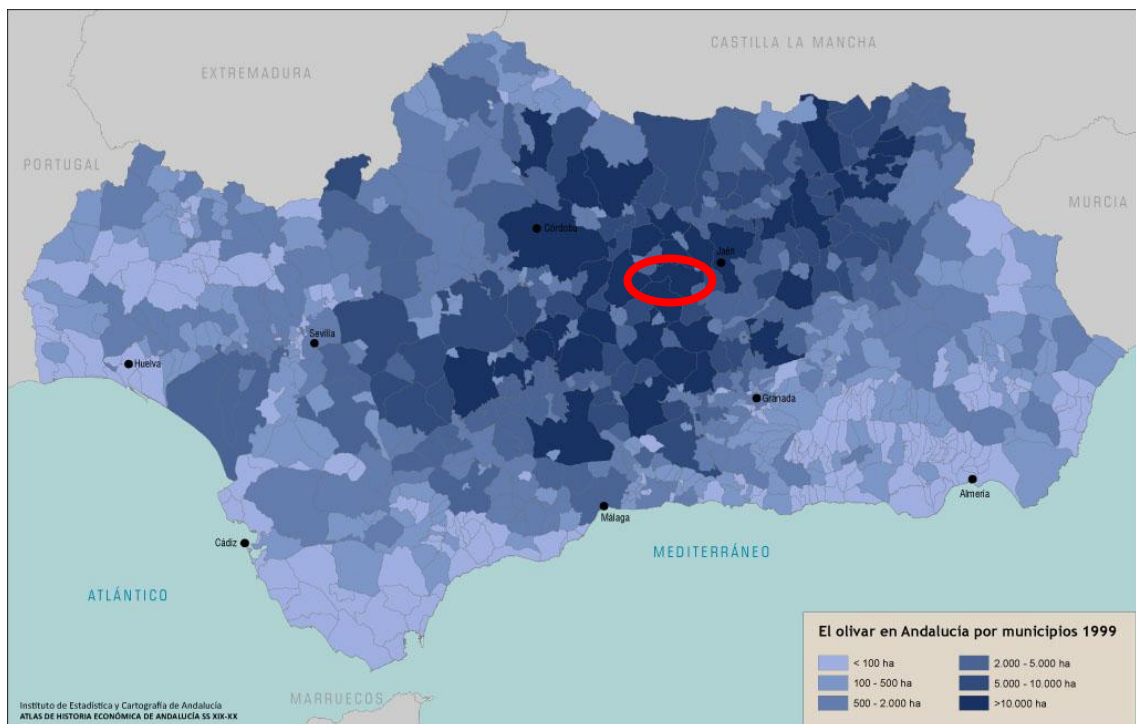
Como hemos podido comprobar en apartados anteriores, la vid era uno de los grandes cultivos que predominaban en Martos pero probablemente ésta perdió su importancia en Martos debido a la crisis de la filoxera que en un primer momento tuvo lugar en Francia e Inglaterra, pasando posteriormente a Portugal, Austria, Suecia y Prusia para llegar finalmente al territorio español.



Fuente:⁷

En el mapa que nos precede podemos observar el incremento de la superficie ocupada por el olivar desde finales del siglo XIX hasta 1975 en las comarcas centrales de Andalucía conocido y denominado con el sobrenombre de “diagonal del olivar” que se desarrolla a lo largo y en ocasiones también a lo ancho de los Sistemas Béticos y el Alto Guadalquivir, atravesando el surco de las llanuras intrabéticas. También podemos observar un ligero aumento, aunque en menor medida en las serranías, sierra Morena y campiñas interiores.

⁷ Recuperado de: Guzmán Álvarez, J.R. (2004) El palimpsesto cultivado: Historia de los paisajes del olivar andaluz. Sevilla y elaboración propia.

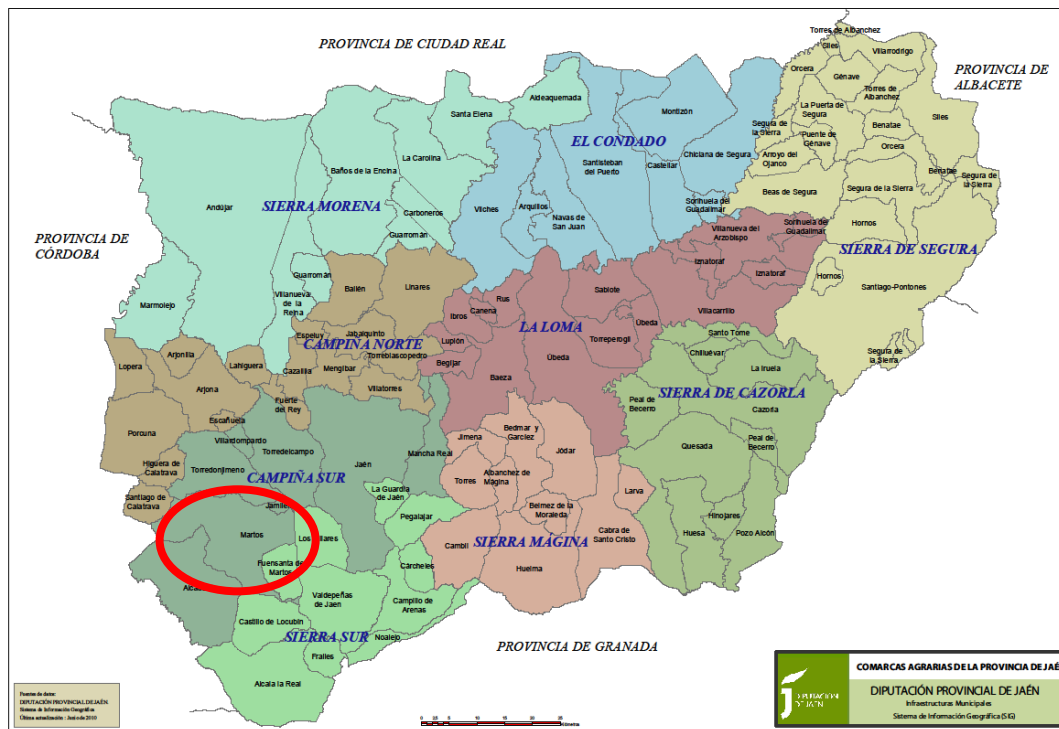


Fuente: ⁸

En el mapa anterior, volvemos a observar la “diagonal del olivar”, en este caso dividido en localidades, destacando extensos términos como Baena con más de 29.000 ha., Lucena con más de 27.000 ha. y Martos con más de 23.000 ha.

En la actualidad, la provincia de Jaén se compone en comarcas agrarias perteneciendo Martos a la comarca denominada Campiña Sur como podemos observar en el siguiente mapa.

⁸ Recuperado de:
<https://juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/atlashistoriaecon/atlascap15.tml> y
 elaboración propia



Fuente:⁹

La economía olivarera y aceitera

El aumento e intensificación de los cultivos es en Martos al igual que en el resto de los términos municipales de la provincia giennense un claro ejemplo de técnicas utilizadas para el recrudescimiento de la producción, aunque tal vez, la excepción en el caso de la localidad tucitana sea que en este caso no se han sustituido plantaciones por otras más intensivas.

Al igual que la gran mayoría de las plantas superiores, una herramienta clave es contar con unas reservas de agua suficientes para sobrevivir. Así pues, para poder llevar a cabo la práctica del regadío es necesario contar con un suelo con gran capacidad de retención de agua y con profundidad suficiente como para almacenar una adecuada cantidad de agua. Así bien, el tipo de regadío utilizado suele ser por aspersión o por goteo. El riego por goteo o lo que es lo mismo, riego gota a gota, se utiliza especialmente en zonas semiáridas y aunque el olivar es un árbol de secano, este sistema sirve para proteger al olivo del riesgo de

⁹Diputación provincial de Jaén y elaboración propia

sequías y además propicia la probabilidad de excelentes cosechas. Así bien, con los sistemas de riego se pretende mejorar la cantidad y la calidad favoreciendo al árbol e incitando a producir flores perfectas, así como garantizar la maduración del fruto. Por otro lado, permiten diluir los fertilizantes en este agua de riego así como también acelerar el crecimiento de las plantaciones jóvenes.

Técnica de abonado

Las necesidades nutricionales del árbol responde a la cantidad de elementos nutritivos que el olivo consume a lo largo de su ciclo vegetativo, estando dentro de los mismos incluidos los requerimientos para producir la cosecha, desarrollar nuevos órganos vegetativos especialmente en tallos, raíces, brotes y hojas así como también el crecimiento de órganos viejos permanentes como tronco y rama.

Así pues, el plan de abonado debe conocer la fertilidad del suelo y sus características físicas y químicas. A todo esto, hay que sumar la realización de un análisis de suelos para orientarnos sobre la capacidad de cada uno de ellos a la hora de absorber los nutrientes, de forma inmediata, a la plantación del olivar, especialmente en lo que respecta al suministro de fósforo y potasio. Además, hay otros elementos bastante interesantes para enriquecer el suelo que suele ser bastante pobre en materia orgánica como son las hojas secas así como otros residuos vegetales que le aportan al árbol materia prima.

En función de la variabilidad de las producciones en secano, el agricultor puede declinarse por abonos nitrogenados en zonas menos productivas y bien abastecidas de fósforo y potasio o abonos sólidos o líquidos, siendo la forma tradicional de utilizar estos fertilizantes en el olivar de secano aplicándolos directamente al suelo cerca de las raíces absorbentes distribuidas por las calles del olivar en lo que al horizonte superficial respecta que es el mejor aireado y el más rico en elementos complejos nutritivos.

También es importante el tipo de corte o poda, predominando en la comarca marteña el corte de aclareo, corte de rebaje, que consiste en ejecutar los cortes en la base de las ramas secundarias, de manera que, la rama o tronco debe

quedar intacta o lo que es lo mismo, este tipo de corte no suele eliminar 1/3 de las ramas secundarias presentes en cada tallo.

Elaiotecnica

Con el paso del tiempo y el devenir de los años los sistemas de producción de aceite apenas han variado pues se han basado en la molturación de la aceituna hasta formar una pasta de la que se extrae la parte sólida y la parte acuosa dejando nada más que el aceite, aunque en las últimas décadas así como en los últimos lustros sí que han cambiado las tecnologías y herramientas para realizar el proceso de extracción.

El sistema tradicional de extracción de aceite de oliva se compone o divide en tres fases que comprenden la molienda, prensado y decantación.

Molienda:

La molienda es el primer paso de todo el proceso que finalmente nos permitirá disfrutar del oro líquido, partiendo de la preparación de la pasta una vez que las aceitunas están en el punto óptimo de maduración, así como limpias y sanas. Las aceitunas se podían romper en molinos de piedra, que podían ser manuales o de tracción animal (normalmente el borrico). Una vez molido se pasa a la fase de prensado.

Prensado:

Tradicionalmente, en los molinos se rompe la aceituna bien sea por fricción o golpeo accionado o por fuerza animal, obteniendo como resultado una pasta oleosa con un porcentaje de aceite bastante importante que conviene separar, es decir, el prensado consiste en la separación de la fase líquida y la sólida (orujo).

Una vez obtenida la pasta oleosa, se coloca sobre capachos, colocados o apilados uno sobre otro formando un cargo, cuando la formación adquiere una altura digna y apropiada se acciona la prensa con el cargo como contenido y se libera por presión la parte líquida de la pasta, quedando como resultado el residuo sólido.

Decantación:

Este es el último proceso o fase necesaria para conseguir la obtención del aceite por el método tradicional que consiste en un método físico para la separación de mezclas heterogéneas que separa un sólido de un líquido o más denso de otro fluido menos denso y que por lo tanto ocupa la parte superior de la mezcla. Así bien, la diferencia de densidad del mosto oleoso obtenido por prensado hacen que en reposo en un recipiente se depositen el agua y algún sólido residual en el fondo de un depósito de decantación, mientras que el resto del aceite queda en una parte más alta. El aceite resultante puede extraerse tras un periodo de tiempo mientras que el alpechín (líquido fétido que sale de las aceitunas apiladas antes de la molienda y cuando, al extraer el aceite, se las exprime con el auxilio del agua hirviendo) queda en el fondo del mismo. Este proceso es un método apropiado y válido para la producción de aceite de oliva Virgen Extra, teniendo en cuenta que, después de cada extracción, los discos se limpian adecuadamente porque sino la pasta sobrante comienza a fermentar y producir inconsistencias de sabores (llamados defectos) que contaminarán el aceite de oliva. De manera que, la principal ventaja de la extracción tradicional del aceite de oliva es una mejor molienda de las aceitunas, reduciendo de este modo la liberación de enzimas de oxidación del aceite (Gálvez Caballero, 2018).

Frente a la producción tradicional del aceite de oliva encontramos una importante implantación de maquinarias agrícolas con el fin de facilitar la obtención del oro líquido, especialmente desde finales de la década de los sesenta y principios de la década de los setenta gracias a la introducción de sistemas de elaboración continuos de tres salidas que fundamenta su actividad en la separación del aceite mediante la aplicación de la fuerza centrífuga, aunque esta centrifugación fue lenta al principio, poco a poco fue tomando un gran auge hasta llegar prácticamente a generalizarse a finales de la década de los años noventa. Así pues, la apuesta clara y decidida por esta modernización, hace necesario la utilización de sistemas de automatización y control optimizado del proceso, mejorando aspectos tales como el rendimiento de equipos, disminución de tiempos muertos durante la producción, menor consumo de energía, aumento

de seguridad en las instalaciones, una producción más apropiada ajustada a la demanda y necesidad del consumidor así como un amplio y mayor control sobre la calidad de los aceites obtenidos entre otros. Además, todas estas innovaciones en el sector oleícola, requieren de la puesta en marcha de una gran cantidad de sistemas informáticos que ayuden a supervisar algunas variables del proceso mediante consignas ofrecidas y establecidas por el operador. Así pues, todo este tipo de mecanismo requiere la utilización y puesta en valor de una serie de sistemas informáticos para su supervisión, así bien, la mayoría de estos sistemas están compuestos por un programa informático basados en sistemas SCADA (Supervisión, Control y Adquisición de Datos). Además, hay que sumar una serie de variables que intervienen en el proceso para que la regulación del proceso de elaboración del aceite de oliva se efectúe de una forma efectiva, de manera que, sea posible conseguir una adecuada optimización del proceso, todo ello de la mano de sistemas de control. Para conseguir una regulación predictiva, necesitamos contar con la implantación de sensores analíticos para poder medir en tiempo real los parámetros físicos y químicos que muestran una relación directa con los objetivos a conseguir relacionados en compañía de técnicas de control de procesos basadas en la inteligencia artificial para conseguir soluciones instantáneas. A todo esto, hay que sumar los parámetros de calidad, pues la almazara debe mantener en cada una de las fases del proceso la calidad del fruto que ha llegado hasta las instalaciones regulando racionalmente las variables del proceso y tratando de evitar las situaciones que puedan producir alteración del producto, distribuyendo de manera diferenciada según las calidades o características específicas. En definitiva, la realización de fuertes inversiones que han modernizado tecnológicamente el sector, han permitido mejorar la rentabilidad de las explotaciones olivareras y dotar a las almazaras de los últimos avances tecnológicos. Los efectos de estas medidas han posibilitado un incremento de la productividad de las explotaciones y una mejor calidad de los aceites obtenidos. Nos encontramos, por lo tanto, ante un sector tecnológicamente avanzado (Caballero Espejo, 2018).

3.2. Los recursos patrimoniales

3.2.1. Patrimonio material

3.2.1.1. Cooperativa San Amador

“El edificio en el que actualmente se encuentra la cooperativa San Amador, fue en su día una antigua vivienda y fábrica de aceites que se localizaba en la calle Tercia, posteriormente Felipe Solís, y por último Príncipe Felipe (Foto 4). Este edificio fue propiedad de las siguientes familias y personas desde su construcción, en 1898 (Foto 5), hasta que pasó a ser propiedad de la S.C.A. “San Amador”, Familia Castilla Muñoz, Familia Caballero Chamorro y Fernando Pallarés.” [...]

“En el interior de la cooperativa nos encontramos una capilla dedicada al Santo del mismo nombre, de planta cuadrada, se sitúa en el segundo piso del edificio, compartiendo nivel con otras dependencias anexas como son el salón de reuniones, la sala de atención a los socios y la caja rural, así como otra zona habilitada para la exposición de los aceites de oliva producidos en la Cooperativa” (Foto 6) [...]

Además, también encontramos una escultura del patrón de Martos “La imagen de San Amador atribuida al prolífico artista marteño Alfredo Pérez Baeza” [...] (Caballero Miranda, 2017).

Hasta el año 1994 la cooperativa contaba con el sistema tradicional fabricación con la utilización de la prensa de husillo, siendo a partir de dicho año cuando se renuevan las instalaciones adquiriendo nueva maquinaria destinada a la fabricación de aceite, obteniendo de esta manera, una mejor calidad en la fabricación del aceite. Así bien, esta cooperativa cuenta con un total de 700 socios, moliendo una media de 13.500.000 kg de aceituna y 3.000.000 kg de aceite (Foto 7).

En la actualidad Tuccioliva ha recibido numerosos premios, algunas muestras de ellas son¹⁰:

Medalla de bronce en el Concurso CM Europa Salud & Deleite. Jaén (España)

¹⁰ Recuperado de: <http://amadorsca.com>

Gran Mención en el 16º Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra
L'Orciolo de Oro. Pésaro (Italia)

Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra-
Los Ángeles (EE.UU)

Finalista en Terra Oleum. Jaén (España)

GoodQualityExtrafirgin Olive Oil en el Concurso Internacional de Aceite de
Oliva Virgen Extra Il Magnifico. Florencia (Italia)

Medalla de Plata en el Concurso AVPA. París (Francia)

Puesto Nº 17 Acreditados como Top 50 de Iberoleum



Foto 4: Autoría propia



Foto 5: Autoría propia



Foto 7: Autoría propia



Foto 6: Autoría propia

3.2.1.2. Cooperativa Virgen de la Villa

Inaugurada en 1960, la Cooperativa Virgen de la Villa (Foto 8) se crea tras la unión de un grupo de agricultores que deciden asociarse y crear esta entidad. Así pues las actuales instalaciones disponen de numerosos avances tecnológicos para la transformación del fruto desde su recepción hasta la transformación en AOVE. En la actualidad, dividen su producción se destina a la planta de envase propia bajo la marca Oleomar, así como a marca DCOP de la que forma parte.



Foto 8: Autoría propia

3.2.1.3. PYDASA

Situada en el número 32 de la que fuera Calle Teniente General Chamorro Martínez, hoy Avenida de Europa, se construye en la localidad marteña en el año 1920, una de las numerosas casas de estilo regionalista que conservamos en la actualidad en Martos. Una vez mueren sus antiguos moradores a mediados de la década de 1930 del pasado siglo, adquiere la edificación Fernando Feijóo y Montes, afamado abogado de origen gallego afincado en Martos. Así pues, en el año 1940 se funda la Compañía Mercantil Industrial Aceitera Blanco cuyo máximo objetivo era la fabricación y comercialización del aceite. Pasada una década, concretamente en el año 1952, se funda la Sociedad PYDASA como auxiliar de la primera industria, ya que en esta fecha comienzan a desarrollarse para disolver la Industria Aceitera Blanco. Es en el año 1.978 cuando fallece su fundador. En la actualidad, está regentada por Jesús Gálvez Caballero y sigue produciendo el aceite con sistema tradicional de capachos.

Las instalaciones de la casa se componen de una fábrica de aceite y de una casa rodeada de jardines. La vivienda, presenta una organización jerárquica de la fachada semejante a los palacios renacentistas, observando la sencillez de la planta primera con la pomposidad y ornamentación de la segunda en la que podemos contemplar balcones y miradores con un impresionante decoro y ornato, decorados con una rica decoración historicista a base de tímpanos, volutas, hojas de acanto, guirnalda etc. La fachada está rematada por una plana terraza con balaustrada conjunta de la casa y fábrica interrumpida por una espadaña sobre la portada de acceso a la fábrica. Así pues, destaca su impresionante y esbelta torre, de planta cuadrada, rematada por un inclinado capitel decorado por ojos de buey (Foto 9).

En la actualidad se realizan visitas a su interior pudiendo contemplar esta joya que nos traslada al pasado siglo, así como también disfrutar de la fabricación del Aceite de Oliva Virgen Extra como antaño así como también, catar el oro líquido, todo ello en pleno centro de la localidad.

Así pues, la almazara muele unos 3 millones de kg de aceituna anuales a través del modo tradicional con la utilización de capachos casi en su totalidad (Fotos 10, 11, 12 y 13).



Foto 9: Autoría propia



Foto 10: Autoría propia



Foto 11: Autoría propia



Foto 12: Autoría propia



Foto 13. Autoría propia

3.2.1.4. Sociedad Cooperativa Andaluza Domingo Solís

La sociedad Cooperativa Andaluza Domingo Solís (Foto 14) es en la actualidad la cooperativa marteña que cuenta con un mayor número de socios, asociada a la marca DCOP, tiene capacidad para molturar 120.000 kilos de aceituna diarios (Foto 15, 16 y 17) y una media anual de 15 millones de kg de aceitunas con los que se obtienen unos 3.500.000 kg de aceite. Así pues, cuenta con una serie de depósitos con una capacidad de almacenamiento en torno a los 2.000.000 millones de kg de aceite. Las instalaciones cuentan con una serie de instalaciones con un edificio dedicado a la atención al socio (Foto 16).



Foto 14: Autoría propia



Foto 15: Autoría propia

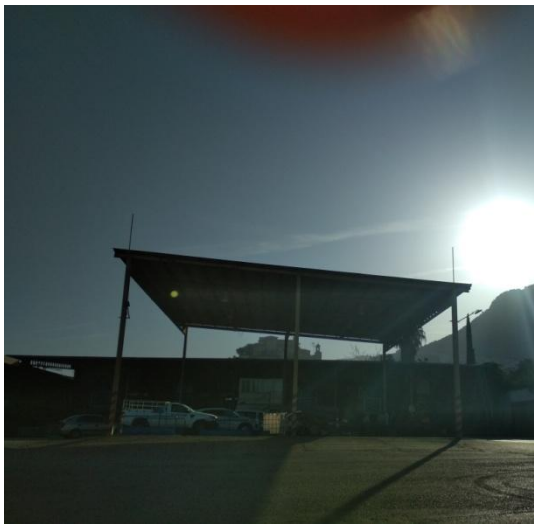


Foto 16: Autoría propia



Foto 17: Autoría propia



Foto 18: Autoría propia



Foto 19: Autoría propia

3.2.1.5. Cortijo “El Madroño”

Situado en el término municipal de Martos desde su construcción el año 1890, este cortijo (Foto 20) es uno de los edificios que más enseñorearon la campiña marteña. Acordonado por un cinturón de tapial enjalbegado; es un complejo de patios, casa noble y dependencias agropecuarias, con un jardín, mezcla de patio arábigo y Carmen Granadino, (Foto 24) con una fuente octogonal que procede de la casa granadina de la Emperatriz Eugenia de Montijo.

En el cortijo podemos observar cómo se desarrollaba la vida rural andaluza de tiempos pasados (Foto 25). Así pues, las familias residentes en el cortijo, disponían de todo lo necesario para desarrollar su día a día: Carpintería herrería, panadería, escuela, además de establos para caballos, mulos cerdos, ovejas, gallineros etc. (Foto 22), además, en el cortijo, podemos contemplar una

capilla (Foto 21) destacando los dibujos del retablo y altar cerámico, obra de Armando Pareja Tello, de estilo ornamental barroco, con simbología de César Ripa.

En el cortijo, también podemos contemplar un museo (Foto 23) a través del cual podemos realizar un viaje en el tiempo admirando los tradicionales métodos que se utilizaban para extraer el oro líquido. Así bien, contemplamos una fábrica de aceite de principios del siglo XX con un molino de 4 rulos cónicos, tres enormes prensas hidráulicas de Velasco (Sevilla), la batidora para masas, tres cuerpos de bomba de J. Fuentes Cardona (Sevilla), un cargador automático sistema Palacín y otras dependencias como los aclaradores del aceite, los pozuelos del alpechín y las antiguas bodegas.



Foto 20: Autoría propia



Foto 21: Autoría propia



Foto 22: Autoría propia



Foto 23: Autoría propia



Foto 24: Autoría propia

Foto 25: Autoría propia

3.2.1.6. Estación de tren de Martos

De la mano de la expansión económica y del aumento demográfico fruto del crecimiento del cultivo dedicado al olivar, floreció en Martos una importante burguesía también llamada aristocracia rural que impulsó el desarrollo de una rica, variada y atrevida tipología arquitectónica. Así bien, la estación de tren (Foto 26) de Martos responde a lenguajes del Historicismo Eclecticista que reflejan y hacen palpable diferentes periodos históricos anteriores.

Entre 1890 y 1892, en el seno de este ambiente urbano y arquitectónico se edifica bajo el proyecto del ingeniero Carlos Alexandre en la ciudad de la Peña la estación de trenes, siendo inaugurada en el año 1893, propiciando a su vez, la expansión urbana de la localidad hacia esta zona, especialmente a través de una vía popularmente conocida como “el paseo de la estación” que unía el casco histórico con esta infraestructura. La estación del ferrocarril marteño sigue los patrones en lo que al campo arquitectónico se refiere comunes al grupo de

estaciones andaluzas, siendo la de Martos una de las más destacadas y de mayor envergadura de la comarca. Así bien, el principal protagonista de la infraestructura será el hierro especialmente presente y palpable en la marquesina del andén, la cual se apoya sobre esbeltas columnas que se alzan sobre plinto, con fuste acanalado y capitel palmiforme, destacable también es la imponente balaustrada de delicados ritmos curvos. Respecto a la fachada principal debemos destacar sus dos plantas; la planta baja con un porche apoyado en delgadas columnas de hierro a través de las cuales se podía acceder a las dependencias públicas, como las salas de espera, oficinas etc., y la primera planta en la cual residía el encargado de la estación.

Actualmente, podemos observar otras dependencias como el muelle de mercancías con el almacén y la grúa (Foto 27) con las mismas características que la estación facilitando un ambiente de homogeneidad en toda la edificación. Así bien, esta línea va a ser junto con la ya construida Carretera Nacional 321, la principal vía para la exportación del aceite, llegando a albergar un flujo de trenes tan numeroso dedicado a la exportación del oro líquido que incluso llegó a conocerse como “el Tren del aceite” (Cabello Cantar, 2015).

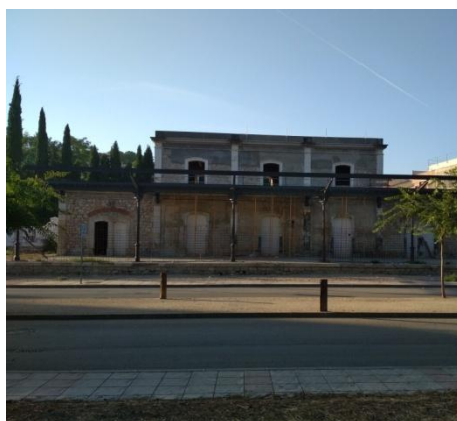


Foto 26. Autoría propia



Foto 27. Autoría propia

3.2.1.7. Olivos centenarios:

Con una extensión en torno a las 84,2589 ha., encontramos en Martos un total de 6.743 olivos siendo 5.394 el número de plantas las que encontramos en el conocido como Llano de Motril, siendo la edad media de cada uno de los árboles que aquí se pueden contemplar de 500 años constatado gracias a la tradición oral marteña, contando cada uno de ellos con una producción media de 150 kg. de aceituna por olivo, con lo que podemos observar que el nivel de producción se encuentra en pleno proceso productivo. Así pues, la verdadera singularidad de estos árboles además de su antigüedad son en casi todos los olivos, los dos pies de la variedad picual que poseen todos ellos así como sus enormes peanas, muchas de ellas, ahuecadas, adoptando formas retorcidas e irrepetibles, que pueden llegar a alcanzar y tener un perímetro de 10 metros (Torres Caballero, 2018) (Fotos 28 y 29).



Foto 28: Autoría propia

Foto 29: Autoría propia

3.2.1.8. Vía Verde del Aceite

Desde el año 1993 se desarrolla en España el programa de Vías Verdes puesto en marcha por el Ministerio de Obras, Medio Ambiente y Transportes en su día en colaboración con RENFE-FEVE y en el que participan las Comunidades Autónomas, las Diputaciones Provinciales y los Ayuntamientos. El nivel de inversión anual supera los 6 millones de euros, recuperando hasta el momento más de 40 vías verdes y más de 1000 km de tramos. Así bien, las

ventajas y características comunes que presentan las vías verdes son entre otros; La accesibilidad, el elevado nivel de seguridad, reconstrucción de antiguos puentes y viaductos, intersecciones al mismo nivel etc.

Centrándonos en la Vía Verde del Aceite debemos de trasladarnos al año 1844 cuando se pusieron en marcha, las primeras líneas de ferrocarril en España, entre ellas la línea general de Andalucía que hacía el recorrido Madrid – Cádiz, recorriendo las provincias de Córdoba y Jaén pasando por la capital giennense, Torredelcampo, Torredonjimeno, Martos y Alcaudete.

El sobrenombre de “Tren del Aceite” le vino porque el producto que predominantemente transportaba era el aceite de oliva, aunque también portó carbones de la cuenca de Bélmez, plomo y otros minerales desde los yacimientos de Linares hacia el puerto de Málaga. A todo esto, hay que sumar el papel que desempeñó durante la Guerra Civil, pues este sirvió de alternativa al ferrocarril que realizaba el trayecto Espeluy–Sevilla y que con asiduidad era bombardeado, con el tiempo fue perdiendo importancia entrando en una situación precaria hasta que en el año 1985 el tramo Jaén – Puente Genil fue clausurado.

Corría el año 1996, cuando la Diputación Provincial de Jaén junto con los Ayuntamientos de Jaén, Torredelcampo, Torredonjimeno, Martos y Alcaudete deciden aunar esfuerzos y realizar una labor titánica para poner en marcha la ejecución del proyecto de Vía Verde del Aceite .

Así bien, el recorrido de la Vía Verde del Aceite comienza en Jaén en torno al Polideportivo de las Fuentezuelas aproximadamente, pasando posteriormente a Torredelcampo, encontrándonos en nuestro transcurrir con la Ruta Arqueológica de Los Torreones o el cargadero y apartadero de Moralduro, así como también la Estación de Ferrocarril de Torredelcampo, el puente de la Piedra del Águila, la Estación de Ferrocarril de Torredonjimeno (Foto 31), llegando a Martos (Foto 30) situado en el km 23 con respecto al punto donde iniciamos la ruta, donde podremos visitar su conjunto histórico declarado Bien de Interés Cultural, el puente romano, la Reserva Natural de la Laguna de Agua Honda , así como también la Laguna del Chinche, hasta encontrarnos en el tramo

final que discurre por nuestra provincia concretamente con el pantano de Vado de San Juan y el viaducto de río Guadajoz¹¹.



Fuente: Elaboración propia



Foto 30: Autoría propia



Foto 31: Autoría propia

¹¹ Recuperado de: <https://martos.es>

3.2.1.9. Olivos Singulares

El Estacón del Chinche, (Foto 32) situado a unos 2,5 km del núcleo urbano de Martos, en la carretera que une esta localidad con Alcaudete en el paraje denominado El Llano de Las Monjas se encuentra situado este magnífico ejemplar. Este monumental árbol está formado por tres enormes patas (Foto 33) que se encuentran tronchadas debido al enorme peso que han tenido que soportar, las mismas descansan sobre el suelo dejando un enorme espacio en su interior. Desde la lejanía sorprende al senderista y viajero pues debido a sus dimensiones tiende a confundirse con uno de los chaparros que se encuentran cerca de ésta. Así bien ésta estaca ha llegado a producir hasta con 840 kilos de aceitunas en algunas campañas, aunque su producción media anual ronda los 300 kilos.

Muy cerca de la Vía Verde del Aceite, concretamente a unos 450 m., en el Paraje denominado Cañada del Abandonado se encuentra la Estaca Grande (Fotos 34, 35, 37 y 38) con una edad aproximada en torno a los 300 años.

Por último, debemos destacar los Olivos de la Candonga situados en la carretera comarcal que enlaza Martos y Baena, se ubican en un pequeño valle, así bien, estos olivos que poseen unos troncones enormes (Foto 36) capaces de producir 600 kilos de aceituna por ejemplar.



Foto 32: Autoría propia



Foto 33: Autoría propia



Foto 35: Autoría propia

Foto 34. Autoría propia



Foto 36: Autoría propia



Foto 37: Autoría propia



Foto 38: Autoría propia

3.2.2. Patrimonio inmaterial

3.2.2.1. Canciones, coplas y poesías

A través de los cantes y bailes tradicionalmente el pueblo ha expresado sus sentimientos, sus emociones, su razón de ser y en definitiva, la forma más genuina de mostrar la pertenencia a un determinado territorio como bien se ha sabido hacer a lo largo de los tiempos en el campo andaluz. Humor e ironía se mezclan para a través de unas simples y sencillas coplillas mostrar y hacer referencia a las tareas y papel cotidiano que desempeñan los habitantes de esta tierra, en muchos casos, se realizaban para olvidar las penas y tristezas que intentaban dejar atrás por unos momentos. (Fernández Escámez, 2018). Cantes y bailes eran los protagonistas al finalizar la cosecha en una celebración denominada remate, acto especialmente apoteósico en las campañas en las que la recolección de la aceituna había sido óptima, así bien, éstos mezclaban y aunaban lo religioso y lo profano:

Las muchachas de este tajo

Las muchachas de este tajo

Como son tan “apañás”

Entre todas las estajeras

Un baile les van a dar

Porque ellas no tienen culpa
Del abuso del montón
Porque siempre hay más colas
Que juntan en contribución
Venga ese baile
Venga esa orquesta
Que tenemos las mocicas
Que bailar una pieza
Venga ese vino
Venga ese arroz
Que tenemos la barriga
Que parece un tambor.

Aceitunera, niña bonita
En el campo del olivar
Los mozos lloran sus penas
Y el orgullo de un cantar
Es llevar la espuerta llena
Aceitunera, aceitunera
Aceitunera niña bonita
No sé qué tienen tus ojos
No sé qué tienen sus ojos
que el sentido a mi me quita
Aceitunera, aceitunera
Aceitunera de Dios
Cuando nos vamos del tajo
no me niegues tu amor
Vareando la aceituna
Y cogiendo con mucho ardor
A los lindos pintureros
Arreglando los sombreros

Van cantando esta canción.

Con aceite de oliva

Con aceite de oliva
Yo estoy guisando
Y a mi esta comida
Me está gustando
Las migas aceituneras
Se hacen de madrugá,
Y nuestro aceite de oliva
Es su aliño primordial
Salmorejo se perdió una tarde
Aceite y vinagre lo salió a buscar
Se lo encontró en casa de ajo blanco
Haciendo gazpacho para merendar
Con aceite de oliva no tendrás colesterol
En cambio si lo tendrás si comes de girasol.

Canta la moza

“Del hueso de una aceituna
Tengo que hacer un tintero
Para escribirle a mi novio
Una carta con salero”
“El candil se está apagando,
La alcuza no tiene aceite,
No te digo que te vayas,
Ni te digo que te quedes”
“Cuando querrá Dios del cielo
Y la Virgen de la Villa
Que nos diga el manigero;
Se acabó la aceitunilla”

“Los ojos de mi moreno
Ni son chicos ni son grandes;
Son de la vara de en medio,
Santa Lucía los guarde”

También hemos recopilado unas coplillas del remate que en su día publicó el Centro P. Municipal de Adultos “F. García Lorca” de Martos:

“Anda diciendo tu madre
Que tienes un olivar
El olivar que tienes tú
Es que te quieres casar”

“Cuando acaba la aceituna
A toícos los bailes vas.
Más vale que bailes menos
Y que cojas mucho más.”

Al olivar mi niña
Va con su madre,
Me miró de reajo
Dios se lo pague”
A las luces del alba
Siempre les pido
Que se pueblen los campos
Y los caminos.

A las verdes retamas

A las verdes retamas
De la alta Peña
Que la escarcha no caiga
Sobre la tierra
Al ramón que se quema

Dentro del tajo
Que duren las faenas
Hasta el verano
Al agua del arroyo
Más cristalino
Que la aceituna rinda
En los molinos.
Ya se está poniendo el sol
Y las sombra en los terrones,
Se entristecen los amos
Y se alegran los peones.

Vámonos a la Mondragona
Vámonos a la Mondragona
Que hay muchas cosas que ver
Que llevan los cogeores
Cojines para coger
Que no se estropeen
Esas preciosas rodillas
Si quisiera saber quién es:
¡Una de las Cobatillas!
Una novia con su novio
Iban a la aceituna
Se fueron y no estaban acostumbrados
Y en campo se perdieron
Y no encontraron la cuadrilla
Se paran a descansar
Y en este olivar chiquilla
Al tope vamos a llegar
Si quisiera llegar al tope
La cuenta justa y cabal

Tocaremos la comparsa
Y bailaremos un vals.

3.2.2.2. Refranero popular

Los refranes también han formado parte de la cultura en torno al olivar y los AOVE y en definitiva de Martos. Así bien, hemos recogido un extracto de los refranes más populares y conocidos para poner en valor esta expresión típica de nuestra tierra;

Los siguientes refranes aconsejan no abusar de las aceitunas pues el consumo sin control de las mismas puede producir serios problemas especialmente en personas con problemas de hipertensión debido al alto contenido en sal que tienen muchas de ellas:

Aceitunas, una o dos; y si tomas muchas válgate Dios.

Aceituna, una, y si es buena, una docena.

Aceituna, una, y si no son buenas, ninguna.

La aceituna, una; dos, mejor, y tres, peor.

Aceituna, una es oro, dos plata, la tercera mata.

Con aceitunas y pan caliente se muere la gente.

Bromas y aceitunas, pocas o ninguna.

Durante los siglos XVI-XVII las aceitunas eran tomadas de postre, por ello esta expresión cobra significado cuando alguien llega tarde,

Aceitunas, y pan, y queso, eso tiene la corte en peso.

Llegar a las aceitunas.

Quien llega a la aceituna, aceitunas come, y no otra cosa.

Refranes que indican el proceso de maduración del fruto con respecto a la fecha en la que nos encontramos;

Aceite que quieras confitar, por San Martín la debes cosechar.

Para San Francisco la aceituna que cae, es de recibo.

Una por San Juan y ciento por Navidad.

Si por San Juan y por San Pedro en tu olivar aceitunas hallas, una aquí y otra allá, buena cosecha habrá.

Cuando el día de Santa Marta vayas al olivar y veas una aceituna por aquí y otra por allá, vete a casa que aceite habrá.

A últimos de noviembre, coge tu aceituna siempre.

A la aceituna y al gitano no lo busques en verano (Romera Cano, 2018).

3.2.2.3. Remedios caseros y naturales

A lo largo del tiempo y con el paso de los siglos el saber popular ha transmitido de generación en generación a través de la tradición oral y ha utilizado el aceite de oliva y las hojas de olivo como remedio natural para paliar diferentes dolencias y carencias.

Son muchas las recetas de medicina casera que según estudios científicos confirman los beneficios de AOVE para la salud y la belleza. Así bien, a través de estos remedios se vuelven a poner de manifiesto nuevamente la perfecta armonía creada con el discurrir del tiempo y el paso de los años entre las personas y éste árbol legendario.

Así pues, pasaremos a citar una serie de enfermedades, dolencias o problemas en los que el AOVE se convierte en un elemento esencial para dar solución a los mismos: En el caso de las hernias facilita la cicatrización ya que a través de la elaboración de una pomada compuesta de aceite de oliva, vino negro y miel a partes iguales conseguimos una composición perfecta para ser extendida sobre la herida, además también podemos realizar un remedio casero similar especialmente en el caso de no contar con alguno de los elementos anteriormente citados, este remedio consiste en el lavado de la zona afectada con agua de cocción de hojas secas de olivo para acelerar la cicatrización. Para tratar quemaduras también podemos emplear los AOVE, especialmente para aliviar el dolor de las quemaduras y es indispensable frotárselas con jabón casero hecho de aceite de oliva. Para otra cuestión, en la que se emplean los AOVE es en los tapones de oído pues reblandece los tapones aplicando un par de gotas de aceite de oliva en el interior del oído antes de dormir y tapar el oído con un algodón, este tapón puede ser extraído con una jeringuilla con agua templada a presión en al interior del oído tras dos o tres noches. En muchas circunstancias, contra la

fiebre o para bajar la temperatura alcanzada al padecer esta enfermedad, se pueden cocer hojas secas de olivo durante un cuarto de hora y tomar tres tazas de caldo durante el día, aunque también se puede macerar la corteza del tronco de olivo en alcohol alimentario y tomar veinte gotas tres veces al día. Por último también podemos utilizar los AOVE contra la Reuma, realizando un ungüento a base de 25 cl. de aceite de oliva virgen, flores secas de manzanilla, calentando al baño María durante una hora y media, para posteriormente dejarla enfriar y filtrar. Una vez realizado este proceso, se mezcla a parte una cucharada sopera de Alcanfor y 3 cucharadas de alcohol a 60°. La mezcla resultante se incorpora a la infusión precedente para finalmente aplicarla localmente sobre las articulaciones en masajes durante un par de veces al día.

Por último destacaremos la fabricación de jabón casero, utilizado desde antaño por las generaciones que nos han precedido y que contiene unas propiedades excelentes especialmente a la hora de aplicarlo en nuestra piel. Así pues, este jabón se puede realizar con aceite comprado directamente o con aceite de oliva usado, así bien si apostamos por esta segunda opción estaremos reciclando este líquido evitando contaminar nuestro ecosistema. Para obtener un buen jabón casero necesitamos sosa cáustica, aceite reciclado, agua, lavanda, y colorante natural, ingredientes todos ellos que han de mezclarse mientras vamos batiendo hasta formar una mezcla viscosa, para finalmente al dejar de batir, verter la mezcla completa en moldes de plástico o madera para posteriormente tapar con film o paños de cocina dejando aproximadamente un mes para completar el proceso de saponificación para pasado este tiempo desmoldar y usar al gusto de cada persona. Este jabón se puede utilizar para numerosas tareas, siendo más común su utilización en la cosmética y la limpieza (Checa Liébana y Romera Cano, 2018) (Foto 39).



Foto 39: Autoría propia

3.2.2.4. Acervo culinario y recetario marteño

Al igual que en el resto de la provincia, la gastronomía marteña es plural, rica y auténtica, basada en la carne, aceite de oliva y hortalizas criadas en este idílico lugar. Martos siendo tierra de fronteras a lo largo de su historia y por consiguiente lugar de paso, ha sabido recrear y plasmar en sus recetas rasgos típicos de todas las culturas que por esta legendaria ciudad han pasado a lo largo de su historia. Respecto a la conservación de la gastronomía marteña debemos destacar que es una tarea de todos los habitantes de esta localidad el ser guardas y custodios y más aún en los tiempos que corren en los que la sociedad basa su alimentación en comidas precocinadas así como platos de poca calidad realizados con productos transgénicos y alimentos bajos en proteínas. A

continuación, haremos referencia a algunos de los platos típicos de la gastronomía marteña. Comenzaremos con el Marrueco (Foto 40) que es una calabaza con forma alargada que se cría principalmente en Martos y alrededores, de un sabor más intenso y de más textura que la calabaza común, el cual se parte a rodajas como si se tratase de patatas a lo pobre, para posteriormente sazonar y freír en el zumo de oliva junto con los ajos cortados a rodajas. Cuando está caso a punto se le añade el chorizo cortado en rodajas y los torreznos (tocino entreverado de la parte de la barriga del cerdo, que normalmente lleva carne) partidos en pequeños trozos, y cuando todo se haya tostado ya lo tendremos listo para comer (Caballero Espejo, 2018). Por otro lado, destacamos la Ensaladilla de Pimientos (Foto 41), que consta de aceite, pimientos rojos grandes, orégano, vinagre y sal. Así bien, el primer paso consiste en asar los pimientos, y una vez pelados se hacen trocitos para finalmente mezclar éstos con huevos duro partido y el majao que se compone de sal, ajo y orégano para una vez emplatado regar el mismo con unos chorritos de AOVE (Miranda López, 2018). A este plato debemos de sumar otro que desde antaño se consume en Martos, el Aceite y Vinagre, plato propio de época estival pues para los agricultores y jornaleros que volvían después de tórridas jornadas veraniegas, así bien, el plato en cuestión consiste en una ensalada que consta de los siguientes ingredientes básicos son cebolla, tomate, pimiento verde, pepino, huevo cocido, aceite y vinagre (Foto 42). La gastronomía marteña no sería igual sin su famosa Sopa de Ajo, es un plato típicamente marteño, tanto es así, que hasta el premio nobel de literatura Camilo José Cela de la misma en su primer viaje andaluz hace referencia a este manjar describiéndolo como un plato sencillo y recio capaz de impresionar al ilustre visitante. Así pues, la sopa de ajo se compone de aceite como elemento especial y principal así como de ajos los cuales son fritos en la misma, acompañados de unos trozos, así, como de pan duro jamón, añadiendo pimentón todo ello en la sartén, posteriormente en una cazuela colocada al fuego y rehogar tranquilamente, para finalmente servirla añadiendo sal y pimienta molida y un huevo estrellado. Este plato es una comida que se consume especialmente en invierno ayudando a los comensales del mismo a sobrellevar mejor las crudas y

frías jornadas de la época invernal (Miranda López, 2018) (Foto 43). Por último, destacamos el Hoyo Aceitunero, plato típico marteño por antonomasia que consiste en un bollo de pan acompañado de bacalao, aceitunas y aceite (Caballero Torres, 2018) (Foto 44).



Foto 40: Autoría propia



Foto 41. Autoría propia



Foto 42: Autoría propia



Foto 43: Autoría propia



Foto 44: Autoría propia

3.2.2.5. Vestimenta

El traje de aceitunero así como el de aceitunera, recoge un tipo de indumentaria muy característico de la zona geográfica en las que nos encontramos, propio para los largos días de invierno en los que de sol a sol en muchas y reiteradas ocasiones los trabajadores del campo debían realizar su tareas agrícolas como en este caso era la recolección de la aceituna. La vestimenta consta de medias blancas, pantalones blancos, enaguas blancas con entredoses, jaretas pasacintas y tiras bordadas, refajo con jaretas y falso postizo estampado, falda, mandil, faltriqueta, blusa blanca y pañuelo sobre los hombros, pañoleta de color gris y filo de terciopelo negro y zapatillas.

3.2.2.6. Vocabulario olivarero marteño

En torno al olivar y especialmente a la hora de desarrollar las tareas propias de este sector, se han creado numerosas palabras que han ido pasando de generación en generación y que a día de hoy se han convertido en un legado de valor incalculable, a continuación gracias a la colaboración de numerosas personas del pueblo, gente sabia, conocedora y amante del tema, destacando y ensalzando la contribución de los testimonios de numerosos agricultores y labradores, podemos contemplar, empaparnos y nutrirnos de algunas de las palabras utilizadas en estas tareas, muchas de ellas, tal vez inéditas. (Caballero Espejo E. Caballero Espejo. L, Caballero Espejo M. y Caballero Espejo A. 2018) Así bien, he aquí algunos ejemplos de estas palabras:

Abalconada. Dícese de la aceituna que está en la parte exterior del olivo.

Abalconado. Dícese del olivo que tiene su aceituna sólo en su parte externa

Abalear. Rebuscar

Abaleo. Acción y efecto de abalear

Avarruscar. Amontonar aceituna con la mano

Acambronado. Dícese del olivo con mucho ramón, sin podar, sobre todo en su interior y, por tanto, difícil de varear

Aceitón. Su nombre va asociado al ataque, en ramas y hojas, de un hongo conocido como negrilla. Este produce una melaza sobre la cual aparece una capa negra u hollín que determina la desecación de los brotes, la caída de las hojas y la desecación del olivo, que puede culminar con la muerte del árbol

Aclarador. Depósito de aceite para decantar el aceite

Aderezar. Endulzar y aliñar la aceituna de agua

Ahorcar. Ahorcar el tajo o lo que es lo mismo, dejar temporalmente el tajo

Alfanje. Canal del alfarje o solería

Aliñar. Endulzar, preparar las aceitunas de agua

Arrojar. Echar nuevos brotes el olivo

Atroje. Parte del patio de la cooperativa, almazara o similar, limitado por tabiques, donde se amontona la aceituna

¡Avelo!. Voz que se da al mirador para que vea si el olivo está bien cogido

Bancada. Meseta de un terreno en pendiente, construida, sobre todo, para plantar olivos

Barbón. Trozo de palo de olivo que, enterrado, da lugar a una nueva planta.

Boquilla. Parte estrecha del rulo de la almazara

Cabeza. Cruz del olivo. Parte del olivo donde termina el tronco y comienzan las ramas

Cabo. Pedúnculo de la aceituna

Cañamón. Síntomas de la formación del fruto

Capacho. Pieza de esparto trenzado, con un agujero en medio para introducirlo en un eje, que se llena de masa de aceituna y es aprestado en la prensa. (Foto 46)

Caracol. Cuerno para llamar a los trabajadores del campo, al agarre o al descanso

Carretero. Obrero que lleva, en carretas o canastas, la aceituna a la tolva de la almazara

Clareo. Corta de pequeñas ramas del olivo

Cochino. Aceituna embarrada

Cogedor. Persona que coge aceituna del suelo

Copa. Espacio de tierra que cubre el velo del olivo

Corcha. Cubo de metal con un asa en la parte trasera, para verter la masa de aceituna en el capacho

Corchero. Obrero que echa la masa de la aceituna en el capacho con la corcha

Cornezuelo. Variedad del olivo que da un fruto largo y puntiagudo, que es la reina, la más preciada de las aceitunas de agua

Corte. Tajo, sitio donde la faena de los aceituneros de un día para otro

Costero. Rama o brazo viejo del olivo

Cuadro. Tipo de marco en la plantación de olivos puestos en hiladas, formando cuadros

Desastillar. Quitar las astillas al olivo

Despechugar. Quitar las varetas al olivo

Despestugar. Cortar las varetas al olivo

Destajar. Coger la aceituna o realizar alguna labor en el campo

Destajo. Sistema de recogida de aceituna, que se paga por kilogramo cogido

Desvaretar. Quitar las varetas al olivo

Doblado. Dícese del olivo con mucha aceituna

Empiedro. Solería. Piedras del molino de aceite

Enfrailar. Frailear, descabezar, cortar las ramas del olivo junto a la cruz

Escacia. Astilla de la parte del olivo que no tiene savia

Escamochar. Despuntar, rebajar un árbol

Escobón. Manojos de varetas atadas, que se utiliza para amontonar la aceituna en los olivos

Estaca. Olivo joven

Estacar. Olivar plantado de olivos jóvenes

Faldera. Conjunto de ramas de la parte de fuera del olivo

Fardo. Lienzo para la recogida de aceituna

Florear. Escoger la aceituna de agua del olivo, al ordeñarlo, clareándolo y descargándolo

Fogonero. Molinero que trabaja en la caldera de la almazara alimentándola con orujillo

Gata. Dícese de la cogedora de aceituna que ha quedado en medio del grupo, en la tronconera, y de la que espera, con disimulo, para empezar un olivo favorable, gritando ¡avelo! Cuando van a cogerlo

Grapolina. Pieza donde engancha el eje del rulo con el árbol

Hilá. Línea de olivos en el SO de la provincia

Jerga. Conjunto de sacos para envasar aceituna

Limpia. Instrumento o artilugio con varillas paralelas longitudinales, utilizado para limpiar la aceituna antes de envasarla (Foto 45 y 49)

Machovaras. Hombre de la cuadrilla o tajo de aceituneros que usa la piqueta más larga para varear los pimpollos de los olivos

Manoyerro. Especie de rastrillo con púas de hierro y mango largo, con el cual se allana la tierra, después de ararla, para sembrarla

Maquila. Parte proporcional de aceite que el dueño del molino recibía del olivarero por la molienda

Medianil. De clase media. Dícese de la persona que tiene algunas tierras

Muñequilla. Síntomas en la formación del fruto, pues da lugar al cañamón y éste a la aceituna

Obrá. Labranza de media fanega de tierra, realizando tres revezos por la mañana y dos por la tarde

Palomilla. Parásito del olivo que causa una grave enfermedad

Pata. Pies del olivo, troncón, tronconera

Pedazo. Trozo de tierra de olivos, generalmente de poca extensión

Pegujar. Espacio limitado por tabiques para guardar frutos, especialmente aceituna

Pímpano. Dícese de las ramas más altas del olivo

Pozuelo. Cavidad donde se deposita el aceite para su decantación

Rabiza. Tira de aceitunas que, generalmente, queda en el suelo al quitar el lienzo que no recoge toda la aceituna

Refajo. Prenda de vestir a modo de mandil de tela gruesa o basta que utiliza la aceitunera para la recogida

Remate. Fin o conclusión de la recogida de la aceituna. Fiesta que se vive con motivo del fin de la recogida de la aceituna, en un tajo (Foto 48)

Resubir. Realzar, podar o limpiar las estacas

Retalle. Retallo, nuevo tallo del olivo. Parte del olivo donde se cuaja el fruto

Roseta. Brote de la rama. Brotes en el pie del árbol

Saltear. Coger la aceitunas del suelo, que está dispersa y más alejada del tronco

Solear. Coger la aceituna caída en el suelo, antes de varear el olivo

Tajo. Cuadrilla de aceituneros

Tortoleras. Raíces superficiales del olivo

Trama. Ramón o follaje del olivo

Troje. Parte del patio, limitada por tabiques, donde se amontona la aceituna

Vara. Piqueta

Vareta. Tallo que brota del tronco del olivo (Foto 47)

Zoque. Raigón de la pata del olivo

Aprovechando la recogida de testimonios orales, los cuales nos han ayudado a crear este vocabulario olivarero marteño, hemos recopilado el

testimonio de (Teva Jiménez, 2012) el cual nos narra cómo se desarrollaba un día de aceituna en los tajos marteños. “Los fardos o lienzos se colocaban en torno al olivar para evitar que el fruto del árbol entrara en contacto directo con el suelo, así pues, una vez terminada la labor del vareo del olivar se ubicaba el fardo a través de sus picos o puntas para finalmente vaciarlo en una espuerta. Por su parte, la aceituna que quedaba bajo el lienzo, bien porque había caído antes de instalar los mismos o bien porque el lienzo no ha sido capaz de cubrir todo el suelo debido a las dimensiones del árbol, era recogida por las mujeres, función conocida como sarteo. Todas estas labores estaban supervisadas por el miraor en la persona de una zagalon joven el cual solía ir provisto de una larga vara para indicar a las señoras donde había quedado alguna aceituna. Tras el vareo y sarteo se pasaba la aceituna por la limpia que era un artefacto de madera (similar a una caja en cuyo fondo había una serie de alambres separados, inclinada para echar la aceituna por la parte superior y que ésta discurría por los alambres para dejar las hojas y la tierra y que la aceituna llegara limpia y en algunas ocasiones había que pasarlas incluso dos veces puesto que la aceituna no quedaba muy limpia a la espuerta que se ubicaba en la parte final de la limpia). Posteriormente la aceituna recogida se pasaba al saco para envasarla. Esos sacos eran transportados por las tradicionales bestias o también se sacaba al cargaero, lugar cercano a la carretera o camino más cercano, para que los camioncillos pudieran llevarla a la fábrica”.



Foto 45: Autoría propia



Foto 46: Autoría propia



Foto 47: Autoría propia



Foto 48: ¹²

¹² Recuperado de (Ochando Ortiz, 2001)



Foto 49: ¹³

3.2.2.7. Fiesta de la Aceituna de Martos

Desde el año 1981, cada 8 de diciembre se celebra en la localidad tucitana la Fiesta de la Aceituna, (Foto 50) celebración en la que los amantes del olivar tienen una cita cada año. Desde enero de 2018 está declarada por el Consejo de Gobierno Fiesta de interés Turístico de Andalucía como bien aparece reflejado en el BOJA.

¹³Recuperado de (Ochando Ortiz, 2001)

Esta conmemoración rinde cada año homenaje a los aceituneros y aceituneras del municipio, celebrando numerosos actos culturales entre los cuales destacan el pregón, declamado por un personaje público relacionado con este sector y la ofrenda floral al monumento a los aceituneros, (Foto 51) obra del escultor Constantino Unghetti, realizada en bronce fundido y compuesta por un grupo escultórico en el que se puede contemplar dos figuras de aceituneros, varón y hembra junto a una prensa de aceituna y rulero.

A todo esto, hay que sumar el reparto de más de 8.500 hoyos aceituneros (Foto 52) totalmente gratuitos (pan, aceite, aceitunas y bacalao) a la vez que los maestros de almazara de la localidad extraen simbólicamente el primer aceite del año (Foto 53) a través de una prensa manual de husillo, teniendo todo esto lugar en el recinto ferial. A la par, se organiza una feria de muestras dedicadas al sector del olivar en la que se pueden contemplar las últimas innovaciones del gremio, así como también productos relacionados con la alimentación o la cosmética realizados con AOVE.

Además, durante los días previos se organizan una serie de eventos como exposiciones fotográficas, conciertos, actividades deportivas, y hasta una velada flamenca, actos que vienen a enriquecer la oferta lúdica y cultural de esta peculiar fiesta celebrada en el interior de Andalucía, la cual llega a reunir a más del 25.000 personas durante los días que tiene lugar esta celebración.

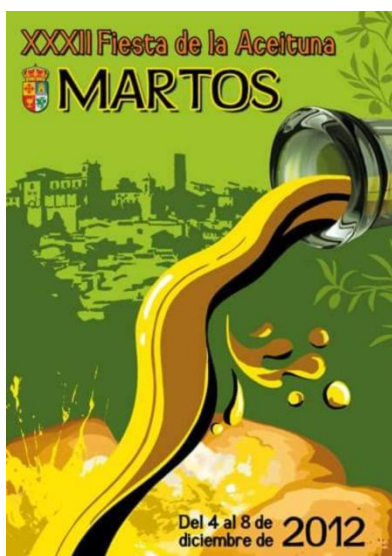


Foto 50: Autoría propia



Foto 51: Autoría propia



Foto 52: Autoría propia



Foto 53: Autoría propia

4. La utilización del patrimonio con fines culturales, económicos, educativos y turísticos.

Para la puesta en valor económica, social y turística de la Cultura del olivo en la Comarca de Martos podríamos destacar numerosos objetivos ensalzando los primordiales en los siguientes apartados:

4.1. Creación de la Denominación de Origen Comarca de Martos.

Con este hecho se conseguiría enclavar a Martos y su comarca en una zona concreta con respecto al resto del territorio español recogiendo unas características particulares y especiales de esta zona desde el punto de vista geográfico que a su vez recoge unas condiciones medioambientales, suelo, forma de trabajo y unas particularidades propias del lugar donde se localiza con respecto a otras zonas que han conseguido ostentar este título, como es el caso de las Comarcas de Estepa o Baena.

A su vez, cada Denominación de Origen se regularía a través de una serie de disposiciones, reglamentos, órdenes ministeriales, decretos y leyes órganos así como sus respectivos Consejos Reguladores, encargados de demostrar la calidad y el origen de los AOVE, clasificando solamente a los que cumplan la normativa vigente y a su vez sean aptos para llevar la contraetiqueta numerada que acredita la certificación de origen y calidad, además este consejo debe promocionar esta D.O. participando en ferias, congresos, etc., así como debe apostar por la defensa de la D.O. Comarca de Martos solamente en los AOVE que sean merecedores de ostentar esta mención. En definitiva, el resultado sería la obtención de un producto único que lo diferencia con respecto a otras denominaciones de origen enclavadas en otros territorios. Esta iniciativa, extinguiría, en parte, la presencia de una frágil cultura empresarial, sobre todo, en el cooperativismo oleícola, de manera que, exceptuando casos particulares, los socios dejarían de ver a la cooperativa como el mercado final. En conclusión, los cooperativistas no se sienten empresarios y, lógicamente, no son conscientes de que su entidad es una empresa. Éstas se limitan a transformar la aceituna en

aceite, almacenarlo, envasar una pequeña cantidad y esperar que la mayor parte del aceite producido se lo compren a granel las grandes empresas del sector, exceptuando en el caso de Martos la Cooperativa San Amador y PYDASA. Las cooperativas y almazaras, en suma, no se implican en las tareas de comercialización y, salvo un número muy reducido de las mismas, tampoco integran actividades hacia el origen que podrían ahorrar costes. Además, debemos destacar la utilización de los sistemas de información geográfica, que nos permiten almacenar toda la información acerca de las explotaciones olivareras así como las labores de cultivo y medio físico que determinan la calidad del producto final obtenido en la almazara.

4.2. Creación del Museo de la cultura del olivar Marteño

Creación de un espacio en el que poder mostrar los encantos del Olivar y su fruto máspreciado en todas sus dimensiones y desde todos los puntos de vista, un museo que albergue el centro de interpretación del aceite de la comarca de Martos en el que poder contemplar las diferentes variedades de aceituna de la comarca tucitana destacando especialmente la variedad picual o marteña. Así bien, este espacio sería un claro expositor de los útiles empleados para la recogida de la aceituna hasta su llegada a los molinos y almazaras a lo largo del tiempo, además, sería un lugar idílico para albergar una biblioteca que recoja todas las publicaciones (artículos publicados en revistas relacionadas con el sector olivarero, libros publicados en relación con este sector etc.) así como también, una zona dedicada a las catas de AOVE así como una zona expositiva donde poder comprar los productos anteriormente degustados.

4.3. Creación de la Ruta de los Olivos Singulares

Con la creación de la Ruta de los Olivos Singulares el amante del Oleoturismo podrá descubrir los encantos de estos árboles que se extienden a lo largo y ancho del término municipal de Martos, algunos de ellos, incluidos en el libro “Olivos Monumentales” publicado por la Junta de Andalucía, pues debido a sus características, éstos árboles se convierten en únicos y diferentes con

respecto al resto de olivos que podemos encontrar no solamente en el término municipal de Martos, sino también con respecto a otras localidades del resto del territorio regional y nacional. Esta nueva ruta, vendría a ser un complemento a la ya existente, Ruta de los Olivos Centenarios, de manera que, entre ambas formarían una perfecta oferta para viajeros y apasionados de este legendario árbol.

4.4. Creación de la Ruta “Un paseo por las almazaras marteñas”

Para esta ruta sería necesaria la implantación de una serie de trípticos o díptico que contengan información didáctica para que los visitantes y amantes del oro líquido puedan sumergirse en el mundo de los AOVE, guiados a la vez por el técnico municipal de medio ambiente o cultura, de manera que, puedan descubrir las entrañas de este tipo de instalaciones para finalmente catar los AOVE, y de esta forma, captar nuevos consumidores y adeptos a este preciado manjar tucitano.

4.5. Creación de la Escuela Municipal del aceite

Hacer una puesta clara y decidida por incluir en los colegios, institutos así como en los Centros de Formación de adultos de la localidad realizando visitas guiadas a los tajos de aceituna para posteriormente deslazarse a las cooperativas y almazaras, de manera que. les permitirían de esta forma, dar a conocer a los escolares como se recoge el fruto y el proceso necesario desde que la aceituna se extrae del olivo hasta que llega a las instalaciones de las almazaras y cooperativas, así como el proceso de transformación del fruto en estas instalaciones hasta obtener el AOVE.

4.6. Creación de una feria dedicada al sector del olivar y los AOVE

Aprovechando la celebración de la fiesta de la aceituna, se podría incluir en su programa de actividades una feria dedicada al sector del olivar y los AOVE, incrementando de esta forma, el número de actos y la oferta que ya de por sí ofrece esta celebración. Así pues, durante la misma, el visitante podrá

disfrutar de las últimas tecnologías y avances en maquinaria agrícola, fertilizantes, fitosanitarios, cinegética o agroalimentaria en torno al sector del olivar. Además, esta muestra podría albergar una serie de conciertos, así como encuentros de bailes típicos en los que poner en valor las coplillas y canciones relacionadas con este sector para poner en valor y evitar que caigan en el olvido, así como también la celebración de un concurso de remedios caseros y platos elaborados con aceite de oliva.

4.7. Creación y promoción de la marca “Martos, cuna del olivar”

Con la creación de “Martos, cuna de olivar” se pondrá en marcha una marca que vendrá a ser una apuesta clara y decidida para dar a conocer Martos como localidad eminentemente olivarera, así pues, para ello, entre otros, se realizará un documental titulado “Martos cuna del olivar” en el que quedará reflejada la vinculación de los habitantes de Martos con el olivar, reflejando la importancia de este cultivo en la economía marteña, así bien, este vídeo se podrá visualizar y contemplar en ferias gastronómicas, packs promocionales de agencias de viajes, blogs, televisiones y redes sociales, además, se publicaran y posteriormente distribuirán folletos, octavillas y demás información relacionada con esta marca en áreas de descanso ubicadas a lo largo de la Autovía del Olivar, la cual en un futuro unirá las principales localidades olivareras del territorio regional, lo que vendrá a ser un eje diagonal intermedio, así bien, aunque hay tramos aún por finalizar, el proyecto prevé unir Úbeda con Estepa, atravesando localidades como Torredelcampo, Torredonjimeno, Martos, Alcaudete, Luque, Doña Mencía, Cabra, Lucena o Puente Genil, beneficiando a un total de 90 municipios que se ubicaran a menos de 25 minutos de esta vía de comunicación y de esta manera, facilitar las comunicaciones entre las provincias de Jaén, Córdoba y Sevilla.

4.8. Creación del Premio Internacional de relato corto sobre olivar, aceite de oliva y oleoturismo en la comarca de Martos

Con este concurso, se pretende promocionar la creación literaria así como también apostar por el fomento de la lectura a través de la imaginación utilizando el mundo de las ideas como transporte para dar a conocer todo lo que gira en torno al mundo del olivar. Así bien, los trabajos deben hacer mención al olivar, el aceite de oliva y el oleoturismo para posteriormente ser publicado de esta manera convertir el olivar de Martos en un soporte cultural de la ciudad, así como también dar a conocer la localidad a través de este premio.

5. Conclusiones finales

En esta línea de trabajo, partimos de un planteamiento inicial en el que prima el carácter del territorio como los recursos, haciendo un aprovechamiento inteligente del capital territorial pues, no podemos olvidar que gracias a este aspecto, entre otros se produce el desarrollo de las regiones. Si ponemos nuestra vista en el territorio, podemos observar que el oleoturismo es un factor de identidad a nivel municipal dando lugar a la creación de riqueza económica y empleo.

Así pues, con el paso del tiempo la sociedad ha ido evolucionando y de esta manera valorando más el patrimonio que nos rodea, desde fiestas, arquitectura tradicional o el paisaje, sin olvidar el acervo culinario o las canciones y coplillas pasando por los refranes y remedios caseros populares, fundamentales todos ellos para entender la cultura del mundo rural y sus formas de vida. Así bien, el olivar ha venido a ser un elemento más que junto a los AOVE da esa seña de identidad rural contribuyendo al desarrollo económico y territorial de Martos.

En la actualidad, la competencia de nuevos territorios que apuestan por el olivar es cada vez mayor, a éstos hay que sumarle los territorios innovadores que apuestan por las nuevas tecnologías para convertir los recursos genéricos en específicos. Martos conserva su esencia y esta virtud es vital para el oleoturismo, siendo un factor clave para implantar una alternativa que venga a incrementar la

diversidad económica en el municipio marteño, una disyunción que apueste por las prácticas turísticas siendo un nexo de unión entre el patrimonio territorial y la promoción del mismo con unos objetivos claros como son la fijación de la población al territorio y la creación de riqueza en el medio rural y para conseguir éstos objetivos hace falta la implicación de las Administraciones Públicas siendo las mismas motor vital a la hora de potenciar y consolidar este segmento turístico.

En conclusión, el oleoturismo debe de ser un objetivo de la administración local de Martos clave para el desarrollo económico y social del municipio que vendrá a constituir una oferta turística digna para los visitantes.

6. Referencias bibliográficas

Caballero Miranda, P.C. (2017) “Una sencilla capilla para nuestro Santo Patrón”. *Muy Noble e Ilustre Cofradía de San Amador*; 63-66

Caballero Páez, M. (2004) “Historia del olivar de la comarca de Estepa”. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y Diputación de Cádiz

Cabello Cantar, A.(1999) “La arquitectura popular de Matos” *Aldaba*; 6, 93-98

Cabello Cantar, A. (2007) “La Fuente Nueva de Martos, declarada Bien de Interés Cultural” *Aldaba*; 23, 41-48

Cabello Cantar, A. (2015) “Próxima estación” *Aldaba*; 36, 69-79

Delgado, B., Ojeda, J.F., Infante, J. y Andreu, C. (2013) “Los olivares andaluces y sus paisajes distintivos del mundo mediterráneo” *Revista de Estudios Regionales*, 96; 267-291

Díaz Quidello, J. Olmedo Granados F. y Clavero Salvador. (2009) “Atlas de las historia del territorio de Andalucía”. *Instituto de Cartografía de Andalucía*, Sevilla

Eslava Galán J. (1990) El Castillo de la Peña de Martos y la Orden de Calatrava *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 142; 149-160

Eslava Galán, J (2000) *Las Rutas del Olivar en Andalucía* Factoría Editorial Sevilla, España

Fajardo Ortiz F. (2012) *Tierra de olivos y culturas milenarias*. Grafisan Valencia

García Caballero, A. (2016) “*Diezmos que se pagaban a la encomienda de la Peña de Martos y a la Mesa Maestral*” *Aldaba*, 38; 27-33

Gavilán Ceballos, B. y Mas Cornellá, M. (2006) “La cueva de los murciélagos de Zuheros (Córdoba) Hábitat y Santuario durante el Neolítico Antiguo. Hogares, *PapaverSomniferum* y Simbolismo” *SPAL*, 15; 21-37

Guzmán Álvarez, J.R. (2004) “El Palimpsesto Cultivado. Historia de los paisajes del olivar andaluz”. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

López García, P y López Sáez, J.A. (1994) “Estudio palinológico de los sedimentos arqueológicos del yacimiento del Llanete de los Moros (Córdoba)”. *Trabajos de Prehistoria*, 51.2; 179-186

López Cortés I. Y Salazar Hernández Domingo. (2006) *Variedades del olivo y composición de sus aceites en el oeste del Mediterráneo* PHYTOMA-España

López Molina, M.(2000) *Aproximación Histórica del Olivar*. *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses* 174

Madoz, P. (1845-1850). Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Madrid

Montes Moya, E.M. (2014) Las prácticas agrícolas en la Alta Andalucía a través de los análisis carpológicos (Desde la Prehistoria reciente al S.II.d.n.e.). Tesis doctoral

Ochando Ortiz M. Portillo López M. López Morales M. Rubia Vera J. Medina Casado M. Caño Dorado T. Cuesta Fernández J. y Huete Martos A. (2001) *Así era Martos* Gráficas “La Paz” Torredonjimeno

Pérez Rodríguez, M. (2002) “Hipótesis de trabajo para el estudio de la sociedad tribal en Andalucía”. Revista Atlántica Mediterránea de Prehistoria y Arqueología Social, 5; 201-245

Rodríguez-Ariza, M.O. y Montes Moya, E.M. (2007) “Origen y domesticación del olivo en Andalucía (España) a partir de los hallazgos arqueológicos de Olea Europea L.”. En I Congreso Cultura Olivo. Jaén. 221-243

Ruano Posada, L. (2014) “ Análisis de los restos vegetales y faunísticos en el yacimiento arqueológico de Los Millares (Almería, España) y su relación con la subsistencia de los grupos humanos”, 4; 13-31

Sánchez Martínez J.D., Gallego Simón V.J. y Araque Jiménez E. (2011) “*El olivar andaluz y sus transformaciones recientes*” *Estudios Geográficos*, 72; 203-229

Serrano Delgado, J.M. (1987) *La Colonia Romana de "Tucci"* Gráficas La Paz Torredonjimeno.

Fe de erratas

En la cuarta línea de la página 78 aparece escrito: Eslava Galán J. (1990) El Castillo de la Peña de Martos y la Orden de Calatrava Boletín del Instituto de Estudios Giennenses, 142; 149-160 y debería aparecer escrito: Eslava Galán, J. (1990) “El Castillo de la Peña de Martos y la Orden de Calatrava”. *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 142; 149-160

En la sexta línea de la página 78 aparece escrito: Eslava Galán, J (2000) *Las Rutas del Olivar en Andalucía* Factoría Editorial Sevilla, España y debería aparecer escrito: Eslava Galán, J. (2000) *Las Rutas del Olivar en Andalucía*. Factoría Editorial. Sevilla.

En la octava línea de la página 78 aparece escrito: Fajardo Ortiz F. (2012) Tierra de olivos y culturas milenarias. Grafisan Valencia y debería aparecer escrito: Fajardo Ortiz, F. (2012) *Tierra de olivos y culturas milenarias*. Grafisan. Valencia

En la décima línea de la página 78 aparece escrito: García Caballero, A. (2016) “Diezmos que se pagaban a la encomienda de la Peña de Martos y a la Mesa Maestral” *Aldaba*, 38; 27-33 y debería aparecer escrito: García Caballero, A. (2016) “Diezmos que se pagaban a la encomienda de la Peña de Martos y a la Mesa Maestral”. *Aldaba*, 38; 27-33

En la duodécima línea de la página 78 aparece escrito: Gavilán Ceballos, B. y Mas Cornellá, M. (2006) “La cueva de los murciélagos de Zuheros (Córdoba) Hábitat y Santuario durante el Neolítico Antiguo. Hogares, PapaverSomniferum y Simbolismo” *SPAL*, 15; 21-37 y debería aparecer escrito: Gavilán Ceballos, B. y Mas Cornellá, M. (2006) “La cueva de los murciélagos de Zuheros (Córdoba) Hábitat y Santuario durante el Neolítico Antiguo. Hogares, Papaver Somniferum y Simbolismo”. *SPAL*, 15; 21-37

En la decimoséptima línea de la página 78 aparece escrito: López García, P y López Sáez, J.A. (1994) “Estudio palinológico de los sedimentos arqueológicos del yacimiento del Llanete de los Moros (Córdoba)”. *Trabajos de Prehistoria*, 51.2; 179-186 y debería aparecer escrito: López García, P. y López Sáez, J.A. (1994) “Estudio palinológico de los sedimentos arqueológicos del

yacimiento del Llanete de los Moros (Córdoba)”. *Trabajos de Prehistoria*, 51.2; 179-186

En la vigésima línea de la página 78 aparece escrito: López Cortés I. Y Salazar Hernández Domingo. (2006) *Variedades del olivo y composición de sus aceites en el oeste del Mediterráneo* PHYTOMA-España y debería aparecer escrito: López Cortés, I. y Salazar Hernández, D. (2006) “Variedades del olivo y composición de sus aceites en el oeste del Mediterráneo”. *PHYTOMA*. España

En la vigésima segunda línea de la página 78 aparece escrito: López Molina, M.(2000) *Aproximación Histórica del Olivar*.*Boletín del Instituto de Estudios Giennenses* 174 y debería aparecer escrito: López Molina, M. (2000) “Aproximación Histórica del Olivar”. *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 174

En la sexta línea de la página 79 aparece escrito: Ochando Ortiz M. Portillo López M. López Morales M. Rubia Vera J. Medina Casado M. Caño Dorado T. Cuesta Fernández J. y Huete Martos A. (2001) *Así era Martos* Gráficas “La Paz” Torredonjimeno y debería aparecer escrito: Ochando Ortiz, M., Portillo López, M., López Morales, M., Rubia Vera, J., Medina Casado, M., Caño Dorado, T., Cuesta Fernández, J. y Huete Martos, A. (2001) *Así era Martos*. Gráficas “La Paz”. Torredonjimeno

En la novena línea de la página 79 aparece escrito: Pérez Rodríguez, M. (2002) “Hipótesis de trabajo para el estudio de la sociedad tribal en Andalucía”. *Revista Atlántica Mediterránea de Prehistoria y Arqueología Social*, 5; 201-245 y debería aparecer escrito: Pérez Rodríguez, M. (2002) “Hipótesis de trabajo para el estudio de la sociedad tribal en Andalucía”. *Revista Atlántica Mediterránea de Prehistoria y Arqueología Social*, 5; 201-245

En la línea duodécima de la página 79 aparece escrito: Rodríguez-Ariza, M.O. y Montes Moya, E.M. (2007) “Origen y domesticación del olivo en Andalucía (España) a partir e los hallazgos arqueológicos de *Olea Europea L.*”. En I Congreso Cultura Olivo. Jaén. 221-243 y debería aparecer escrito: Rodríguez-Ariza, M.O. y Montes Moya, E.M. (2007) “Origen y domesticación

del olivo en Andalucía (España) a partir de los hallazgos arqueológicos de Olea Europea L.”. En I Congreso Cultura Olivo. Jaén. 221-243

En la décimoquinta línea de la página 79 aparece escrito: Ruano Posada, L. (2014) “ Análisis de los restos vegetales y faunísticos en el yacimietoarqueológic de Los Millares (Almería, España) y s relación con la subsistencia de los grupos humanos”, 4; 13-31 y debería aparecer escrito: Ruano Posada, L. (2014) “Análisis de los restos vegetales y faunísticos en el yacimiento arqueológico de Los Millares (Almería, España) y su relación con la subsistencia de los grupos humanos”. *Historia Autónoma*, 4; 13-31

En la decimoctava línea de la página 79 aparece escrito: Sánchez Martínez J.D., Gallego Simón V.J. y Araque Jiménez E. (2011) “*El olivar andaluz y sus transformaciones recientes*” *Estudios Geográficos*, 72; 203-229 y debería aparecer escrito: Sánchez Martínez, J.D., Gallego Simón, V.J. y Araque Jiménez, E. (2011) “El olivar andaluz y sus transformaciones recientes”. *Estudios Geográficos*, 72; 203-229

En la primera línea de la página 80 aparece escrito: Serrano Delgado. J.M. (1987) *La Colonia Romana de “Tucci”* Gráficas La Paz Torredonjimeno y debería aparecer escrito: Serrano Delgado. J.M. (1987) *La Colonia Romana de “Tucci”*. Gráficas “La Paz”. Torredonjimeno.