

EL ORO LIQUIDO DE NUESTRA JARA

Por Mario ALONSO AGUADO

Los lugareños de nuestra comarca jareña se afanan estos días en la recolección del preciado y nunca suficientemente alabado fruto del olivo, la aceituna. Son esa gente nuestra que ha sido tostada sol a sol y luna a luna, que ha sufrido y resistido desafiantes heladas mañaneras; son como aquellos otros aceituneros altivos a los que el poeta Miguel Hernández, con aire de arrebató y desafío, se atrevió a preguntar “de quién, de quién son estos olivos” o aquella otra pregunta de, “decidme en el alma: quién amamantó los olivos”. Gentes sencillas de a pie que regaron con su propio sudor tierras y olivares, de cuyo fruto se obtiene un aceite afrutado y aromático de la mejor calidad. Y es que el aceite, junto a la abatida caza, los productos de la matanza, el vino de pitarra, los succulentos quesos, la dulce miel, el bien criado cordero, los buscados niscalos o los tradicionales dulces, son los principales productos gastronómicos de nuestras despensas y manteles.

Nuestra cultura mediterránea dio pie al cultivo del olivo en tierras de secano, quebradas y pizarrosas, repletas de inclinadas laderas y pedregosos montes. Su historia se remonta a la antigüedad greco-latina, la mitología de los griegos atribuyó a Minerva su aparición, éstos coronaban con olivo a los que habían prestado eminentes servicios a la patria y a los vencedores en los juegos olímpicos. Los romanos heredaron estos usos y costumbres, también entregaban coronas de olivo a los ciudadanos relevantes, excepto a los vencedores de guerra que eran premiados con coronas de laurel. Plinio afirma que no era permitido a usos profanos y que su madera solo debía quemarse en los altares de los dioses.

El olivo, símbolo de paz, llega a nuestros días, engalanando y reverdeciendo los campos de nuestra Jara, comarca en la que se cosechan abundantes aceitunas. El beneficio de la aceituna, el aceite, siempre fue bien aceptado, aun en los momentos más difíciles, desde la mala prensa que intentó manchar su valor y reputación para introducir, de forma interesada, otros tipos de grasas y aceites procedentes de allende de nuestras fronteras, allá por la década de los 70, hasta la extrema subida de precios que alcanzó mediados los 90. Hoy podemos decir que, a nivel general, goza de gran aceptación y popularidad, además de su uso culinario, la cosmética lo ha rescatado para lociones faciales y labiales, e incluso es utilizado como contraveneno, ya que batido con agua tibia provoca el vómito. En su uso tópico, es además, emoliente, cicatrizante, antioxidante, protege a los lípidos de la piel de la descomposición y contiene vitamina E, por eso se utiliza desde hace unos años como linimento para tratar las quemaduras.

Pero la gran noticia para el aceite de la Jara llegó en 1998 cuando se constituyó el Consejo Regulador como Fundación para impulsar el producto de la Denominación, que fue inscrita en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas el 5 de junio de 2000. Lo malo es que el nombre dado al aceite que se envasa, etiqueta, y comercializa es *Montes de Toledo*. Una vez más, nuestra Jara queda postergada y olvidada como la peor de las cenicientas, algo, por desgracia, bastante usual, a lo que estamos ya habituados. Aun sabiendo que la denominación de origen, además de la comarca de Los Montes de Toledo, incluye La Jara, en cuyas estribadas sierras y en accidentados terrenos, emerge el olivo de pálida hoja y dorado fruto. No deja de ser milagroso que este árbol mediterráneo haya arraigado tan bien en el empobrecido suelo de nuestra comarca y haya hecho frente al extremado clima de la misma. El resultado de este arraigo y adaptación es un aceite que aporta una gran sensación de densidad en la boca, con aroma afrutado, un delicado sabor almendrado y un aroma equilibrado. El

color del aceite es de una gran belleza cromática y variada gama de tonos, oscilando entre el brillante verde y el amarillo oro y su acidez no suele sobrepasar los 0,7 grados.

Belvís de la Jara, Mohedas de la Jara, Aldeanueva de San Bartolomé, El Campillo de la Jara, Buenas Bodas de la Jara, La Nava de Ricomalillo, Los Navalucillos, La Pueblanueva...toda una geografía plagada de nombres con un sabor predominante a cornicabra, mezclada con otras variedades menores de aceituna. Varios de estos pueblos poseen almazaras y modernas cooperativas, donde se puede adquirir un aceite definido y propio, tratado y mimado por los lugareños como el mejor de los tesoros. Si en la antigüedad La Jara producía oro en sus minas de sierra Jaeña y otros lugares, hoy produce otro tipo de oro líquido, el aceite, que alcanza las más altas cotas de calidad y que es un verdadero manjar para el paladar.
