



Olea europaea var. *sylvestris* (Mill) Lehr.

Olivo silvestre, Acebuche

¿Cómo es?

El olivo es un árbol de no mucha altura, pero gran longevidad, de tronco corto y relativamente grueso, irregular, retorcido cuando viejo, y copa ancha. Hojas opuestas, lanceoladas, enteras, ápice mucronado y corto pecíolo o rabillo. El haz de la hoja es de color verde-gris y el envés está cubierto de escamitas blancas. Flores pequeñas, blancas, en cortos racimos en las axilas de las hojas. Cáliz menudo y corola de una sola pieza, con el tubo muy corto, el limbo dividido en cuatro lóbulos y solo dos estambres, pegados al tubo, con las anteras salientes. El fruto, la oliva o aceituna, se llamaba drupa en latín y de ahí viene el nombre genérico de todos los frutos con esa clase de anatomía: carnosos con un hueso dentro. El acebuche (olivo silvestre) suele tener menor tamaño, ramas espinescentes, hojas más cortas y frutos menores.

¿Dónde vive?

El acebuche está adaptado a inviernos no muy fríos y veranos secos y calurosos. Se suele asociar a encinas, algarrobos, palmitos y lentiscos, pues sólo en ocasiones forma bosquetes llamados acebuchales. Es indiferente al tipo de suelo y crece desde el nivel del mar hasta los 1300 m en el sur. Es circummediterráneo, y en el norte de África se da en la franja costera de Marruecos a Túnez. El olivo, cultivado, está disperso por todo el mundo.



Usos y curiosidades

La madera es de calidad excelente para tallar y tornear. Su fruto se usa en la alimentación humana y del ganado y sobre todo para extraer el aceite de oliva. Tanto las aceitunas como las acebuchinas pierden su amargor dejándolas secar al sol o poniéndolas en remojo y cambiando el agua durante varios días, proceso que se puede acelerar utilizando sosa. Luego se las aliña con diversas hierbas y sal. El aceite se extrae por prensado de sus frutos y posterior filtrado; mejor en frío para que no pierda algunas propiedades como vitaminas que se degradan con el calor. El aceite se usa para la alimentación, iluminación, rituales religiosos y mágicos, en pomadas y linimentos para quemaduras, heridas o llagas; en cosméticos y otros ungüentos; y también para elaborar contravenenos. Las hojas se consideran ligeramente febrifugas y su cocimiento se ha usado para rebajar la presión sanguínea.

En España, primer productor mundial de aceite, hay más de 300 millones de olivos.

El acebuche coincide en el área distribución de la gacela de Cuvier y el arruí y, eventualmente, forma parte de su dieta.