

EL OLIVO

El olivo no exige casi nada: ni lluvia, ni sol, ni duro trabajo, a pesar de lo cual da más que cualquier otro árbol.

El olivo vive, o, más bien se alimenta de la sequía.

Emil Ludwig, *EL MEDITERRANEO*

Por: ESTEBAN RODRIGUEZ CIFUENTES

*Artículo del Boletín de la
Sociedad Geográfica de Colombia
Números 79-80, Volumen XXI
Segundo Semestre de 1963*

EL OLIVO MILENARIO

La Oración del Huerto fue pronunciada por Nuestro Señor Jesucristo en el Huerto de los Olivos, hace aproximadamente dos mil años, y estos olivos son todavía motivo de veneración y de admiración de los peregrinos que van a Tierra Santa.

Quizá no exista otra planta en el mundo que preste más servicios a la humanidad y que ocupe en la historia y en la leyenda páginas tan bellas como las de este árbol milenario llamado desde la más remota antigüedad "árbol de la vida" y venerado como "árbol sagrado".

CLASIFICACIÓN

El olivo denominado botánicamente *olea europea*, pertenece a la familia de las oleáceas y se conocen numerosas variedades.

El olivo es un árbol forestal, ornamental y frutal. Forestal, por la excelente calidad de su madera, su rusticidad y su resistencia a las condiciones ambientales adversas y su extraordinaria adaptabilidad a la diversidad de suelos y de exposiciones. Como ornamental es uno de los árboles más hermosos

y frondosos, que acepta todas las formas y utilizaciones que se le quieran dar. Y frutal, por la producción de sus exquisitas aceitunas y su insuperable aceite.

El fruto del olivo se aprovecha en dos formas: en la de aceitunas verdes y maduras y en la de aceite.

Según el doctor M. E. Beltrán, Profesor de Industrias Agrícolas de Argel, los valores nutritivos de la aceituna son: energético, calorífico, medicinal e industrial. Energético, superior al de las frutas y legumbres; calorífico, igual al de la leche de vaca; vitamínico, elevado en vitamina A.

Los valores nutritivos, energético, calorífico, medicinal e industrial del aceite de olivas han sido profusamente divulgados por eminentes investigadores y tratadistas desde la más remota antigüedad hasta nuestros días, en que se le han encontrado nuevas virtudes de trascendencia vital.

El olivo prospera y fructifica abundantemente en tierras empobrecidas por la erosión, en las cansadas a fuerza de cultivos mal conducidos, en las áridas, pedregosas y pendientes y en las desérticas como las de la Guajira, región que tiene su mejor indicador propiciatorio en el aceituna u olivo silvestre, que nace espontáneamente y rinde sus buenas cosechas. Indicador que igualmente existe en muchas otras regiones del país.

El olivo resiste temperaturas extremas como no las soporta ningún otro árbol. Asociado a otros frutales como el café, cacao, cítricos, peros, manzanos, duraznos, ciruelos, etc., los defiende de las heladas y de las altas temperaturas que tantos estragos ocasionan.

El olivo dura miles de años siempre en abundante y ascendente por parte del agricultor.

El olivo dura miles de años siempre abundante y ascendente producción asegurando al cultivador un patrimonio que, por su misma larga vida, pasa de generación en generación.

Quien planta un olivo deja una riqueza para sus descendientes.

El aceite de olivas procura uno de los mejores alimentos humanos.

SU ORIGEN

Los datos que permiten establecer el origen y los primeros centros de difusión del olivo no son muy claros y aparecen muchas veces como contradictorios, dice el técnico e investigador olivícola Dante Floreal Mársico en su obra *OLIVICULTURA Y ELAYOTECNIA*. Mientras existen documentos tradicionales que señalan como centro de origen el Asia Menor o bien el altiplano del Irán, numerosas leyendas conocidas hacen aparecer al olivo por primera vez en Etiopía -que es también la cuna del café-. Nubia, Egipto, etc.

En un interesante trabajo de carácter histórico se indica que con anterioridad al año mil A.C., había olivares en la región semítica, y especialmente en Palestina y Siria, ocupando un lugar destacado en la economía de ambos países. El olivo se ha encontrado presente en las numerosas peregrinaciones del pueblo de Israel y fue llevado en las emigraciones que efectuaron los Fenicios y Egipcios hacia el Mediterráneo oriental y occidental, lo que favoreció su difusión especialmente en el norte de África. Se cree posible que sean los fenicios y cartagineses los responsables de la implantación del olivo en España.

Sea una cosa u otra, la teoría cierta sobre el origen y difusión del olivo en el área mediterránea, lo que al parecer puede expresarse con mayor seguridad es el hecho que no proviene de un centro único de origen, sino que al parecer existieron varios que pudieron hallarse más o menos distantes entre sí.

De donde se deduce que el origen mediterráneo del olivo carece de base cierta y que el carácter mediterráneo que se le atribuye no es, por tanto, un concepto estricto. La dispersión de esta planta la han hecho familiar a los pueblos continentales latitudinal mente disímil es.

La vid, el naranjo, el limonero, el pero, el ciruelo, el manzano, el durazno, el membrillero, el banano y la higuera tienen su origen, según lo afirma Támara en su obra *FRUTICULTURA*, en la misma zona templada que varios investigadores señalan como cuna del olivo, zona comprendida desde los 250 hasta los 540. La latitud Norte. Sin embargo, todos sabemos que esos frutales prodigan abundantes cosechas de exquisitos frutos en nuestro país, las más de las veces sin el menor cultivo.

Por otra parte los viejos conceptos del reparto de la vegetación por zonas naturales, igual que otros muchos conceptos científicos considerados como in modificables, han sido trastornados por el hombre.

Tómese como ejemplo el del maíz, que teniendo su medio óptimo en el "Combelt" norteamericano, se produce en todos los países del mundo cada día con mayores rendimientos y mejores calidades a medida que van lográndose los resultados asombrosos de las investigaciones técnicas.

Este mismo método de investigación es el que se emplea con la papa, el trigo, la cebada, etc, y el que cabe emplear con el olivo una vez que haya el material abundante en plantaciones en las distintas zonas del país.

La experimentación a base de la aplicación de las oscilaciones térmicas y de las influencias que ejercen alturas y longitudes geográficas tiene la limitación de las reservas que implican el ser conceptos empíricos que no han recibido el respaldo técnico.

El olivo requiere clima templado y constante -dice Támara en su obra *FRUTICULTURA*, pág. 665-; sufre mucho con los cambios rápidos de temperatura. Prefiere la proximidad de los lagos y de los mares porque estas cuencas dan mayor constancia a dicha temperatura.

COLOMBIA, PAIS PRIVILEGIADO PARA EL CULTIVO

Colombia posee inmensas zonas de explotación cafetera y otras mayores al margen de todo cultivo, de condiciones exológicas y edáficas apropiadas para adelantar programas intensivos de olivares, en sustitución si se quiere, de olivos por cafetos, o intercalando olivares en los cafetales para que sirvan por su producción como inigualable sombrío, como lo hace actualmente el Brasil.

Los desiertos de la Guajira y otros, claman por el olivo, en su deseo de emular y aun superar a los olivares africanos productores de la mejor aceituna y el mejor aceite del mundo.

Posee condiciones ambientales y climáticas de eterna primavera, sin temperaturas extremas caracterizadas por grandes y prolongadas heladas, ni fuertes oleadas de calor que tantos estragos producen en los olivares europeos, propiciando, por el contrario, temperaturas muy favorables que impiden la paralización de la savia inevitable en los países de estaciones fijas o de la zona templada, con lo cual el olivo adelanta tanto su proceso vegetativo como su fructificación.

EL ARRAIGO DEL OLIVO EN COLOMBIA

Si existe algo que no se preste a dudas es el inconfundible e indiscutible arraigo del olivo en nuestro país, como lo prueban los siguientes hechos:

En agosto de 1779 escribía el sabio Mutis: "En la Villa de Leiva se obtienen abundantes cosechas de aceitunas sin ningún cultivo".

El Ingeniero doctor Guillermo Camacho Gamba, dice en su artículo de fecha 16 de Julio de 1960 publicado en *EL TIEMPO*; "En la actualidad a un olivo silvestre se han cogido menos de la tercera parte de la cosecha y ha dado 105 libras, y un olivo de variedad diferente a la de Leyva, está tan cargado que sin lugar a dudas puede afirmarse que producirá no menos de 40 libras. Para ver este árbol maravilloso he invitado varias veces al técnico en oleaginosas del IFA, pero desafortunadamente la visita y la productividad del olivo en Colombia han venido aplazándose.

El Alcalde de Pamplona, Norte de Santander, clima frío de 15°C, certifica "que en la ciudad existen varios olivos de una edad superior a 30 años, sin que se pueda precisar su variedad, y todos los años vienen dando cosechas.

En San Pedro, Antioquia, la firma AGRICOL LTDA., de Bedout y Choucaix de Medellín, tiene huerto de 200 olivos, de los cuales su Director, el técnico olivícola libanés Khalil Choucair, dice "... están mostrando en nuestra granja que ese es un cultivo completamente adaptable al medio colombiano y de grandes perspectivas económicas para el país y múltiples beneficios para la industria oleaginosa. Con nuestra producción en San Pedro, que puede ser examinada por quien lo desee, entidades oficiales o particulares, demuestran esta evidencia". "Con base en los resultados mencionados hay solicitudes por más de 50.000 raíces aéreas para cultivar esta planta en varias regiones de Antioquia y Caldas, importadas de Portugal" (EL ESPECTADOR, mayo 21 de 1961).

Con tan excelentes resultados, fácil es inferir que dentro de pocos años el olivo le será tan familiar al campesino colombiano como el maíz o el fríjol.

EL ACEBUCHE Y OLIVO SILVESTRE

Es noción elemental en agronomía, la que en donde aparece y fructifica una planta silvestre, llamándose así la que nace espontáneamente, es signo indicador inequívoco de que, sometida a las prácticas técnicas, producirá cosechas más abundantes de frutos de mejor calidad.

Tal es el caso del aceituna u olivo silvestre, que nace espontáneamente y rinde buenas cosechas en distintas comarcas de la República, especialmente en la Guajira, y que cultivado como lo hace el doctor Camacho Gamba, da abundantes cosechas de aceitunas. Desafortunadamente, sus frutos son pequeños, de poca pulpa oleaginosa y, como variedad silvestre que es, su aceite es de calidad inferior.

EL OLIVO, CULTIVO DEMOCRATICO

El olivo es el cultivo democrático por antonomasia. Da sustento y riquezas al campesino que posee unos pocos como el potentado que los posee por millares. Lógicamente, a mayor número de olivos, mayor prosperidad y riqueza.

Da a quien lo cultiva plena independencia, consistente en poder vender sus aceitunas al mejor postor, o el poderla explotar, en su propio fundo, desde prensas de mano de poco costo hasta equipos costosos de gran rendimiento extractivo, debido a que su fruto puede almacenarse durante tres meses sin que su aceite sufra perjuicio alguno, ni en su calidad, ni en su precio.

Nuestro futuro democrático depende, en gran parte, de crear el mayor número de propietarios de holgura económica, que da estabilidad y política

EL OLIVO, FUENTE DE RIQUEZA PARA EL PAIS

Colombia importa decenas de millones de dólares en aceite de olivas, aceitunas y grasas comestibles. Favorece en esta forma la riqueza de otros pueblos a la par que fomenta la devaluación de nuestra moneda y priva de trabajo a varios millones de campesinos, hombres de empresa y de empleados y obreros.

Paradoja gravemente perjudicial que fácilmente puede corregirse fomentando briosamente el cultivo del olivo, que traerá en breve plazo bienestar social y enriquecimiento nacional, mejoría de la salud pública y el hacerle al pueblo más accesible el pan de cada día.

La industria de enlatados o conservas de pescado requiere, en forma indispensable, el incremento de la industria olivera, porque su aceite es insustituible debido a su exquisito sabor y porque es imputrescible.

Portugal es el cuarto país productor de aceite de olivas. Sin embargo tiene que importar 500 toneladas de este aceite para su industria de enlatados de pescados.

Los olivos se necesitan: a) como sombrío, porque es el árbol que resiste a los más fuertes huracanes; b) porque no esquilma la tierra, como lo prueba su productividad milenaria; c) porque la organización misma de sus hojas, que impide la evaporación del agua, lo toma el árbol de mejores requerimientos de humedad; d) porque su gran desarrollo radicular, típico de esta oleácea, defiende la tierra de la erosión, pues la agarra en forma inigualable; y e) porque necesita asociar e ir sustituyendo cafetos por olivos, que dan mayor rendimiento económico al agricultor.

La plantación de olivos ocupará mayor cantidad de gentes, inclusive a mujeres y gamines; conservará los suelos, aumentará las lluvias y mejorará el ambiente climático.

El bagazo u orujo de la aceituna es un excelente alimento para toda clase de ganados, lo que lo hace de un valor inestimable. Los rendimientos económicos, generan la industria de los cosméticos y abonos para la agricultura, renglón muy importante para la economía del país.

EL OLIVO EN LA UTILIZACION DE LAS TIERRAS DESERTICAS

Esto se prueba con los siguientes hechos, que son ya de conocimiento mundial: Francia incorporó a la economía inmensas zonas del desierto del Sahara que antes eran cráteres y cavernas en donde convivían millares de gentes en promiscuidad con los animales, estableciendo grandes cultivos de olivos. Uno solo de éstos Sfax al sur de Túnez, lo forma un bloque de más de ocho millones de olivos todos en óptima producción. México ha incorporado a su economía, con el mismo prodigioso olivo, sus desiertos de Altar, Paila, Mayrán y el Mezquital y ha recuperado las zonas más áridas y

cansadas de ocho de sus Estados. Lo mismo está haciendo el Brasil y el Perú. Y no hay razón valedera ninguna para que en Colombia no se puedan obtener los mismos resultados.

EN LA EROSION Y REFORESTACION

El olivo es el árbol indicado para prevenir y combatir la erosión y para la reforestación, por las razones siguientes: a) por su abundante y complejo sistema radicular, que fija la tierra en forma inigualable; b) porque siendo su fruto de mayor valor que el de su madera, lo preserva de las talas; c) porque, aún en las zonas en donde la recolección de sus cosechas no sea comercial por lo escaso de su producción, se convierte su aceituna en carne de cerdo, soltando las pjaras en los montes de olivos en la época de la maduración y desprendimiento de sus frutos, como es de uso en España.

En Campinas, Sao Paulo, Brasil, como en el Planalto de Benguela, Angola, África tropical portuguesa, existen olivares asociados con las variedades de café *ROBUSTA* y *PERSICA*, cuya producción cafetera ha mejorado notablemente en cantidad como en calidad.

La Asociación Nacional del Club de Leones reunida en 1951 en La Paz, Baja California, México, agregó al Servicio Social del Leonismo Nacional: "La franca cooperación en toda labor que tienda a la reforestación de nuestros suelos y muy principalmente con árboles que, como el olivo, cumplen no solamente con la misión de reforestar, sino de producir el espléndido y remunerativo fruto de la aceituna futura fuente de nutrición, salud y riqueza para nuestro pueblo".

COMO FUENTES DE TRABAJO

a) En el campo: emplea una gran cantidad de obra de mano en las labores culturales inherentes a todo cultivo de árboles frutales, tales como la obtención de los olivos por medio de semilleros o viveros, trasplantes, podas de formación y de fructificación, recolección de cosechas, en la cual se emplean hombres, mujeres y gamines; b) en la ciudad: la inherente a la gran diversidad de industrias, como las de extracción, prensas, envases de vidrio, de lata, cartón, etc.; de promoción de ventas; prensa periódica, revistas, litografías, tipografías, empresas propagandísticas y de distribución de productos, etc.

EL OLIVO, PROMESA DE PAZ

Hemos demostrado que la propagación del olivo significa concretamente que tendremos en él un medio para contener la erosión, para rehabilitar terrenos desérticos para asegurar un patrimonio y buena renta al campesino pobre, para ayudar a la salud de las gentes, diversificar cultivos y dar nuevas oportunidades de trabajo a los colombianos.

Si convenimos en que el poseer lo esencial es uno de los aportes más valiosos para el contentamiento de las masas, para el sosiego económico de las mayorías, diríamos que en el olivo hay también una promesa de paz social.

LA RAIZ AEREA

"*La raíz aérea* -dice la Comisión Nacional del Olivo de México, nombre con el cual se le designa en Portugal- es el óvulo en Italia y la zueca en España. Se designa así a la protuberancia o exóstosis que se presente en la base del tronco y raíces en donde los olivos viejos almacenan sus más nobles reservas para supervivencia de la especie y a la vez recubrir su madera vieja con emisiones de corteza nueva característica de su secreto de longevidad y su carácter de árbol milenario e inmortal. Le han dado este nombre porque al observarse al microscopio estas exóstosis, se ha comprobado que tiene raíces rudimentarias; y al hacerse un estudio fisiológico del olivo, se ha podido comprobar que estas exóstosis poseen geotropismo positivo, es decir, que brotan en la parte aérea del tronco y caminan hacia abajo, hacia el suelo".

"El sistema de multiplicación del olivo por medio de la raíz aérea es el único que se practica en Sfax (Sur de Túnez) en donde los nativos usan este método desde tiempo inmemorial, principalmente en la región más árida de aquel protectorado francés". (J.A. Tournioroux, L'OLEICULTURE EN TUNISIE).

Al plantarse en el vivero la raíz aérea emite al mismo tiempo raíces y brotes, o sea varios arbolitos completa y perfectamente constituidos, pues cada fragmento de raíz aérea contiene varios óvulos y cada óvulo es un olivo en potencia, con todas las características de la planta madre. Exactamente igual a lo que ocurre con el huevo de la gallina, que su germen es un pollo en potencia con todas las características de la especie y de la raza.

"Ha sido necesario que este sistema haya sido redescubierto por un técnico olivícola portugués dice el técnico olivícola peruano, Ing. Agrónomo Enrique Colmenares, en artículo publicado en la Revista

Peruana SOCIEDAD INDUSTRIAL AGRARIA y reproducido en la REVISTA NACIONAL DE AGRICULTURA, prestigioso órgano de la Sociedad de Agricultores de Colombia,-para que haya adquirido hoy una importancia mundial en la propagación de las nuevas variedades del olivo. Aunque no se conocen los pormenores o detalles del nuevo método de redescubrimiento de estas raíces, se supone que sean sometidas a un tratamiento especial de aplicación de una hormona, pues el éxito de estas raíces estriba en el gran vigor que toma la nueva planta (abundantes raíces y vigoroso tallo), lo que le permite empezar a producir sus primeros frutos a los dos años de permanencia en el sitio definitivo".

"México ha visto así aumentado en un corto tiempo su patrimonio olivícola. También en la costa de Argelia es el sistema de la raíz aérea el más comúnmente empleado en la formación de nuevos olivares. En el Perú se han importado estas raíces aéreas de olivo en el curso del año de 1959, las que al presente se encuentran desarrollando satisfactoriamente en los fundas El Palomar y Casa Grande, en la Libertad y las Zorras, en Huarney".

Nada más lógico y de conveniencia nacional que darle al cultivo del olivo el brioso empuje que el IFA empeña en el de la palma africana. La imparcial comparación de los dos cultivos prueba nuestras tesis.

USOS

El fruto del olivo tiene múltiples aplicaciones, aprovechadas en las siguientes formas: a) aceitunas verdes y maduras en conserva; b) 1) aceite comestible; 2) aceite para usos industriales finos, cosméticos, jabones, etc.; 3) aceite para uso litúrgico; 4) para usos médicos; 5) para usos y productos farmacéuticos; c) sus residuos orujos; 1) en la alimentación de ganados son insuperables para su elevado contenido en grasas de la mejor calidad; 2) como abono nitrogenado; d) las ramas del olivo, producto de las podas, son excelente alimento para ganados si se muelen junto con la paja de trigo, cebada, alverja, etc., porque producen un alimento balanceado de gran eficacia; e) su madera es de las más duras y finas del mundo.

CLIMA

El clima más apropiado para el olivo es el de 18 a 38 centígrados.

SUELOS

Los suelos calizos y los más o menos sueltos, permeables y medianamente fértiles son los más apropiados para el cultivo del olivo.

El olivo no es calcícola por excelencia, pues aunque prospera inmejorablemente bien en los suelos calcáreos, con PH - medio de 8, se adapta bien a las tierras neutras y ligeramente ácidas. Pero el olivo prospera y produce óptimamente aun en los suelos más pobres, como sucede en Europa, donde se reservan las tierras mejores calificadas para otros cultivos más exigentes; y el Desierto del Sahara, en donde produce espléndidas cosechas en condiciones precarias, como quiera que sólo tiene como sustento las calcinadas arenas del desierto, y en donde la precipitación media es de 250 m/m habiendo años de sólo 70 m/m.

El olivo lo único que no tolera es la excesiva humedad. Las tierras pantanosas y las que sufren inundaciones prolongadas son impropias para este cultivo.

SISTEMA DE PROPAGACION

De todos los sistemas de multiplicación del olivo, el de la raíz aérea es el mejor, por las siguientes razones:

- a) Es un material que produce gran rendimiento en el vivero;
- b) reproduce fielmente las características varietales de la planta madre;
- c) produce árboles compensados, de un buen sistema radicular, de condiciones superiores para producir más pronto y dar mejores cosechas; y d) produce árboles de gran resistencia a las condiciones adversas del suelo, humedad y temperatura.

Más de 30 millones de olivos en óptima producción que tiene hoy México, son la prueba inequívoca de la superioridad en este sistema.

- 1) La reproducción por semilla exige la injertación para producir con fidelidad las características varia tales comerciales, lo que implica gran pérdida de tiempo empleado en el desarrollo del patrón y luego el injerto, mayores gastos, y pérdidas de material por condiciones desfavorables de los patrones, o de las púas, o de la época de injerción.
- 2) La reproducción por estaca retarda la formación del árbol cuando menos en 6 años debido a que en este sistema se forma un primer brote que vive y consume las reservas contenidas en la estaca, y solo al agotarlas comienzan a emitir raíces y a aislarse de la

madera vieja, proceso complejo que retarda grandemente el desarrollo de la planta, con perjuicio de la formación de su sistema radicular que nunca alcanza igual desarrollo al del árbol obtenido de raíz aérea.

- 3) El sistema de reproducción por renuevos retarda muchos años la formación de un árbol apto para ser plantado.

RENDIMIENTOS

El olivo propagado por el proceso de "raíz aérea" comienza a producir de 3 a 4 kilos al tercer año de plantado en su lugar definitivo; a los 5 años rendirá de 20 a 30 kilos; a los diez años dará cosechas de 80 a 100 kilos y más según hayan sido los cuidados culturales y la variedad. En Europa y Africa abundan los olivos de más de 500 kilos de producción por cosecha.

El precio de la aceituna actualmente es el único mercado del país -Villa de Leyva- era de \$ 3.00 a \$ 5.00 la libra para aceite, y de \$ 5.00 a \$ 3.00 la libra para conserva.

El precio actual del kilo de aceite de oliva en el mercado era de \$ 27.00 y el de Villa de Leyva alcanza precios hasta de \$ 70.00 la botella.

La aceituna rinde desde un 15% a un 30% de aceite, dependiendo de la variedad y método de extracción.

El precio de begazo u orujo de la aceituna no bajará de los \$ 500.00 la tonelada, a juzgar por el precio de las tortas de las otras oleaginosas.

Según la Comisión Nacional del Olivo de México, las estadísticas de producción del olivo en México, país cuya mayor extensión es tan tropical como el nuestro, dice: "El árbol producido por raíz aérea puede iniciar su fructificación a los tres años con 2 a 3 kilos; a los 5 años rendirá de 20 a 30 kilos; a los 10 años llegará a promedios de 80 a 100 kilos, según sean la variedad y los cuidados que haya recibido".

Las estadísticas del Ministerio de Agricultura de la Argentina, dicen: "En el 5º año da el olivo 6 kilos; el 6º año 15 kilos; el 7º año 40 kilos; el 8º año 60 kilos; el 9º año 75 kilos, el 10º año 90 kilos". Este país está situado en la zona templada.

En un estudio comparativo de producción por hectárea de 24 cultivos diferentes hecho por la Comisión Nacional del Olivo de México, se demuestra que solamente un cultivo -el de la fresa- supera el del olivo, en un 9%. Esa experiencia dio los siguientes resultados; fresas 109% olivo, 100; Chile seco 84%; caña (plantilla 70%; ajo, 66%; algodón 61%; caña (soca) 60%; alfalfa verde 56%; camote 41%; cebolla 41%; arroz 38%; maíz mejorado 25%; garbanzo 13%; maíz común sólo 9%, maíz intercalado 8% y cebada 7%. (EL ESPECTADOR, 29 de Julio de 1962).

CULTIVO

El olivo, además de las ventajas e incentivos enumerados anteriormente, su cultivo es muy económico, singularmente si se le asocia con otros cultivos muy remunerativos, también, que facilitan notablemente su expansión; el naranjo y el café, cuyas cosechas mejoran el olivo notablemente en calidad y cantidad; la vid, el aguacate, el cacao, el almendro, la higuera, el manzano, el pero, el ciruelo, etc.

Es un árbol frutal de menores requerimientos de cultivo y el menos atacado por enfermedades y plagas.

Obtenidos los arbolitos en el vivero, se plantan en su lugar definitivo, ordinariamente a diez metros de distancia uno de otro, en hoyos de 0.60 por 0.60 y manteniéndoles humedad suficiente por el tiempo que demore su consolidación en el terreno, por esto conviene plantados en épocas de lluvia.

Los demás cuidados culturales son iguales a los de cualquier otro frutal.

Se cosecha a ordeño, como el café, y también al vareo.

De acuerdo con una ley agrícola universal conocida, precisa dar a la planta un terreno en que encuentre los elementos químicos que ella consume. Es decir, que si se trata de obtener un producto fosforado, se necesita un terreno en que abunde el fósforo. En el caso del olivo, los elementos constitutivos fundamentales son la potasa, la cal y el ácido fosfórico. Es decir, los mismos que requiere todo árbol frutal, como el pero, el manzano, etc., y sabemos muy bien también que estos elementos químicos los podemos incorporar a los suelos deficientes, en las cantidades apropiadas.

DECRETO LEY 0290 DE 1957

Los ex-ministros de Agricultura y de Fomento del Gobierno de la Junta Militar, doctores Jorge Mejía Salazar y Joaquín Vallejo, estimularon la olivización del país, otorgando una bonificación de \$ 10.00 por cada olivo que se siembre pasando de 4.000. Disposición consagrada en el artículo 22 del Decreto Ley 0290 de 1957, que dice: "Artículo 22; b) \$ 10.00 por cada árbol sembrado en nuevos cultivos de cacao y olivos, no inferiores a 4.000 árboles y con una extensión de diez o más hectáreas".

EXPLOTACIÓN

Existen varios procedimientos para la preparación de la aceituna de conserva o de mesa. Uno de los cuales es el muy económico de las salmueras de sal de cocina y en el cual se puede utilizar cualquier vasija.

Para la extracción del aceite se emplean prensas desde las más económicas, como las manuales, al alcance del campesino más pobre, hasta los equipos de maquinaria que permiten procesar centenares de toneladas de aceituna por día.

A estas facilidades de explotación se agrega -como ya lo anotamos- la muy importante también de que la aceituna del olivo permite almacenarse durante dos o tres meses sin que se demerite su aceite, ni en su calidad, ni en precio.

