



FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS

GRADO EN TURISMO

El patrimonio cultural del olivar en Arahál: orígenes, transformaciones recientes y cambios en la globalización

Trabajo Fin de Grado presentado por Agustín Catalán Rodríguez, siendo la tutora del mismo la profesora Ángeles Castaño Madroñal.

Vº. Bº. de la tutora:

Alumno:

D.

D.

Sevilla. Junio de 2016



GRADO EN TURISMO
FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS

TRABAJO FIN DE GRADO
CURSO ACADÉMICO [2015-2016]

TÍTULO:

El patrimonio cultural del olivar en Arahál: orígenes, transformaciones recientes y cambios en la globalización.

AUTOR:

Agustín Catalán Rodríguez

TUTOR:

DR. D. Ángeles Castaño Madroñal

DEPARTAMENTO:

Antropología Social

ÁREA DE CONOCIMIENTO:

Antropología Social

RESUMEN:

Arahál es una localidad sevillana en la que el olivar ha tomado una importancia histórica, hasta tal punto que la vida social del pueblo gira en torno a la actividad agrícola de la recogida de aceitunas, llegando a ser el eje principal de su economía y definiendo muchos de los aspectos socioculturales de la población. Hacemos un repaso a las actividades que componen su cultura del olivar y las dimensiones culturales y simbólicas que adopta en la localidad reflejándose en el patrimonio etnológico. Entre los elementos más importantes podemos destacar los oficios tradicionales y artesanías relacionadas con la producción, la organización del trabajo agrícola, sus festejos, su paisaje cultural, la cultura alimentaria y la gastronomía, y la herencia en la arquitectura de las haciendas agrícolas. Aportamos también una introducción al origen histórico de la cultura del olivar, y cerramos el ciclo con una reflexión sobre las transformaciones actuales del sector en la globalización y sus repercusiones en el patrimonio cultural.

PALABRAS CLAVE:

Patrimonio etnológico; Arahál; cultura del olivar; paisaje cultural del olivar; globalización.

ÍNDICE

1. CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO.....	1
1.1.2. Hipótesis.....	1
1.1.3. Objetivos.....	2
1.2. MARCO TEORICO.....	2
1.3. METODOLOGIA.....	6
1.3.2. Métodos y Técnicas.....	6
1.3.3. Proceso y temporización del estudio.....	8
2. CAPÍTULO 2: EL MARCO LOCAL DE ARAHAL.....	9
2.1. CONTEXTO HISTORICO DE ARAHAL.....	9
2.2. GEOGRAFIA.....	9
2.3. ACTIVIDAD Y ECONOMIA.....	12
3. CAPÍTULO 3: HISTORIA Y GENEALOGIA DE LA CULTURA DEL OLIVAR EN ANDALUCIA.....	14
3.1. DEL ORIGEN ROMANO A LA CULTURA DEL OLIVAR EN ARAHAL.....	14
3.1.2. Denominaciones de aceites en la época romana.....	14
3.1.3. El arado romano.....	15
4. CAPÍTULO 4: PATRIMONIO CULTURAL ETNOLÓGICO EN LA PRODUCCIÓN DEL OLIVAR.....	18
4.1. ECOLOGIA DEL SABER LOCAL SOBRE EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACEITE Y ACEITUNA DE MESA.....	18
4.2. PAISAJE CULTURAL DEL OLIVAR EN ARAHAL.....	19
4.3. PAISAJE CULTURAL DE LAS HACIENDAS DE ARAHAL.....	22
4.4. OFICIOS TRADICIONALES Y TRABAJOS ARTESANOS DESAPARECIDOS.....	27
4.5. LOS FESTEJOS QUE CELEBRAN LA CULTURA DEL OLIVAR EN ARAHAL.....	29
4.5.2. Otros festejos ya desaparecidos.....	32
4.6. ETNOGRAFIA DEL VERDEO: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO E INSTRUMENTOS DE LABOR TRADICIONALES.....	33
4.6.1. Cuadrillas.....	33
4.6.2. Banco.....	34
4.6.3. Macaco.....	34
4.6.4. Espuerta.....	35
4.6.5. Cántaro y búcaro.....	36
4.6.6. Bocoy.....	37
4.7. DESCRIPCION DE LA RECOGIDA DE ACEITUNAS EN ARAHAL. EL VERDEO.....	38

4.8. EL CULTIVO DEL OLIVO.....	39
4.9. EVOLUCIÓN DEL VERDEO.....	40
5. CAPÍTULO 5: IMPORTANCIA Y EVOLUCIÓN DE LAS FABRICAS ACEITUNERAS DE ARAHAL.....	42
5.1. CULTURA FABRIL DE ARAHAL.....	42
5.1.2. Producción de aceite de oliva en la etapa pre-industrialización.....	42
5.1.3. Producción de aceite de oliva y aceituna actual.....	44
5.2. FABRICAS DE ACEITE Y ACEITUNA DE MESA DE ARAHAL.....	47
5.2.1. Fábrica de la Palmera ya desaparecida.....	47
5.2.2. Fabricas aceituneras y aceiteras en la actualidad.....	48
5.3. NUEVAS TENDENCIAS DE PRODUCCIÓN. LA APARICIÓN DEL ACEITE DE LUJO Y ECOLÓGICO.....	48
5.4. DATOS ECONOMICOS DEL SECTOR AGRICOLA DE ARAHAL.....	49
5.4.2. Análisis de los datos económicos.....	50
6. CAPÍTULO 6: RESULTADOS Y REFLEXIÓN FINAL.....	51
6.1. CONCLUSIONES.....	51
6.2. RESULTADOS.....	52
6.3. PROBLEMAS ECONTRADOS.....	53
Bibliografía.....	54
Anexos.....	56

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

1.1. JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO

Arahál es una localidad sevillana en la que su principal actividad económica es la agricultura, más específicamente el cultivo del olivar. La recogida de aceituna en septiembre da trabajo a gran parte de la población de Arahál y también a los municipios vecinos, además de crear muchos puestos de trabajo relacionados con esta actividad. El cultivo del olivar ha sido tradicionalmente muy importante en Arahál desde sus inicios históricos debido a que el tipo de clima y sus terrenos eran los óptimos para este tipo de árboles. El cultivo del olivar y todo lo relacionado con este, ha ido cambiando con el tiempo hasta llegar a ser en su mayoría solo un negocio, pero deja un patrimonio etnológico cultural muy importante para la localidad que define su cultura y costumbres.

Como arahalense siempre me han resultado muy curiosas las formas como Arahál había adaptado sus costumbres a la cultura del olivar y cómo iban cambiando con el tiempo. Con estas motivaciones he estudiado los hechos históricos de Arahál desde sus comienzos y su relación con el campo. Las tradiciones que se han desarrollado con el tiempo, algunas de ellas aún perduran, pero de diferente manera, y la importancia que la cultura del olivar tiene sobre la población.

Por otra parte, el hecho de que mis familiares residentes en Arahál se dediquen a la actividad del cultivo del olivar hace que conozca de primera mano esta cultura, y la problemática actual de la aceituna, así como mucha información que no he podido hallar en la bibliografía consultada. Además, en este trabajo me propongo realizar una revisión de sus elementos más importantes, su significado y evolución, con el fin de ampliar la información existente en Arahál, donde no hay trabajos ni publicaciones anteriores sobre el significado cultural del olivar en la localidad.

1.1.2 Hipótesis

Arahál ha hecho de la cultura del olivar su identidad local más destacada. Las principales actividades productivas, la cultura del trabajo local, y otros elementos que definen la localidad, están basados en él. En los últimos tiempos la globalización ha afectado todo esto, debido a que esta actividad tiene un importante impacto económico y mercantil en los flujos internacionales. En Arahál, empresarios y trabajadores buscan la forma de hacer de la tradición de su pueblo un negocio lo más lucrativo posible con el fin de poder seguir creciendo económicamente, y no ser sustituidos con exportadores de aceituna de mesa más competitivos que copen su lugar de mercado. Esta economía globalizada ha hecho aparecer en la localidad nuevas configuraciones que han transformado el trabajo tradicional y sus lógicas, eliminando algunas tradiciones locales y modificando otras muchas, con el fin de adaptarse a los nuevos tiempos y crear un producto, como es la aceituna de mesa, lo más competitivo posible. Consideramos que las transformaciones culturales contemporáneas en la localidad, en el patrimonio etnológico que estudiamos, se encuentran estrechamente relacionadas con el impacto de las tendencias globales, adoptando formas locales específicas que se reflejan en su patrimonio etnológico.

1.1.3. Objetivos

Como objetivo principal nos hemos propuesto comprobar las transformaciones acaecidas en el patrimonio etnológico de la cultura del olivar en Arahál. Esta tradición ha ido cambiando con el paso del tiempo. Nos interesa enfocar su dimensión histórica y las transformaciones recientes que ha experimentado, y cuáles y cómo han llegado a conocerlas las actuales generaciones vivas que guardan memoria histórica de la cultura local. La cultura tradicional del olivo, sigue siendo hoy en día el eje de la identidad del pueblo haciendo que gran parte de la población espere la campaña de recogida de aceitunas para trabajar eventualmente, dando trabajo a muchas personas.

Los objetivos secundarios que consideramos son:

El tratamiento y atención al origen histórico de la cultura del olivar y todo su patrimonio cultural etnológico relacionado en Andalucía, de cuyas herencias recibimos una huella medioambiental que deja un específico paisaje cultural del olivar en nuestra tierra, y en Arahál específicamente como contexto local de nuestro trabajo.

Atenderemos en la dimensión diacrónica del patrimonio etnológico del olivar, los elementos patrimoniales que no han conseguido llegar a nuestros días, y/o que han experimentado una profunda transformación, distinguiendo o señalando aquellos que persisten adaptados a las necesidades actuales de producción.

Relacionaremos el patrimonio inmaterial y material relacionado con el sector, el saber hacer agrícola respecto a la biodiversidad del olivar y sus especies, y los saberes que han desarrollado tipos de bienes patrimoniales relacionados con esta producción y su sistema de vida. Tratamos de descubrir cuánto y cómo está modelada la cultura de Arahál con el conocimiento del olivar, que ha articulado históricamente este núcleo cultural de producción, en torno al que gira la vida de buena parte de sus pobladores. Fiestas, artesanía, arquitectura, oficios tradicionales y cultura del trabajo jornalera se desarrollan en torno a esta fruta cultivada desde hace siglos por nuestros antepasados. Hoy en día se ha convertido en la identidad del pueblo haciendo que gran parte de la población autóctona espere la campaña de recogida de aceitunas para trabajar eventualmente y empleando también a trabajadores foráneos.

1.2. MARCO TEORICO

“La etimología de patrimonio hace referencia a la propiedad de los bienes recibidos de nuestros antepasados” (Limón;1999) Según esto, el **patrimonio cultural** es un patrimonio público recibido de nuestros antecesores, aunque cualquier patrimonio colectivo y los límites de todo patrimonio colectivo tienen que interpretarse por su comunidad para que no sea confundido con el patrimonio privado. Es así como Arahál, con un importante patrimonio cultural colectivo que gira alrededor de la cultura del olivar define la identidad principal de su población, transmitida colectivamente intergeneracionalmente.

Aunque las personas arahalenses no sienten ese patrimonio cultural como propio con la misma claridad con que sienten cada uno lo que es suyo propio, lo cierto es que existe un patrimonio colectivo que alcanza sentido a nivel local, aunque en las familias se perciba apenas con claridad, la pertenencia particular del terruño olivarero y quizás algún otro patrimonio comunal de olivar. Así, tenemos unos bienes colectivos que en una buena parte la colectividad no percibe como patrimonio común, ni quizás sea capaz de definir su sentido específico.

La población de Arahál tiene escasa percepción de la propiedad de los ciudadanos sobre esos bienes, y piensan que los administradores públicos deben tomar medidas para definirlos y fomentar la identificación de sus legítimos propietarios, y que además deben recurrir a una interpretación de esos bienes que realizan en parte con criterios propios, y en parte con el asesoramiento de grupos organizados que, supuestamente,

tienen más conciencia de esa propiedad que el común de los ciudadanos administrados.

El título VII de la Ley del Patrimonio-Histórico andaluz de 1991 dice: “Forman parte del patrimonio Etnográfico andaluz, los lugares, bienes, actividades que constituyan formas relevantes de expresión de la cultura y modos de vida propios del pueblo andaluz”¹. Así es como el verdeo forma parte de la forma de vida de la población arahalense. Estos bienes patrimoniales pueden servir para definir supuestas identidades culturales que tienen, más que un interés político, una base científica (Limón, 1999).

Como parte de este patrimonio en Arahal además se producen otras síntesis culturales y formas históricas de existencia, que conforman fuertes cimientos sobre su identidad. Arahal posee multitud de expresiones culturales que podríamos integrar en este concepto de patrimonio inmaterial siendo practicadas por la mayoría de la población que reafirman esta comunidad cada año como una comunidad simbólica. La comunidad de la aceituna y del olivar arahalense.

La Teoría de los **Bienes Culturales** (Comisión Franceschini, 1964) señalaba que el valor de cualquier bien cultural material, mueble o inmueble, realizado por el hombre como ser social y cultural, proviene de su valor simbólico y del hecho de ser testimonio de una cultura presente o pasada. Dado que el patrimonio material no se puede entender sin sus valores inmateriales, estos le otorgan a Arahal un significado dentro de su cultura definida a lo largo de determinados procesos históricos (Carrera, 2009).

Los **festejos tradicionales** de Arahal constituyen expresiones simbólicas de la vida social autóctonas, y representan contextos que nos revelan aspectos centrales de la estructura social y del sistema cultural de su sociedad y de los diversos grupos y sectores sociales. También la evolución y transformaciones de sus festejos nos indica mucho sobre los cambios producidos con el paso del tiempo.

Aunque muchas fiestas se han adaptado a la nueva organización del tiempo moderno, abandonando las fechas tradicionales del calendario religioso local para desplazarse a los fines de semanas más próximos, continúan siendo los referentes que dan pauta al ciclo anual de los tiempos culturales, simbólicos, de su población.

La feria de Arahal, denominada como “fiestas del verdeo” expresa claramente la convivencia, el comensalismo y el baile que dan lugar a una verdadera ciudad efímera con su portada y calles con nombres propios, que aprovecha para darle a estas fiestas, además del tono festivo que tiene, una actividad de promoción al producto estrella de la localidad, haciendo que la mayoría de casetas sean de entrada libre, incluyendo una de las casetas municipales mayores y con mejor infraestructura de la comarca. Las asociaciones que pueden ser del más variado tipo reflejan buena parte del entramado social: clubs, peñas, casinos, hermandades, sindicatos, asociaciones profesionales, partidos políticos o empresa. “Si como fiesta comunal la feria es expresión de toda la colectividad, en su estructuración interna también reflejará sus divisiones” (Moreno, 2012). Arahal ha hecho que cualquier persona no residente se sienta acogido entre su población en sus festejos, como señal de su carácter abierto, y social.

Arahal dispone de otros patrimonios que formaban parte habitual de su actividad más importante, la recogida de aceituna. Y es que entorno a está, se alineaban una serie de artesanos que ejercían la práctica de un oficio creador de muchos elementos que conformaban parte habitual del verdeo, como los macacos de esparto. La práctica de esta **artesanía local** empieza a ser mirada con el tiempo más como valor estético, entretenimiento, ocupación intelectual o erudita, que como labor productiva o con sentido económico.

¹ Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía.

“Este desenvolvimiento histórico explica por qué en la actualidad esas elevadas artes son competencia de la administración de Cultura mientras que todas las demás, rebautizadas como artesanías, caen en el campo de acción de Industria o de Economía. Ciertamente, a nadie le cabe sostener en la actualidad que las primeras no son productos mercantiles o que las segundas están exentas de inspiración creativa. Los niveles en los que se desenvuelve el mercado del arte, de un lado, y la creciente exclusividad decorativa de la artesanía, de otro, desmienten hoy cualquier intento de defender falsas dicotomías.” (Fernández, 2006).

Desde el punto de vista cultural, el interés del estudio de la artesanía es debido a que, para constituir el testimonio de unas formas de trabajo basadas en unas relaciones de producción anteriores al establecimiento del modo de producción industrial, es importante para la identidad del pueblo que sobrevivan por lo que han llegado a convertirse en modelos identitarios de una parte de la población arahalense.

Podemos conocer en nuestros días unos pocos oficios tradicionales que han acabado cayendo en el olvido en Arahál, pero que conforma parte de su tesoro inmaterial histórico (Fernández, 2006).

Por otra parte, tenemos en el territorio municipal que su **paisaje cultural** se ha ido definiendo a través de siglos de historia. Cientos de generaciones de su población, con diferentes niveles tecnológicos y capacidad de transformación del medio, y con relaciones culturales de corto y largo alcance con otros grupos humanos, han habitado y/o transitado este territorio, y explotado sus recursos dejando fortísimas improntas en el paisaje que percibieron y percibimos. Estos pobladores han convertido el paisaje de Arahál en lo que hoy en día es, un mar de olivares en los que a menudo se pierde la vista entre colina y colina, salpicado de otros cultivos de otras especies, pero que en general, no afectan a la impronta de olivar que conforma la identidad agrícola, tal y como la conocemos hoy en día (Fernández, et al, 2008).

También es preciso definir lo que entendemos por **cultura alimentaria o gastronómica**. El concepto de cultura alimentaria, según Espeitx (2004) hace referencia “al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad.” Así, la cultura alimentaria incluiría los productos y sus técnicas de producción o elaboración, y también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asocian. Clara referencia a lo que es la aceituna y el aceite para la identidad de Arahál.

Como afirma Zamora (2012) “el conocimiento inherente a una cultura alimentaria se transmite de una generación a otra, reproduciéndose y reinventándose al mismo tiempo, y la relación entre estos mecanismos de transmisión y la afirmación de identidades gastronómicas locales en cuanto elementos de producción de localidad”. Esta transmisión de conocimientos se produce por varios canales, que convergen en la familia y en la escuela, y se refleja tanto en las gastronomías practicadas en el espacio público de la restauración como en las que se reproducen cotidianamente en el espacio doméstico de las comidas familiares. De un modo general, a cada uno de estos dos dominios están asociados mecanismos de enseñanza/aprendizaje conducidos por la oralidad y por la escritura, condicionando el modo como los saberes alimentarios y culinarios se estructuran y transmiten. Del conjunto de todos estos da como resultado la **cultura e identidad gastronómica** local, es decir, las personas de una comunidad, sienten en términos de prácticas, gustos o representaciones en torno a la alimentación, distinguiéndolos de otros contextos o grupos, y como señala Zamora:

“Esa identidad se construye no sólo con base en los productos, platos, actitudes ante el acto alimentario, significados

simbólicos de los alimentos y de su consumo, y tradiciones alimentarias, sino también en los saberes que sustentan estas prácticas y representaciones y cuya importancia, a veces, se muestra menos visible.” (Zamora, 2012)

La parte fundamental de todo este patrimonio, es el sector social jornalero que atravesó una difícil situación durante la transición española, en nuestra historia reciente. Sin adentrarnos en su pasado histórico complejo. Cuando la disminución de la demanda de empleo, por culpa de la mecanización y por el cierre de la posibilidad de la emigración, tomó un carácter de incertidumbre en el contexto de las medidas estatales para paliar el desempleo rural jornalero, todo ello, llevó a la creación de unos sindicatos agrícolas que propusieron un nuevo reglamento para la ayuda de los trabajadores y los empresarios del campo. Esta experiencia histórica de la mayor parte de la población arahalense ha conformado históricamente una cultura del trabajo jornalera local. Según Talego “**Las culturas del trabajo** están conformadas por un conjunto diverso de comportamientos, hábitos, deberes, actitudes, valores e incluso sentimientos que poseen los individuos y colectivos, vividos desde posiciones concretas en las relaciones sociales de producción bajo las que aquellos producen.” (Talego, 1995)

Además, debemos destacar otro gran elemento integrado en el patrimonio del olivar de Arahál, **la arquitectura vernácula** que ha de ser considerada un bien escaso, cuya desaparición es irremplazable y una pérdida de nuestra memoria colectiva. En el sector social que poseía este tipo de construcciones, los medianos y grandes propietarios agroganaderos se mantuvieron fieles a los cánones de las arquitecturas locales, ubicados entre la minoritaria oligarquía terrateniente y la abundante base jornalera, y llegaron a constituir a su vez una amplia franja social que influyó enormemente sobre los comportamientos y expresiones culturales andaluzas.

Según Agudo (2002), el término de arquitectura tradicional o vernácula, debemos utilizarlo en una acepción amplia. Nos remite a unos modelos arquitectónicos donde podríamos destacar como características, primero, la existencia consolidada de unas técnicas constructivas y composición de espacios surgidos de la larga evolución de los procesos históricos y adaptación a los recursos ecológicos disponibles por parte de los colectivos que la han creado y reproducido, dentro de unos esquemas repetitivos más o menos amplios. Pero no es meramente circunstancial que las imágenes más difundidas de la arquitectura popular andaluza se correspondan con las generadas por las poblaciones y edificaciones agroganaderos centradas en torno a la gran área geográfico-cultural que conforma el valle y campiña del Guadalquivir si no que esta imagen representa el hecho cultural tan importante que ha conformado la identidad andaluza. Esto explicaría su incuestionable potencia cultural, sus capacidades de producción e irradiación de algunos de los rasgos e imágenes identificatorias más potentes de la cultura andaluza. (Agudo, 2002).

Mapa conceptual



Figura 1. Mapa conceptual del trabajo. Fuente: Elaboración propia.

1.3. METODOLOGIA

Para la realización de nuestro trabajo pretendo familiarizarme con los elementos que componen el patrimonio del olivar de Arahal, aunque a fecha de hoy no existe mucha información de todos sus elementos, lo que dificulta la recogida de datos, aunque si existe alguna documentación en términos generales sobre la historia de algunos aspectos sobre los que trataremos.

Queremos obtener como resultado de nuestra investigación lograr que todos los elementos más importantes del patrimonio del olivar de Arahal queden recogidos. Los fundamentales son: su conocimiento especializado, festejos tradicionales, artesanía local, la cultura jornalera, cultura alimentaria/gastronómica, la arquitectura vernácula de las haciendas del olivar, el paisaje cultural.

1.3.2 Métodos y Técnicas

Las fuentes primarias utilizadas son las entrevistas que hemos realizado a los diferentes agentes que tienen relación con el trabajo del campo agrícola, y que conocen de primera mano la historia de Arahal, así como los cambios más significativos. Además, se pretende con esto contrastar la información que actualmente conocemos sobre la historia y evolución de la cultura del olivar en Arahal.

También se utilizará fuentes secundarias donde obtendré la información básica necesaria, como textos que estén relacionados y otros documentos que me puedan dar la información sobre la importancia del patrimonio de Arahal. No existen muchos autores que actualmente hayan escrito sobre la historia de Arahal, pero si se pueden encontrar algunos documentos, algo más antiguos, en los que puedo encontrar información de cómo eran los elementos que vamos a estudiar en este trabajo, y que ya se han perdido o han sido modificados en la actualidad.

La documentación bibliográfica especializada ha sido un pilar importante. Con todos los documentos que he recogido sobre la historia de Arahal, he construido los contenidos que se desarrollan en este trabajo, antes de elaborar y realizar las

entrevistas necesarias para tratar de obtener información sobre la memoria local de la cultura del olivar y su patrimonio cultural etnológico relacionado.

La información necesaria para la investigación se obtendrá directamente de los documentos que existen sobre los datos que necesitamos, si la información es inconclusa o desfasada, deberemos actualizarla mediante testimonios directos obtenidos en las entrevistas.

Para la obtención de la información primaria, se ha aplicado el instrumento de la entrevista informal semidirigida:

- Se realizó entrevista a un trabajador agrícola, con más de cuarenta años de experiencia en el sector, que actualmente sigue en activo y el cual conoce de primera mano la existencia de algunas artesanías relacionadas con el trabajo agrícola en Arahál.
- Se realizó una entrevista a una trabajadora agrícola, que solo trabaja de manera eventual en la campaña de recogida de aceitunas, también con más de cuarenta años de experiencia en este sector, y que el resto del año se dedica a otra actividad. Es muy importante la información de esta persona debido a que no solo es trabajadora por cuenta ajena, sino que además ha trabajado desde su niñez en los cultivos de sus familiares, por lo que conoce de primera mano la evolución que ha sufrido el trabajo agrícola en la localidad.

Hemos seguido unas directrices básicas para la elaboración de la entrevista:

- Primera parte: Recoger la información personal del entrevistado.
- Segunda parte: Obtener información relevante sobre los elementos que queremos conocer.
- Tercera parte: Conocer si se han producido cambios en los elementos sobre los que estamos obteniendo información.

En las dos entrevistas realizadas existen algunas preguntas predefinidas para darle una estructura y no desvitalizar la información, pero como las preguntas son tan abiertas a la respuesta con el fin de que se pueda entrar en detalle, la mayoría de las preguntas son espontáneas, pero siguiendo una línea lógica para recoger solo información relacionada con lo que queremos saber (se adjuntan en anexo).

Además, han colaborado con nosotros, un empleado del ayuntamiento que nos facilitó información general de Arahál y aparece recogida en el primer capítulo, familiares que trabajan para empresas que se dedican al sector agrícola y nos han orientado sobre donde recoger información sobre el proceso de elaboración de la aceituna de mesa y otros vecinos de Arahál que nos han ayudado en datos puntuales de este trabajo.

Para alcanzar estos objetivos necesitamos delimitar los colectivos sociales relacionados con la cultura del olivar que nos ayuden a identificar, definir y delimitar su patrimonio etnológico. Hemos considerado los siguientes colectivos:

- Arahalenses de mediana o tercera edad, que han conocido y experimentado los cambios en la tradición, y que identifican y guardan en su memoria, la existencia de actividades, saberes y entornos dedicados a la cultura de olivar local. Seleccionaremos los informantes más adecuados en función de nuestras posibilidades de acceso.
- Profesionales del sector que puedan ofrecer información relacionada con la economía del olivar local.
- Personal de administración local y/o sindicatos que puedan ofrecer información relacionada con la economía del olivar local; y del patrimonio cultural más significativo hoy.

1.3.3. Proceso y temporización del estudio

Actividad y horas	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Tutorías: 10 horas				
Documentación bibliográfica: 35 horas				
Consultas de fuentes online: 10 horas				
Entrevistas: 3 horas				
Análisis de las fuentes y datos obtenidos: 25 horas				
Proceso de redacción: 40 horas				
Proceso de revisión con la tutora: 30 horas				
Proceso de depósito administrativo en la US: 2 horas				

Tabla 1. Tabla de procesos y temporización del estudio.
Fuente: Elaboración propia (2016)

CAPÍTULO 2

EL MARCO LOCAL DE ARAHAL

2.1. CONTEXTO HISTORICO DE ARAHAL

Aunque los orígenes de Arahál son desconocidos debido a que el 30 de junio de 1857 los archivos públicos en los que se recogían los datos históricos del municipio fueron destruidos por los ciudadanos arahalense de la época. Aunque no está totalmente contrastado, diferentes textos reflejan que el móvil fue el hambre debido al año de malas cosechas. Aun así, indicios históricos señalan que los primeros pobladores se asentaron en un cruce de caminos donde los pastores se reunían para pasar la noche, y con el paso del tiempo se formando una pequeña villa. Estos indicios están respaldados por restos arqueológicos de lápidas y sarcófagos encontrados, y la inscripción que consta con el nombre de Basilippo.

Más tarde la zona sería ocupada por los árabes entorno al año 711 d.c. Alguna tribu de los muhaditas pudo asentarse debido a los abundantes pastos que había en la zona, como respaldan los apellidos árabes de algunas familias que se conservan en la actualidad (Ávila Bergas, 1989).

El 22 de julio de 1240 Fernando III reconquista Arahál, seguido de Morón de la Frontera y el Castillo de Cote. En 1248, pasan Morón y sus contornos a la jurisdicción y custodia de Sevilla. Más tarde sería cedida su jurisdicción a la Orden de Alcántara. Arahál perteneció a la Orden hasta 1460, fecha en que pasó a formar parte del Marquesado de Villena, para ser adquirida más tarde por los condes de Ureña.

El 20 de febrero de 1554 Arahál se independiza de Morón, a la que se hallaba vinculada jurisdiccionalmente. Carlos V terminaría por conceder la denominación de Arahál, como se recogía en los documentos que fueron quemados en los disturbios de 1857. El año de 1907 el rey don Alfonso XIII concede el título de Ciudad a Arahál por medio de la mediación de don Eduardo Benjumea y Zayas marqués de Monteflorido (García Amador, 2015).

2.2. GEOGRAFIA

Arahál está situada sobre una colina a 117 metros de altitud sobre el nivel del mar, ocupa un terreno al suroeste de Sevilla determinado por la comarca de La Campiña, su paraje natural está caracterizado por sus lomas y llanuras. Está delimitado por la Sierra Sur, la Vega del Guadalquivir y Los Alcores. Coordenadas: 37° 15' 45" N, 5° 32' 43" W. Su extensión superficial es de 201,10 km², siendo sus límites geográficos los siguientes:

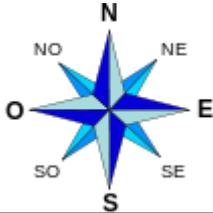
Noroeste: Carmona	Norte: Carmona y Paradas	Noreste: Marchena
Oeste: Alcalá de Guadaíra y Los Molares		Este: Morón de la Frontera
Sudoeste: El Coronil y Utrera	Sur: Montellano	Sudeste: Morón de la Frontera

Tabla 2. Fronteras de Arahál

Fuente: Elaboración propia a partir de información de Wikipedia.org (2016)

Demografía

EVOLUCIÓN DEMOGRÁFICA															
2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
18.501	18.444	18.473	18.588	18.568	18.655	18.861	18.896	19.150	19.248	19.335	19.335	19.382	19.536	19.585	19.550

Tabla 3. Evolución demográfica de Arahál

Fuente: Elaboración propia a partir de información de Instituto de Estadística y cartografía de Andalucía (2016)

Densidad de población = $19.550 \text{ hb.} / 202 \text{ km}^2 = 96,78 \text{ personas por km}^2$.

Le evolución demográfica no ha variado significativamente en los últimos 15 años, ha crecido en 1000 habitantes más y podemos comprobar cómo la tendencia no todos los años es al alza, sino que hay años en los que se incrementa y a la siguiente baja.

Índice de morbilidad

Hombres	Mujeres
Nacimientos: 117	Nacimientos: 92
Defunciones: 89	Defunciones: 69
Crecimiento vegetativo: 28	Crecimientos vegetativos: 23

Tabla 4. Índice de morbilidad de Arahál

Fuente: Elaboración propia a partir de información de Instituto de Estadística y cartografía de Andalucía (2016)

Datos migratorios

DATOS MIGRATORIOS										
AÑOS	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2012	2013	2014
INMIGRACIÓN	227	211	216	268	213	224	247	243	232	229
EMIGRACIÓN	194	171	212	220	224	214	231	245	279	313

Tabla 5. Datos migratorios

Fuente: Elaboración propia a partir de información de Instituto de Estadística y cartografía de Andalucía (2016)

Según los datos migratorios podemos comprobar cómo la inmigración y la emigración se han mantenido constantes durante la última década. Aunque en los últimos años la emigración ha superado a la inmigración debido a la crisis económica, anteriormente era, al contrario, siendo superior el número de personas que llegaban a la localidad a los que se marchaban.

Desempleo

Evolución del Paro Arahal (Sevilla)

Fecha	Tasa de Paro Registrado	Nº de parados registrados	Población
Mayo 2016	19,98%	1.822	19.550
2015	22,01%	2.007	19.550
2014	22,76%	2.072	19.585
2013	25,14%	2.263	19.536
2012	26,33%	2.397	19.513
2011	22,63%	2.079	19.382
2010	21,32%	1.949	19.335
2009	21,57%	1.951	19.248
2008	20,49%	1.832	19.150
2007	9,76%	869	18.896
2006	10,33%	901	18.861
2005	10,52%	881	18.655

Tabla 6. Evolución de desempleo en Arahal

Fuente: Elaboración propia a partir de información de Instituto de Nacional de Estadística (2016)



Figura 2. Gráfica sobre la evolución del paro en Arahál.

Fecha de acceso: 10/06/2016 URL:

<http://www.datosmacro.com/paro/espana/municipios/andalucia/sevilla/arahal>

Al comienzo de la crisis económica en 2008 se puede apreciar el incremento en la tasa de paro de la localidad de Arahál hasta llegar a su máximo en 2012 con 2397 personas lo que suponía el 26,33% de la población. A partir de este año el empleo agrícola cobra más importancia en la localidad comenzando a aumentar la demanda de jornaleros con el fin de mejorar la situación. Con la ayuda de los sindicatos agrarios se impusieron medidas de control para que las empresas formalizaran los contratos a todos los trabajadores jornaleros lo que se muestra en los últimos años en una bajada del desempleo. En el último año debido a la mejora en la economía nacional el desempleo cae por debajo del 20%, el mejor dato desde el comienzo de la crisis económica.

Población subsidiaria-per

Hombres: 170 Mujeres: 816 Total

(Instituto de Estadística y cartografía de Andalucía, 2016)

2.3. ACTIVIDAD Y ECONOMIA

Sector primario

La agricultura es el sector clave en la base económica de Arahál. Emplea al 34% de la población ocupada, aunque de manera eventual. En las últimas décadas han aparecido sectores con mayor demanda y generación de valor añadido como la construcción, la industria agroalimentaria y metalurgia, y que han diversificado la economía.

En las actividades agrícolas, el olivo para la aceituna de mesa es el cultivo que demanda mayor número de trabajadores.

La superficie cultivada supera el 75% (20.111 Hectáreas). De estas la mayor parte, es dedicada al cultivo de herbáceos como trigo o girasol, abarcando 9.058 hectáreas. También destaca la gran superficie dedicada al cultivo del olivar abarcando 8.545 hectáreas, produciendo en torno a los 30 millones de kilos y una facturación de 18,26 millones de euros. La aceituna dedicada aceite supera los 8 millones de kilos y genera 1.378 toneladas de aceite. El resto de la superficie cultivada está dedicada a frutales siendo 55 hectáreas, a viñedos 24 hectáreas, pastizales 51 hectáreas y otras especies arbóreas forestales 39 hectáreas. La superficie de tierra no labrada es de 1.422 hectáreas.

Durante el siglo XX el cultivo de olivar de molino ha ido cambiando progresivamente por el de verdeo, llegando a ser el sector principal de la economía arahalense.

Sector secundario

El sector secundario es el de menor importancia en Arahal, acogiendo solo un 8% de la población ocupada.

La industria de Arahal está basada tradicionalmente en la transformación de productos agrario, pero en la actualidad se ha diversificado, apareciendo distintos subsectores como la industria metalúrgica, relacionados en sus inicios con la agricultura y maquinaria para tareas de recolección.

Las industrias alimentarias se componen de 48 establecimientos, los más destacados, las industrias cárnicas y las de envasado de frutas y hortalizas como las de aderezo y envasado de aceituna.

Hay que recalcar que la industria metalúrgica de Arahal ha crecido de manera favorable. Hoy en día existen 27 establecimientos dedicados a la transformación de productos metálicos y fabricación de maquinaria. Estos subsectores surgen inicialmente por la demanda de máquinas y material para el sector primario, pero que después se ha ido diversificando, tanto nacional como internacionalmente. Se fabrica gran cantidad de equipos porta-contenedores para camiones y otras estructuras metálicas.

Las empresas industriales más antiguas son las fábricas de aderezo de aceituna, algunas de ellas aun ubicadas dentro del núcleo urbano, pero poco a poco están siendo trasladadas al exterior de la localidad debido a la creación en los últimos tiempos de polígonos industriales de carácter libre.

La totalidad de las empresas del municipio son pequeñas y medianas. De las 915 empresas existentes, unas 37 no tienen trabajadores asalariados, 807 tienen entre 5 o menos, 61 tienen entre 6 y 19 trabajadores y solo 10 superan los 20 trabajadores.

Sector terciario

Este sector acoge a un 44,7% de la población activa. La oferta esta reducida al sector de la hostelería y comercios principalmente. De los 98 establecimientos, 86 son bares, 7 restaurantes y además un hotel y una pensión. Son en su mayoría empresas familiares. Las empresas de la localidad que se encuentran en este sector son 463.

(Excmo. Ayuntamiento de Arahal, 2016)

CAPÍTULO 3

HISTORIA Y GENEALOGIA DE LA CULTURA DEL OLIVAR EN ANDALUCÍA

3.1. DEL ORIGEN ROMANO A LA CULTURA DEL OLIVAR EN ARAHAL

Los olivares entorno a Arahál son de la época antigua, anteriores a la existencia del pueblo de Arahál. Fueron plantados por los romanos que comenzaron la propagación del cultivo por las tierras andaluzas después de comprobar que el clima era el más apropiado. Los romanos fueron los que después de descubrir el acebuche, que es la forma salvaje del olivo comenzaron a plantarlos y a darles forma, a modo de poda, con el fin de que su recolección fuera más fácil, y la producción mayor y más efectiva, así se creó el olivar moderno que llega hasta nuestros tiempos. Estos olivares forman el paisaje cultural de los campos que rodean el municipio de Arahál, y de la comarca de la campiña en general.

Con la fruta obtenida se abastecían ciudades y legiones del imperio romano debido a sus múltiples utilidades y propiedades del aceite de oliva. Además, para los romanos los olivos y sus ramas eran simbología de paz, fertilidad y prosperidad, símbolos culturales que persisten de alguna forma en la simbología incluso teológica del catolicismo, que llegan a nuestros días.

En Andalucía también se producían la mayoría de los cereales y vino que eran exportados a toda la metrópolis romana, aunque el aceite de oliva era el producto estrella. La calidad del aceite de oliva de Andalucía era de muy alta, probablemente el mejor que se producía en el mundo conocido, y actualmente sigue teniendo un lugar destacado en la competencia mundial.

Los escritores clásicos de la época romana que escribieron sobre la agricultura de Andalucía hacían referencia de como el olivo se había extendido por los campos de la Híspalis, y señalaban que eran arboles robustos, que necesitaban pocos cuidados y daba grandes cosechas. Sobre sus cuidados, la mayoría coincidían de que no necesitaban demasiados, pero si conveniente alguna poda de ramas secas cada cierto tiempo.

Sobre su plantación, indicaban como se adaptaban a cualquier terreno, aunque fuera de pendientes, no demasiado elevadas para que su crecimiento fuera el correcto. Recomendaban una plantación de una distancia aproximada de 17 metros y medio más o menos por los lados y 12 metros por delante y por detrás. Haciendo los cálculos según estas indicaciones los olivos que ocuparían una hectárea serían aproximadamente 35, que es un cultivo muy inferior al que se da hoy en la actualidad, pero estaba justificado, ya que los agricultores romanos sembraban cereales entre olivo y olivo con el fin de tener diferentes cultivos en sus tierras. (Jiménez, 2011)

3.1.2. Denominaciones de aceites en la época romana

Los romanos superaban las diferentes denominaciones de la aceituna y del aceite dependiendo del estado de la aceituna, su calidad y su aprovechamiento culinario. Podemos encontrar:

Óleum ex albis ulivis (La grasa de color blanco olivo)	Como indica su nombre, era el procedente de las aceitunas verdes recolectadas a mano.
Óleum viride (aceite verde)	Extraído de las aceitunas casi maduras.
Óleum meturum (aceite maduro)	Procedente de las aceitunas maduras
Óleum caducum (aceite perecedero)	Se extraía de las aceitunas ya caídas del árbol.
Óleum cibarium (aceite para comidas)	Confeccionado con aceitunas picadas o podridas.

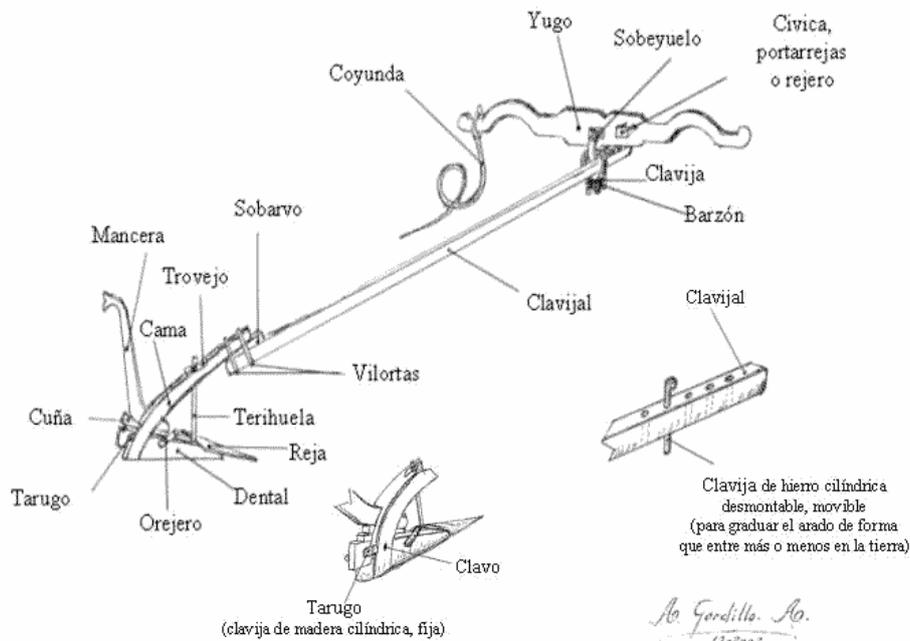
Tabla 7. Aceites romanos.

Fuente: Elaboración propia a partir de información de Jiménez. (2011)

3.1.3. El arado romano

El arado romano es la herramienta de trabajo agrícola más importante de los últimos siglos, prueba de ello es que ha sido utilizada en los campos andaluces hasta la capitalización de nuestros campos, ya bien entrado el siglo XX, y su persistencia como forma de labor en el arco mediterráneo hasta nuestros días en zonas rurales de los países de la ribera sur. Su origen se remonta hasta tiempos prehistóricos. Su definición en el diccionario de la real academia es: “instrumento agrícola que movido por la fuerza animal o mecánica sirve para arar la tierra abriendo surcos en ella”. Su obsolescencia comenzó cuando los animales que se usaban en el labrado de la tierra comenzaron a ser sustituidos por maquinaria a mediados del siglo XX, con la introducción del tractor. Aunque ha llegado a nuestros días como instrumento de albor para algunos labradores del campo que por algún motivo no pueden usar maquinaria en sus tierras, incluso en nuestro territorio (Luque, 2004).

Partes del arado romano

**Figura 3. Arado romano.**

Fecha de acceso: 19/06/2016 URL:

http://www.calzadadevaldunciel.es/web_anterior/etnologia/cronicas/arado.htm

CAMA	Es una pieza de madera algo curvada, que lleva una caja o escopleadura alargada en la parte donde se ensambla con el dental y en la que a su vez entra la parte de debajo de la mancera, la reja y la cuña. También lleva un agujero en medio para que entre la terigüela-telera.
DENTAL	DENTAL: Es una pieza de madera de encina en forma de cuña. La parte de arriba es plana y la parte de abajo redonda. Lleva hecha una espiga para acoplarla a la cama. Tiene dos agujeros, uno a cada lado, inclinados, para meter en ellos los orejeros-orejeras; otro en la espiga para meter el tarugo, y otro para meter la terigüela.
MANCERA	MANCERA: Es una pieza de madera de encina labrada, plana y en forma de zeta. La parte de abajo entra en la ranura de la cama y la parte de arriba termina en forma de puño o manera para cogerla con la mano el labrador.
CUÑA	CUÑA: Es una pieza de madera de encina labrada en forma de cuña que se mete entre la mancera y el dental, apretada, para que haga un cuerpo fijo con la mancera y el rabo de reja.
TARUGO	TARUGO: Es una pieza de madera de encina, cilíndrica, algo cónica, que se mete en el agujero que lleva la espiga del dental, apretado, para que hagan un cuerpo fijo, el dental y la cama.
TERIHUELA O TELERA	TERIHUELA O TELERA: Es una barra de hierro cilíndrica que en una punta lleva una cabeza forjada y en la otra punta lleva hecha una ranura alargada para que entre la pletina-trovejo.
TROVEJO	TROVEJO: Es una pletina de hierro forjada, poco gruesa, en forma de triángulo alargado, cortada en punta, que se mete en la ranura o caja de la terigüela o telera para que queden amarrados el dental y la cama.
REJA	REJA: Es una pieza de hierro forjado, formada por una parte de chapa gruesa, cóncavo, en forma de triángulo y la punta delantera es la que entra en la tierra. La otra parte, es el rabo de la reja. Toda ella va apoyada en la parte de arriba, plana del dental.
CLAVIJAL	CLAVIJAL: Es una pieza de madera de negrillo, alargada y cuadrada, que en una punta se acopla al arado y en la otra al barzón del yugo. En esa parte lleva hechos varios taladros, verticales pasantes, para meter la clavija en uno de ellos.
VILORTAS O BELORTAS	VILORTAS O BELORTAS: Son dos aros, alargados, de hierro, de pletina gruesa, forjados, de las medidas del ancho de la cama y el clavijal, para amarrar esas dos partes.
SOBARVOS	SOBARVOS: Son unas cuñas de madera de encina que se meten entre la vilortas o belortas, en la unión de la cama y el clavijal para dejarlos apretados y fijos.
CLAVO	CLAVO: Es un clavo de hierro forjado, con cabeza y punta, que se mete y cruza la cama y la espiga del dental para reforzar y asegurar esa zona del arado.
YUGO	YUGO: Es una pieza de madera de negrillo, labrada. La parte central es plana, gruesa y lleva hecha una caja-escopleadura en el centro para que pase por ella la correa del sobeyuelo. En los extremos lleva hecha una gamella, en cada uno, para que se acoplen a ellos los pescuezos de los bueyes.
PORTARREJAS O REJERO	PORTARREJAS O REJERO: Es una cívica de hierro forjado que va clavada en la parte trasera, por el centro del yugo, para meter una o varias rejas que servirán de repuesto.
BARZON	BARZÓN: Es una pieza de madera especial, curvada, tipo herradura y en la parte de abajo, con otro trozo de madera, a su vez elevados, forman un cuerpo cerrado para que entre por él la punta delantera del clavijal y en la parte de arriba entren las correas del sobeyuelo para amarrarlo al yugo.
CLAVIJA	CLAVIJA: Es una pieza de hierro cilíndrica. En una parte lleva una especie de anilla forjada, de la misma varilla, para que sirva de agarradero-tope y para asegurarla al yugo con una cuerda. Es desmontable y se mete en el agujero del clavijal que convenga.
SOBEYUELO	SOBEYUELO: Es una correa de cuero que sirve para amarrar el barzón al yugo.
COYUNDA	COYUNDA: Es una correa de cuero, larga, que se usa para unir o uncir por los cuernos de los bueyes al yugo.
PRESO	PRESO: Que entra demasiado la punta de la reja en la tierra.
LLANO	LLANO: Que quede levantada la punta de la reja y no entre lo suyo en la tierra al arar.

VARA ENREJÁ	VARA ENREJÁ: Es un palo largo, de la altura de una persona, no muy grueso. En una punta lleva acoplado un útil de hierro forjado que tiene un agujero para meter la vara en él y quede fija. El útil, en la parte de abajo, termina en forma de media luna, afilado. Este conjunto de vara y gavilanes es muy práctico para desatorar el arado, de las raíces-"yerbas" u otras cosas que se van enredando en el arado cuando están arando las tierras. Forma parte esencial con el arado para hacer una buena labor.
NOTA: Es arado tiene que ser hecho con una medida y de una forma especial para que, junto con el clavijal, el yugo-barzón y la altura de la pareja de bueyes, quede en una posición correcta para poder arar bien: que no quede preso ni tampoco llano. Eso los labradores los saben bien.	

Tabla 8. Partes del arado romano.*Fuente: Elaboración propia a partir de información de Gordillo (2016).*

Es indudable el valor cultural de las aportaciones técnicas de la civilización romana en la cultura agrícola de Andalucía que ha estado ligado al desarrollo de este sector y ayudado al sedentarismo de la zona, eligiendo los terrenos más apropiados para comenzar el cultivo del olivar y la creación de núcleos de población donde se desarrollarían las ciudades que han llegado a nuestros días por todo el arco del mediterráneo.

Su importancia histórica y la simbología heredada por esta cultura refleja a la perfección los sentimientos de la lucha jornalera andaluza que se ha dado desde comienzos de siglo pasado en Andalucía. Este estilo de vida tan difícil por la dureza extrema de la organización del sistema productivo agrario que esta estratificado, es injusto y desigual nos deja hoy en día una historia de lucha que ha hecho que la configuración del trabajo agrario haya llegado a ser lo que es en la actualidad. La lucha de clases consiguió arrancar del poder del estado los derechos sociales y laborales que tenemos ahora, haciendo del trabajo agrícola un sector algo más igualitario a otros sectores económicos más modernos.

Para acabar, es muy importante señalar la influencia del arado romano en esta cultura debido a que está ligado al trabajo del hombre, la fuerza de este y su lugar en la construcción de la división sexual del trabajo del campo y la separación de los géneros en las culturas tradicionales campesinas, tanto en Andalucía como en los países mediterráneos. Esto explicaría porque actualmente aún se tiene la percepción de que solo los hombres tienen la capacidad para desempeñar trabajos en los que se necesita el uso continuado de la fuerza.

CAPÍTULO 4

PATRIMONIO CULTURAL ETNOLÓGICO EN LA PRODUCCION DEL OLIVAR

4.1. ECOLOGIA DEL SABER LOCAL SOBRE EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACEITE Y ACEITUNA DE MESA

La razón por la que vamos a tratar la tipología de la aceituna y el proceso de elaboración del aceite de oliva y aceituna de mesa es fundamental para comprender el patrimonio etnológico del olivar y la cultura del trabajo de Arahál. Distinguimos dos usos diferentes de las diferentes especies de aceitunas como son el elaborado de aceituna de mesa y la producción de aceite de oliva para comprender el papel que desempeñan estas en la gastronomía y la cultura alimentaria.

Además, nos ayudara a entender cómo se han ido componiendo los elementos del paisaje cultura con el paso del tiempo en Arahál, compuesto por, viviendas, vías de comunicación, olivos y otros cultivos y que lo distinguen de otras localidades en las que la producción de aceite de oliva tiene gran importancia, como Estepa.

También tiene gran importancia la cultura del olivar en la artesanía local, ya que le da la razón principal de su existencia, y explica como los nuevas tecnologías y técnicas han sido de gran peso a la hora de su desaparición. Repasaremos también los diferentes festejos tradicionales de Arahál sinónimos de la cultura local, el más importante totalmente vinculado con el patrimonio cultural del olivar.

Aceitunas

Nos hemos dirigido a la asociación española de exportadores e industriales de aceituna de mesa (ASEMESA) para recoger toda la información pertinente sobre el elaborado de la aceituna de mesa. Esta asociación representa y defiende los intereses del sector, y actualmente es la más importante que existe. Su fundación data de 1920. Existen principalmente, dos procesos distintos de elaboración, según sea la aceituna verde o negra:

VERDES	Una vez que llega la aceituna a la industria, se somete a un primer tratamiento para eliminar el sabor amargo y prepararla para la posterior fermentación láctica. Sirve también para desarrollar las características organolépticas del fruto. Posteriormente se colocan en salmuera por un periodo que varía entre dos y cuatro meses, según el tipo, variedad y futura presentación de la aceituna. En esta fase tiene lugar la fermentación que convierte a la aceituna en un fruto comestible.
NEGRAS	Su tratamiento es diferente. A la llegada a la industria se conservan en salmuera directamente y una vez clasificadas se someten a un tratamiento que les da su característico color.

Tabla 9. Tipos de aceituna.

Fuente: Elaboración propia a partir de información de ASEMESSA (2016)

Proceso básico de elaboración:

ADEREZO	Es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los tres tipos (verdes, de color cambiante y negras naturales), son tratadas con una lejía alcalina y acondicionadas posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación completa o parcial.
CURADO EN SALMUERA	Es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los tres primeros tipos anteriores, son tratadas directamente con una salmuera, donde sufren una fermentación completa o parcial.
OXIDACIÓN	Es el proceso por el cual las aceitunas de los tipos verdes y de color cambiante, que en una fase previa se conservan en salmuera fermentadas o no, se oxidan en medio alcalino.
DESHIDRATACIÓN	Es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los cuatro tipos anteriores, pierden parte de su humedad por colocación en sal seca y/o aplicando calor o cualquier otro proceso tecnológico.
OTROS	Las aceitunas pueden elaborarse de formas diferentes o complementarias de las antes indicadas, siempre que los frutos utilizados respondan a las definiciones generales establecidas en la presente Reglamentación.

Tabla 10. Procesos de elaboración

Fuente: Elaboración propia a partir de información de ASEMESSA (2016)

Aceite

Una vez que la aceituna está en el almacén preparada para su procesado se lleva al molino en el que la aceituna es aplastada para liberar el aceite que contiene. En sus orígenes se usaban ruedas de piedras (muelas) de diferentes tipos para realizar este proceso, pero actualmente después de la industrialización y la capitalización del campo, las máquinas están más perfeccionadas.

En la segunda parte del proceso de elaboración del aceite, se separa los sólidos y los líquidos de la pasta obtenida con una máquina que centrifuga el producto. El producto se separa en una parte más densa denominada aceite, otra parte menos densa denominada orujo, y otra intermedia denominada alpechín. El alpechín y el orujo suelen ir mezclados. Es importante mencionar que hace algunos años, las empresas productoras de aceites de oliva, se deshacían del alpechín y el orujo vertiéndolo directamente al alcantarillado, lo cual tenía efectos muy nocivos en el medioambiente debido a su alta toxicidad y que esta sustancia no es biodegradable, pero actualmente se han encontrado algunas formas, para su uso, como la elaboración de biocombustibles, o como recurso energético, también se ha conseguido depurarlo mediante plantas depuradoras, pero no se obtiene ningún beneficio de él.

Posteriormente, el aceite es almacenado hasta su envasado y venta (Cerespain, 2016).

4.2. PAISAJE CULTURAL DEL OLIVAR EN ARAHAL

El paisaje cultural de Arahál define la relación histórica medioambiental entre los arahalenses y su territorio: ilustra a la perfección el modo en que el hombre ha ido modificando su entorno, y convirtiendo Arahál, con el paso del tiempo, en el paisaje que presenta hoy, hasta dejar un cuadro perfectamente dibujado e identificable por sus vecinos.



Figura 4. Arahal desde el cielo 1.

Fecha de acceso: 15/06/2016 URL: <http://static.panoramio.com/photos/original/45559683.jpg>

Podemos ver en la primera imagen como el núcleo urbano está totalmente rodeado por extensiones de campo mucho mayores que el propio núcleo urbano. Aunque en la primera imagen es un poco difícil llegar a distinguirlos, se encuentran dos tipos de cultivos identificables, los olivos y los cultivos de secano como el trigo.



Figura 5. Arahal desde el cielo 2.

Fecha de acceso: 15/06/2016 URL: http://3.bp.blogspot.com/_X3ZOX2aZZyw/TH8UVI8fDVI/AAAAAAAAAKmU/o3I0EIF8fA0/s1600/Paseo_por_Arahal_001.jpg



Figura 6. Arahál desde el cielo 3.

Fecha de acceso: 15/06/2016 URL: <https://elsobrino.files.wordpress.com/2008/12/arahal-aire2.jpg?w=380>

En la segunda y tercera imagen se puede ver mucho más claro lo anteriormente explicado. Además, se pueden distinguir perfectamente las delimitaciones de los cultivos que dibujan, en la mayoría de los casos, figuras geométricas perfectas, de parcelas mediana y pequeña propiedad. Tenemos así dos elementos totalmente distinguibles, la zona urbana, donde se concentran las casas con predominio colores claros o blanco, reflejo de una pasada cultura de la cal en la arquitectura vernácula doméstica, y la zona agrario-rural en las que podemos ver los cultivos de varios tipos, algunos verdes y otros de tonos amarillos.

El sistema de asentamiento sería dominante urbano en sistema de agrotown, típico del campo andaluz, especialmente en la zona occidental de Andalucía y que está definido en el catálogo europeo de paisajes 2000 ratificado por España como “como aquella parte del territorio tal y como la percibe la población” (Zoido, 2015), con un sistema de infraestructuras territoriales, de comunicación y transportes viarios, y un sistema de producción y transformación agrario, domado por el olivar y el cereal. (Jiménez, 2008).

Las fotografías aéreas revelan que este paisaje cultural ha estado muy ligado históricamente desde el siglo XVI hasta el XIX al trabajo del olivar de las que forman parte las haciendas de cuya huella histórica ha quedado un importante patrimonio de haciendas de olivar y que permiten rastrear hasta el presente.

La concentración de la tierra en manos de unos pocos propietarios y la importancia que el jornalero ha tenido en el desarrollo de la actividad que se producía en las haciendas de Arahál ha sido de gran peso en la existencia de estas, por lo que es importante destacar que aunque algunas de ellas se encuentran en un estado ruinoso, las trataremos como patrimonio etnológico, ya que es un tipo de arquitectura vernácula en la que se deposita el pasado reciente de la localidad y que se articulan en su paisaje cultural olivarero.

4.3. PAISAJE CULTURAL DE LAS HACIENDAS DE ARAHAL

Aunque la mayoría de las construcciones ya no se conservan, las que si lo hacen comparte un importante elemento visual que hacen que este caserón reciba su nombre y cualquier persona de Andalucía pueda diferenciar una casa de campo de una hacienda olivicultora, nos referimos a sus extensos campos rodeando las edificaciones. Estos campos que son de color del verde las hojas de los olivos, y otros amarillos del color del trigo ya maduro.

Una pequeña mancha blanca que se erige por encima de los extensos campos, donde se pueden distinguir perfectamente sus torreones y las ventanas en estos, es la arquitectura vernácula que refleja la estructura de propiedad del campo en Andalucía y su modo de producción y organización social y del trabajo, por excelencia, con siglos de antigüedad, que, aunque el tiempo ha maltratado, aún conservan hasta hoy, para recordarnos que nuestros antepasados jornaleros vivían y trabajaban en estos edificios, casi aislados del contexto urbano, buena parte del tiempo, y ocupando recintos concretos en sus instalaciones, como trabajadores sin propiedad más allá de su propia fuerza de trabajo.

Es por ello que muchas personas hoy en día buscan estos lugares para descansar y tomarse unas vacaciones, reconvertidos en hoteles rurales, algunos de ellos, y en los que se vende la “conexión” con la tradición de nuestros padres y abuelos, nuestro pasado inmediato perdido o en vías de desaparición.



Figura 7. Hacienda La Victoria.

Fecha de acceso:16/06/2016 URL: <https://elsobrino.files.wordpress.com/2010/03/sevilla-hacienda.jpg>



Figura 8. Hacienda La Mata.

Fecha de acceso: 16/06/2016 URL: <https://elsobrino.files.wordpress.com/2010/04/la-mata0-p.jpg?w=380&h=285>



Figura 9. Hacienda de Patas Largas.

Fecha de acceso: 16/06/2016 URL: <https://elsobrino.files.wordpress.com/2010/04/pataslargas.jpg>

Las haciendas de Arahal

En Arahal podemos encontrar diecisiete haciendas en los años 90 según el listado que está en la tesis de Isabel Sabaté Díaz (1992). Aunque a nuestros días no han llegado todas, y según la base de datos del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (IAPH) hemos podido encontrar dos más que no están en el listado. Las haciendas por orden alfabético y dimensiones, son (Ordenadas de mayor a menor tamaño):

Nombre de la hacienda	Tamaño de sus terrenos (En hectáreas)
Vistahermosa (desaparecida)	344,2
La Banda	174
Aragón	158,5
Baldío del Cerezo (desaparecida)	120,3
La Rubia (desaparecida)	114,1
La Victoria	63,5
Patas Largas	57,9
La Jorobada (desaparecida)	46,8
Casa Grande	40
La Mata	39,3
La Agonía (desaparecida)	35,3
El Ciprés	34,6
La Granja (desaparecida)	33
San José (desaparecida)	19,5
Ramírez (desaparecida)	3,5
Orellana (desaparecida)	3,2
La Roela	0,1
Casula	
Casablanca	

Tabla 11. Listado de haciendas de Arahál.

Fuente: Elaboración propia a partir de información de IAPH. Fecha de acceso a la base de datos: 15/06/2016 URL: <http://www.iaph.es/cortijos-haciendas-lagares-andalucia/> (2016)

Características arquitectónicas de las Haciendas. Arquitectura vernácula

Las haciendas de Arahál son la definición por excelencia de la arquitectura vernácula de Andalucía. Unos grandes caseríos en medio del medio rural totalmente rodeada de extensos campos agrícolas donde los trabajadores habitaban y desempeñaban sus labores en las tierras de un gran propietario agrario. Cada una tiene sus características propias porque dependía del poder financiero de sus propietarios, siendo las edificaciones más grandes o pequeñas y con más o menos edificios de labores diferentes dependiendo de la inversión en construcciones que sus propietarios pudieran gastar (IAPH, 2016).

Hacienda La Mata: Su principal actividad es agropecuaria (olivicultura). su origen podría datarse en el siglo XVI. Sin embargo, gran parte de las fábricas actuales serían del siglo XVIII. Se trata de una interesante edificación que conserva algunos de los elementos más significativos de los sistemas tradicionales de producción del aceite. Así, mantiene íntegro el molino, con la viga aún en su lugar de origen, proyectada a lo largo de la nave, sin las vírgenes fijando su cabeza en la capilla. Con un carácter estrictamente funcional, dispone las distintas dependencias en torno a un patio empedrado al que se accede a través de una portada cuya sencillez llama la atención por la ausencia de

<p>elementos decorativos. En el lado oeste se encuentra la almazara, que ocupa una nave de tres crujías en una disposición clásica en L. La torre de contrapeso está situada en la cabecera sur de la nave. Junto al elemento vertical se sitúa, en una tercera crujía perpendicular a las anteriores, la zona de molienda, con el rulo, la solera, el alfarje y el empiedro. En el otro lado del patio se extiende una nave, de igual desarrollo que la almazara, que está dividida en dos crujías por arcos apoyados sobre pilares. La nave de dos niveles estaba destinada en la planta inferior a cuadras, graneros y pajares y en la superior al señorío.</p>
<p>Hacienda Pataslargas: Su principal actividad es agropecuaria (olivicultura). Hacienda de olivar de patio central. Cuenta con una almazara de molino hidráulico con molturación de tres rulos; el molino conserva todos sus elementos: pilas de decantación, prensas. Conserva un sistema hidráulico de huerta en base a pozo (acueducto, alberca y acequias).</p>
<p>Hacienda Casula: Su principal actividad es agropecuaria (olivicultura). Hacienda de labor construido en la década de los años 40. Conserva las gañanías, casa del guarda, caserío, graneros, almiarés, vaqueriza, cochineras, zona para ovejas, gallineros, cuadras, etc. También conserva la carpintería y la fragua.</p>
<p>Hacienda la Banda: Su principal actividad es agropecuaria (olivicultura). Hacienda de olivar, distribuida en torno a un patio central. Cuenta con una zona de almazara, viviendas de señorío y casero.</p>
<p>Hacienda La Victoria: Su principal actividad es agropecuaria (olivicultura). Hacienda de labor.</p>
<p>Casa Grande: Su principal actividad es agropecuaria (olivicultura). Hacienda de labor.</p>
<p>Hacienda la Roela: Su principal actividad es agropecuaria (olivicultura). Hacienda de olivar adaptada a hacienda. Cuenta con una almazara de la que conserva sólo la bodega con tinaja enterrada. Conserva vivienda de señorío, vivienda de casero, graneros y cuadras.</p>
<p>Hacienda de Aragón: Su principal actividad es agropecuaria (olivicultura). Corresponde a una hacienda de olivar adaptada hoy a hacienda de labor. Conserva una almazara con prensa hidráulica hoy desmontadas, graneros, silo, vivienda para casero, señorío y pozo.</p>
<p>Hacienda Casablanca: Su principal actividad es agropecuaria (olivicultura). Hacienda de labor muy restaurado. La hacienda está distribuida en torno a patio de señorío, labor y taller exentos. Se conservan los graneros, almiarés, cuadras y pozo. La fragua de antaño es utilizada hoy como taller mecánico.</p>
<p>Lagar el Ciprés: Lagares. Vinicultura. Hacienda de viña con larga y boda.</p>

Tabla 12. Haciendas de Arahál.

Fuente: *Elaboración propia a partir de información de IAPH. Fecha de acceso a la base de datos: 15/06/2016 URL: <http://www.iaph.es/cortijos-haciendas-lagares-andalucia/> (2016)*

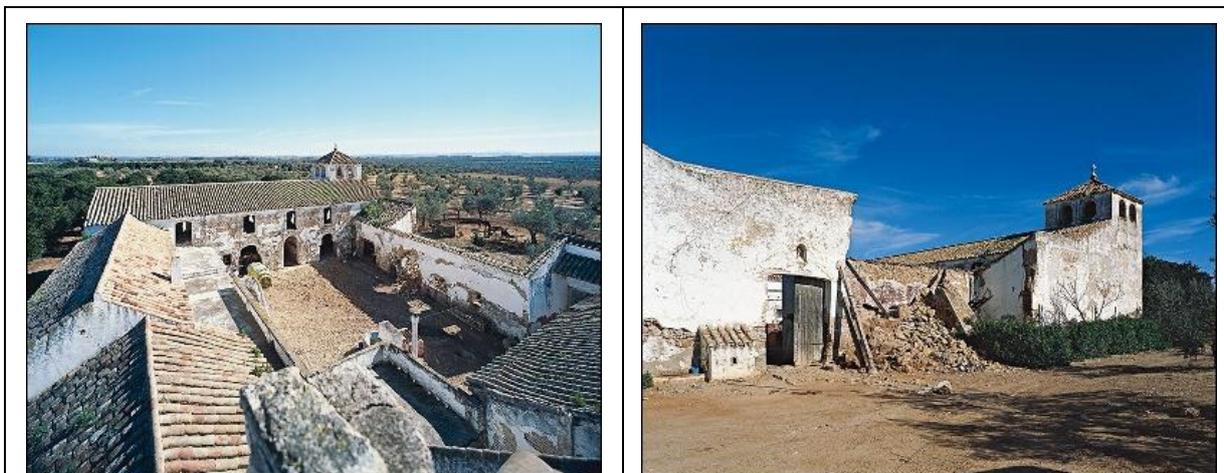




Figura 10. Hacienda La Mata.

Fecha de acceso: 16/06/2016 URL: http://www.iaph.es/cortijos-haciendas-lagares-andalucia/imagenes.do?id_pi=17899

Estado actual de las Haciendas.

Las haciendas en la actualidad al no conservar la finalidad con que fueron creadas, han ido transformándose con el paso del tiempo, algunas han sido restauradas y mantenidas en el tiempo, otras han sido abandonadas, y las restantes ni siquiera existen hoy. Las que se han mantenido han ido evolucionando a explotaciones agrícolas modernizadas, en las que todo lo relacionado con el aceite de oliva ha sido sustituido por otros tipos de cultivos que requiera menos cuidados (Agudo, 2001).

Además, la construcción de nuevas edificaciones o infraestructuras entorno a estas haciendas, ha provocado que se modifique el medioambiente y el entorno rural en el que tenían una función ya desaparecida. En 2008 el Ayuntamiento de Arahal contabiliza más de 500 construcciones ilegales en parcelas clasificadas como no urbanizables en distintas zonas del termino de Arahal, por ejemplo (Dato del Excmo. Ayuntamiento de Arahal, 2008)

En la actualidad diversas actuaciones de los entes públicos están haciendo que las haciendas vuelvan a tomar un nuevo valor, mediante declaración de monumentos e intentos de rehabilitación, consideradas patrimonializables por su especificidad arquitectónica y su representación de un pasado reciente. Muchas de ellas han

encontrado una nueva utilidad que genera otras posibilidades económicas distintas a las de su origen, como el turismo rural, procediéndose a su privatización y/o cambio de propietarios. Además, se usan para celebración de eventos tales como bodas, en edificaciones rehabilitadas por y para usos empresariales hosteleros (Cruz & Parías, 2001).

4.4. OFICIOS TRADICIONALES Y TRABAJOS ARTESANOS DESAPARECIDOS

En Arahál, a día de hoy la artesanía local relacionada con la aceituna o el olivar, está desaparecida. Los últimos artesanos, ya desaparecidos, eran personas mayores que antes de dejar su actividad, se dedicaban por afición a realizar objetos de artesanía, como eran los macacos de esparto u otros objetos para uso en las labores agrarias (Fernández de Paz, 2005). Como no existen fuentes documentales en las que se hable sobre los artesanos que han desempeñado su oficio en la localidad de Arahál hemos reconstruido esta información por medio de entrevista a un vecino de Arahál vinculado con el sector agrícola que conocía de primera mano la existencia de dos artesanos de la localidad debido a que residía en la misma calle que uno de ellos y trabajaba para una empresa que era cliente del otro artesano. Aunque hay que señalar que no fue mi primera opción puesto que mi deseo era realizar la entrevista a los familiares de estos artesanos, pero desgraciadamente, la familia del artesano del cual conocíamos donde desempeñaba su oficio ya no reside en Arahál.

Repasaremos los más importantes en la población:

Esparteros: En la emblemática calle de San Mateo, residía en la misma casa en la que desarrollaba su oficio un espartero, de los más antiguos y famosos de Arahál. Este artesano espartero llamado Antonio García y fallecido hace ya una década, realizaba objetos relacionados con el trabajo del campo como espuestas para las aceitunas, macacos para el verdeo, y cerones para transportar aceitunas sobre los animales, y otros objetos, además, no relacionados con el trabajo del campo como esterillas para el suelo, esteras para los balcones, parasoles o persianas para balcones, cestas, y soplillos para encender la copa de cisco entre otros. Este artesano espartero como afirma Pepe en la entrevista: “Aprendió de su padre que también se dedicaba a la espartería” (J.C. hombre, 57 años, trabajador del campo; entrevista: 28/05/16), aunque su descendencia no ha continuado su labor, lógicamente debido a que los objetos que realizaba ya no se usan en la práctica actual del verdeo y en la vida doméstica. El proceso de fabricación comenzaba con la realización de unos hilos de esparto que tenían diferente grosor, dependiendo del objeto que se iba a crear. Posteriormente fijaba un punto de partida que normalmente era la base, donde iba cociendo el esparto con el hilo anteriormente mencionado, dándole la forma que el objeto tendría al finalizar. (J.C.T. Hombre, 57 años, Trabajador del campo; entrevista: 28/05/16)

Tonelería: En otra de las calles más antiguas de Arahál, Calle de la Mina, residía otro artesano emblemático de Arahál, el cual no solo ha desaparecido totalmente su actividad, si no que a día de hoy los objetos que realizaba son una curiosidad histórica. Hablamos del maestro tonelero Emilio Segura que se encargaba de realizar en menor medida sus propios toneles, pero sobretodo, en la reparación de éstos, ya que el coste de la elaboración de uno nuevo era muy elevado y los toneles suelen tener una larga vida útil. Emilio estuvo realizando su trabajo hasta 1985 en su taller, posteriormente lo cerro y continuo con su oficio durante algunos años reparando toneles que tenían los vecinos de la localidad en sus casas o negocios, según afirma Pepe en la entrevista: “se compraban para decoración” (J.C. hombre, 57 años, trabajador del campo; entrevista: 28/05/16. La función principal de su trabajo era encontrar la parte del tonel que estaba dañada, y con extremo cuidado sustituirla sin dañar las otras tablas que

componen el tonel. Aprendió su oficio de su padre y este del suyo, convirtiéndose así en una tradición familiar dedicarse a este oficio el cual era de suma importancia en una época que forma parte del pasado (J.C.T. Hombre, 57 años, Trabajador del campo; entrevista: 28/05/16)

Estos trabajos llegaron a ser muy importante en la vida tradicional de mediados del siglo XX, aunque no he podido construir la memoria histórica sobre estos oficios por la falta de información oral, hubo un significativo número de personas especializadas en estas técnicas tradicionales para elaborar distintos tipos de instrumentos o herramientas de labor, necesarias tanto en las labores del campo como en la vida doméstica. La herencia de estas artes y oficios ya desaparecidos ha quedado en la herencia de muchas familias, en forma de antiguas orzas de barro para la salmuera, botijos de factura local, barreños de diferentes tipos y para distintos tipos de elaboraciones culinarias.



Figura 11. Elaboración propia (20/06/16): Persianas de esparto hechas por artesano espartero arahalense usadas en la casa de un vecino de Arahál.



Figura 12. Elaboración propia (15/06/16): Antiguos cantaros para el aceite (recipientes con asas) y vasijas (recipientes sin asas) de barro en su emplazamiento en casa de Carmen y su actual uso como decoración.

4.5. LOS FESTEJOS QUE CELEBRAN LA CULTURA DEL OLIVAR EN ARAHAL

En Arahál se celebra una fiesta local llamada “fiesta del verdeo” denominada así por la recogida de aceitunas en esas fechas. Sustituyó a la antigua feria de Arahál que se celebraba en verano torno a las fiestas de la patrona de Arahál, la virgen de la Magdalena. En los años 60 buscando la población una forma de rendirle honor a la aceituna debido a su importancia para la identidad local, la concejalía de festejos de Arahál, decide crear una fiesta que se celebraría antes del comienzo de la campaña de verdeo y que además llegaría a ser la más importante de la localidad, haciendo así que la recogida de aceituna se convierta en la seña de Arahál y se le rinda honor a esta actividad, nombrando su fiesta más importante como “Fiesta del verdeo”.

Empezaba con un reparto gratuito de aceitunas de Arahál a los viajeros que circulaban por la antigua nacional Sevilla Málaga. El acto principal siempre ha sido la coronación de la reina del verdeo y sus damas, el primero fue junto con la primera fiesta del verdeo y hasta este año 2016 se ha realizado siempre. Otro acto destacado que se celebra es la entrega de un premio denominado aceituna de oro, que al comienzo se entregaba a personas ilustres de la época. Hoy en día se otorga a personas o entidades destacadas en el sector de la aceituna. Destacar que grandes personalidades han participado en el pregón de la fiesta, personas muy importantes como el premio nobel de literatura Camilo José Cela o el poeta Antonio Gala (Pereira, 2009).



Figura 13. 3ª Fiesta del verdeo. Fecha de acceso: 17/06/2016 URL:

<http://www.memoriavisualdearahal.com/search/label/fiestas?updated-max=2010-11-14T16:48:00%2B01:00&max-results=20&start=18&by-date=false>

La fiesta se desarrolla la primera semana de septiembre y comienza el miércoles de la misma semana, cuando se enciende la portada del real recinto ferial, denominado como el miércoles del “pescadito”, en el que los socios de las casetas celebran una comida, con pescado como plato principal al igual que la feria de Abril de Sevilla. Prosigue, durante jueves, viernes, sábado y finaliza el Domingo, con el encendido de

fuegos artificiales. El traje más típico que podemos encontrar es el de flamenca en las mujeres, y el traje de chaqueta en los hombres.

Los actos más destacados que se celebran son:

- Miércoles: ya mencionado, prueba y encendido del alumbrado de feria por la reina del verdeo y sus damas.
- Jueves: al mediodía se celebra cada año el almuerzo para personas de la tercera edad de Arahál. Por la tarde, el acto de apertura de la fiesta del verdeo, en la que tiene lugar la coronación de la reina, damas de honor y damas de corte. La reina del verdeo viste un traje de flamenca diseñado por alguno de los diseñadores o empresas de moda más importantes de Arahál, así como sus damas de honor y de corte. Posteriormente, se concede la aceituna de oro y el pregón de las fiestas. Estos actos de apertura no se celebran en el real recinto ferial de Arahál, si no en la plaza de la iglesia del Santo Cristo desde la tercera edición de las fiestas del verdeo. En sus dos primeras ediciones se organizaba en la plaza del Ayuntamiento de Arahál.
- Viernes: está dedicado normalmente a concursos locales, como el concurso provincial de sevillanas de diferentes categorías y escuelas de danza de diferentes localidades sevillanas.
- El Domingo: finaliza la feria, con el concurso de caballos y carruajes por la tarde, y por la noche con el encendido de fuegos artificiales.

Los actos más destacados están promocionados por empresas locales de Arahál.

La feria del verdeo está compuesta por 30 casetas en 47 módulos, en las que se encuentran incluidos la caseta municipal, y las de juventud. No existen casetas patrocinadas por entidades bancarias o empresas que no sean de Arahál. La mayoría son casetas de familiares y amigos, pero también existen algunas casetas de peñas culturales, como la peña flamenca o la peña bética, y algunas de partidos políticos de la localidad, como Izquierda Unida de Arahál, o PSOE, todas son de carácter público.



Figura 14. Mapa general del Real recinto de Arahál y sus inmediaciones. Fecha de acceso: 14/06/2016 URL: https://issuu.com/www.arahal.es/docs/programa_oficial_xlviii_fiesta_del_0

Se habilita un espacio para que los jóvenes de la localidad puedan realizar “el botellón” sin perjudicar la imagen de las fiestas. Además, una zona de aparcamiento vigilado.

El presupuesto aportado por el Ayuntamiento de Arahál para la feria del verdeo 2015 fue de 80.000€.

Debido a que es una feria celebrada en unas fechas en las que las localidades vecinas no celebran fiestas y sus casetas son en su totalidad de carácter público, y suele tener una gran afluencia de vecinos de las localidades cercanas.

Se editan carteles con la imagen de la fiesta cada año. Para ello el ayuntamiento organiza un concurso de dibujo en el que cualquier persona puede participar, y son de carácter libre, se puede realizar en pintura sobre lienzo, otros métodos de dibujo, o diseños digitales, las condiciones es que sean originales del autor, no estén firmadas, y contengan en el dibujo el nombre de la fiesta con el número que le corresponda ese año.



Figura 15. Carteles en el concurso de las fiestas del verdeo.

Fecha de acceso: 14/06/2016 URL:

http://www.arahal.es/opencms/export/sites/default/arahal/galeriaInterior/fotos_noticias_2013/Mayo_13/Concurso_Carteles_Fiesta_Verdeo_2013_02_x.JPG



Figura 16. Carteles fiestas del verdeo. *Elaboración propia a partir de información de arahal.es*

Podemos ver en los diferentes carteles de cada año como la centralidad de todos ellos es la aceituna y el olivar, teniendo otro elemento destacable como es la mujer vestida de traje de flamenca, el traje típico de estos festejos. Tenemos así la expresión más clara de lo que simbolizan estas fiestas relacionadas con la cultura del olivar de Arahál, y los eventos festivos que se celebran en su nombre. La población se empieza a preparar para la celebración de estas fiestas cuando se convoca el concurso de carteles de las fiestas del verdeo, en los meses de abril y mayo.

4.5.2. Otros festejos ya desaparecidos

Fiesta de la flor: era un festejo anual que se celebraba con el fin de obtener donativos. Consistía en una comida en las que los asistentes recibían unas flores simbólicas, y estos a cambio daban unos donativos que eran destinados a aumentar los fondos contra la lucha antituberculosa. Ha desaparecido por su relación con otros tiempos en los que la desigualdad social se reflejaba en enfermedades endémicas como la tuberculosis (Pereira, 2010)

Fiestas de Santa María Magdalena: esta fiesta aún se celebra hoy en día. Se trata de un festejo relacionado con la patrona de Arahál en la cual se saca una procesión. Anteriormente además se instalaba una plaza de toros donde se toreaba una vaquilla que recorría las calles de Arahál (Pereira, 2014). Su relación con la aceituna no se refleja en los actos festivos, y obedece más a los patrones establecidos en las fiestas patronales de las poblaciones rurales. Ligadas a la hermandad de la Santa María Magdalena y a la presencia de la iglesia local en los festejos.

Fiesta de la piñata: ya desaparecida también, esta fiesta se celebraba el domingo de carnaval, y consistía en diferentes actos, uno de ellos era un concierto de la banda municipal, y el que le daba el nombre a la fiesta era un baile que acababa cuando los asistentes rompían una piñata (Pereira, 2010)

4.6. ETNOGRAFIA DEL VERDEO: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO E INSTRUMENTOS DE LABOR TRADICIONALES

La recolección de aceitunas en Arahál o como es conocido en el municipio “verdeo” tiene un rico diccionario de palabras usadas para describir algunas de sus partes. Repasamos las más importantes y más significativas. Algunas, con el tiempo han terminado desapareciendo, pero muchas de ellas aún se siguen usando actualmente (Jiménez, 2010)

4.6.1. Cuadrillas

Es un conjunto de trabajadores que participa en el verdeo. El número de trabajadores depende de la necesidad de recolección, siendo mayores cuando el tiempo hace que la recolección deba producirse lo más pronto posible debido a que la aceituna cambie de color o se estropee. Normalmente no tiene un número predefinidos de trabajadores, lo suele decidir el propietario del terreno a explotar. Históricamente suele haber más mujeres que hombres, pero en los últimos tiempos debido a las circunstancias laborales y económicas que vivimos se puede encontrar prácticamente el mismo número de personas de ambos géneros. En las pequeñas cuadrillas se suele encontrar además personas de la misma familia (Jiménez, 2010).



Figura 17. Cuadrilla de trabajadores. Fecha de acceso: 10/05/2016 URL: <http://elcorreoweb.es/wp-content/uploads/2013/03/agricultura.jpg>

4.6.2. Banco

Se usa para alcanzar las partes más altas del olivo. Es una escalera doble, a veces de madera a veces de metal, que puede llevar o no una red entre ambas partes para que las aceitunas recolectadas que se caen al suelo no se estropeen con el golpe al caer. Su fabricación suele ser sencilla, con la parte inferior más ancha que la superior con el fin de mantener la estabilidad, y lleva un eje de sujeción de ambos lados hecho de metal que hace que no se separen. Aunque su fabricación es sencilla, cada vez es más difícil encontrar carpinterías que los fabriquen, debido a que solo los artesanos carpinteros se dedicaban a su realización, con el paso del tiempo sus costes cada vez mayores ha hecho que sean sustituidos por los que son realizados en carpinterías metálicas. (Jiménez, 2010).



Figura 18. Banco. Fecha de acceso: 10/05/2016 URL: http://redes-cepalcala.org/olivaryescuela/divulgacion/5_Feria_Sevilla/Proyecto/recoleccion/vareo.jpg

4.6.3. Macaco

El proceso de recolección de la aceituna tradicionalmente ha sido totalmente manual, aunque se han ido introduciendo nuevos métodos más agilizados como es el vareo, o la introducción de maquinaria vibratorias. Aun así, el método más usado sigue siendo la recolección a mano ya que no daña ni el fruto ni el árbol. Debido a que la recolección se hace con las manos se requiere un cesto de esparto (los más tradicionales) aunque actualmente se suelen elaborar con tiras de plástico que los hace más resistentes, son elaborado artesanalmente y llamados “macaco”. Consiste en un cesto de forma redonda la parte exterior y recta la parte que va pegada al cuerpo. Tienen además unas cintas que van desde un lado del macaco hasta el otro lado para que el trabajador lo lleve colgado al cuello y no tenga que sostenerlo con el fin de que las manos queden libres para poder recoger la aceituna. Actualmente con el fin de evitar dolores cervicales las cintas se cosen en cruz a forma de asas de mochila. Se suelen elaborar en la localidad de Arahál, del mismo modo en el que se hacían los de esparto, solo que el material empleado son tiras de plástico lo que hace que su elaboración sea más sencilla. (Jiménez, 2010).



Figura 19. Macaco. Fecha de acceso: 10/05/2016 URL:

<http://blogs.sevilla.abc.es/alcabodelacalle/files/2012/09/macacopararecojeraceitunas.jpg>

4.6.4. Espuerta

Las espuestas son cestos parecidas a los macacos, pero de mayor diámetro y que en lugar de cintas para colgarse en el cuello, tienen dos asas para poder agarrar y poder transportarlas hasta el lugar de depósito de la aceituna. Las espuestas estaban realizadas en esparto tradicionalmente, pero con el tiempo estas han desaparecido para dar paso a unas espuestas más modernas fabricadas en goma, con el fin de hacerlas más resistentes, baratas y ergonómicas, aunque no degradables. Su función es depositar las aceitunas en él para que el trabajador no tenga que ir al depósito-transporte mientras está recolectando las aceitunas en el olivo con el fin de ahorrar tiempo y trabajo. Una vez que la espuesta está llena se transporta hasta el vehículo o depósito donde se almacena hasta la hora de finalización de la jornada cuando es transportada hasta la fábrica (Jiménez, 2010).



Figura 20. Espuerta de esparto. Fecha de acceso: 10/05/2016 URL:

<http://promesaeventos.com/shop/images/Espuerta%20esparto%20R%C3%BAstico%20Chic%2011831.jpg>



Figura 21. Espuerta de plástico. Fecha de acceso: 10/05/2016 URL:
http://static2.agroterra.net/media/catalog/product/cache/3/image/200x200/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/07/espuerta-de-25-litros-para-la-recoleccion-de-la-aceituna-3095656_073799805930449.png

4.6.5. Cántaro y búcaro.

Aunque actualmente están en desuso, aun algunos vehículos agrícolas siguen incluyendo un soporte metálico para transportar este recipiente para almacenar agua. Se utiliza para que los trabajadores puedan beber durante la jornada laboral y suelen estar fabricados de cerámica para conservar una temperatura estable y que no se caliente el agua. Actualmente los recipientes para almacenar agua son garrafas/botellas u otro tipo de envases de plástico, que son más económicas y más duraderas. La diferencia fundamental entre el cántaro y el botijo es que el primero es de mayor tamaño con solo una abertura para verter el agua y el botijo es menor con dos aberturas, una para que el agua salga en forma de chorro y otro de mayor diámetro para llenarlo de agua. (Jiménez, 2010)



Figura 22. Cántaro. Fecha de acceso: 10/05/2016 URL:
http://valorialabuena.users.xolido.com/imagenes/MUSEO_CANTARO/Chinchilla.JPG



Figura 23. Búcaro. Fecha de acceso: 10/05/2016 URL: <http://www.alfareriaramundosanchez.com/fotos/21-56.jpg>

4.6.6. Bocoy

El bocoy es un recipiente donde se guarda la aceituna a la hora de transportarla al lugar de elaboración del producto final. Tradicionalmente se fabricaban de madera y tenían unas anillas metálicas las cuales hacían que se formara el recipiente, también conocidos como toneles. Actualmente se fabrican de plástico o goma haciéndolos más duraderos y más ligeros. Existían muchos talleres artesanos en el municipio en los que se fabricaban debido a que se necesitaba gran cantidad de ellos, ya que toda la producción acababa en estos recipientes (Jiménez, 2010).



Figura 24. Bocoy de madera. Fecha de acceso: 10/05/2016 URL: http://farm8.static.flickr.com/7160/6708308323_8216a48f84_m.jpg



Figura 25. Bocoy de plástico. Fecha de acceso: 10/05/2016 URL: <https://elsobrino.files.wordpress.com/2010/09/almacen2.jpg>

4.7. DESCRIPCIÓN DE LA RECOGIDA DE ACEITUNAS EN ARAHAL. EL VERDEO

El verdeo como se conoce la recolección de aceitunas en la localidad de Arahál es una tradición transmitida de generación en generación desde prácticamente el origen del municipio, siendo este el motivo de su existencia y economía, tanto en el pasado como en la actualidad. El verdeo se da en los meses de septiembre y octubre cuando la aceituna tiene el mayor tamaño y antes de que empiece a cambiar de color.

La campaña del verdeo se divide en dos partes, el primer mes o los dos primeros meses, dependiendo de las temperaturas y las lluvias del mes de septiembre, se realiza la recolección de aceitunas verdes, normalmente manualmente con macaco. Esta recolección está destinada en su mayoría a la elaboración de aceituna de mesa. Se tiene especial cuidado en que no se dañe la fruta recolectada, tanto durante el transporte, como en el momento de su recolección. Una aceituna dañada o de forma amorfa no se puede utilizar para realizar este producto.

La segunda parte del verdeo se produce cuando la recolección para elaboración de aceituna de mesa ha finalizado, debido a que la fruta empieza a estar demasiado madura, los indicadores principales es que la aceituna comienza a oscurecerse o se arruga. El proceso de recogida de la aceituna dedicada a la elaboración de aceite es más rápido debido a que ya se puede emplear herramientas o maquinaria para su recolección, no importa dañar la fruta porque su presentación no importa lo más mínimo. Las herramientas que se suelen usar es un palo con el que se golpea los olivos hasta hacer caer la aceituna y un lienzo en el suelo alrededor de todo el olivo para recoger la aceituna lo más rápido posible.

En los últimos años han aparecido maquinarias en la recogida de aceitunas, aunque se usa en su mayoría para la recolección de aceitunas destinada a la elaboración de aceite, poco a poco las mejoras en ellas hacen que se pueda utilizar también para la recolección de aceituna de mesa. El proceso de trabajo es el mismo que en la recogida de aceituna destinada para aceite, pero las herramientas utilizadas son la maquinaria (Pérez, 1984)

4.8. EL CULTIVO DEL OLIVO

Hacemos un repaso en la extensa terminología de las labores propias del cultivo de la aceituna, en relación a su plantación, lo que conforma un tipo de paisaje que se distingue a vista de pájaro y desde el suelo, y en relación a su reproducción y mantenimiento.

Plantación

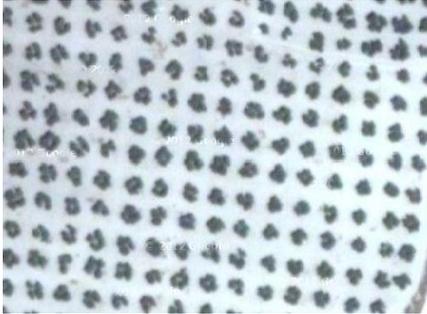
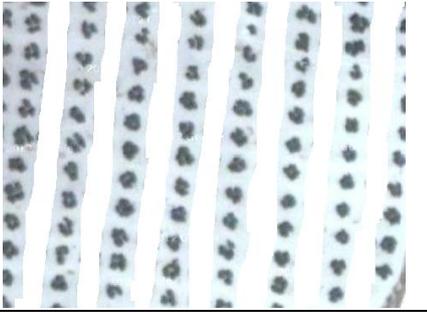
Marco real	Los olivos ocupan los vértices de un cuadrado	
En línea	Ordenación de los olivos como su nombre indica	
Al tresbolillo	Los olivos ocupan los vértices de un triángulo equilátero	

Tabla 13. Tipos de plantaciones de olivo

Fuente: Elaboración propia a partir de información de Guerrero. (2003) p. 200

Poda del olivo

Cima alta	Manteniendo su forma natural	
Vaso o canasto	Dando esa forma a la copa	

Tabla 14. Podas de olivos.

Fuente: *Elaboración propia a partir de información de Guerrero. (2003) p. 200*

Labores de poda

Limpia: Poda ligera, centrada en ramillas, tallos o chupones.

Poda: La habitual en los árboles, que se realiza tras la recogida de la aceituna.

Desvareto: Eliminación de las remas después de la recolección.

Tala: Poda drástica, a causa de la helada o para la regeneración del olivo.

Afrailado: Corte progresivo de ramas principales hasta conseguir la sustitución de la copa.

Recolección

Vareo: Golpeo con cañas o palos de distintos tamaños para hacer caer la aceituna.

Ordeño: Recoger la aceituna con las manos, método normal para la de mesa.” (Mingote, 1990).

4.9. EVOLUCIÓN DEL VERDEO

Con el paso del tiempo el trabajo del verdeo ha sufrido cambios debido a la industrialización de los años 80 en el sector agrícola andaluz. Podemos encontrar que procesos tradicionales han sido mejorados para una producción y recolección óptima del fruto.

Los más remarcable son los horarios de trabajo, puesto que actualmente el horario de trabajo es de 6 horas, sin contar el tiempo de descanso de media mañana para el

desayuno. Antes de que los sindicatos agrícolas normalizaran el horario de trabajo la cuadrilla de trabajadores se trasladaba hasta el lugar de trabajo un poco antes de que amaneciera para empezar su labor en cuanto la salida del Sol arrojaba suficientes rayos de luz como para empezar la faena, no paraban hasta media mañana donde los trabajadores descansaban unos minutos, solo los necesarios para poder comer algo, normalmente un bocadillo o fruta. Ya al mediodía toda la cuadrilla paraba a descansar y almorzar todos juntos, normalmente el capataz de la cuadrilla prepara en el campo un gazpacho que era compartido por todos los trabajadores, lo que hacía como afirma Consuelo en la entrevista: “que aumentara el compañerismo entre la cuadrilla y mejoraran las relaciones entre los trabajadores” (C.R. Mujer, 58 años, trabajador del campo; entrevista: 20/05/16). La jornada laboral se reanudaba media hora después, tiempo suficiente para que los trabajadores hubieran acabado de almorzar y hubieran tenido un tiempo de reposo antes de volver a proseguir con la faena. Ya no habría más descanso hasta caer la tarde cuando los trabajadores recogían sus aperos y entre todos se encargaban de seleccionar las aceitunas con distintos instrumentos para que al llevarla a la fábrica no se vieran aceitunas dañadas o de mal aspecto. Hoy en día esto no se realiza, siendo las mismas fabricas las encargadas de seleccionar la aceituna.

Otro cambio también remarcable es el transporte, debido a que lo normal era que la cuadrilla de trabajadores se desplazara hasta el lugar de trabajo andando, o montado en mulos o burros, siendo estos últimos los que menos, ahora toda la cuadrilla es transportada junta en vehículos, como coches y/o furgonetas normalmente puestos por el empresario del campo.

Las herramientas de trabajo también han sufrido cambios con el paso de los tiempos, puesto que antes la materia prima para las herramientas era el esparto, siendo así los macacos para la recogida, y las espuestas para llevar la aceituna los dos aperos principales y fundamentales de la recolección de aceituna. Hoy han sido sustituidos por nuevos materiales, cuyo origen y manufactura se encuentra en territorios ajenos a la localidad, casi siempre el plástico, más barato y resistente, y procedente de flujos globales de producción, mercantilización y consumo.

Para acabar, es muy importante mencionar la configuración de las cuadrillas actuales, puesto que antes estaban formada por números pares de trabajadores más el capataz, que se encargaba de dirigir los bancos que estaban compuestos por dos trabajadores, normalmente hombre y mujer, para que el hombre transportara el banco de la recolección de un olivo al otro, al acabar de recoger la aceituna del olivo. Esto aún sigue siendo igual en las cuadrillas que no han introducido maquinaria en el trabajo de recolección, pero en las cuadrillas que sí lo han hecho, ahora se componen solo de hombres que transportan las redes de unos olivos a otros, donde se trabaja con máquinas vibradoras, de diferentes tipos, unas como mochilas que cargan los trabajadores con una pértiga vibradora, e incluso otras que son como unos paraguas que transportan los tractores y que necesitan pocas personas para desarrollar su labor. Aún existe mucho escepticismo en cuanto a este tipo de herramientas de trabajo, ya que se dice que dañan el árbol y que la aceituna recolectada también suele ser dañada, siendo usada en la mayoría de los casos para la recolección de la aceituna destinada a la elaboración de aceite, pero es cuestión de tiempo que la técnica se perfeccione, haciendo que el oficio del campo reduzca la plantilla de trabajadores llegando a perderse esta tradición de siglos (C.R.F. Mujer, 58 años, trabajadora del campo eventual; entrevista: 25/05/16).

CAPÍTULO 5

IMPORTANCIA Y EVOLUCIÓN DE LAS FABRICAS ACEITUNERAS DE ARAHAL

5.1 CULTURA FABRIL DE ARAHAL

Arahál tiene una gran cultura fabril relacionada con el aceite y aceituna de mesa. La producción de estos productos ha cambiado con el tiempo, debido a que la demanda es mucho mayor que antes de la introducción de maquinarias en la actividad agrícola, ahora se requiere de maquinaria más modernizada para conseguir una mayor producción.

5.1.2. Producción de aceite de oliva en la etapa de pre-industrialización

El proceso de fabricación comenzaba con el deshuese de la aceituna, para esta parte del proceso se empleaban unas maquinarias muy rudimentarias que ya no se conservan tal y como eran, la deshuesadora.

La máquina deshuesadora de finales del siglo XIX, (que solo se usaba para la elaboración de aceite) se usaba para deshuesar la aceituna y para que, en la molienda, el aceite obtenido de la pulpa de la aceituna no se mezclara con la producida por el hueso, evitando así obtener un aceite más sucio o de mal sabor. Pero esta maquinaria no estaba perfeccionada lo cual hacía que la tarea de la separación hueso-pulpa fuera dificultosa, ya que la máquina se atascaba con frecuencia, o el hueso no era limpiado completamente.

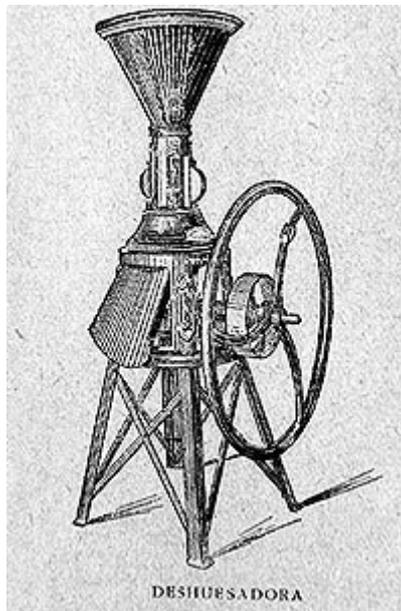


Figura 26. Máquina deshuesadora antigua. Fecha de acceso: 23/06/2016 URL: <https://elsobrino.files.wordpress.com/2009/08/deshuesadora2.jpg>

A continuación del deshuesado, la siguiente parte del proceso consistía en llevar la aceituna a la máquina prensadora para extraer el aceite. Para la molienda de aceituna

las máquinas más empleadas son las de piedra, ya que tienen la ventaja de que muelen muy bien, y debido a las deformaciones de su uso, se pueden arreglar repicando su superficie, y además no le dan al aceite ningún gusto extraño. Son los típicos conos truncados de piedra que giran alrededor de un árbol y sobre una piedra solera.

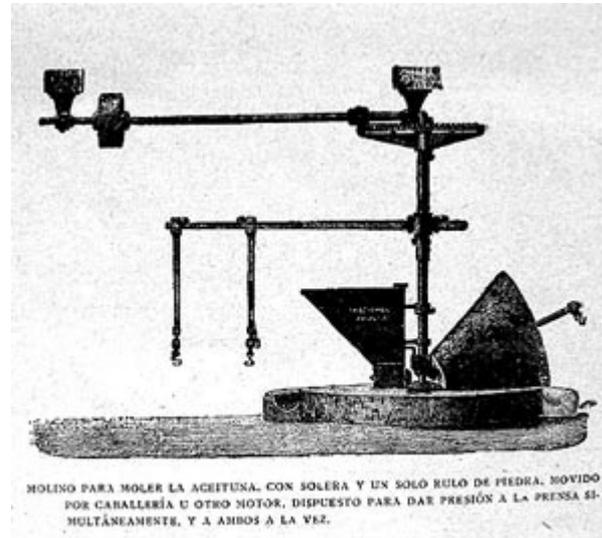


Figura 27. Molino de aceituna de un solo rulo de piedra. Fecha de acceso: 23/06/2016 URL: <https://elsobrino.files.wordpress.com/2009/08/molino1.jpg>

Otro molino de esta época para moler la aceituna es con piedra solera y tres rulos combinados, que hay que mover con vapor u otro motor. “Los molinos de un rulo pueden moverse con una caballería. Los de dos, con dos caballerías o por motor de vapor. En los molinos de tres rulos, si es posible, las transmisiones (eléctricas) serán subterráneas” (Guillen-García, 1917). En esta época la fuerza eléctrica no está desarrollada, es cara y peligrosa.

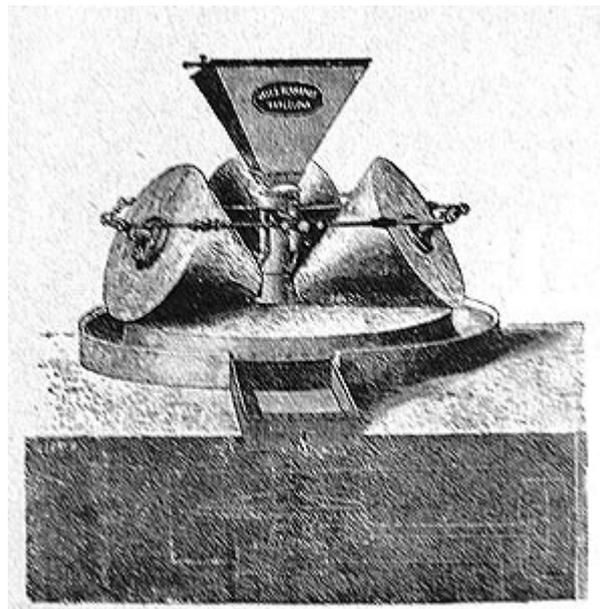


Figura 28. Molino de aceituna de tres rulos de piedra. Fecha de acceso: 23/06/2016 URL: <https://elsobrino.files.wordpress.com/2009/08/ruedasmolino2.jpg?w=380>



Figura 29. Molino de aceite antiguo de caballería. Fecha de acceso: 23/06/2016 URL: <https://elsobrino.files.wordpress.com/2009/08/molino-aceitero.jpg?w=380>

El aceite extraído se conservaba en cantaros de arcilla, pero más tarde estos fueron sustituidos por bocoy o toneles de madera, como hemos señalado en los apartados anteriores de nuestro trabajo. Una vez que se producía el embotellado, principalmente en recipientes de cristal, eran transportados para su venta (Guillen-García, 1917).

5.1.3. Producción de aceite de oliva y aceituna actual

En la actualidad, el proceso de la elaboración del aceite de oliva, ha sufrido ligeros cambios, respecto al comiendo del siglo pasado. Sobre todo, en la maquinaria empleada, que ha sido modernizada y que ha ido transformando la cultura tradicional agraria del olivar a partir de la capitalización agraria desde mediados del siglo XX en el caso del campo andaluz.

Después del deshuesado con una maquinaria más moderna que la mencionada en el apartado anterior, el hueso ya queda separado de la pulpa a la perfección. El proceso de elaborado de aceite comienza con la trituración de muestras de al menos 500 kg de aceituna en un molino de martillo a velocidad de 3000 rpm. Se produce una pasta que es batida a continuación durante 90 minutos a una temperatura de 30° a velocidad de 8 rpm con la adición de 1 % de micro talco. Posteriormente se deposita la pasta en una centrifuga horizontal de dos fases, con una velocidad diferencial de 7 rpm y un caudal de alimentación de 500 kg/h.

Finalmente, la fase oleosa extraída es pasada a un centrífugo vertical que trabaja con una relación agua/aceite de 1/1 a una velocidad de 6500 rpm, obteniéndose un aceite limpio.

Este es almacenado en envases opacos de plástico de 25 L de capacidad.

Para la comprobación de la calidad del aceite, se toma de la salida de la centrifuga vertical tres muestras de 1,5 L en botellas de PVC, al inicio, en el intermedio y al final del proceso de extracción.

Si el proceso ha resultado correcto, el aceite producido es embotellado, normalmente en recipientes de plástico, hasta su exportación y venta (Khaled, 2007)



Figura 30. Maquinaria actual de elaboración de aceite de oliva. Fecha de acceso: 22/06/2016 URL: http://fondosdigitales.us.es/media/thesis/627/627_11802_5.pdf

Aceituna de mesa

La producción de aceituna de mesa no ha variado desde la etapa de pre-industrialización. Solo las herramientas que han sido utilizadas y los recipientes de almacenaje han sido transformados, pero sigue siendo básicamente el mismo proceso de recolección y organización del trabajo. Así el proceso de elaboración de la aceituna de mesa comienza cuando es recibida en la fábrica en sus transportes habituales, normalmente remolques de vehículos agrícolas, y se traspa a contenedores o recipientes para su transporte por la fábrica. Se deja 48 horas hasta que comienza la elaboración para su consumo. A continuación, se hacen pasar por la línea de lavado para sacar las impurezas y la suciedad.

La clasificación se realiza por tamaños de las aceitunas, únicamente se aprovechan las de mayor tamaño y sin ningún golpe o daños perceptibles



Figura 31. Maquinaria para la clasificación de aceitunas. Fecha de acceso: 4/06/2016 URL: http://www.oliflix.com/images/oliva_conserva/triadora_thumb.jpg

Las aceitunas son depositadas en barriles de 150 kg. con agua de manantial y sal marina para darles sabor. Después de un tiempo, las aceitunas están listas para el envasado y se sacan del barril.



Figura 32. Barriles llenos de aceituna en salmuera. Fecha de acceso: 04/06/2016 URL: http://www.oliflix.com/images/oliva_conserva/oliva_arbequina_00%20thumb.jpg

Se realiza una supervisión manual del tamaño y calidad de las aceitunas antes del envasado. Para el envasado, se llenan botes con la misma agua (salmuera) que contenía el barril. Se cierra y precinta el bote donde se han introducido las aceitunas para su comercialización. Esta parte del proceso termina cuando los botes se preparan en cestas de metal para ser introducidos en la "bañera" de agua caliente (baño maría).

La pasteurización de las aceitunas se efectúa en una bañera de agua caliente, así se conservan naturalmente durante 2 años; sin ningún tipo de estabilizante o conservante. Recalcar que este proceso, sigue siendo igual que el que se ha utilizado en el proceso de elaboración tradicional desde siempre.

Finalmente, el proceso acaba con el etiquetado de los botes donde se indica la fecha de caducidad, el contenido y lote de fabricación. Posteriormente se realiza el transporte hasta su lugar de venta (Catalogo de elaboración de aceituna de mesa facilitado por Oliflix, empresa productora de aceituna de mesa, 2016).

5.2. FABRICAS DE ACEITE Y ACEITUNA DE MESA DE ARAHAL

Arahál actualmente tiene una extensa lista de fábricas de procesado de aceituna que viene desde comienzos del siglo pasado. Con la creciente demanda de aceite de oliva, se comenzó a crear fabricas modernizadas que producían más cantidad de aceite y que con el paso del tiempo han ido aumentando, debido a que la demanda de aceituna de mesa y aceite de oliva crecía. Todas han ido teniendo su sitio en el mercado cada vez más globalizado. Arahál tendría sus cimientos económicos en estas empresas, debido a que son las que más crecimiento económico han tenido con el paso del tiempo.

5.2.1. Fábrica de la Palmera ya desaparecida

La fábrica de la Palmera ha sido la fábrica aceitunera más importante de la localidad de Arahál desde comienzos del siglo pasado. Actualmente no existe, sus terrenos fueron vendidos al comienzo del siglo XXI para la edificación de nuevas viviendas debido a su ubicación, que es muy cercana al centro urbano del municipio. Aunque hoy en día la fábrica no existe, la urbanización tomó el nombre por el que se conocía, “La palmera”, y se mantiene como símbolo más emblemático y reconocido por todos los vecinos de Arahál, su molino de agua en una plaza, evidencia del significado social que tuvo esta fábrica.



Figura 33. Molino de agua de la fábrica La Palmera en la actualidad. Fecha de acceso: 22/06/2016 URL:

http://www.arahal.es/opencms/export/sites/default/arahal/galeriaInterior/Molino_La_Palmera_2_x400x280x.JPG

Esta fábrica fue fundada por D. Eutimio de la Serna y D. Ricardo Luque Luna en 1915 como sucursal de otro establecimiento en Utrera, donde residía la casa central. La sociedad se llamaba Agro Aceitunera S. A. (Cosecheros exportadores de aceitunas sevillanas). Otra de sus sedes se encontraba en Sevilla. En sus inicios, fue una empresa pionera en el proceso de aderezar e industrializar la aceituna de verdeo para su comercialización. Casi todo el trabajo de la fábrica estaba en manos de las mujeres de Arahál: la selección, el deshuese, el relleno... Antes y después de la guerra civil, muchas generaciones de mujeres manufacturaron aceitunas en deshuesadoras manuales. La fábrica siguió su curso a lo largo del siglo pasado. A D. Eutimio de la

Serna, sucedieron sus hijos D. Francisco y D. Jesús de la Serna Luque. Pero con el avance del siglo comenzó a debilitarse económicamente debido al mantenimiento que requería, hasta que fue cerrada y desmantelada (Pereira, 2013).

5.2.2. Fabricas aceituneras y aceiteras en la actualidad

No es extraño que Arahal con su gran tradición olivicultora sea poseedora de gran tradición fabril. Recogemos así todas las fábricas que, estaban activas en los últimos 20 años.

El listado total de fábricas relacionadas con la producción o elaboración de aceitunas o aceite de Arahal actualmente se puede consultar en el anexo 3.

Es muy llamativo que este listado se componga de hasta 28 fábricas, cuando a comienzos del siglo XX solo existían cinco, la más importante la Agro Aceitunera S.A y la cooperativa aceitunera Arahalco, también desaparecida actualmente. Esto es debido al enorme beneficio económico que éstas producen cada año gracias, a la producción de aceituna, de mesa y para aceite que el cultivo del olivar produce. Tenemos así que múltiples familias que se han dedicado históricamente a la producción de productos relacionados con la aceituna, siguen manteniendo sus empresas familiares, haciendo que sus descendientes familiares continúen con el negocio con nuevas empresas. Además, otras familias se han ido introduciendo, formando cooperativas, y pequeñas fábricas de procesado de aceite o aceituna, o convirtiéndose en empresas de compra al agricultor y transporte y venta a empresas mayores fuera de la localidad (Listado de empresas facilitado por Empresite buscador de empresas españolas, 2016).

5.3. NUEVAS TENDENCIAS DE PRODUCCIÓN. LA APARICIÓN DEL ACEITE DE LUJO Y ECOLÓGICO

Las fábricas de aceite de oliva han tenido que desarrollar nuevas marcas con una novedosa estrategia de mercado que hasta ahora no se había utilizado en el sector aceitero, la aparición de un nuevo mercado emergente ha propiciado la creación del “aceite de lujo” con el fin de tener una nueva variación y un mercado más amplio. La búsqueda de productos cada vez más artesanales, y/o ecológicos y supuestamente de mayor calidad por parte de los consumidores ha beneficiado la demanda, que ha comenzado a ser satisfecha desde 2014 por dos empresas arahalenses que presentan dos nuevas variedades de aceite, el aceite virgen extra ecológico Xtra, y el aceite virgen de oliva extra virgen Enoro. La relación entre la imagen marca y el metal precioso, induce la sugestión comercial de su elevada calidad para consumidores gourmet, cada vez más demandado en las exigencias gastronómicas de alto standing.

Nuevas formas de llegar a nuevos mercados disponibles, han hecho que la presentación del aceite de oliva sea cada vez más cuidadosa para poder ser más competitivas en el mercado. Tenemos así, nuevas presentaciones de este producto, en todo tipo de envases, como botellas de medio litro de cristal de diseño, soportadas por fuertes campañas de marketing, inéditas en el sector del aceite de oliva, hasta estas nuevas tendencias de consumo.

Este aceite elaborado con aceitunas 100% manzanillas, es un aceite extra virgen de primera calidad dirigido a un mercado de consumidores gourmet. Es considerado por la empresa como un producto único debido a que no existen en la zona la elaboración de aceites de oliva enfocados a un mercado de lujo.

En su elaboración se cuida cada detalle del proceso con el fin de conseguir un aceite más refinado y del mejor sabor, siendo considerado por algunos restaurantes como el mejor aceite de oliva de Sevilla.

La empresa que lo produce ha creado una fuerte campaña de marketing para dar a conocer la marca por todo el mundo con el fin de llegar a todos los mercados disponibles.

Esta empresa también cuenta con muchos años de tradición aceitera, en los que varias generaciones han estado implicadas en el desarrollo de este negocio, aunque anteriormente producían aceite de oliva para mercados comunes. (información facilitada por Enoro, empresa productora de aceite de oliva, 2016).

El aceite de oliva "Xtra", es un aceite elaborado por una empresa arahalense con certificado de calidad ecológica, y cuenta con el sello europeo y de residuo cero. Esta elaborado 100% con la variedad manzanilla, que solo se cultiva en la zona de Arahál. Este aceite se produce de un modo ecológico, por lo que la aceituna durante su procesado no entra en ningún tipo de tratamiento, aun estando permitidos por la agricultura ecológica.

La molienda tiene lugar en una almazara certificada ecológica, de la extracción del aceite, tras la decantación, solo se envasa la parte alta que tiene una mayor calidad, y considerado por la empresa como un producto exclusivo y de alto valor añadido.

Su producción es muy limitada, debido al proceso tan dificultoso que conlleva este tipo de extracción, se produce muy poca cantidad, por lo que las reservas suelen ser bajas, llegando a agotarse durante el año. Por estos motivos se embotella en 250ml y 500ml y está dirigido a un tipo de consumidores gourmet.

La empresa que lo produce, cuenta con una larga tradición aceitunera, de más de 150 años de tradición. Con la llegada de la globalización de los mercados han tenido que volver a la forma tradicional del elaborado de aceite para darle un valor añadido al producto, sumándole la artesanía que conlleva todo el elaborado ecológico. (información facilitada por Ecolivum, empresa productora de aceite de oliva ecológico, 2016).

5.4. DATOS ECONOMICOS DEL SECTOR AGRICOLA DE ARAHAL

Según los datos recogidos por la junta de Andalucía, en concreto en su Consejería de agricultura, pesca y desarrollo rural, sobre la campaña de aceituna 2015-2016 podemos aportar los siguientes datos:

El primer cultivo de Andalucía es el olivar, unas 170.000 explotaciones de olivar distribuidas principalmente en Jaén, Córdoba, Granada, Málaga y Sevilla. El valor total de la producción en 2014 era de casi 3000 millones de euros.

Actividad y empleo separada por tipos de cosecha tenemos los siguientes datos:

- **Aceituna de almazara:** En 2014, en Andalucía había 820 almazaras. En la campaña 2015-2016 se estima que se registren 15,67 millones de jornales en labores asociadas al olivar de almazara.
- **Aceituna de mesa:** En 2014 se registraron 177 entamadoras activas en Andalucía, con 108 ubicadas en la provincia de Sevilla (61%). Las labores asociadas al olivar de mesa suponen alrededor de 1,88 millones de jornales, siendo Sevilla la principal provincia, con el 76% de estos.

Estimación sobre la producción y la producción final separada por el tipo de cultivo de olivar:

- **Aceituna de almazara:** 5 millones de toneladas. Se estima en 4.959.200 toneladas, un 56% mayor que la campaña 2014/2015.
- **Aceite de oliva:** Supera 1 millón de toneladas. Se estima en 1.200.000 t, similar a la media de las 5 últimas campañas y un 59% mayor que la campaña 2014/2015. Hay que tener en cuenta que en la campaña 2014/2015 hubo una producción escasa, cercana a las 675.000 t de aceite. Existe una reducción de cosecha respecto a la campaña anterior de un 8% y un 6% menos que la media de producción de las últimas 5 campañas.

A 30 de septiembre de 2015 había unas existencias de aceite de oliva en España de 180.871 toneladas (46.749 t en Andalucía). Andalucía lidera las exportaciones (70,8% del valor total nacional y tendencia al alza). Exportó durante la campaña 2014/2015 un total de 574.559 toneladas de aceite de oliva (1.836 millones de €), lo que supuso el 85,4% de la producción (672.715 toneladas). Andalucía se encuentra a la cabeza de las exportaciones de aceituna de mesa con el 70,7% del valor total nacional y tendencia al alza.

En la campaña 2014/15 se exportaron 319.132 toneladas de aceituna de mesa (521 millones de €), lo que supuso un 71,5% de la producción de Andalucía (446.219 t) y un incremento del 6,4% respecto al año anterior. Las importaciones en el mismo periodo, alcanzó un total de 105.056 toneladas de aceite de oliva (299 millones de €), equivalente al 15,6% de la producción.

5.4.2. Análisis de los datos económicos

Tras una campaña con una producción muy baja, en 2015-2016 se prevé una recuperación de la producción de aceite y el desarrollo de una campaña normal de recolección y molturación que superara el millón de toneladas (1.200.000 toneladas), un 59% superior a la campaña anterior. La producción de aceituna de mesa descenderá un 8% respecto al año pasado (409.883 toneladas). Con el incremento de cosecha estimada respecto a la campaña anterior, se espera un aumento de la actividad económica y empleo, registrando un 43% más de jornales (17,55 millones) y afectando especialmente a la provincia de Jaén, con 6,40 millones de jornales y un incremento del 114% en relación a 2014/2015.

Hay buenas perspectivas para los mercados debido al restablecimiento parcial de la producción y el aceptable funcionamiento del mercado, tanto en aceite como aceituna de mesa. A pesar de las buenas perspectivas, la Consejería considera que sigue siendo necesario impulsar la concentración de la oferta e implantar prácticas comerciales que promuevan un mayor equilibrio en la cadena de valor del aceite de oliva (Consejería de agricultura, pesca y desarrollo rural, Junta de Andalucía, 2015).

CAPÍTULO 6

RESULTADOS Y REFLEXIÓN FINAL

6.1. CONCLUSIONES

Como conclusión podemos ver como Arahál tiene un rico patrimonio cultural etnológico que se ha ido conformando gracias a la cultura del olivar desde sus inicios históricos. Una labor transmitida de generación en generación hasta llegar a nuestros días, que ha sufrido cambios con el paso del tiempo, pero que no se ha perdido gracias al fuerte arraigo de la población a su cultura olivarera, y por la importancia socioeconómica que tiene para la localidad en el peso relativo de sus sectores económicos y productivos en la actualidad. Importancia que no se puede sustraer de la demanda de consumo y del comportamiento del mercado de la aceituna en la globalización y la demanda generada de determinados productos gastronómicos.

Hemos comprobado cómo el trabajo de recolección de la aceituna de mesa sigue produciéndose de la misma forma que hace 50 años, pero con cierta evolución en las últimas décadas que ha afectado más al olivo de aceite debido a la globalización del sector económico, en la que el patrimonio de Arahál ha sabido adaptarse para conformar un negocio que sostiene la economía de la localidad.

Lo más remarcable sobre la configuración del trabajo agrícola en Arahál, han sido la evolución de las tecnologías de la maquinaria empleadas en el campo, como el transporte, u otros métodos de recolección mecanizada de la aceituna muy recientes que hemos explicado, y que hacen que el patrimonio etnológico de la cultura del olivar y del trabajo jornalero se haya visto modificada, aunque siga siendo central en Arahál.

Por otra parte, podemos ver que la influencia del sector agrícola y su peso histórico ha convertido el paisaje cultural de Arahál en parte importante de su identidad local y de su entorno paisajístico, haciendo que cualquier persona pueda ver como la agricultura olivicultora es una parte muy importante de su medioambiente y su paisaje como elemento identificativo.

Es destacable mencionar las transformaciones producidas en otros elementos patrimoniales etnológicos como son las artesanías, o la invención de nuevos patrimonios como en los festejos nuevos, constituyéndose una nueva fiesta local central. Estas transformaciones patrimoniales se enfocan en la actividad laboral del verdeo, siendo la actividad que más influye en las adaptaciones del patrimonio a las necesidades actuales. Por ello, para la identidad de la población no se puede entender la una sin el otro, como es destacable en el principal festejo de Arahál, la "Fiesta del verdeo", que es la fiesta mayor local y que sirve como promoción del fruto estrella de la economía arahalense, y que ha llegado a convertirse en un bien de interés cultural que ha acogido a personalidades históricas de nuestro país desde sus comienzos.

El verdeo en Arahál, no solo ha configurado una tradición importante, sino que además ha configurado un rico patrimonio etnológico, que es parte de su patrimonio inmaterial y que además ha persistido en el tiempo hasta nuestros días, y forma parte de todos los habitantes de la localidad, aunque en continuo proceso de adaptación a las necesidades de las distintas generaciones y a los nuevos tiempos.

En general, la evolución del trabajo agrario no ha variado significativamente en una temporalidad que situamos a mediados del XX y que es la que nos rescata la memoria oral de las generaciones vivas en Arahál, que han sido el interés etnográfico de nuestro trabajo y nuestras entrevistas. Ciertamente, se ha ido perfeccionando la técnica, la mecánica industrial, las herramientas y las configuraciones del trabajo, pero

no ha dejado de mantener la huella de sus tradiciones y sus elementos más significativos. Esta relación precisamente, es lo que hace que no se pierda su significado identitarios con el paso del tiempo.

El fruto se ha transformado en la globalización en un “producto” de consumo con un importante valor de mercado, como se refleja en los datos de la Junta de Andalucía, y en el que interviene no solo la calidad de la materia prima sino el marketing y su imagen. La influencia en la economía local ha cambiado de carácter, pero manteniendo su centralidad. Una influencia que el papel que la aceituna juega en la gastronomía contemporánea no se puede entender sin esta globalización. De este modo, otra influencia que destacamos en estas conclusiones, es que, si la aceituna ha configurado a lo largo del tiempo una cultura alimentaria local, que distingue especialmente los frutos, sus potencialidades culinarias y su rendimiento alimentario, hoy forma parte de la circulación global por sus significados gastronómicos y el consumo, no simplemente turístico, no simplemente de turismo gastronómico. Sino que si se me permite la expresión: la aceituna “gastronomizada” ha penetrado en los circuitos globales de productos culturales, en otras cocinas de otros territorios; *la aceituna envasada y comercializada hace turismo global más allá de nuestras fronteras.*

6.2. RESULTADOS

Como resultado de nuestro trabajo, hemos conseguido agrupar en los diferentes capítulos de los que se compone este trabajo, gran parte de los bienes materiales e inmateriales de Arahál que han llegado a nuestros tiempos. Algunos de forma testimonial y otros con fuentes documentales, pero todos ellos importantes para la configuración del patrimonio cultural etnológico de la población de Arahál.

A pesar de no tener datos locales históricos, debido a la pérdida de documentos históricos que los archivos municipales sufrieron a finales del siglo XIX, podemos encontrar a través de sus elementos que han llegado a nuestros días, la razón de su existencia, y un poco de su historia. Arahál es un pueblo dedicado históricamente a la actividad agrícola de la recogida de aceitunas que ha convertido en su emblema y orgullo. El paisaje cultural configurado gracias al cultivo del olivar, representan el saber y la tradición más antigua que posee Arahál. Y es lo que hemos tratado de mostrar en este trabajo.

El rico patrimonio de Arahál, algunos de cuyos elementos no son, solo identidad de Arahál, sino también de Andalucía, como las haciendas, son el ejemplo perfecto de la arquitectura vernácula andaluza, y representan la tradición de Arahál, como pueblo agrícola olivarero de Andalucía Occidental, enfocado casi en su totalidad al olivar, por las circunstancias que le rodean, como la historia, la política, el clima, la tipología de terrenos, la estructura social, etc.

Hemos echado mano de la memoria oral para recoger la artesanía de Arahál, ya desaparecida, y que solo podemos recoger por medio de testimonios locales, y nos demuestra cómo hasta los oficios más tradicionales, solo tenían una razón para su existencia: el olivar. Aunque las transformaciones globales han hecho que desaparezcan muchas tradiciones, perduran en la memoria de la población, que puede aún recordar cómo no hace muchos años, la espartería, por ejemplo, era actividad fundamental para que se pudiese realizar el trabajo agricultor, facilitando funcionalmente el trabajo del jornalero arahalense con instrumentos adecuados. En el contexto actual, la industrialización del campo ha hecho que las herramientas y actividades tradicionales hayan sido sustituidas por otras herramientas y técnicas más

modernas, adaptadas y sobre todo más rentables, pero con influencia en la identidad local, a nuestro juicio.

Para acabar, es importante señalar, que la economía de Arahál, gira entorno a la actividad agrícola, en su mayoría, a la de la olivicultura, debido a que genera la mayor parte de la economía local, y que es fundamental para el funcionamiento de las demás actividades desarrolladas en la población, no se puede entender el funcionamiento de las fabricas aceiteras y de aceituna de mesa, sin la aceituna indudablemente, que además, es fundamental para darse a conocer fuera de las fronteras de la localidad. Con todo esto, Arahál es a día de hoy la mayor exportadora de aceituna de mesa y muy importante en la exportación de aceite de oliva, y, además, que sea el producto estrella nacional, debido a que es España la mayor productora mundial de estos dos.

Hemos tratado esta importancia, mostrando las tendencias productivas en nuevos productos relacionados con la aceituna, desarrollados por nuevas empresas aceiteras de la localidad, que amplían la oferta actual, y que llegan a nuevos mercados antes inaccesibles, como los mercados de lujo, o ecológicos. Con la neoliberalización global, las fabricas aceituneras han sabido y debido seguir adaptándose a los cambios, y aunque significa un cambio respecto a la elaboración de aceite tradicional que se usaba en anteriores décadas, en su calidad alimentaria no difiere mucho del aceite más tradicional de principio de siglo pasado.

Para terminar, debido a la modernización que sigue incidiendo en la actividad agrícola, es posible que las configuraciones del trabajo sigan variando, pero lo que no nos parece probable, es que Arahál pierda su identidad y sus raíces aceituneras, siendo un pueblo, enclavado en la campiña sevillana, y que cualquier persona arahalense o no, puede seguir asociando a la cultura del olivar.

6.3. PROBLEMAS ENCONTRADOS

Los principales problemas que hemos encontrados para la realización de este trabajo han sido las dificultad de hallar de fuentes documentales específicas relacionados con la actividad laboral del trabajo del campo en Arahál. Hay poco, antiguo y desfasado, sobre los datos que necesitábamos para completar el trabajo, sobretodo relacionado con la etnografía y la artesanía local, debido a que las personas que más conocimientos tienen sobre el mundo de la actividad de recogida de aceituna, nunca han escrito un libro, o han plasmado en papel sus conocimientos, siendo así que estas personas no llegaran nunca a transmitir sus conocimientos, perdiéndose toda información con el paso del tiempo. Las nuevas generaciones, ya no tienen el apego por la tradición local de sus antepasados, lo que hace que la localidad se vaya modernizando lentamente y que sus tradiciones cambien con ellos. El sentido que toma el trabajo de investigación etnográfico he terminado entendiéndolo en este proceso.

Otro problema que hemos encontrado, es la falta de datos de historia de la localidad, que hace que no conozcamos más datos de la población desde antes de cien años, perdiendo así algunas informaciones que ya no se dan en nuestros tiempos y que no están documentadas de ninguna forma.

La singularidad del patrimonio de Arahál, también es uno de los problemas detectados debido a que no existe ninguna localidad con un perfil parecido a Arahál en su comarca de articulación, siendo así que sus detalles sean únicos y solo conocidos perfectamente por la población autóctona y sobre todo en las personas mayores. La especificidad productiva de aceituna de mesa, es su característica, y alrededor de ella gira como hemos comprobado, su patrimonio fundamental específico y distintivo respecto a los municipios aceiteros que lo circundan.

Bibliografía

- Agudo, Juan (2002): Arquitectura doméstica tradicional andaluza. Diversidad y riqueza. En arquitectura doméstica tradicional en Andalucía. Consejería de cultura. Junta de Andalucía, pp. 7-21.
- Ávila Bergas, S.; (1989): Arahál. Edición Grafitres, S.L. Utrera, Sevilla.
- Carrera Díaz, G. (2011): El Atlas del patrimonio inmaterial de Andalucía y la convención de 2003. (Sujeto y predicado en el patrimonio cultural. ¿Una cuestión de sintaxis? En: Lugares, tiempos memorias. La antropología ibérica en el siglo XXI. XII Congreso de Antropología. Asociación de Antropología de Castilla y León
- Khalad Y. (2007). Desarrollo de tratamiento postcocecha en la aceituna para regular el amargor del aceite de oliva virgen. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Cruz Aguilar, M., Parias, M. (2001): Las haciendas de olivar: origen, usos, significados. Edición Caja Rural, Sevilla.
- de Guillen-García, G.J. (1917). El olivo, la aceituna y el aceite. Cornell University: F. Puig.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. En Revista de Turismo y Patrimonio cultural (193-213). Zaragoza: PASOS.
- Fernández Cacho, S. (2008): "Caracterización patrimonial del mapa de paisajes de Andalucía", Boletín del instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, 66, 16-32.
- Fernández de Paz, Esther, Fernández Romero, Isabel, Isla Palma, Cristina, Felizón Robles, Paula: Fondo andaluz de recuperación del conocimiento artesano (2ª edición). Ed. 2. Consejería de Turismo, Comercio y Deporte. 2005. 270
- Fernández de Paz, E. (2006). Actividades artesanas: cambios socioeconómicos, continuidad cultural. En Boletín del instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (66-75). Sevilla: Boletín del instituto andaluz del patrimonio histórico.
- García Amador, M.J.; (2015): Un paseo por Arahál. Historia, imágenes y memorias. Edición Publidisa. Sevilla.
- Guerrero García, A. (2008): Nueva olivicultura (5ª. Ed.). Edición Mundi-Prensa, Madrid.
- Juan Agudo, Isidoro Moreno (coords.) (2012): Expresiones culturales andaluzas. Ediciones Aconcagua Libros, Sevilla.
- Limón Delgado, A. Aguilar Criado, Encarnación (coord.) (1999): Patrimonio ¿De quién? Patrimonio etnológico: Nuevas perspectivas del estudio. P. 8 a 15.
- Luque Ballesteros, A. (2004). Entre el vapor y el arado romano: elites, instituciones y difusión del cambio técnico en la agricultura. Córdoba: Revista de historia económica.
- Mingote Calderón, J.L. (1990): Catálogo de aperos agrícolas del Museo del Pueblo Español. Edición Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, Madrid.
- Moreno, I. Agudo, J. (2012): Las fiestas andaluzas. En Expresiones culturales andaluzas (167-212). Sevilla: Aconcagua Libros.
- Pérez Yruela, M. Sánchez López, A. (1984): Aproximación al estudio del trabajo agrícola: La recogida de aceitunas al "Buen común". Córdoba: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Sabaté Díaz, I. (1992): Las haciendas de olivar en la provincia de Sevilla. Edición Diputación provincial, Sevilla.
- Talego, F. (1995): Cultura del trabajo jornalera, discurso político y liderazgo: El caso del poder popular de Marina Ibañeta. En Revista de antropología social (131-150). Madrid: SEPARATA.
- Zamora Acosta, E. (2012). Conocimientos empíricos, saberes escolares e identidades gastronómicas: La transmisión de la cultura alimentaria en contextos locales. Sevilla: Universidad de Sevilla.

Zoido Naranjo, F. Rodríguez, J. (2015). Catálogos de Paisajes de la provincia de Sevilla. Sevilla: Centro de estudios paisajes y territorio, Conserjería de Medio Ambiente y Ordenación de territorio.

WEBGRAFIA:

- Disponibilidad y acceso: <https://elsobrino.wordpress.com/2011/01/27/el-olivar-romano/> (05/06/2016)
- Disponibilidad y acceso: <http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/consejeria/sobre-consejeria/estadisticas/paginas/agrarias-superficies-producciones.html> (10/06/2016)
- Disponibilidad y acceso: <http://www.iaph.es/cortijos-haciendas-lagares-andalucia/> (15/06/2016)
- Disponibilidad y acceso: <https://elsobrino.wordpress.com/2010/10/01/etnografia-del-verdeo/> (20/06/2016)
- Disponibilidad y acceso: <https://elsobrino.wordpress.com/2011/01/27/el-olivar-romano/> (21/05/2016)
- Disponibilidad y acceso: <https://elsobrino.wordpress.com/2008/12/04/a-vista-de-pajaro/> (15/06/2016)
- Disponibilidad y acceso: https://es.wikipedia.org/wiki/Arado_romano (15/06/2016)
- Disponibilidad y acceso: <http://www.memoriavisualdearahal.com/search/label/fiestas> (20/05/2016)
- Disponibilidad y acceso: http://www.calzadadevaldunciel.es/web_anterior/etnologia/cronicas/arado.htm (23/05/2016)
- Disponibilidad y acceso: <https://es.wikipedia.org/wiki/Arahal> (06/05/2016)
- Disponibilidad y acceso: <http://www.arahal.es/opencms/opencms/arahal/municipio/PoblacionActividad/> (10/05/2016)
- Disponibilidad y acceso: <https://elsobrino.wordpress.com/2010/10/01/etnografia-del-verdeo/> (12/05/2016)
- Disponibilidad y acceso: http://www.asesmesa.es/content/proceso_de_elaboracion (12/05/2016)
- Disponibilidad y acceso: <http://www.cerespain.com/almazara.html> (15/05/2016)
- Disponibilidad y acceso: <http://www.oliflix.com/elaboracion-aceituna-artesanal.php> (10/06/2016)
- Disponibilidad y acceso: <http://www.memoriavisualdearahal.com/2013/03/la-fabrica-de-aceitunas-la-palmera.html> (10/06/2016)
- Disponibilidad y acceso: [http://empresite.eleconomista.es/Actividad/FABRICA-ACEITUNAS/localidad/ARAHAL-SEVILLA/\(11/06/2016\)](http://empresite.eleconomista.es/Actividad/FABRICA-ACEITUNAS/localidad/ARAHAL-SEVILLA/(11/06/2016))
- Disponibilidad y acceso: <http://ecolivum.com/nuestro-aceite.html> (11/06/2016)
- Disponibilidad y acceso: <http://enoro.es/> (11/06/2016)

Anexos

ANEXO 1: ÍNDICE DE TABLAS

1. **Tabla 1. Tabla de procesos y temporización del estudio.**
Fuente: Elaboración propia (2016)
2. **Tabla 2. Fronteras de Arahál**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de Wikipedia.org (2016)
3. **Tabla 3. Evolución demográfica de Arahál**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de Instituto de Estadística y cartografía de Andalucía (2016)
4. **Tabla 4. Índice de morbilidad de Arahál**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de Instituto de Estadística y cartografía de Andalucía (2016)
5. **Tabla 5. Datos migratorios**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de Instituto de Estadística y cartografía de Andalucía (2016)
6. **Tabla 6. Evolución de desempleo en Arahál**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de Instituto de Nacional de Estadística (2016)
7. **Tabla 7. Aceites romanos.**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de Jiménez. (2011)
8. **Tabla 8. Partes del arado romano.**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de Gordillo (2016).
9. **Tabla 9. Tipos de aceituna.**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de ASEMESA (2016)
10. **Tabla 10. Procesos de elaboración**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de ASEMESA (2016)
11. **Tabla 11. Listado de haciendas de Arahál.**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de IAPH. Fecha de acceso a la base de datos:15/06/2016 URL: <http://www.iaph.es/cortijos-haciendas-lagares-andalucia/> (2016)
12. **Tabla 12. Haciendas de Arahál.**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de IAPH. Fecha de acceso a la base de datos:15/06/2016 URL: <http://www.iaph.es/cortijos-haciendas-lagares-andalucia/> (2016)
13. **Tabla 13. Tipos de plantaciones de olivo**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de Guerrero. (2003) p. 200
14. **Tabla 14. Podas de olivos.**
Fuente: Elaboración propia a partir de información de Guerrero. (2003) p. 200

ANEXO 2: ÍNDICE DE FIGURAS

1. **Figura 1. Mapa conceptual del trabajo. Elaboración propia.**
2. **Figura 2. Gráfica sobre la evolución del paro en Arahál. Fuente: Instituto nacional de estadística**
3. **Figura 3. Arado romano**
4. **Figura 4. Arahál desde el cielo 1.**
5. **Figura 5. Arahál desde el cielo 2.**
6. **Figura 6. Arahál desde el cielo 3.**
7. **Figura 7. Hacienda La Victoria.**
8. **Figura 8. Hacienda La Mata.**
9. **Figura 9. Hacienda de Patas Largas.**
10. **Figura 10. Hacienda La Mata.**

11. Figura 11. Elaboración propia (20/06/16): Persianas de esparto hechas por artesano espartero arahalense usadas en la casa de un vecino de Arahal.
12. Figura 12. Elaboración propia (06/06/16): Antiguos cantaros para el aceite (recipientes con asas) y vasijas (recipientes sin asas) de barro en su emplazamiento en casa de Carmen y su actual uso como decoración.
13. Figura 13. 3ª Fiesta del verdeo.
14. Figura 14. Mapa general del Real recinto de Arahal y sus inmediaciones.
15. Figura 15. Carteles en el concurso de las fiestas del verdeo.
16. Figura 16. Carteles fiestas del verdeo.
17. Figura 17. Cuadrilla de trabajadores.
18. Figura 18. Banco.
19. Figura 19. Macaco.
20. Figura 20. Espuerta de esparto.
21. Figura 21. Espuerta de plástico.
22. Figura 22. Cántaro.
23. Figura 23. Búcaro.
24. Figura 24. Boco de madera.
25. Figura 25. Boco de plástico.
26. Figura 26. Maquina deshuesadora antigua.
27. Figura 27. Molino de aceituna de un solo rulo de piedra.
28. Figura 28. Molino de aceituna de tres rulos de piedra.
29. Figura 29. Molino de aceite antiguo de caballería.
30. Figura 30. Maquinaria actual de elaboración de aceita de oliva.
31. Figura 31. Maquinaria para la clasificación de aceitunas.
32. Figura 32. Barriles llenos de aceituna en salmuera.
33. Figura 33. Molino de agua de la fábrica La Palmera en la actualidad.

ANEXO 4: ENTREVISTAS

ENTREVISTA 1

Contexto de la entrevista: C.R.F. es una trabajadora del campo que conoce de primera mano mucha historia del trabajo jornalero debido a que su familia eran agricultores en sus propios terrenos. 25/05/2016

R. Buenas tardes, mi nombre es Agustín, y estoy recabando información sobre oficios tradicionales de Arahal. Las preguntas serán muy sencillas, usted puede responder lo que le parezca conveniente, independientemente de si es una respuesta corta o larga.

P. Alguna duda?

R. No.

P. Edad?

R. 58

P. Profesión?

R. Trabajadora del campo en la época del verdeo, y ama de casa el resto del año.

P. Ha vivido en Arahal siempre?

R. Si

P. Lleva muchos años trabajando durante la campaña de aceituna en Arahal?

R. Desde los 12 años, cuando mi padre me llevo la primera vez a trabajar con mis hermanas al olivar familiar. Por cuenta ajena a los 15 años que ya era un poco más mayor y tenía suficiente fuerte para mover el banco.

P. ¿Podría decirme el cambio más significativo que recuerde de los primeros años que trabajó en el campo en comparación al trabajo actual?

R. El más llamativo, es el horario, cuando joven íbamos al campo a trabajar durante todo el día, llegabas un poco antes de que amanecería y ya no te ibas hasta las seis de la tarde o incluso había días que el sol se empezaba a poner cuando te ibas, dependía de la urgencia con la que se necesitara coger los campos antes de que la aceituna se pusiera negra (demasiado madura para ser usada como aceituna de mesa).

P. ¿Podría describirnos una jornada laboral corriente de esos años?

R. Te levantabas muy temprano, para preparar los bocadillos de la mañana, y salíamos juntos desde el barrio hasta la cochera donde esperaban los dueños del campo con el tractor y el remolque donde transportaban la aceituna, y salíamos para el campo cuando ellos nos indicaban. Ya en el olivar, cuando se empezaba a ver comenzábamos a trabajar y parábamos a las diez y media u once para desayunar algo, normalmente un bocadillo, que suele ser más rápido para que dé tiempo en diez minutos. Seguíamos hasta la hora del almuerzo donde buscábamos un lugar con sombra para almorzar, casi siempre gazpacho que prepara la mujer del dueño, hacía que aumentara el compañerismo entre la cuadrilla y mejoraran las relaciones entre los trabajadores. Teníamos más o menos media hora o algo más para comer. Continuábamos trabajando ya hasta que nos íbamos por la tarde. Normalmente a las seis. Pero mi padre siempre me contaba que años atrás cuando él era más joven, no se iba del campo hasta que era de noche, cada día. Durante el tiempo de verdeo incluso se iba un poco antes porque cerraban la fábrica de aceituna y tenía que llevarla, pero cuando no era el tiempo del verdeo, y estaba arando o haciendo las podas de los olivos, no se iba hasta que no se veía en el campo.

P. ¿Podría decirme alguna mejorara que haya notado de los primeros años en los que trabajó en el campo en comparación con estos últimos años?

R. Cuando era joven, íbamos hasta el campo andando y volvíamos de igual manera. Era muy cansado y se echaba mucho tiempo andando, no tanto como si tuviésemos que ir hoy en día porque los olivares están cada vez más lejos, pero si tardábamos una hora o más entre ida y vuelta. Ahora con los coches, cada cinco personas van en uno, es muy rápido y cómodo, y además a la vuelta si hacer calor, el aire acondicionado del coche también se agradece. Hubo un tiempo en medio en el que íbamos montados en el remolque del tractor, pero fue prohibido y se dejó de hacer.

P. ¿Se siguen utilizando las mismas herramientas que antaño?

R. Si, básicamente es lo mismo, un banco de trabajo con escaleras por ambos lados para subir y llegar a las partes altas del olivo, normalmente de madera. El macaco, que antes era de esparto forrado de tela por dentro para no arañar la aceituna, y las espuestas también de esparto. Ahora, los macacos son de tiras de plástico en lugar de esparto, se hacen de la misma forma, pero son más ligeros y duran más, y se puede comprar en cualquier tienda del pueblo, las espuestas son de goma dura y que puedes encontrar en cualquier ferretería.

P. ¿Cuál diría que es el principal problema del trabajo del campo según usted?

R. El problema más grande es el mismo de siempre, el precio de la aceituna siempre es bajo, entonces los empresarios aprietan a los trabajadores para que trabajen más y cada vez quieren contratar menos pero que hagan el mismo trabajo. Al final, la fábrica de aceitunas paga poco, el empresario contrata menos y quiere más trabajo, y lo termina sufriendo el trabajador del campo. Los precios de la aceituna no han subido apenas desde que recuerdo, teniendo en cuenta que antes todo era más barato (se refiere a la inflación), los precios siguen siendo casi los mismos, lo curioso es que la aceituna ya lista para consumir o el aceite de oliva es carísimo, está claro que los beneficios no están siendo para los trabajadores.

P. ¿Qué futuro cree que le depara al trabajo del campo?

R. Posiblemente, las mujeres dejen de ir a trabajar al campo o vayan muchas menos que ahora, la razón es que si se siguen ampliando con el tiempo la maquinaria en el trabajo de la recogida de aceituna, es mejor tener un hombre que porte una mochila vibradora pesada que una mujer, al fin y al cabo, la mayoría de mujeres que van al campo suelen ser amas de casa, y nosotras cuando acabamos la jornada en el campo volvemos a casa a trabajar, imagina trabajar 6 horas con una mochila muy pesada todo el tiempo y después llegar a casa y hacer

de comer para la familia y las tareas de casa. Un hombre adulto lo normal es que sea un poco más fuerte que una mujer adulta y pueda resistir mejor a ese tipo de trabajo. Además, la otra maquinaria es una especie de paraguas que se engancha con un brazo al tractor, hay sí podrían trabajar mujeres, en el caso de que supieran conducir tractores, pero el empresario agrícola (dijo mallete) que utiliza esas máquinas no requiere de muchas personas porque solo suele haber una o dos. Añadir que esto no solo eliminara a mujeres del trabajo del campo, sino que además muchos puestos de trabajo también se perderán, ya que la maquinaria es capaz de recoger más aceituna que un hombre en la mayoría de los casos, aunque se necesiten hombre para mover los lienzos (redes) se necesitan menos que una cuadrilla de cogedores normales.

P. Nada más muchas gracias.

R. Un placer.

ENTREVISTA 2

Contexto de la entrevista: J.C.T. Es un trabajador del campo, que era vecino de uno de los últimos artesanos de la localidad de Arahal. 28/05/16

PRESENTACIÓN-INTRODUCCIÓN: Buenas tardes, mi nombre es Agustín, y estoy recabando información sobre oficios tradicionales de Arahal. Las preguntas serán muy sencillas, usted puede responder lo que le parezca conveniente, independientemente de si es una respuesta corta o larga.

P. ¿Alguna duda?

R. No.

P. ¿Edad?

R. 57 años.

P. ¿Profesión?

R. Trabajador del campo.

P. ¿Ha vivido siempre en Arahal?

R. Si.

P. ¿Conoce algún artesano de Arahal?

R. Si, bueno a los familiares, porque los dos eran personas mayores y murieron hace algunos años.

P. ¿Sabe si se dedican a la artesanía de alguna manera actualmente?

R. Pregunta obviada.

P. ¿Recuerda a que artesanía se dedicaban y los nombres de los artesanos?

R. Uno de ellos realizaba objetos con esparto en la misma calle en la que vivía de pequeño, Antonio, creo que de apellido García. Y el otro era maestro tonelero se llamaba Emilio Segura.

P. ¿Recuerda cuando fallecieron?

R. El artesano que se dedicaba al esparto hace más o menos diez años o así, y el que se dedicaba a los toneles no lo sé. Solo conozco que se dedicaba a la tonelería con su familia, pero no lo conocía personalmente, vivía en la calle de la Mina donde tenía su negocio.

P. ¿Saben cómo aprendieron su oficio?

R. El artesano que se dedicaba al esparto, si no me equivoco, aprendió de su padre que también se dedicaba a la espartería, pero a ese hombre no lo llegue a conocer, lo sé porque me lo habría contado mi padre alguna vez, solo conocí a su hijo, y ya era adulto cuando yo era un niño. El maestro tonelero todos sus hermanos trabajaban con él, pero ayudándolo, quien lo introdujo en la tonelería fue su padre, porque esas familias se han dedicado desde siempre a ese oficio.

P. ¿Recuerda que objetos realizaba el artesano del esparto?

R. En sus últimos años, hacía esterillas de esparto para los balcones, para decoración, y otras cosas más pequeñas como jarrones. Pero no creo que vendiera mucho y cuando se hizo un poco más mayor dejó de hacerlos.

P. ¿Recuerda si anteriormente realizaba objetos que se usaran en el verdeo?

R. Si, hace muchos años, alguna vez le hemos comprado espuestas, y algún macaco, pero de eso puede hacer ya por lo menos veinte años, ya ni se ven los macacos de esparto en los campos.

P. ¿Conoce algo del trabajo del artesano tonelero?

R. Se dedicaban sobretodo arreglar toneles de las fábricas de aceituna que estaban estropeados. Pero fabricar, no creo que hicieran muchos porque eran bastante caros, solo los compraban para las empresas de aceitunas, y algunos que se compraban para decoración ya en los últimos tiempos, en algún bar he visto alguno, pero hace tiempo que no los veo.

P. ¿Sabe si el artesano tiene familia que se dediquen actualmente a alguna actividad relacionada con la artesanía?

R. No, el maestro artesano que vivía en mi calle, sus hijos se dedicaron a otras cosas, creo que incluso no viven en Arahál. Y el maestro tonelero de la calle de la mina cuando se hizo ya mayor para trabajar cerro el taller y no sé qué sería de la familia que trabajaba con él, alguno trabaja en el campo creo recordar.

P. Nada más, muchas gracias.

R. De nada, encantado de ayudar.

ANEXO 5: FABRICAS DE ACEITUNA DE ARAHAL

Aceitunas Pulido SI

- **Razón Social:** Aceitunas Pulido SI
- **Domicilio Social:** Carretera Arahál a Coronil (km 2.200), Arahál, 41600, Sevilla
- **Web:** www.aceitunas.net
- **Objeto Social:** Compra venta de toda clase de materias primas agrarias
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** 1 cargos en esta empresa

Información sobre Aceitunas Pulido SI: La empresa Aceitunas Pulido SI tiene 16 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas Pulido SI es Compra Venta de toda Clase de Materias Primas Agrarias. La dirección de Aceitunas Pulido SI es Carretera Arahál a Coronil (km 2.200) 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas Pulido SI está registrada como Sociedad limitada, su sitio web oficial es www.aceitunas.net.

Aceitunas Loyma S.I.

- **Razón Social:** Aceitunas Loyma S.I.
- **Domicilio Social:** Calle cruz, 2, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Servicios agrícolas
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa

Información sobre Aceitunas Loyma S.I.: La empresa Aceitunas Loyma S.I. tiene 10 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas Loyma S.I. es Servicios Agrícolas. La dirección de Aceitunas Loyma S.I. es Calle cruz 2 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas Loyma S.I. está registrada como Sociedad limitada. Aceitunas Loyma S.I. tiene 1 sucursal.

Aceitunas Romero S.I.

- **Razón Social:** Aceitunas Romero S.I.

- **Domicilio Social:** Pasaje Guadalquivir, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Compraventa, aderezo. relleno y envasado de aceitunas.
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 2 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Aceitunas Caballero S.I.

- **Razón Social:** Aceitunas Caballero S.I.
- **Domicilio Social:** Calle Madre de dios, 29, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Molturación y aderezo de aceitunas compra venta de aceites, cereales y otros productos agrícolas o sus derivados, su almacenaje, transformación, comercialización y distribución, exportación e importación.
- **Fax:** 954840839
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Información sobre Aceitunas Caballero S.I.: La empresa Aceitunas Caballero S.I. tiene 20 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas Caballero S.I. es Molturación y Aderezo de Aceitunas Compra Venta de Aceites, Cereales y Otros Productos Agrícolas o sus Derivados, su Almacenaje, Transformación, Comercialización y Distribución, Exportación e Importación. La dirección de Aceitunas Caballero S.I. es Calle Madre de dios 29 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas Caballero S.I. está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Aceitunas Caballero S.I. son Menor de 300 mil €.

Aceitunas Aguimar Sl.

- **Razón Social:** Aceitunas Aguimar Sl.
- **Domicilio Social:** Calle Toneleros (pol Industrial los Pozos), 3, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** El objeto de la sociedad lo constituye: 1. el aderezo, transformación, relleno y envasado de productos agrícolas, con código cnae 1039.-2. las explotaciones agrícolas con tratamiento convencional y ecológico, con código cnae 0126
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Información sobre Aceitunas Aguimar Sl.: La empresa Aceitunas Aguimar Sl. tiene 2 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas Aguimar Sl. es el Objeto de la Sociedad lo Constituye: 1. el Aderezo, Transformación, Relleno y Envasado de Productos Agrícolas, con Código cnae 1039.-2. las Explotaciones Agrícolas con Tratamiento Convencional y Ecológico, con Código cnae 0126. La dirección de Aceitunas Aguimar Sl. es Calle Toneleros (pol Industrial los Pozos) 3 - B 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas Aguimar Sl. está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Aceitunas Aguimar Sl. son Menor de 300 mil €.

Aceitunas Caloliva Sl

- **Razón Social:** Aceitunas Caloliva Sl
- **Domicilio Social:** Calle Tetuán, 7, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Preparación y comercio de aceitunas de mesa; actividades agrarias
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Entre 1,5 y 3 millones €

Información sobre Aceitunas Caloliva Sl: La empresa Aceitunas Caloliva Sl tiene 12 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas Caloliva Sl es Preparación y Comercio de Aceitunas de Mesa; Actividades Agrarias. La dirección de Aceitunas Caloliva Sl es Calle Tetuán 7 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas Caloliva Sl está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Aceitunas Caloliva Sl son Entre 1,5 y 3 millones €.

Aceitunas Sánchez Quero Sl

- **Razón Social:** Aceitunas Sánchez Quero Sl
- **Domicilio Social:** Carretera Arahál a Coronil, Arahál, 41600, Sevilla

- **Web:** www.aceitunas.es
- **Objeto Social:** Aderezo y envasado de aceitunas, su posterior comercialización, distribución y venta. asimismo, la explotación y la compra y venta de olivares e instalaciones agrícolas, industriales y comerciales relacionadas con la aceituna.
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Entre 0,6 y 1,5 millones €

Información sobre Aceitunas Sánchez Quero SI : La empresa Aceitunas Sánchez Quero SI tiene 25 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas Sánchez Quero SI es Aderezo y Envasado de Aceitunas, su Posterior Comercialización, Distribución y Venta. Asimismo, la Explotación y la Compra y Venta de Olivares e Instalaciones Agrícolas, Industriales y Comerciales Relacionadas con la aceituna. La dirección de Aceitunas Sánchez Quero SI es Carretera Arahál a Coronil 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas Sánchez Quero SI está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Aceitunas Sánchez Quero SI son Entre 0,6 y 1,5 millones € su sitio web oficial es www.aceitunas.es.

Aceitunas Sevillanas Cabello S.I.

- **Razón Social:** Aceitunas Sevillanas Cabello S.I.
- **Domicilio Social:** Calle Tetuán, 7, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Fabricación de jugos y conservas vegetales en particular aderezo, relleno y envasado de aceitunas. compraventa y explotación de fincas rústicas y actividad agrícola en general.
- **Fax:** 955842432
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 2 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Entre 1,5 y 3 millones €

Información sobre Aceitunas Sevillanas Cabello S.I.: La empresa Aceitunas Sevillanas Cabello S.I. tiene 18 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas Sevillanas Cabello S.I. es Fabricación de Jugos y Conservas Vegetales en Particular Aderezo, Relleno y Envasado de Aceitunas. Compraventa y Explotación de Fincas Rústicas y Actividad Agrícola en General. La dirección de Aceitunas Sevillanas Cabello S.I. es Calle Tetuán 7 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas Sevillanas Cabello S.I. está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Aceitunas Sevillanas Cabello S.I. son Entre 1,5 y 3 millones €.

Aceitunas Mario García Sociedad Limitada.

- **Razón Social:** Aceitunas Mario García Sociedad Limitada.
- **Domicilio Social:** Calle Pedrera, 8, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Tiene por objeto la compra, venta, entamado, deshuesado, clasificación, maquila y elaboración de aceitunas y encurtidos, así como cualquier actividad relacionada con el comercio y procesado de la aceituna. cnae 1039 y 4611
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada unipersonal
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa

Información sobre Aceitunas Mario García Sociedad Limitada.: La empresa Aceitunas Mario García Sociedad Limitada. tiene 1 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas Mario García Sociedad Limitada. Tiene por Objeto la Compra, Venta, Entamado, Deshuesado, Clasificación, Maquila y Elaboración de Aceitunas y Encurtidos, así como Cualquier Actividad Relacionada con el Comercio y Procesado de la Aceituna. cnae 1039 y 4611. La dirección de Aceitunas Mario García Sociedad Limitada. es Calle Pedrera 8 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas Mario García Sociedad Limitada. está registrada como Sociedad limitada unipersonal.

Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada

- **Razón Social:** Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada
- **Domicilio Social:** Calle Escudo (pol Industrial la Cantarería), 3, Arahál, 41600, Sevilla
- **Web:** www.aceitunaslaprieta.com
- **Objeto Social:** El aderezo, relleno, envasado, comercialización, distribución, exportación e importación de aceitunas y cualesquiera otros productos vegetales o derivados de los mismos
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 2 cargos en esta empresa

Información sobre Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada: La empresa Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada tiene 6 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada es el Aderezo, Relleno, Envasado, Comercialización, Distribución, Exportación e Importación de Aceitunas y Cualesquiera Otros Productos Vegetales o Derivados de los Mismos. La dirección de Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada es Calle Escudo (pol Industrial la Cantarería) 3 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada está registrada como Sociedad limitada,

Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada

- **Razón Social:** Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada
- **Domicilio Social:** Calle Escudo (pol Industrial la Cantarería), 3, Arahál, 41600, Sevilla
- **Web:** www.aceitunaslaprieta.com
- **Objeto Social:** El aderezo, relleno, envasado, comercialización, distribución, exportación e importación de aceitunas y cualesquiera otros productos vegetales o derivados de los mismos
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 2 cargos en esta empresa

Información sobre Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada: La empresa Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada tiene 6 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada es el Aderezo, Relleno, Envasado, Comercialización, Distribución, Exportación e Importación de Aceitunas y Cualesquiera Otros Productos Vegetales o Derivados de los Mismos. La dirección de Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada es Calle Escudo (pol Industrial la Cantarería) 3 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas La Prieta Sociedad Limitada está registrada como Sociedad limitada,

Aceitunas Hinojosa Y Vázquez SI

- **Razón Social:** Aceitunas Hinojosa Y Vázquez SI
- **Domicilio Social:** Calle Morón, 108, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Comercio, venta y transformación de productos agrarios y aceituna actividad agrícola y ganadera.
- **Fax:** 954841805
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 4 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Entre 3 y 6 millones €

Información sobre Aceitunas Hinojosa Y Vázquez SI: La empresa Aceitunas Hinojosa Y Vázquez SI tiene 19 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas Hinojosa Y Vázquez SI es Comercio, Venta y Transformación de Productos Agrarios y Aceituna Actividad Agrícola y Ganadera. La dirección de Aceitunas Hinojosa Y Vázquez SI es Calle Morón 108 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas Hinojosa Y Vázquez SI está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Aceitunas Hinojosa Y Vázquez SI son Entre 3 y 6 millones €.

Aceitunas El Saltillo Sociedad Limitada.

- **Razón Social:** Aceitunas El Saltillo Sociedad Limitada.
- **Domicilio Social:** Carretera Morón (km 8), Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Comercial al mayor de aceitunas y derivados.
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa

Información sobre Aceitunas El Saltillo Sociedad Limitada.: La empresa Aceitunas El Saltillo Sociedad Limitada. tiene 18 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Aceitunas El Saltillo Sociedad Limitada. es Comercial al Mayor de Aceitunas y Derivados. La dirección de Aceitunas El Saltillo Sociedad Limitada. es Carretera Morón (km 8) 41600, en Arahál, de SEVILLA. Aceitunas El Saltillo Sociedad Limitada. está registrada como Sociedad limitada.

Phoenix Aceitunas SI.

- **Razón Social:** Phoenix Aceitunas SI.
- **Domicilio Social:** Carretera Morón, Arahál, 41600, Sevilla

- **Objeto Social:** La realización de todo tipo de estudios económicos y comerciales, así como inmobiliarios, incluidos aquellos relativos a la gestión, administración, fusión y concentración de empresas, así como la prestación de servicios de tipo mercantil y empresarial y completar cuantas formalidades se requieran.
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 2 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Información sobre Phoenix Aceitunas SI: La empresa Phoenix Aceitunas SI. tiene 12 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Phoenix Aceitunas SI. es la Realización de todo tipo de Estudios Económicos y Comerciales, así como Inmobiliarios, Incluidos Aquellos Relativos a la Gestión, Administración, Fusión y Concentración de Empresas, así como la Prestación de Servicios de tipo Mercantil y Empresarial y Completar Cuantas Formalidades se Requieran. La dirección de Phoenix Aceitunas SI. es Carretera Morón KM 0,400 N 41600, en Arahál, de SEVILLA. Phoenix Aceitunas SI. está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Phoenix Aceitunas SI. son Menor de 300 mil €.

Olivaral SI

- **Razón Social:** Olivaral SI
- **Domicilio Social:** Calle cruz, 2, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Transformación de aceitunas; compraventa, fabricación conservas de frutas y productos vegetales
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Información sobre Olivaral SI: La empresa Olivaral SI tiene 13 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Olivaral SI es Transformación de Aceitunas; Compraventa, Fabricación Conservas de Frutas y Productos Vegetales. La dirección de Olivaral SI es Calle cruz 2 41600, en Arahál, de SEVILLA. Olivaral SI está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Olivaral SI son Menor de 300 mil €.

Garcioliva SI

- **Razón Social:** Garcioliva SI
- **Domicilio Social:** Carretera Villamartin, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** La industria de transformación de aceitunas
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 2 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Entre 0,6 y 1,5 millones €

Información sobre Garcioliva SI: La empresa Garcioliva SI tiene 12 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Garcioliva SI es la Industria de Transformación de Aceitunas. La dirección de Garcioliva SI es Carretera Villamartin KM 2 41600, en Arahál, de SEVILLA. Garcioliva SI está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Garcioliva SI son Entre 0,6 y 1,5 millones €. Garcioliva SI tiene 1 sucursal tiene relación con las categorías alimentación, industria, aceitunas.

Francisco Pastor Jiménez SI

- **Razón Social:** Francisco Pastor Jiménez SI
- **Domicilio Social:** Calle Duque, 2, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** La intermediación en el comercio de productos agrícolas y ganaderos, en particular aceitunas, y bienes inmuebles, tanto urbanos como rústicos, cuyo objeto es poner en relación a comprador y vendedor, o bien en realizar a
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 2 cargos en esta empresa

Información sobre Francisco Pastor Jiménez SI: La empresa Francisco Pastor Jiménez SI tiene 9 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Francisco Pastor Jiménez SI es la Intermediación en el Comercio de Productos Agrícolas y Ganaderos, en Particular Aceitunas, y Bienes Inmuebles, Tanto Urbanos como Rústicos, cuyo Objeto es Poner en Relación a Comprador y Vendedor, o bien en Realizar a. La dirección de Francisco Pastor Jiménez SI es Calle Duque 2 - C 41600, en Arahál, de SEVILLA. Francisco Pastor Jiménez SI está registrada como Sociedad limitada.

La Aceituna Azul SI

- **Razón Social:** La Aceituna Azul SI
- **Domicilio Social:** Calle Doctor Morillas, 16, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** La industria de transformación de aceitunas, en particular rallado, troceado, deshuesado, relleno, aderezo y envasado de las mismas. la compraventa, fabricación y conservas de frutas y productos vegetales en particular a
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Información sobre La Aceituna Azul SI: La empresa La Aceituna Azul SI tiene 11 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa La Aceituna Azul SI es la Industria de Transformación de Aceitunas, en Particular Rallado, Troceado, Deshuesado, Relleno, Aderezo y Envasado de las Mismas. la Compraventa, Fabricación y Conservas de Frutas y Productos Vegetales en Particular a. La dirección de La Aceituna Azul SI es Calle Doctor Morillas 16 41600, en Arahál, de SEVILLA. La Aceituna Azul SI está registrada como Sociedad limitada, las ventas de La Aceituna Azul SI son Menor de 300 mil €.

La Asomadilla De Arahál SI

- **Razón Social:** La Asomadilla De Arahál SI
- **Domicilio Social:** Calle Pedrera, 14, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** La compraventa de fincas tanto urbanas como rústicas, así como arrendamiento de las mismas. la promoción inmobiliaria, tanto de terrenos como de edificaciones. la industria de transformación de aceitunas, en particular r
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 2 cargos en esta empresa

Información sobre La Asomadilla De Arahál SI: La empresa La Asomadilla De Arahál SI tiene 11 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa La Asomadilla De Arahál SI es la Compraventa de Fincas Tanto Urbanas como Rústicas, así como Arrendamiento de las Mismas. la Promoción Inmobiliaria, Tanto de Terrenos como de Edificaciones. la Industria de Transformación de Aceitunas, en Particular r. La dirección de La Asomadilla De Arahál SI es Calle Pedrera 14 41600, en Arahál, de SEVILLA. La Asomadilla De Arahál SI está registrada como Sociedad limitada.

Balaceitrans Sociedad Limitada

- **Razón Social:** Balaceitrans Sociedad Limitada
- **Domicilio Social:** Avenida Virgen Montemayor, 14, Arahál, 41600, Sevilla
- **Email:** info@enoro.es
- **Web:** www.enoro.es
- **Objeto Social:** Comercio al por mayor y por menor de aceitunas, aceites de consumo humano, productos alimenticios y bebidas, transporte
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 3 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Entre 0,6 y 1,5 millones €

Información sobre Balaceitrans Sociedad Limitada: La empresa Balaceitrans Sociedad Limitada tiene 12 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Balaceitrans Sociedad Limitada es Comercio al por Mayor y por Menor de Aceitunas, Aceites de Consumo Humano, Productos Alimenticios y Bebidas, Transporte. La dirección de Balaceitrans Sociedad Limitada es Avenida Virgen Montemayor 14 41600, en Arahál, de SEVILLA. Balaceitrans Sociedad Limitada está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Balaceitrans Sociedad Limitada son Entre 0,6 y 1,5 millones € su sitio web oficial es www.enoro.es.

Fernández Gamboa SI

- **Razón Social:** Fernández Gamboa SI
- **Domicilio Social:** Carretera Arahál a Coronil, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** La comercialización al por mayor y menor de aceitunas, así como el aderezo de las mismas
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 3 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Información sobre Fernández Gamboa SI

La empresa Fernández Gamboa SI tiene 11 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Fernández Gamboa SI es la Comercialización al por Mayor y Menor de Aceitunas, así como el Aderezo de las Mismas. La dirección de Fernández Gamboa SI es Carretera Arahál a Coronil KM 1,800 41600, en Arahál, de SEVILLA. Fernández Gamboa SI está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Fernández Gamboa SI son Menor de 300 mil €. Fernández Gamboa SI tiene 1 sucursal tiene relación con las categorías alimentación, aceitunas.

Sdad. Coop Andaluza Del Campo Arahelense

- **Razón Social:** Sdad. Coop Andaluza Del Campo Arahelense
- **Domicilio Social:** Carretera Arahál a Coronil, S/N, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Producción, aderezo y envasado de aceitunas
- **Forma jurídica:** 06esCFJ0601
- **Rango de Ventas:** Entre 1,5 y 3 millones €

Información sobre Sdad. Coop Andaluza Del Campo Arahelense: La empresa Sdad. Coop Andaluza Del Campo Arahelense tiene 58 años de antigüedad. La dirección de Sdad. Coop Andaluza Del Campo Arahelense es Carretera Arahál a Coronil S/N - VILLAMARTIN 41600, en Arahál, de SEVILLA. Sdad. Coop Andaluza Del Campo Arahelense está registrada como 06esCFJ0601, las ventas de Sdad. Coop Andaluza Del Campo Arahelense son Entre 1,5 y 3 millones €.

Pieroli Sociedad Limitada

- **Razón Social:** Pieroli Sociedad Limitada
- **Domicilio Social:** Carretera Morón, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Comercialización de aceitunas y sus derivados, tanto en el mercado interior como el exterior.
- **Fax:** 954840375
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Información sobre Pieroli Sociedad Limitada: La empresa Pieroli Sociedad Limitada tiene 29 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Pieroli Sociedad Limitada es Comercialización de Aceitunas y sus Derivados, Tanto en el Mercado Interior como el Exterior. La dirección de Pieroli Sociedad Limitada es Carretera Morón KM 0,400 41600, en Arahál, de SEVILLA. Pieroli Sociedad Limitada está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Pieroli Sociedad Limitada son Menor de 300 mil €.

Mario García E Hijos SI

- **Razón Social:** Mario García E Hijos SI
- **Domicilio Social:** Carretera Villamartin (km 2.400), Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** Producción, transformación y comercialización de aceitunas, aceite de oliva y productos derivados.
- **Fax:** 954840358
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 2 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Información sobre Mario García E Hijos SI: La empresa Mario García E Hijos SI tiene 25 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Mario García E Hijos SI es Producción, Transformación y Comercialización de Aceitunas, Aceite de Oliva y Productos Derivados. La dirección de Mario García E Hijos SI es Carretera Villamartin (km 2.400) 41600, en Arahál, de SEVILLA. Mario García E Hijos SI está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Mario García E Hijos SI son Menor de 300 mil €.

Platiolivas SI

- **Razón Social:** Platiolivas SI
- **Domicilio Social:** Carretera Villamartin (km 1.700), Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** El objeto de la sociedad lo constituye: -la compraventa, fabricación y conservas de frutas y productos vegetales, en particular aceitunas. -industria de transformación de aceitunas, en particular rallado, troceado, deshuesado.
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa

Información sobre Platiolivas SI: La empresa Platiolivas SI tiene 7 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Platiolivas SI es el Objeto de la Sociedad lo Constituye: -la Compraventa, Fabricación y Conservas de Frutas y Productos Vegetales, en Particular Aceitunas. -industria de Transformación de Aceitunas, en Particular Rallado, Troceado, Deshuesado. La dirección de Platiolivas SI es Carretera Villamartin (km 1.700) 41600, en Arahál, de SEVILLA. Platiolivas SI está registrada como Sociedad limitada.

Cabazalez Srl

- **Razón Social:** Cabazalez Srl
- **Domicilio Social:** Calle Doctor Gamero, 34, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** La compra y venta de aceitunas cereales productos fitosanitarios fertilizantes semillas tratamientos agrícolas, materiales de construcción arrendamiento y administración de fincas agrícolas
- **Fax:** 955840888
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa
- **Rango de Ventas:** Menor de 300 mil €

Información sobre Cabazalez Srl: La empresa Cabazalez Srl tiene 23 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Cabazalez Srl es la Compra y Venta de Aceitunas Cereales Productos Fitosanitarios Fertilizantes Semillas Tratamientos Agrícolas, Materiales de Construcción Arrendamiento y Administración de Fincas Agrícolas. La dirección de Cabazalez Srl es Calle Doctor Gamero 34 41600, en Arahál, de SEVILLA. Cabazalez Srl está registrada como Sociedad limitada, las ventas de Cabazalez Srl son Menor de 300 mil €.

Eduardo Brenes Álvarez Y Familia S.L.

- **Razón Social:** Eduardo Brenes Álvarez Y Familia S.L.
- **Domicilio Social:** Calle san Roque, 10, Arahál, 41600, Sevilla
- **Objeto Social:** La compraventa, fabricación y conservas de frutas y productos vegetales, en particular el aderezo y envasado de aceitunas.
- **Forma jurídica:** Sociedad limitada
- **Cargos:** Encontrados 1 cargos en esta empresa

Información sobre Eduardo Brenes Álvarez Y Familia S.L.: La empresa Eduardo Brenes Álvarez Y Familia S.L. tiene 14 años de antigüedad. La actividad a la que se dedica la empresa Eduardo Brenes Álvarez Y Familia S.L. es la Compraventa, Fabricación y Conservas de Frutas y Productos Vegetales, en Particular el Aderezo y Envasado de Aceitunas. La dirección de Eduardo Brenes Álvarez Y Familia S.L. es Calle san Roque 10 41600, en Arahál, de SEVILLA. Eduardo Brenes Álvarez Y Familia S.L. está registrada como Sociedad limitada.