

viernes 6 de noviembre de 2015

## Un estudio del Arqueólogo Municipal revela que más de 20.000 personas se abastecían de aceite en las almazaras de Antequera en época romana

Estas conclusiones se han hecho públicas en el desarrollo de un prestigioso simposio especializado desarrollado en Madrid en el que también se ha confirmado que Antequera reunía el mayor número de almazaras de toda la Bética.



Descargar imagen

Con motivo de la celebración en la madrileña Casa de Velázquez del seminario “La producción de aceite y de ánforas oleícolas en la cuenca del Guadalquivir en época romana”, organizado por el Laboratoire d’Excellence ARCHIMEDE, la École des hautes études hispaniques et ibériques y la Universidad de Sevilla, el arqueólogo municipal del Ayuntamiento de Antequera, Manuel Romero, ha presentado un estudio cuyas conclusiones afirman que, en la época romana, las almazaras antequeranas producían aceite de uso alimentario para más de 20.000 personas.



Descargar imagen



Descargar imagen

Aunque Antequera no forma parte de la cuenca del Guadalquivir, donde se encontraban los principales alfares de ánforas para la exportación de aceite a todo el Imperio Romano –

especialmente a Roma–, se ha constatado que nuestra localidad reunía el mayor número de almazaras de la Bética, además de presentar unas características diferenciadoras de otras zonas estudiadas.

En la comarca de Antequera se han registrado hasta la fecha más de medio centenar de almazaras romanas, de las que 36 se localizan en nuestro término municipal. Las conclusiones obtenidas en este estudio, elaborado por la Oficina Arqueológica Municipal en colaboración con el investigador antequerano Ioscar Rojas Bruno, son fruto del análisis de numerosos factores: la localización de las villas aceiteras, los tratados de agronomía de la Antigüedad (el sistema de cultivo del olivo en época romana dista mucho del actual: calles de olivos más anchas, menor producción por árbol, aprovechamiento de los espacios resultantes entre los olivos, abonado de origen orgánico, etc.), el consumo medio anual de aceite por habitante, las dimensiones de las salas de prensado, las medidas de los contrapesos, y las hectáreas necesarias para rentabilizar la construcción y el funcionamiento de este tipo de instalaciones.



---

## **Algunos datos relevantes que aportan las nuevas investigaciones realizadas**

- La producción mínima anual de aceituna en el término municipal de Antequera durante la época romana se estima en 1.900 toneladas. Teniendo en cuenta que el consumo medio anual de un habitante del Imperio Romano era de 100 kilogramos (unos 20 litros de aceite), en la vega antequerana se producía aceite para más de 19.000 personas. - La superficie prospectada con metodología arqueológica en nuestro término municipal no abarca el 25% del total, por lo que estos cálculos de producción podrían multiplicarse como mínimo por tres.
- Al cultivo del olivo se dedicaron un mínimo de 13.350 hectáreas. Por lo tanto, es fácil intuir que el paisaje antequerano de la época estaba dominado por las plantaciones de olivos.
- El tipo de aceituna que se cultivaba es morfológicamente idéntico a la variedad conocida en nuestros días como "hojiblanca", según se desprende de diversos análisis realizados en huesos de aceitunas procedentes de las villas romanas de Antequera. Incluso es posible que ésta sea el resultado de un proceso de aclimatación durante 2.000 años de la variedad de aceituna que producíamos en la época romana.
- La producción olivarera de nuestro término municipal debió destinarse a los mercados locales y, en gran medida, también a la exportación.
- La proximidad geográfica de estas tierras del interior al puerto malacitano permitía un rápido y económico transporte del aceite en odres de cuero. A su vez, la localización en la bahía malagueña de hornos para la producción de ánforas destinadas a la comercialización del aceite puede estar relacionada con la actividad oleícola del interior. Por otra parte, la excelente comunicación de Antequera con el río Genil, a tan solo 20 kilómetros de distancia del casco urbano, representaba también una cómoda vía de salida para los excedentes de nuestra producción aceitera.