

## ACEITUNAS PRIETAS



### **CATEGORIA ALIMENTARIA**

Aceituna de Mesa

### **DESCRIPCIÓN BREVE DEL PRODUCTO Y DEL PROCESO DE ELABORACIÓN**

La aceituna prieta es una modalidad de las denominadas “aceitunas negras arrugadas de forma natural en sal seca”. Este tipo de aceitunas se elabora de forma artesanal.

Estas aceitunas son muy conocidas y valoradas, aunque su consumo es local debido a su limitado periodo de conservación.

Su vida útil es escasa, teniendo que consumirse en pocos días desde su preparación.

Actualmente se está llevando a cabo un proyecto de investigación entre el IFAPA de Palma del Río, la Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa y el GDR Serranía Suroeste Sevillana, que consiste en el ensayo de nuevas técnicas de conservación para preservar la calidad y aumentar la caducidad de las aceitunas prietas.

Se trata de una elaboración que prácticamente no se comercializa, siendo consumida en restaurantes, bares y hogares particulares, siguiendo una receta y un modo de elaboración que presenta diferentes peculiaridades en función del productor. Algunos cocineros de prestigio, cercanos al convivium SevillaySur han manifestado interés por su calidad y porque se apoye esta candidatura.

La variedad debe ser manzanilla. Las aceitunas prietas se cogen cuando las aceitunas están negras ya en el olivo y les ha caído alguna helada en el campo, de manera que han soltado un poco el alpechín ( es el caldo que desprende la aceituna).

Su preparación es la siguiente: las aceitunas se echan en un cajón, echando capas de aceitunas y sal. Luego se tapan y se les pone algo de peso encima, y se mantienen así un mes más o menos, para que las aceitunas poco a poco vayan cogiendo la sal y vayan soltando el alpechín.



Cuando están curadas se cogen y se aliñan con pimiento rojo, ajo y orégano. El ajo y el pimiento se mojan y se le echan a las aceitunas y el siguiente día ya están listas para comer.



#### **AREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN/ CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES**

La aceituna prieta es una preparación propia de la comarca sevillana que engloba al municipio de Arahál (Sevilla) y los pueblos limítrofes con éste (Paradas, Marchena y La Puebla de Cazalla).

#### **¿EL PRODUCTO SE ELABORA EN EL ÁREA HISTORICA DE PRODUCCIÓN?**

Si

#### **¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?**

Si, con radio local.

#### **EN CASO AFIRMATIVO ¿ EN QUÉ CANTIDADES?**

No se sabe

#### **NÚMERO DE PRODUCTORES**

Este dato es muy difícil de conocer pues como se ha comentado antes este tipo de elaboración de aceitunas es muy artesanal y muy común en la zona, por lo que existen restaurantes, bares y hogares particulares que tienen su propia y pequeña producción utilizándola ellos mismos para

consumo propio. Existe algún bar que vende al público este tipo de aceitunas pero en pequeñas cantidades.

#### **NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS PRODUCTORES**

Antonio Sánchez Flores  
La Prieta  
C/ Doctor Gamero nº 73  
Arahal – Sevilla

#### **¿SE GARANTIZA QUE EL PRODUCTO ESTÁ TOTALMENTE LIBRE DE OGM?**

Si

#### **OTRAS COSAS**

Existe un artículo del Periodista Antonio Burgos publicado en el periódico El Mundo de Andalucía. 14 de Enero de 2003 donde hace mención a las maravillosas aceitunas prietas.

En la pagina web del Ayuntamiento de Arahal ([www.arahal.es](http://www.arahal.es)) en la sección de gastronomía también aparece reflejado el artículo mencionado anteriormente.

#### **NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:**

Datos de la persona indicante del producto

- Convivium Slowfoodsevillaysur: Isabel González Turmo [igturmo@telefonica.net](mailto:igturmo@telefonica.net)
- Grupo de Desarrollo Rural Serranía Suroeste Sevillana: C/ Carrera nº 1 . 41620 Marchena (Sevilla). Teléfono. 955847064. [serrania@serraniasuroeste.org](mailto:serrania@serraniasuroeste.org)