ACEITUNAS DE MESA EN TÚNEZ

A. Lassoued
D. Marcos

Introducción

Aceitunas en puesto en un supermercado

Túnez constituye sin duda la gran potencia olivarera del sur del Mediterráneo, tanto por la extensión de su olivar con algo más de 1.700.000 Has (el 30 % de su superficie agrícola), que le ascienden al segundo puesto mundial por superficie tras España, aunque con una baja densidad de arbolado por superficie, que suma algo menos de 70 millones de olivos (cuartos en el mundo). En este reportaje sólo vamos a hablar del subsector de la aceituna de mesa al que se destinan tan sólo el 5% de sus olivos, un sector muy artesanal en su producción y con un destino de consumo local o bien autoconsumo en gran medida. Aceitunas que sólo probaremos en muchos casos si nos acercamos a conocer este bello país del mediterráneo.

La comercialización y el consumo de la aceituna de mesa en Túnez son el reflejo de un país de rica gastronomía y colorido turístico, pero con una débil industria exportadora, al menos en este aspecto. Si pensamos que la capacidad productiva media se sitúa alrededor de las 20.000 toneladas al año, y las exportaciones pueden rondar a lo sumo las 1.000 t (según datos de hace 10 años no llegarían a 500t), el resultado quedaría muy por debajo de países del entorno como Marruecos que produce unas 100.000 ton. o Egipto que con cerca de 300.000 ton. se eleva a la segunda potencia mundial tras España.

Volviendo a la cifra estimativa de producción de unas 20.000 toneladas por año de aceituna de mesa, es importante reseñar que se incluyen aquí las dedicadas a autoconsumo que rondan la mitad, luego en definitiva la industria tunecina no debe procesar más allá de unas 10.000 toneladas por año, vendidas a granel en su mayor parte en mercadillos y puestos ambulantes, y sólo una pequeña porción envasada y manufacturada bajo marcas comerciales.

Con todo ello, tiene sentido acercarnos a las aceitunas de mesa de Túnez para dar a conocer su riqueza gastronómica ante todo, variada y distinta a la que estamos acostumbrados los consumidores europeos, casi siempre acostumbrados a abrir un bote para degustarlas, cuando en el mundo de las aceitunas de mesa, los sabores, presentaciones y variedades pueden ofrecernos muchísimas posibilidades.

Puesto de mercado tradicional en Túnez

Iniciando una clasificación

Como criterio general, en cualquier puesto de venta de cualquier país podemos encontrarnos hasta cuatro formas para denominar los diferentes tipos de aceitunas de mesa: una por su presentación (enteras, partidas, troceadas,...) otra por su color (negras, verdes, cambiantes...) otra por su variedad o nombre local, y finalmente por su aderezo (picante, salada, etc) . Esta nomenclatura (por llamarlo de alguna manera) se intercala luego entre sí de tal manera que una misma variedad de aceituna puede tener distintos nombres por su presentación o sabor, o un mismo aderezo utilizar distintas variedades o presentaciones, etc. En definitiva, un laberinto de nombres que invitan a que las probemos todas y del que Túnez no podía ser menos.
Hemos visitado diferentes mercados en Tunis y en Nabeul, donde hemos adquirido muestras de todas las diferentes aceitunas que comercializan y las presentamos aquí sin un orden concreto, como si de una degustación comentada se tratase.

Tipos y presentaciones encontrados en Túnez

Aceitunas cortadas negras

Se utilizan para pizzas y platos elaborados. En Túnez la pasta y pizza está muy arraigada en su gastronomía, y añadir aceitunas en esta presentación es habitual.

Aceitunas cortadas verdes

Como las anteriores, se usan de igual forma. En este caso resisten mejor el horneado al ser más consistentes. Unas y otras tienen un contenido alto en sal.

Olives Cassés = aceitunas machadas

De distintas variedades, en general algo saladas y duras, aunque con un ligero gusto a azahar en su aliño que las hace interesantes.

Olive Gross Vert: aceituna tipo gordal verde

Con un sabor parecido a las anteriores, saladas y al aroma de azahar, aunque con una carne un poco áspera y de mediana calidad.

Olive Gross

El mismo tipo pero elaboradas en negro. Calidad media, sólo destacan por su tamaño.

Olive Violette

El término violette, traducido violeta, sería el equivalente a lo que denominamos aceitunas de color cambiante. El fruto es de media calidad, puede tener gustos ligeramente ácidos o rancios, con una piel dura y carne blanda, y un hueso con mucrón punzante. El atractivo principal es su aspecto visual.

Violette Moyen (violetas medianas)

Son las mismas con un calibre algo menor. En todo caso, por su elaboración artesanal sin selección industrial, los calibres son variables en general.

Olives al huile: aceitunas en aceite

Con un gusto agradable aunque algo rancio, un calibre variable y buena separación del hueso, poco saladas.

Metamer salada

El mismo tipo que la anterior (pierden su amargo de forma natural), sólo que en lugar de ser pasificadas se salan. Son más carnosas aunque con un alto contenido en sal.

Metamer

Uno de los frutos más interesantes y diferenciados, que no siempre se encuentra en los mercados. Se trata de un fruto pasificado al sol, y que al madurar en el árbol sufre un desamargado natural, lo que las convierte en dulces de sabor, aunque algo pastosas a la hora de consumirse. La piel es fina e inapreciable, y el hueso algo punzante. Para mi gusto, las más originales.

Chemlali

En cada zona reciben un nombre, aquí las hemos denominado por el nombre de la variedad Chemlali Sfax. Son frutos elaborados en negro, de pequeño tamaño y delicado sabor, se suelen conservar en aceite o salmuera, recordando en parte a la cuquillo murciana. Adorna muy bien las ensaladas y es en general una de las más apreciadas y también cotizadas.

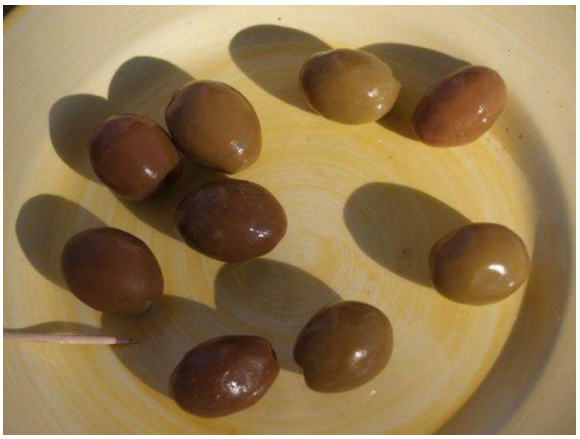
Sahel

Aceituna local de la zona de Souss, agradable de comer aunque algo rancia, como muchas de las elaboraciones en negro. Apreciada también.

Olive Noir

Aceituna negra genérica, salada y de distintas variedades. Su piel es fina, media en sal y con buena separación pulpa-hueso. Carne algo pastosa.

Meski



Una de las variedades de mesa más interesantes de Túnez. Destaca como fruto por su perfecta separación carne-hueso, y buen calibre, aparte de tener una carne de buena calidad, muy apetecible en todo caso. Su elaboración es variable, casi siempre en verde salada, y es sin duda la más demandada. Es una de las pocas que se puede encontrar en envasados comerciales, lo mismo que sucede con la Chemlali. La dificultad de cultivo de los árboles de Meski y su baja productividad hace también sus frutos más valorados. Su parecido con la variedad española `Sevillana de Caspe´ es notorio.

Beldi

Elaboración en negro apreciada localmente, aunque no siempre identificada como tal, pudiendo identificarse a veces como olive noir.

Olives avec Harissa `aceitunas con Harissa´

En el capítulo de las de sabor picante, destaca la aceituna aliñada con *Harissa,* un aderezo muy consumido en Túnez a base de pimentón, clavo, sal y otras especias. La *Harissa,* con aspecto de `kétchup´ denso se suele presentar en un plato de aperitivo con aceite de oliva para mojar pan, con un gusto fuerte y picante, acompañado de aceitunas para adornar. En la foto de inferior, el vendedor Ramzi, del *Marche Central* de Tunis, ofrece *Harissa* artesanal como vemos a 10 dinares el kilo (5 euros). La *Harissa*, tradicional de Cap Bon, es un emblema de la gastronomía tunecina fácil de encontrar en los supermercados envasado en latas de distintos formatos.

Satane

Otra dentro del capítulo de las picantes, en este caso machada.

Dent de Camel Diente de Camello

La originalidad reside sobre todo en su nombre. Sólo la encontré en Nabeul, en la costa.

Otros encurtidos tradicionales

Jardinera

Pimiento encurtido

Alcaparras

Vemos también en los puestos productos como pepinillos, pimientos rojos picantes, limones confitados en sal (típico árabe para añadir a guisos) , un largo etc.
Si hablásemos de gastronomía, Túnez, como gran parte de los países árabes, no dejaría de sorprendernos. Platos típicos como el cuscús de carne o pescado, la ensalada *mechouia*, el *brick*, o algunos que no se ofrecen en restaurantes como es la ``*mougía´´* (una especie de crema oscura al aceite de oliva a base de una planta desecada y pulverizada, y que conlleva una larga preparación), son sólo una pequeña muestra de la riqueza y diversidad con la que Túnez es capaz de deslumbrar a cuantos invitados pisan este soleado país.
Buen provecho…

Este reportaje constituye uno de los bocetos para la futura publicación de la obra: <<*La oleiculture a la Tunisie*>>.