

OLIVO

- **Nombre vulgar:** Olivo.
- **Nombre científico:** *Olea europaea*
- **Observaciones:**

Familia de las oleáceas. Árbol perenne, de hasta 15 m de altura. Tallos grisáceos cuando el árbol es joven, más oscuros a medida que va envejeciendo, su corteza se deshace en forma de placas. Hojas opuestas de hasta 8 cm, lanceoladas, coriáceas, de haz brillante y envés blanquecino. Frutos en drupa (aceituna u oliva), comestibles.



- **Hábitat:**

La variante cultivada se puede encontrar dentro del área de influencia mediterránea de cultivos de secano. El acebuche es la variante silvestre (*Olea europaea var. sylvestris*) que aparece en lugares secos del Mediterráneo.

- **Usos:**

- Alimentación: De este fruto se obtiene un aceite muy apreciado en gastronomía, aceite de oliva. También obtenemos las aceitunas, que es un fruto comestible, de tamaño variable, con una sola semilla en su interior.
- Medicina: Aceite mezclado con glicerina para curar grietas en las manos. Para deshacer tapones en los oídos.
- Otros usos: Pude usarse la madera para artesanía, también como leña.

- **Recetas culinarias:**

-Olivas partidas:

1º: Se parten las olivas machacándolas con una piedra o similar sobre una tabla de madera.

2º: Cuando las tenemos ya partidas, se meten en un frasco de cristal y se les cambia el agua cuatro o cinco veces para quitarles un poco el sabor amargo.

3º: A continuación se aderezan con unos manojos de hinojo, sal a discreción y dos o tres cascotes de limones. Se dejan macerar y se van probando de vez en cuando hasta que estén "comibles".