

Colosal día entre amigos

El lunes me llamó mi amigo Joaquín Benjumea García, comunicándome que acompañado de su hermano Francisco ya estaban en la finca los Barranquillos invitándome a comer con ellos el día de los inocentes, acepté la propuesta.

La finca está rodeada por un mar de olivos, entre las poblaciones cordobesas de Puente Genil y Lucena, en términos de Aguilar de la Frontera; donde ellos cultivan las aceitunas y participan activamente en la comercialización del aceite.

Los hermanos Benjumea son hombres de bien, de notable humanidad, integridad y discreción pero sobre todo, gente afable y con sentido del humor. Amigos de sus amigos, son amantes de nuestras tradiciones y fiestas por lo que amplían sus gustos y aficiones a los toros, al caballo, al flamenco y por ende a otras artes de las que gozan dada su sensibilidad. De costumbres sencillas y amantes de la familia.

El contacto con la naturaleza me apasiona y esta oportunidad me permitía relacionarme con ella, disfrutar de los caballos y probar el aceite del año. Ya que producen un aceite **Genil** utilizando sólo aceitunas de sus fincas. Esto les permite tener un control total de la calidad del producto de la variedad hojiblanca y arberquina, algo delicioso.



Hojiblanca: Su área de influencia se extiende por Andalucía. Las aceitunas hojiblancas sirven tanto para aceitunas de mesa negra por la firme textura de su pulpa, como para la producción de aceite.

Aceite que presenta una composición de ácidos grasos muy equilibrada con ácidos saturados relativamente más bajos que en el resto de los aceites de otras variedades. Desde el punto de vista alimenticio su composición es ideal. Desde el punto de vista organoléptico, presenta una inmensa gama de sabores, pero se pueden destacar como valores comunes los atributos de dulzura al inicio de la cata, frutado herboso fresco en el aroma, ligero picante y amargor a fruta verde en garganta para finalizar con un regusto almendrado.

Arbequina: Es originaria de la localidad de Arbeca, en la comarca leridana de Les Garrigues, de donde le viene el nombre. Su origen según la historia está en Mallorca. Cuenta la tradición que el Rey Jaime I la trajo a Cataluña desde Mallorca y que uno de sus súbditos, el Señor de Arbeca, plantó esta variedad en su feudo. Otros consideran que llegó a la península a través de los templarios.

Aceite que presenta un olor afrutado fresco con aromas a almendras y otras frutas. Amargan y pican muy poco, la nota de astringencia no aparece nunca y de entrada presentan una gran suavidad y ofrecen una sensación táctil de almendrado muy agradable y delicada.



A las 11,30 llegué al cortijo acompañado de José Andrade Bellido (el marqués, que ha obtenido su título muy bien merecido del pueblo, no sólo por la gracia de su verbo de poeta, sino también por la nobleza de su alma y de su espíritu) y Sebastián García Salguero. Si bien, estaba la mañana un poco fría, nuestro amigo Joaquín nos recibió como mandan los

cánones con una copita de aguardiente de la zona, un pan de pueblo, aceite recién salido del **trujal** y su correspondiente jamón para acompañar. Que privilegio, desde ese salón acompañado por el repique del chispear de esos leños que se desmoronan en la chimenea, observar los cerros cubiertos de olivos. El árbol hermoso de Minerva, emblema de la paz y de la cultura que cubre estos cerros, el inmenso campo de olivos se pierde ante los ojos, convirtiendo las lejanías en una sucesión de verdes ondulantes y como el astro rey se iba imponiendo a la densa neblina matutina. El color verde del olivo que reposa y fortifica la vista y el resto del cuerpo. **Se avecinaba un día perfecto.**



Poco a poco fueron llegando los demás invitados, entre ellos José Luís de la Escalera de la Escalera acompañado de sus hijos, José Luís y Vicente Andrés. Jesús Jiménez Gaspar cantaor de Alahurín de la Torre, gran aficionado a la cacería y su hermano Ángel, que lo acompaña a la guitarra.



Una vez repostado, fuimos a recorrer las instalaciones de la finca visitando el molino de aceite y observando las diferentes etapas del proceso para conseguir el zumo de la aceituna.

Cuando las aceitunas han sido recolectadas se traen a la finca, donde tras su limpieza de impurezas y lavado son molturadas en el mismo día, ya que al ser un fruto con agua vegetal que fermenta y aceite que se oxida el tiempo de almacenamiento deteriora notablemente la calidad del producto final.



Una vez seleccionadas las mejores. Se llevan al molino y se trituran, consiguiendo una pasta, que una vez batida en frío se centrifuga separando la parte sólida de la líquida.

Los restos de agua vegetal se separan del aceite, mediante centrifugadoras para evitar la alteración de las cualidades del aceite.

El aceite obtenido, para conservar inalteradas las cualidades excepcionales, se almacena en depósitos, en una bodega oscura y tranquila, a una temperatura suave y constante, para que la maduración se haga de forma natural. Ya que la luz excesiva puede provocar la oxidación.

Por último se procede al filtrado y envasado.

Para más tarde pasar un rato con las yeguas y la camada de este año, admirando la calidad y mansedumbre de los mismos. Entre otras cosas interesantes, nos explicaron el funcionamiento y los detalles de su ganadería, así como, y siempre basado en su experiencia, nos explicaron términos tan ecuestres como el carácter, la docilidad, la nobleza, la sumisión, la rusticidad, la capacidad de adaptación, la capacidad de aprendizaje.



Así como disfrutar de los aires brillantes, enérgicos, cadenciosos y elásticos, con apreciables elevaciones y acusada facilidad para la reunión, de estos ejemplares y tal selección demuestra la certeza de sus resultados y el valor seguro de sus productos.



Pasadas las 2 de la tarde, fuimos obsequiados de una forma ampulosa por los hermanos Benjumea, con una comida, que nos sirvieron en el salón del cortijo, en donde todos tuvimos la oportunidad de practicar el arte de la conversación hoy día tan escaso y agradecerles la experiencia de habernos hecho partícipes de tan inolvidable día, a la vez que le deseamos todo tipo de suerte, en un campo tan difícil como es hoy, llevar adelante una almazara y una ganadería de caballos.

En una época en la que cinco minutos de silencio son un lujo, hay muy pocos cantaores en la actualidad capaces de mantener a una reunión como la nuestras con mujeres, niños y hombres en un silencio absoluto saboreando los palos que Jesús fue tocando a lo largo de la sobremesa.

Nuestro amigo Jesús dio muestras de su valía y veteranía junto a la guitarra secuaz de su hermano Ángel, a lo largo del postre que duro hasta entrada la noche,

demonstró su manejo en estilos hondos como la malagueña y en otros más festivos como las rumbas y los tanguillos y en los fandangos con aires alosneros

Lo bueno de tener una edad es que uno puede hablar desde la propia experiencia y la verdad que cada vez estoy más convencido que el arte no se puede medir ni se puede descifrar, solo sé puede sentir.

Pasamos un día en el campo, rodeado de amigos, eso es lo importante. Estas reuniones juegan un papel de liberación de la rutina, establece determinados hitos en el ciclo laboral, supone una parada en el discurrir monótono, por cuanto rompen la monotonía diaria de las ciudades.

No hay nada más bello en la sociedad en que vivimos, que fortalecer día tras día una relación de amistad y ver que la adversidad, por espínosa que sea, no hace más que estrechar el vínculo amistoso.



En fin, un gran día aceitero, ecuestre, gastronómico y festero inolvidable y como se hacen las cosas en el campo:

Despacio, como planean las águilas seguras de sus presas.

Despacio, virtud suprema del toreo

Despacio, como se apartan los toros en el campo

Despacio, como se doma un caballo

Despacio, como se besa y se quiere, como se canta y se bebe, como se reza y se ama.

Despacio.

Días como el vivido en esta casa son los que uno nunca olvida; porque además de llevarnos nuestras retinas a rebozar de imágenes únicas, hemos aprendido de forma cómoda. Ya que durante toda la jornada tuvimos los cinco sentidos en alerta para que no se escapara nada, todos quedamos con ganas de repetir la experiencia.

Antonio Ruiz Naranjo