

# EL OLIVO

## El olivo



## La oliva o aceituna



## El aceite de oliva



## Área de cultivo de olivo en Europa



El olivo (*Olea europea*) es un árbol mediterráneo que crece muy lentamente y puede vivir miles de años. El fruto del olivo es la aceituna (verde o negra), que se puede consumir molida<sup>1</sup>, es decir como aceite, o macerada<sup>2</sup>, como aceituna aliñada<sup>3</sup> para el aperitivo<sup>4</sup>, por ejemplo. España es el primer productor mundial de aceitunas.

**España** es el país que más producción tiene de Aceite de Oliva en el mundo, con un porcentaje del 45% del total de la producción mundial.

La **Comunidad Andaluza (Andalucía)** produce el 80% de la producción de España.

La provincia



de **Jaén** produce el 50% de la producción de la Comunidad Andaluza, solo esta provincia concentra el 18% de la producción mundial, por eso también la llaman la "Capital mundial del aceite de oliva". *En el mapa se refleja a mayor intensidad del color mayor producción.*

Fuente: <http://www.guiadeaceite.com/zonasproductoras/>

<sup>1</sup> Molida: mashed

<sup>2</sup> Macerada: macerate, marinated

<sup>3</sup> Aliñada: seasoned

<sup>4</sup> Aperitivo: Appetizer, tapa

- 1.** El Olivo crece muy rápido en todo el área mediterránea **(V/F)**
- 2.** Las aceitunas se pueden comer como tapa **(V/F)**
- 3.** España es el segundo productor de aceite de oliva **(V/F)**
- 4.** Andalucía es una región al norte de España **(V/F)**
- 5.** Madrid es llamada también la Capital Mundial del aceite **(V/F)**

## Audición



### Maria



Ella es de...

Su ciudad es famosa por...

En España consumimos...

al año por persona.

Productos del olivo: \_\_\_\_\_

Anécdota de María:

### Monse



Su relación con las aceitunas es reciente **V/F**

Anécdota de Monse:

Ella ha probado muchos tipos **V/F**

Le encantan las aceitunas griegas **V/F**

Come aceitunas todos los días **V/F**

## Productos en tu cultura:

Selecciona un producto con tu compañero de tu cultura y preséntalo



Cómo es	Cuándo y dónde se usa/ come/ bebe	Con quien	Una anécdota relacionado con ello



## TRANSCRIPCION

MARIA

Hola a todos. Me llamo Maria y soy profesora de español en la Universidad China de HK. Soy de España y vengo de una ciudad que se llama Jaén, que está en el sur de España, en Andalucía, por eso soy andaluza. Jaén es una ciudad no muy grande, es un poco pequeña, pero es conocida por ser la capital del mundo en aceite de oliva y en olivos. El paisaje desde mi casa siempre ha sido muy bonito, lleno de árboles, hombre, siempre olivos, pero he podido ver cómo la gente trabaja y cómo es importante para nosotros el aceite de oliva y las aceitunas.

En España se consume aproximadamente unos 30 litros de aceite al año por persona que es mucho, pero es que está muy muy rico. Hay muchos tipos de aceite y de aceitunas también, pero las que más me gustan son las aceitunas que son muy alargadas y verdes, pero tenemos todos tipos de aceitunas. Aparte de aceite y aceitunas también tenemos otros productos que vienen del aceite, como por ejemplo las cremas para la piel de las mujeres e incluso hacemos calefacción con los huesos de la aceituna.

Pero bueno, os cuento una anécdota mía y es que soy súper alérgica al árbol y en los meses de abril, mayo y junio yo estoy muy muy muy enferma, pero en Hong Kong no tengo ningún problema porque no hay olivos. Espero que disfrutéis de la película de El Olivo. Ciao.

MONSE:

Pues mi relación con las aceitunas viene desde que era bien pequeña. Siempre me han gustado muchísimo, incluso cuando íbamos a casa de amigos de mis padres, lo primero que pedía cuando llegaba era si tenían aceitunas, creo que esto hacia ponerse un poco roja a mi madre, jeje, pero bueno.

Siempre me han gustado mucho y actualmente me siguen gustando. Yo creo que he probado muchos tipos: Kalamatas que son griegas y me encantan, aceitunas manzanilla, sevillanas, gazpachas, rellenas de anchoa... de todo tipo. Y... las suelo tomar pues... en aperitivos o incluso comiendo, siempre. Mmm... yo creo que no hay día que no pruebe las aceitunas.

Que me encantan y a parte del valor nutritivo que tienen también. Bueno...