



BIRRIEL SALCEDO, Margarita (coord.). *Almazaras y olivares en la Edad Moderna*. Granada: Universidad de Granada, 2015. *Chronica Nova*, 41. 142 pàgs. [15,5 x 22].

Dossier format per cinc treballs i una breu introducció redactada per la coordinadora. Tot i tractar-se d'una revista d'història, el tema s'ha centrat en les oliveres i l'oli d'oliva durant l'etapa moderna. La relació d'estudis és la següent: Mercedes GAMERO ROJAS mostra una panoràmica dels camps d'oliveres a Andalusia des del s. XVI al XVIII. Comenta la implantació -que es va fer de manera diferent- d'aquest cultiu a les zones, augmentant durant el s. XVIII. Aquest cultiu normalment es venia a l'exterior i les circumstàncies polítiques determinaven la situació comercial. Els sectors que el comercialitzaven eren els que finançaven aquesta expansió i formaven les grans unitats d'explotació, les quals anaven acompanyades de la creació de molins i cases. Gregorio COLAS LATORRE descriu la progressiva implantació de les oliveres i també l'especialització comarcal a l'Aragó; tracta sobre el cultiu i la gran expansió que aquest va tenir el s. XVIII, moment en el qual varen aparèixer les grans plantacions capitalistes. S'emfatitza l'especialització per zones a l'Aragó i la seva comercialització a França i llocs pròxims a Castella. Patrick BOULANGER es refereix a la comercialització per mitjà de vaixells dels olis espanyols a Marsella durant el s. XVIII. Sembla que la majoria d'olis procedien de la zona de Llevant i les Balears, servien per produir sabó d'una manera semblant a la que es fabricava a Alacant. Miguel MOLINA MARTÍNEZ analitza el cultiu d'aquest producte a les colònies americanes i els processos d'aclimatació que es varen haver de portar a terme. Destaca que no s'ha aprofundit quasi en l'estudi d'aquest producte a Amèrica i apunta algunes possibles línies d'investigació: propietat de la terra, sistema d'explotació, característiques de la ma d'obra, lloc de procedència, condicions laborals, tecnologia emprada, volum de producció, destí i mercats, juntament amb l'impacte en el mitjà ambient d'aquesta producció. Finalment hi consta un treball de Margarita BIRRIEL SALCEDO sobre la propietat dels molins d'oli al regne de Granada i les característiques tecnològiques. L'autora estudia els artefactes i descriu les seves característiques per premsar, els operaris (moliners i resta de treballadors), juntament amb el paper de la dona i el clergat.

Els treballs a més de notes, contenen esquemes, estadístiques i gràfics, als quals cal afegir imatges que serveixen per completar el seu contingut. Per mitjà d'un cas concret se'ns mostra la nova orientació temàtica dels estudis històrics.

IHE
(Secretaria de la revista)



Traducción de la reseña anterior:

Dossier formado por cinco trabajos y una breve introducción redactada por la coordinadora. A pesar de tratarse de una revista de historia, el tema se centra en el olivar y el aceite de oliva durante la edad moderna. La relación de estudios es la siguiente: Mercedes GAMERO ROJAS muestra una panorámica de los campos de olivares en Andalucía desde el siglo XVI al XVIII. Comenta la implantación –que se realizó de modo distinto- de este cultivo en las zonas, y que aumentó en el s. XVIII. Dicho cultivo normalmente se vendía en el exterior y las circunstancias políticas determinaban la situación comercial. Los sectores que lo comercializaban eran los que financiaban esta expansión y formaban las grandes unidades de explotación, las cuales iban acompañadas de la creación de molinos y casas. Gregorio COLAS LATORRE describe la progresiva implantación de olivares y también la especialización comarcal en Aragón; trata sobre el cultivo y la gran expansión que éste tuvo en el s. XVIII, momento en el que aparecieron las grandes plantaciones capitalistas. Se enfatiza la especialización por zonas en Aragón y su comercialización en Francia y lugares próximos a Castilla. Patrick BOULANGER se refiere a la comercialización a través de barcos de los aceites españoles en Marsella durante el s. XVIII. Parece que la mayoría de aceites procedían de la zona de Levante y las Baleares, servían para producir jabón de una manera parecida a la que se fabricaba en Alicante. Miguel MOLINA MARTÍNEZ analiza el cultivo de este producto en las colonias americanas y los procesos de aclimatación que se hubieron de llevar a cabo. Destaca que no se ha profundizado casi en el estudio de este producto en América y apunta algunas posibles líneas de investigación: propiedad de la tierra, sistema de explotación, características de la mano de obra, lugar de procedencia, condiciones laborales, tecnología empleada, volumen de producción, destino y mercados, junto con el impacto en el medio ambiente de esta producción. Finalmente consta un trabajo de Margarita BIRRIEL SALCEDO sobre la propiedad de los molinos de aceite en el reino de Granada y las características tecnológicas. La autora estudia los artefactos y describe sus características para pensar, los operarios (molineros y resto de trabajadores), junto con el papel de la mujer y de los clérigos.

Los trabajos además de notas, contienen esquemas, estadísticas y gráficos, a los cuales debemos añadir algunas imágenes que sirven para completar su contenido. A través de un caso concreto, se muestra la nueva orientación temática de los estudios históricos.

IHE
(Secretaría de la revista)