

nies fenícies allí instal·lades degueren ser les que per primera vegada en la història domesticaren i adaptaren al conreu l'olivera silvestre.

Però totes les teories coincideixen en acceptar que l'expansió del conreu per la Mediterrània fou conseqüència de l'extensió de la cultura d'orient vers occident.

Primerament serien les costes d'Egipte, l'illa de Creta o alguna illa de l'Arxipèlag Hel·lènic. Posteriorment, Grècia continental i Sicília, des d'on el conreu es propagaria per tota la Península Itàlica. Els fenícies, des de les seues colònies més occidentals instal·lades al nord de Tunísia, es van encarregar de difondre el conreu de l'olivera a través de l'occident mediterrani. A finals del segon mil·lenni el conreu s'havia escampat àmpliament per l'Àsia Menor, Síria, Líban, Palestina, Egipte i l'Arxipèlag Hel·lènic.

Restes arqueològiques d'antics molins trobats a Egipte, Creta i Palestina revelen que les tècniques d'extracció d'oli ja eren ben conegudes i utilitzades a finals del II mil·lenni a.C.

L'olivera no arriba a Espanya fins que grecs i fenícies introduïxen el conreu a les seues colònies de la Península Ibèrica (Empúries, Tarragona, Dénia i Màlaga) uns 500 anys abans de Crist. La difusió màxima del seu conreu arriba a la hispània romana dels Escipions. L'emperador Adrià nascut a la Bètica, va adoptar la branca d'olivera com a símbol de la hispània romana. Avienus descriu en la seua *Ora Marítima* al riu Ebre com el "oleum flumen", el riu de l'oli. Fou molt important el comerç que feren de l'oli, principalment des de la Bètica vers tots els racons de l'Imperi Romà, tal com demostren les troballes d'àmfores usades per al seu transport.

També els Àrabs —durant els 700 anys d'estada a la Península Ibèrica— estengueren el conreu i van introduir moltes millores a l'agricultura en general i en les tècniques d'obtenció de l'oli. L'origen de la paraula castellana "oli" ve directament del vocable àrab *az-zait*, que es tradueix directament com *el suc de l'oliva*. *Az-zait* prové de l'arrel hebrea *zait* a través de l'àrab *zaitum*, nom aquest que podria correspondre a la comarca egípcia de *Said*, en ple delta del Nil. Però la paraula castellana "olivera" té la seua etimologia vinculada a l'arrel *oleo*. Mescla del grec *Elaia*, matisat en llatí com *Olea*, nom de la comarca del Mont Olimp. És curiós que en castellà s'utilitze l'arrel grega per

l'arbre i l'arrel àrab per al suc del fruit. En Català fem ús de l'arrel grega, tant per designar el suc del fruit com per nomenar l'arbre. Recordem també que el lloc on s'estreu l'oli, almàssera, es paraula d'origen àrab.

Al segle XVIII hom passa, de produir per satisfer l'autoconsum, als conreus excedents, amb els quals es pot comerciar i obtenir rendes. En algunes comarques es redueix el conreu dels cereals i augmenta la plantació d'oliveres.

Durant el segle XIX el cultiu perd terreny: l'oli no és tan rendible com el vi, les gelades hagudes entre 1817 i 1835 obligaren a la tala d'alguns arbres, apareixen altres olis vegetals en el consum domèstic, substitució de l'oli pel petroli i el gas en la il·luminació i la competència de l'oli italià, més refinat, que a poc a poc ens desplaçà dels mercats americans.

Al segle XX cal esmentar les gelades de 1956 que ocasionaren estralls considerables que encara són vius en la memòria de molta gent, a més a més, forçaren l'adopció d'altres conreus, present encara a hores d'ara. En la dècada

