



El **municipio de Abanilla**, con una superficie de 234 km cuadrados, se halla situado en el sector oriental de la Región de Murcia, formando parte de la denominada Cuenca Sedimentaria Abanilla-Fortuna, cuya estructura y morfología determinan unos rasgos que han dotado a este espacio de unas características peculiares, con uno de los climas más benignos de la Península Ibérica, (19°C de temperatura media anual y sin, prácticamente, riesgo de heladas durante el invierno). Esto unido a la existencia de un gran colector que drena y da vida a estas tierras, como es el río Chicamo, va a posibilitar la formación de un paisaje singular en el interior de Murcia.

El aprovechamiento para riego de las aguas del río Chicamo, a través de una red de acequias, que datan de la época del imperio romano, ha dado lugar a la existencia de un modelo de Huerta tradicional de los más pintorescos del levante español, habiéndose convertido en el sustento económico de las familias de Abanilla a lo largo de la historia. De estas tierras se obtenían suculentas frutas como el “albaricoque Damasco” o de “hueso dulce”, las famosas “peretas”, “los dátiles”,

“las brevas”, “las granás” y una extensa lista de frutas y hortalizas muy apreciadas por su calidad y sabor.

La palmera datilera (*Phoenix dactilifera* y *Phoenix iberica*) y el olivo (*Olea europea*) salpicando los huertos y los badlands característicos de nuestra zona son unos de los elementos más emblemáticos del paisaje abanillero, un paisaje único en Europa, mantenido a lo largo de los siglos.

Abanilla cuenta con, aproximadamente, 750Has dedicadas al cultivo del olivo, repartidas en grandes manchas homogéneas por las pedanías del Salado, Sahués, Paúl, Anguillas, y sobre todo, por el paraje denominado el “**Olivar**” situado al sur de la Huerta de Mahoya .

Estos lugares se caracterizan por una gran concentración de olivos, muchos de ellos son auténticos monumentos vivos, tanto por su edad como por su tamaño y envergadura, que han formado parte de la historia, cultura y tradiciones durante más de mil años en este municipio.

Especial interés tiene el “**Olivo grande de El Salado**”, propiedad de Luis Cerezo Ramírez, recibido en herencia con un auténtico tesoro familiar por el importante valor sentimental ligado a este árbol generación tras generación. Este olivo milenario tiene un tronco de más de 8 m de perímetro y una copa enorme, siendo el más grande de la Región de Murcia y, probablemente, de los mayores ejemplares de toda España.

El olivo aparece intercalado con los cultivos de huerta hasta que poco a poco gana el protagonismo absoluto. En un principio, el agua procedente de El Chicamo era destinada para el riego de los cultivos de huerta más próximos a las casas de los agricultores y posteriormente, la que sobraba, se destinaba al riego del “olivar”, normalmente más alejado de las casas de los hortelanos. Pero existen en la zona multitud de olivos de secano. El olivo es un árbol que se adapta perfectamente a periodos de sequía, estando su producción supeditada a la existencia o no de lluvias durante su ciclo vegetativo.



El aprovechamiento del fruto del olivo, la aceituna u “oliva”, se ha aprovechado históricamente para la producción en verde, son las famosas “olivas partías”, auténtico manjar que no falta en ninguna casa; pero sobre todo para la obtención del “oro líquido” o “zumo de aceitunas”, el aceite.

El aceite es uno de los sabrosos y antiguos patrimonios que posee este municipio.

Como variedades locales de oliva hay que destacar la “Picual”, la de “Cuquillo”, la “Blanqueta” y la “Sevillana”, entre otras.

Como consecuencia de estas costumbres,

“El olivo tiene el espíritu de permanencia de la sabiduría clásica y saber envejecer como pocos otros seres vivos pueden hacerlo. Los frutos se renuevan cada año pero, si el tiempo y la gente los respetan, el tronco permanece, crece paciente, se extiende lentamente y se dibuja, bello y simbiótico con el terreno durante siglos.”

Toni Massanes.

Abanilla posee Almazaras tradicionales en las que se molían las aceitunas y de las que se obtenían el aceite. Estasalmazaras, algunas de ellas todavía en funcionamiento, con sus molinos y prensas, constituyen un auténtico patrimonio etnológico, reflejo de la cultura milenaria de este pueblo.

Debido a los nuevos adelantos tecnológicos y gracias al impulso e iniciativa de un grupo de agricultores, se han construido modernas instalaciones para la obtención de aceite, constituyéndose así La Cooperativa Oliverera Santa Cruz, cuyo nombre hace referencia a la Patrona de esta localidad, la Santísima y Vera Cruz.

Son dos los momentos del año en los que el “olivar” se llena de belleza y esplendor, uno de ellos es a mediados de la primavera, cuando el colorido de sus flores minúsculas llenan de alegría el paisaje y desprenden un agradable olor. El otro es el de la recolección del fruto, la aceituna, que suele producirse en otoño, momento en el que muchas familias enteras de este pueblo se movilizan para llevar a cabo la recogida de la oliva, fruto de su patrimonio.

