

L'oli d'oliva té una tradició històrica a Espanya que remonta a l'època dels fenicis. Es creu que foren ells els que propagaren el cultiu de l'oliver per les illes gregues fins arribar a les costes espanyoles fa més de 3000 anys. L'oli d'oliva ha recorregut un llarguíssim camí des de l'època en que els romans utilitzaven l'oli d'oliva com a medicina, fins avui en que els prestigiosos chefs de cuina l'utilitzen per a elaborar els plats gourmet més refinats.

La producció de l'oli d'oliva comprén a Espanya des d'Extremadura fins a Catalunya seguint una ruta que ens portaria a través dels camps d'Andalusia, Murcia, Castilla la Mancha, València i Aragó, marcant les diverses DOs del oli d'oliva. L'olivera que dissenya els paisatges de cada zona depén en molta mesura del lloc i l'oliva que més s'ha adaptat a les condicions del clima, sòl i necessitats de l'agricultor. El consum de l'oli d'oliva és fundamental en la dieta mediterrània i espanyola, ocupant Espanya el primer lloc en la producció i venda d'oli d'oliva.

{gallery}historia{/gallery}

Imatges cedides per [Pieralisi](#)