



Nombre científico:	<i>Olea europaea</i> L.
Familia:	Oleaceae
Nombre vernáculo:	Olivo
Descripción:	A pesar de ser un árbol, el olivo no tiene una altura muy elevada y presenta una copa redondeada. Su tronco es grueso, retorcido y encorvado, llegando a vivir casi un milenio. Cuando es silvestre, en muchas ocasiones queda reducido a un pequeño arbusto. Sus ramas tienen un color ceniciento y suelen ser lisas. Sustentan hojas coriáceas de color verde grisáceo por el haz y plateadas en el envés. Dichas hojas son opuestas y tienen una forma lanceolada, estrecha y alargada. El olivo presenta pequeñas flores en ramilletes en la axila de las hojas, que diseminan su polen por anemocoria. Su fruto es bien conocido; se trata de la aceituna u oliva, que los romanos conocían como drupa, nombre que se da a todos los frutos de su clase, es decir, carnosos y con hueso endurecido.
Distribución:	Podemos encontrarlo de forma silvestre acompañando a bosques esclerófilos mediterráneos o en matorrales de garrigas termófilas. Su distribución incluye de forma amplia la región mediterránea. No obstante, cuando es cultivado, su área de distribución se amplía.
Curiosidades:	El olivo se encuentra estrechamente ligado a la cultura mediterránea, especialmente en los usos y costumbres culinarios de esta región, donde su aceite y su fruto macerado son extraordinariamente utilizados. El olivo es uno de los árboles más longevos que se cultivan en Europa, pudiendo llegar a los 1500 años. A pesar de que potencialmente podría alcanzar los 10 metros de altura debido a su longevidad, raramente supera el estadio de arbolillo debido a las frecuentes podas a las que es sometido para facilitar la recolección de sus frutos. Actualmente, se ha incrementado el uso de los olivos como especie ornamental, aunque son especialmente sensibles a la umbría y al exceso de riego, por lo que es desaconsejable plantarlos en praderas de césped. Su madera dura y compacta es muy apreciada entre artesanos y torneros, siendo especialmente apta para tallar pequeñas figuras. Sus hojas presentan interesantes aplicaciones como hipotensoras e

	<p>hipoglucemiantes, usos que se remontan a tiempos antiguos, además de ser empleadas para reducir la fiebre.</p> <p>El aceite de sus frutos, como es bien sabido, se utiliza tanto para conservar, cocinar o aliñar en la mayoría de las recetas mediterráneas, siendo rara la receta que no lo incluya. Asimismo, ha sido usado profusamente sobre la piel en forma de ungüento y linimento, así como para hacer jabones.</p>
--	---