

# EL ACEITE FILATÉLICO DE ISRAEL

El olivo es una de las siete especies bíblicas que bendicen a Israel: "Una tierra de trigo y cebada, de viñas, higos y granadas, y tierra de **olivos** y de miel" (Deuteronomio 8.8) El uso del olivo se remonta siete mil años, al período neolítico. Restos de cientos de antiguos molinos de aceite están documentados, -en torno a la Edad del Hierro (ss IX-VIII antes de Cristo) y hasta los tiempos modernos- encontrándose la mayoría de ellos en Israel.

El olivo se convirtió en una característica del paisaje de Israel y en un símbolo importante de arraigo profundo y el epítome de la esperanza. La hoja de olivo se menciona en la Biblia: "¡En su pico (la paloma) había una hoja de olivo arrancada!. Entonces Noé supo que las aguas habían disminuido en la tierra "(Génesis 8.11).

La rama de olivo se ha convertido en un símbolo de paz para todas las naciones y hoy es parte del emblema del Estado de Israel, aunque la mayoría de las plantaciones de olivos de Israel actuales se encuentran en las regiones de Samaria y Galilea.

Sabemos, por los restos de las prensas de aceitunas, que en la antigüedad las aceitunas se cultivaban en casi todo el país y que el aceite de oliva era un componente importante en la dieta humana, además de que se usaba para encender lámparas y la *menorá* en el templo, así como para ungir reyes y sacerdotes, jugando además un papel muy importante en la preparación de cosméticos y de medicamentos, sirviendo el tronco y las ramas de olivo para fabricar utensilios y objetos, además de darle muchos otros usos.

Las aceitunas maduran a principios de invierno; al final de la temporada cambian de verde a negro, existiendo hoy en día diferentes variedades, dependiendo de si son destinadas para producir aceite o para comer.

La preparación de las aceitunas para comer generalmente se realiza después de haber eliminado el sabor amargo, enjuagándolas y remojándolas en agua.

La primera etapa de la producción antigua de aceite de oliva fue aplastar las aceitunas en un molino para extenderlas sobre un recipiente de piedra horizontal y una muela vertical, operada por un animal, haciendo rodarla sobre las aceitunas para aplastarlas.

La segunda etapa fue presionar las aceitunas trituradas: Se colocaron en cestas tejidas que se cargaron en una prensa que funcionaba con una viga larga y pesas de piedra o un gran tornillo de madera.

La tercera etapa fue la separación del aceite de las lías acuosas en el líquido final.

La tecnología moderna conserva las etapas básicas de producción, pero todo el proceso lo realiza una gran máquina sin intervención humana.

El consumo de aceite de oliva está aumentando en la actualidad debido a su sabor y a la conciencia pública de sus valores nutricionales y médicos.

Ya casi llegado el otoño del año 2003, Israel emitió una serie de sellos de correos bajo la denominación "**festival 2003**" siendo el motivo utilizado el aceite de oliva.

Concretamente, la fecha de emisión fue el 9 de septiembre de 2003.

Se trata de una serie de tres sellos, donde el de valor 1,30 New-Shekel nos muestra unas aceitunas oscuras, el de valor 1,90 NS una almazara de prensado de aceitunas (molino triturador y frasco de almacenamiento fotografiados en el Museo Eretz de Tel Aviv) y el de 2,30 NS una aceitera junto a varias aceitunas verdes y diversos frascos con aceite.

Los tres sellos fueron expedidos en pliegos de 20 unidades y todos ellos portan una bandeleta inferior publicitaria, las cuales muestran ilustraciones de recoger aceitunas del suelo, aplastarlas y almacenar el aceite de oliva en frascos y barriles:

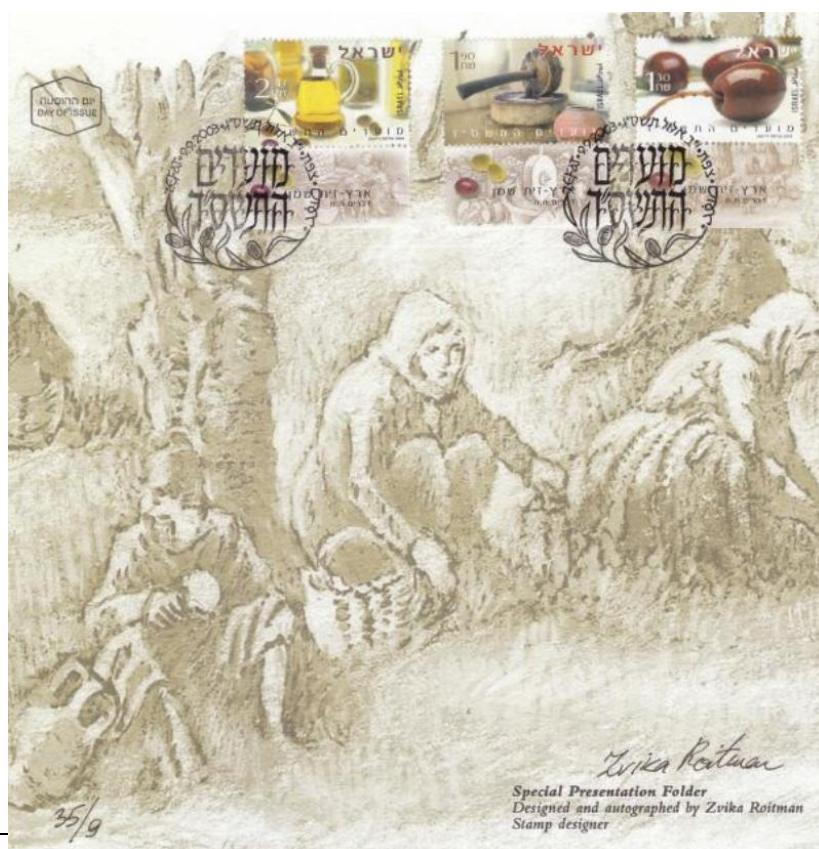


Están catalogados en los catálogos actuales bajo las siguientes numeraciones:

**IL1745/7** (Michel), **IL1536/8** (Scott), **IL 1677/9** (Stanley-Gibbons) y **1665/7** (Yvert et Tellier) (según la Federación filatélica de Israel)

Los motivos de esta Serie de tres sellos fueron fruto del trabajo del reconocido artista plástico israelí Zvika Roitman, realizándose, con motivo del Primer Día de emisión, un acto de presentación especial que corrió a cargo del propio Zvika Roitman como diseñador de la serie, quien expuso un agradecimiento especial a **Israel Olive Board** por su ayuda y colaboración en la preparación de los sellos.

Para celebrar el acto de Presentación de esta Serie de tres sellos, se editó una Carpeta especial conmemorativa conteniendo los tres sellos juntos, matasellándolos con la impronta del matasellos del Primer Día de Circulación, habiendo el diseñador autografiado algunas de ellas, como la que se muestra seguidamente:



Firma autógrafa del diseñador

Algunas de las características de la carpeta son:

- (\*) La carpeta tiene un tamaño de 20,6 cm. de alto por 20 cm. de ancho.
- (\*) En su parte posterior tiene una hendidura troquelada perpendicular que permite doblarla por la mitad. En la imagen que se muestra, no está doblada.
- (\*) El papel utilizado es grueso, rugoso y no satinado, lo cual permite una perfecta impresión del diseño.

La ilustración utilizada es la misma que aparece en la bandeleta del sello de 1,30 NS, es decir, varias personas recogiendo aceitunas caídas en el suelo de un olivar, siendo la parte izquierda de la bandeleta.

---

### **Bibliografía:**

- (\*) **Aceite de oliva en Israel.**  
Dr. Etan Ayalon; Museo Eretz Israel, Tel Aviv (Israel)
- (\*) **El aceite de oliva en el antiguo Israel.**  
<http://www.todocalidad.es/productos-recomendados/alimentacion/el-aceite-de-oliva-en-el-antiguo-israel/>
- (\*) **El olivo y la Tierra Santa.**  
<https://aovesourhot.com/el-olivo-y-la-tierra-santa/>
- (\*) **Página web del artista diseñador, donde se expone parte de su obra.**  
<https://roitman.design/>

---

**Autor: Jesús Ángel Lázaro Martínez**

**Socio de número de la Sociedad Valenciana de Filatelistas, Decana de España.**