ResearchGate

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: http://www.researchgate.net/publication/262897274

Reseña Histórica del Cultivo de Olivo en Uruguay desde la Época Colonial hasta el presente

CONFERENCE PAPER · SEPTEMBER 2012

1 AUTHOR:

Jorge Enrique Pereira Benitez
University of the Republic, Uruguay
4 PUBLICATIONS **0** CITATIONS

SEE PROFILE

Available from: Jorge Enrique Pereira Benitez
Retrieved on: 26 August 2015

Reseña Histórica del Cultivo de Olivo en Uruguay desde la Época Colonial hasta el presente

Silveira, Alejandra[1] López Sylvia[1]; Gándara, José[2] y Pereira, Jorge[1].

1) Departamento de Biología Vegetal. Laboratorio de Biotecnología. Facultad de Agronomía.

Avda. E Garzón 780. CP 12900. Montevideo. UDELAR. Correo electrónico: jeepb@fagro.edu.uy.

2) Departamento de Biología Vegetal. Laboratorio de Fisiología Vegetal. Facultad de Agronomía. Avda. E. Garzón 780. CP 12900. Montevideo. UDELAR

RESUMEN

La olivicultura se realiza en nuestro país desde época colonial, y en las distintas etapas de su desarrollo se han aplicado diferentes estrategias productivas recurriendo en todo este tiempo a la importación de estacas de diversos orígenes. Las realidades económicas nacionales e internacionales han determinado su intensidad, y en la actualidad los indicadores productivos, muestran un crecimiento sostenido. Este panorama resulta de la demanda existente a nivel internacional por todos los productos de la cadena oleícola de buena calidad y excelencia. Esta tendencia constante a nivel mundial, le proporciona a la producción uruguaya perspectivas alentadoras, para la obtención de nuevos mercados de variada exigencia. Para enfrentar esta realidad el sector se ha preparado, importando variedades de calidad, aptas para obtener productos de excelencia comercial en las condiciones climáticas de nuestro territorio.
En este trabajo relevamos los principales acontecimientos históricos que han marcado esta actividad desde sus comienzos a la actualidad.
Palabras clave: olivicultura, historia, Uruguay.

SUMMARY

Historical review of olive growing in Uruguay from colonial to modern times.

Olive growing has been performed in our country since colonial times, and in the different stages of its development, different production strategies have been applied, resorting through all these years to imported cuttings from diverse origins. Its intensity has been determined by national and international economic situations, and currently production indicators display sustained growth. This scenario results from international demand for all the products that are part of a superior quality oil production chain. This constant worldwide trend provides Uruguayan olive industry with encouraging perspectives to gaining access to new markets with varied demands. In order to face this challenge, this sector is improving by importing high-quality varieties, adequate to obtain products of commercial excellence under our country's climate conditions.
Key words: Olive growing, History, Uruguay.

INTRODUCCION

El olivo, originario de una región geográfica que ocupa desde el sur del Cáucaso hasta las altiplanicies de Irán, Palestina y la zona costera de Siria, se extendió hace más de cinco mil años

por Chipre a través de la parte asiática de Turquía, y atravesando Egipto, hasta los países ribereños del Mar Mediterráneo. A partir del siglo XV con los viajes transoceánicos se extendió por el Nuevo Mundo y en la actualidad se cultiva también en el Continente Americano, Sudáfrica, China, Japón y Australia (Barranco *et al.* 2008).

Tradicionalmente, la olivicultura es un cultivo de secano que se ha desarrollado en su mayor parte en ésta región, entre las latitudes 30º y 45º, tanto en el hemisferio norte como en el sur, en zonas climáticas de tipo Mediterráneo, caracterizadas por un verano seco y caluroso (no más de 600 mm de precipitaciones pluviales/promedio/año). En el hemisferio sur, el olivar está presente en latitudes más tropicales con clima modificado por la altitud y llega a desarrollarse y conseguir una completa maduración de sus frutos hasta los 600-700 metros sobre el nivel del mar. Los suelos arenosos, pedregosos o pobres (con buen drenaje) que en general son de baja productividad para otras actividades agrícolas, suelen ser indicados para el cultivo (Barranco *et al.* 2008)
A nivel mundial el cultivo cubre una superficie aproximada de 11 millones de hectáreas (Villar-Hernández *et al*. 2010) y la producción de aceites en el período 2010-2011 superará los tres millones de toneladas, y la de aceitunas de mesa alcanzará los dos millones de toneladas en el mismo período (Olivae, 2011) .En Uruguay el cultivo ha tenido un crecimiento sostenido desde principios de este siglo, y actualmente el área plantada supera las siete mil hectáreas distribuidas en once departamentos del país (Conde *et al*. 2010).

Los inicios del cultivo, se remontan al proceso fundacional de Montevideo (1726) (Pérez Castellanos, 1914), y desde esa época hasta la actualidad, se pueden identificar tres etapas en el desarrollo del cultivo. La primera etapa comenzó en la época colonial (S XVIII) en la cual el cultivo se circunscribió a Montevideo y sus alrededores y las plantas fueron introducidas a través de Buenos Aires, provenientes mayormente de España. Se destinaron a los primeros moradores de la ciudad fundada en 1726 por Bruno Mauricio de Zabala (Alvarez Aguiar, C. 1946). Este período lo podemos extender a todo el Siglo XIX, destacándose varios eventos de introducción, tanto en Montevideo (Luis de la Torre – 1858) como en otros departamentos, Francisco Aguilar y Francisco Piria en Maldonado (1811 y 1890), y Diego Pons el la localidad de Suárez, Canelones (1888).

La segunda época de la olivicultura, está marcada por la promulgación en 1895 por el "Congreso Nacional de Ganadería y Agricultura de recomendaciones para desarrollar en el país el cultivo del olivo" (Mercado Olivarero, 1945). Conjuntamente con la publicación de la "Cartilla del Cultivo del Olivo" en 1938 (Urbina, 1938), que hacía referencia a la "Ley Cannesa" del año 1937, incentivó la instalación de diversos emprendimientos en varios lugares del país entre 1940 y 1960 (Tous et al., 2005).

A fines de 1960, toma gran impulso la elaboración de aceites usando semillas oleaginosas como materia prima, de menor costo para la producción. Tanto el cultivo como la industria del olivo fueron perdiendo importancia, tendiendo a desaparecer (Uboldi, 1945). A nivel internacional se desarrollaron campañas contra las propiedades sanitarias del aceite de oliva, que produjo una caída de su precio internacional, y capacidad de competencia (Jury, 2001). Igualmente entre los años 1934 y 1950 se plantaron 1000 hectáreas (Villamil 2009) retomándose la plantación a fines de 1990 (Tous *et al*., 2005).

Los emprendimientos productivos de principios del Siglo XXI, pueden ser considerados el inicio de la tercera etapa del cultivo, que lo sitúan en el actual momento de auge y expansión y tienen como base la tendencia mundial a considerar las características nutritivas del aceite de oliva y

sus beneficiosos efectos para la salud humana (Tous *et al*. 2005) En el año 2004 todos los involucrados en el cultivo se agrupan en la Asociación Olivícola Uruguaya (ASOLUR, 2009).

El área actual de cultivo, es indicador del crecimiento de la actividad olivícola (ASOLUR, 2009). En un país en que estas plantaciones nunca fueron de gran volumen, se estima que la producción deberá orientarse a mercados de máxima de calidad tanto a nivel regional como internacional (Peverelli, 2008).

MATERIALES Y METODOS

La recopilación de los antecedentes históricos del cultivo de olivo en Uruguay se inició con la búsqueda de citas bibliográficas en diversas fuentes de información. En la sección "Archivos históricos" de la Biblioteca Nacional se obtuvieron datos de la introducción de las primeras plantas al país, incentivos del gobierno a la olivicultura, ubicación de viveros, quintas y emprendimientos olivícolas en distintos lugares del país. Posteriormente en la Biblioteca de la Intendencia Municipal de Montevideo (I.M.M) se accedió a la información de las antiguas quintas que existieron en la ciudad. En la Unidad Áreas Verdes de la I.M.M. mediante al Sistema de Información Geográfica Municipal y de Áreas Verdes (2006), se ubicaron los ejemplares existentes en las aceras de la ciudad, en los Barrios de Belvedere, Paso Molino, Sayago y Peñarol. En otras redes informáticas, se obtuvieron los datos recabados por la Comisión de Vecinos del Barrio Atahualpa, sobre la ubicación de las antiguas quintas en las cercanías del Arroyo Miguelete (Montevideo). Por esta vía se obtuvieron referencias de otros emprendimientos en el territorio nacional.

Conjuntamente con el Ing. Agr. Alberto Peverelli, se localizaron restos de antiguos olivares, en los Departamentos de Maldonado y Canelones. Sus propietarios informaron la época de plantación y origen de los montes. En el establecimiento del Ing. Agr. Daniel Varela (Vinos Varela Zarranz) obtuvimos registros de plantaciones de la zona. Testimonios de antiguos viveristas, como Eduardo y Natalia Schölderle, del Vivero Toledo Chico (con más de 100 años de existencia), brindaron datos de otras plantaciones como la Ex Escuela-Jackson (Manga, Montevideo) citando diversos antecedentes y publicaciones depositadas en la Biblioteca de la Asociación Rural del Uruguay.

En la Estación Experimental San Antonio (Salto) de la Facultad de Agronomía, la Ing. Agr. Beatriz Vignale, facilitó el acceso al Jardín de Introducción del citado centro y a una serie de registros de olivos plantados en ese lugar hace más de 50 años. En la zona rural del Departamento de Montevideo, a través del conocimiento de plantaciones, aportadas por Ing. Agr. Carlos Mantero del Departamento Forestal, se ubicaron establecimientos en el Paso de la Arena y Melilla, donde resultó de gran valor la información basada en la tradición oral de los lugareños que indicaron la ubicación de viejos árboles y/o antiguas quintas en distintas zonas de la ciudad.

La información del cultivo en el mundo y particularmente en América se obtuvo de libros y publicaciones científicas, y de los datos de acceso electrónico disponibles en el Consejo Oleícola Internacional (C.O.I).

RESULTADOS Y DISCUSION

La olivicultura en Uruguay ha experimentado en los últimos diez años un crecimiento sostenido, pasando del entorno de 1000 hectáreas a las siete mil hectáreas distribuidas en 11 departamentos que ocupa actualmente. El 87 % del área cultivada corresponde a nuevas plantaciones con variedades importadas de España, Italia e Israel para la producción de aceite o

aceitunas de mesa. Asimismo se han instalado nuevas plantas para elaboración de aceite y parcelas de evaluación de variedades y viveros (Tous *et al*., 2005, Conde *et al*. 2010).

Los inicios del cultivo del olivo datan del proceso fundacional de Montevideo cuando el Gobernador Bruno Mauricio de Zabala en 1726 encomendó al Capitán Pedro Millán fijar la jurisdicción de la ciudad e iniciar el reparto de solares urbanos, buscando para ello las mejores tierras de labranza, eligiéndose las existentes en las proximidades del llamado arroyo de los "Migueletes". El primer reparto (a familias de inmigrantes), con el fin de proveer a la ciudad de legumbres, frutas, hortalizas y granos, además de arraigar a futuros moradores de la ciudad tuvo lugar en 1727 (Figura 1) (Alvarez Aguiar, C. 1946).

Los antecedentes de la introducción a la Banda Oriental de las primeras plantas desde Buenos Aires alrededor del año 1780 (provenientes de España previo paso por Perú, Chile) y su cultivo, fueron documentados por el Presbítero Juan Manuel Pérez Castellanos en "*Observaciones sobre la Agricultura*" (Pérez Castellanos, 1914). Las últimas vinieron como estacas en 1810, siendo "más de 250 que brotaron en septiembre en las costas del arroyo Miguelete".

En 1811 en el departamento de Maldonado Francisco Aguilar se estableció en las quintas "La Florida", "La Paz" y la "Azotea" donde realizó plantaciones de pinos, tabaco, olivares, papas y moreras (Ellis, 1978).

En 1858 De la Torre, introdujo en Montevideo, 15000 estacas desde Buenos Aires para ser empleadas en plantaciones, viveros y comercialización (Muñoz, 1992).

Francisco Piria adquirió en 1890**,** 2700 há y fundó un "Establecimiento Agronómico" en Maldonado, entre el Cerro Pan de Azúcar y la costa atlántica, e importó de Italia y Francia, castaños y olivos (Figura 2) (Redondo, R. 2009) .

En el departamento de Canelones, Diego Pons en 1888 realizó las primeras plantaciones en la Localidad de Suárez, en la llamada "La Granja Pons" (Figura 3). Primeramente se dedicó a la vitivinicultura, importando cepas de vid y construyendo la bodega (actualmente Establecimiento Varela Zarranz). También se dedicó a la producción de ganado, forrajes, forestación y elaboración de aceite de oliva, llegando a producir 7000 litros anuales (Pellegrino y Oliveira, 2007). En 1944 Ramón y Antonio Varela, adquirieron La Granja Pons y continuaron con la producción de olivos y vid (Olveira Ramos A. 2008). Del establecimiento original que contaba con miles de olivos hoy quedan algunos ejemplares de más de 100 años (Varela, R. 2005). La producción, al igual que en Argentina, estuvo destinada al autoconsumo, principalmente de los inmigrantes de origen latino que no encontraban este tipo de aceite en el mercado, o tenía altos precios de importación (Gómez del Campo *et al*. 2010)

En 1895 el Congreso Nacional de Ganadería y Agricultura, incluía entre sus conclusiones: "Debe recomendarse y hacerse todo lo posible para que se desarrolle en el país el cultivo del olivo, pues se sabe y no hay duda que vegeta y fructifica admirablemente produciendo un aceite abundante y excelente que puede competir con el mejor de Europa" (Mercado Olivarero, 1945).

A principio del SXX, Domingo Basso en la zona de Sayago y Colón, cultivaba en su establecimiento olivos procedentes de Italia y España, para la producción de aceitunas y elaboración de aceite, llegando a obtener entre 80 y 130 kilogramos de rendimiento en olivares de ocho años (Basso, 1907).

En el noreste del Departamento de Montevideo, fue inaugurada en 1915 por la congregación Salesiana en el paraje Manga, la Escuela Agrícola Jackson, desarrollando una intensa actividad horti-frutícola por mas de 100 años (Barrios Pintos y Reyes Abadie, 1990). En ese sitio se plantaron olivos con los cuales los sacerdotes fabricaban aceite, en una pequeña almazara ubicada en el mismo predio (Correa, 2003). Actualmente en el predio se encuentra parte de esa plantación con una superficie de 1há (Redondo, R. 2009)

La segunda etapa del cultivo, ubicada cronológicamente en la década de 1930, está marcada por la adquisición de una importancia económica relevante, como respuesta a un requerimiento de diversificación de la producción. Factores exógenos como la guerra civil en España y la Segunda Guerra mundial, afectaron el comercio con el principal abastecedor (España), contribuyendo a la inserción de la Olivicultura en el proceso de sustitución de importaciones. Para asegurar el normal aprovisionamiento del mercado el Gobierno Nacional tomó la iniciativa de promocionar al sector olivícola y en 1937 promulga la ley 9732 de Cultivo del Olivo, conocida en la época como "Ley Canessa",donde se establecen franquicias y premios tendientes a fomentarlo (Urbina, 1938).

Luego de promulgada dicha ley, surgieron varios emprendimientos olivícolas en distintos lugares del país, entre los años 1940 y 1960 (Tous et al., 2005). Uno de ellos fue "El Mercado Olivarero del Uruguay", que con apoyo crediticio privado y oficial formaron la Colonia Agrícola "San José de Mayo" mediante un plan para la adquisición de montes y acciones. Ocupaba tres fracciones del campo en Estación Rodríguez, (Departamento de San José) (Mercado Olivarero, 1950). Posteriormente entre 1948-1949 importaron desde Argentina variedades como Arbequina, Picudilla, Arauco, Manzanilla, Misión y Leccino, (Mercado Olivarero, 1950).

En 1950 llegó a Uruguay un grupo de franceses, que habían realizado actividades agrícolas en el norte de Sudáfrica y fundaron la estancia "Los Ranchos" en el Paraje Rincón de las Gallinas (Departamento de Río Negro); el interés por ese lugar, radicaba en su microclima similar al Mediterráneo y condiciones favorables para cultivos como la vid y olivos por lo que importaron variedades desde Europa. (Cotelo 2002). Las aceitunas de estos olivares se vendían a Mauá, que poseía una aceitera en Mercedes (Departamento de Soriano). Posteriormente esta plantación fue abandonada, hasta que en 1994 una descendiente de esos franceses, Mirèille Bertrand retomó la actividad. Realizó una reconversión del monte con variedades españolas e italianas y una importante inversión que permitió en 1999 volver a elaborar aceites, produciéndose el tipo extra virgen a partir de cuatro variedades españolas e italianas: Leccino, Arbequina, Manzanilla y Taggiasca comercializado actualmente con el nombre del establecimiento (Cotelo 2002).

El impulso de esa época llegó hasta el Departamento de Salto y en 1953 se instala el establecimiento URRETA S.A. En esa misma década, en el Departamento de Florida, se crea en la localidad de Fray Marcos, CAODUSA (Compañía Agrícola Olivarera del Uruguay Sociedad Anónima) proporcionando montes de 25, 50, 75 y 100 hectáreas, sanos y en producción, con facilidades de pago. En base a informes técnicos la empresa identificó regiones aptas para plantaciones en Departamentos del litoral norte (Paysandú, Salto y Artigas), en el sur y este (Florida, Lavalleja y Treinta y Tres) (Montañés, s.f) promocionando el cultivo a gran escala en el país, destacándose la calidad de los aceites nacionales, que en diversas exposiciones fueron excelentemente calificados a la par de los importados (Montañés, s.f).

Al mismo tiempo, en la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República las cátedras de Fruticultura y Tecnología Agrícola, comienzan a realizar trabajos de investigación sobre el valor aceitero de las variedades existentes en las colecciones de las Instituciones Oficiales y

establecimientos privados del país como el Mercado Olivarero (San José) y la Escuela de Agronomía (Salto). Este tipo de trabajos tuvo el propósito de obtener información de las variedades con mejor adaptación a nuestro país, mayor producción y mejores condiciones tanto para fines aceiteros o conservas (Babuglia y Bergeret, 1955). En esta segunda etapa del cultivo, comprendida entre los años 1934 y 1950 se plantaron en nuestro país 1000 hectáreas (Villamil 2009).

A fines de 1960 la industria aceitera toma un gran desarrollo utilizando como materia prima semillas que posibilitaban fabricar un aceite de menor costo que el aceite de oliva, por lo que el cultivo del olivo fue perdiendo importancia y muchas plantaciones fueron abandonadas (Uboldi, 1945). En la década del 70 se inició una campaña a nivel mundial de desprestigio del aceite de oliva, que pasó a ser considerado un producto nocivo para la salud humana, promocionándose el consumo de otros aceites de origen vegetal como el de girasol y maíz, provocando una importante caída del precio internacional del de oliva, por no poder competir con los demás (Jury, 2001).

A fines de 1990 se retoma el cultivo (Tous *et al*., 2005) iniciándose lo que denominamos la tercera etapa de la olivicultura uruguaya, impulsado por las campañas genéricas de promoción de la dieta mediterránea, principalmente en lo relacionado con el conocimiento de las características nutritivas del aceite de oliva y sus beneficiosos efectos para la salud humana. Hasta el año 2003, el 85% de las plantaciones eran de más de 50 años; actualmente el 87 % del área cultivada son nuevas plantaciones con 285-330 plantas/hectárea (Villamil, 2009). En el año 2004 debido a la necesidad de compartir experiencias, conocimientos y fomentar el desarrollo del sector oleícola se fundó la Asociación Olivícola Uruguaya (ASOLUR) agrupando a productores, viveristas, propietarios de almazaras, técnicos y proveedores (ASOLUR, 2009).

Actualmente el área de producción supera las 7000 hectáreas, lo que marca un crecimiento de la actividad con nuevas plantaciones, recuperación de montes, instalación de viveros y almazaras modernas. Las variedades plantadas son de orígenes y propósitos diferentes siendo la española Arbequina la más cultivada con finalidad aceitera (50% del área total); otras variedades españolas como Picual, para obtener aceite y Manzanilla para aceitunas de mesa ocupan un 11%. De Italia, se han introducido Frantoio y Coratina para la fabricación de aceite y Leccino para aceitunas de mesa, llegando conjuntamente al 27% de la superficie plantada. La variedad Barnea procedente de Israel se utiliza con fines aceiteros y para aceitunas de mesa (8% del total). Otras como Picual, Koroneiki, Picholina y Arbosana se plantan en menor proporción no superando en conjunto el 10% del área total (Conde et al. 2010).

En las calles de Montevideo se encuentra un número importante de olivos, vestigios de antiguas chacras y quintas, como los ubicados en la zona urbana en las calles Gral. Hornos ex–Quinta de Posse (Figura 4), Emancipación ex–Quinta Canessa , Camino Cnel Raíz y en la zona rural en el Paso de la Arena (ex–Quinta de Arteaga), de aproximadamente 150 años (Figura 5), presentando buenas condiciones sanitarias y productivas, siendo una excelente fuente de germoplasma adaptado (Pereira *et al*. 2011,en prensa).

El aceite de oliva es cada vez más valorado tanto por sus propiedades gastronómicas, como por su contribución a una dieta saludable (Villamil y Albín, 2006). Esta ha sido la causa del crecimiento del consumo de manera exponencial en regiones donde no era habitual su consumo y consecuentemente ha provocado que en zonas donde no era tradicional su cultivo se ha implantado con un interés creciente (Ruiz, 2011). A nivel mundial los países de mayor consumo son Italia y España con 750 y 600 mil toneladas respectivamente (Olivae, 2011), mientras que en nuestro país es de unas 700 toneladas por año y la producción de la última cosecha, será de 250

mil litros, diferencia que se cubrirá con importaciones de España, Italia y Argentina (Peverelli, 2011). La creciente demanda nacional, siguiendo las tendencias mundiales, será uno de los factores que impulsarán el crecimiento del sector olivícola, que progresivamente podrá ir sustituyendo las importaciones y además podrá volcar excedentes a la exportación, apareciendo los mercados de Brasil, Estados Unidos y Canadá, como los más atractivos ya que requieren productos de calidad como los que nuestro país apuesta a elaborar.

Bibliografía

Álvarez Aguiar, C. 1946. Dedicado a Paso del Molino, Prado y Paso de las Duranas. Revista "Anales" Nº 136, II época. Año 1946. En: Barrio Atahualpa 1868, http://barrioatahualpa.com/seccion_historia/1_miguelete.html. Diciembre 2011.

Asociación Olivícola Uruguaya..2009.. Información [En línea]. Consultado 29 julio 2009. Disponible en: http://www.asolur.org.uy/info.html

Babuglia W, Bergeret G. 1955. Determinación del valor aceitero de diversas variedades de aceitunas. *Boletín (Facultad de Agronomía*), 20: 3 pp.

Barranco D, Fernández-Escobar R. and L. Rallo. 2008.: El cultivo del olivo, Mundi-Prensa, Madrid. Pp. 946.

Barrios Pintos, A y Reyes Abadie W. 1990. Los Barrios de Montevideo VIII : Antiguos Pueblos y Nuevos Barrios. – Montevideo. Intendencia Municipal de Montevideo, 1990.

Basso D. 1907. Del olivo y su producto. Instrucciones generales, respecto a su cultivo y producción. *Establecimientos Domingo Basso*, 55. 16 p.

Comisión de Vecinos del Barrio Atahualpa. 2007. El Arroyo Miguelete: su protagonismo durante los siglos XVIII y XIX. (en línea). Montevideo, Uruguay. Editor. Consultado 3 julio. 2009. Disponible en http://barrioatahualpa.com/seccion_historia/1_miguelete.html

Conde P, Villamil JJ, Villamil J. 2010. Evaluación de variedades de olivo en Uruguay. En: Programa Nacional de Investigación en Producción Frutícola. Jornada de Divulgación. Montevideo: INIA. (Actividades de difusión; 626). pp. 1-10.

Correa J.P. 2003. Construirán una pequeña ciudad donde era la Escuela Jackson [En línea]. El País Digital. 2003 abril 20. Consultado 28 octubre 2008. Disponible en: http://www.elpais.com.uy/03/04/20/pecono_37938.asp

Cotelo E. 2002. Aceite extra virgen de oliva desde el Rincón de las Gallinas al mundo [En línea]. Consultado 4 julio.. 2009. Disponible en: http://www.espectador.com/uruguayos/regale/reg2002-12-15-1.htm

Ellis R. 1978. Bocetos bibliográficos. Segunda Parte de Rescatándolo del Olvido. Montevideo. Imprenta Mercar S.A. 197 p.

Gómez del Campo M, Morales-Sillero A, Vita Serman F, Rousseaux MC and PS. Searles. 2010. El Olivar en los valles áridos del noroeste de Argentina. Olivae. Nº 114. pp 23-45.

Intendencia de Montevideo, Servicio de Geomática. 2006. Sistema de Información Geográfica Municipal [En línea]. Consultado 5 de febrero 2010. Disponible en: http://intgis.montevideo.gub.uy/sit/index.htm.

Jury FC. 2001. "Relevamiento del Sector Olivo-Oleícola" CFI. Argentina, Diciembre. En Aspectos relevantes del rol de la pequeña producción en el circuito productivo del olivo. Diagnóstico y propuestas Alejandro Rofman y Juan Manuel Vázquez Blanco Entrevistas a Informantes calificados provenientes de asociaciones de productores, delegaciones locales del INTA, funcionarios públicos, académicos de diversas universidades localizadas en las respectivas provincias y dirigentes sindicales. En: http://documentos.cfired-negocios.org.ar/listdocs.php?action=tipoprod&fField=9&fValue=26375

Mercado Olivarero Del Uruguay Sociedad Anónima. 1950. La industria olivarera. Comunicación Dirigida al Mercado olivarero del Uruguay. Montevideo : Talleres Gráfico Sur. 104p.

Mercado Olivarero Del Uruguay Sociedad Anónima.1945. El olivo el primero entre todos los árboles. Importancia de la Obra. Olivares. Montevideo, Talleres Gráfico Sur.16 p.

.

Montañés V. s.d. Industria Olivarera en el Uruguay. Montevideo. Compañía Agrícola Olivarera del Uruguay.12 p

Muñoz JE.1992. Monumentos verdes de la ciudad de Montevideo. Montevideo, IMM. 304 p.

Olivae. 2011.Revista Oficial del Consejo Oleícola Internacional. Nº 115. Pp. 64.

Pellegrino G, Olveira A. 2007. Viña Varela Zarranz.Bodegas del Uruguay. Nuestros vinos, nuestra historia. (11): 3-6.

Olveira Ramos A. 2008. Crónicas migrantes. De amores y desamores. De partidos y retornos. De memorias y olvidos. En: http://armandolveira.blogspot.com/2008/01/via-varela-zarranz.htm, diciembre 2011.

Pereira J, Silveira A, López S, Gándara J. 2011. Caracterización primaria de variedades de olivo a partir de caracteres morfológicos y moleculares. En Prensa.

Pérez Castellanos, JM. 1914. Olivos. En: Observaciones sobre agricultura. Montevideo. Barreiro & Ramos. pp 206-221.

Peverelli A. 2011. Uruguay: la producción de aceite de oliva nacional crecerá 70% en 2011. [En línea]. Consultado 8 Agosto 2011. Disponible en: http//:www.ultimasnoticias.com.uy.

Peverelli A. 2009. El cultivo del olivo [En línea]. Consultado 7 mayo 2009. Disponible en: http//: www.inia.org.uy/estaciones/ttres/actividades/Peverelly.pdf -

Peverelli A. 2008. Aceite y aceituna : El boom de la oliva [En línea]. Crónicas. Consultado 5 febrero 2009. Disponible en: http://www.cronicas.com.uy/HNImprimir.cgi?13473,0

Redondo, R. 2009. La historia de Piriápolis y Francisco Piria: dos relatos inseparables. En : Cenyt Mercosur, http://cenytmercosur.com.

Ruiz Guerra I. 2011. Delimitación conceptual del aceite de oliva como recurso turístico. Olivae Nº 115. Pp. 32-47.

Tous J, Villamil J, Hermoso JF, Albin A. 2005. El olivo en Uruguay. Olivae: revista oficial del Consejo Oleícola Internacional. (103): 56-61.

Uboldi J, A. 1945. Tratado de olivicultura y extracción del aceite. Buenos Aires. Editorial Suelo Argentino.379 p.

Urbina H, A. 1938. Cartilla del cultivo del olivo y Ley de Fomento Olivícola. N°. Ed Montevideo. MGAP. 16 p.

Varela, R. 2005. Varela Zarranz, una viña en crecimiento. En: Espectador negocios.com, http://www.espectador.com/1v4_contenido.php?id=55986&sts=1. Diciembre 2011.

Villamil J. 2009. La Olivicultura en el Uruguay. [En línea]. Consultado 7 mayo 2009. Disponible en: http://www.inia.org.uy/estaciones/ttres/actividades/Villamil.pdf

Villamil J, Albín A. 2006. Rubros alternativos de producción: olivos y aceite de oliva. Uruguay. Revista INIA. 7: 31-34.

Figura 1. Panorámica de las primeras granjas establecidas a orillas del arroyo Migueleta (Extraído de en http://barrioatahualpa.com/seccion_historia/1_miguelete.html)

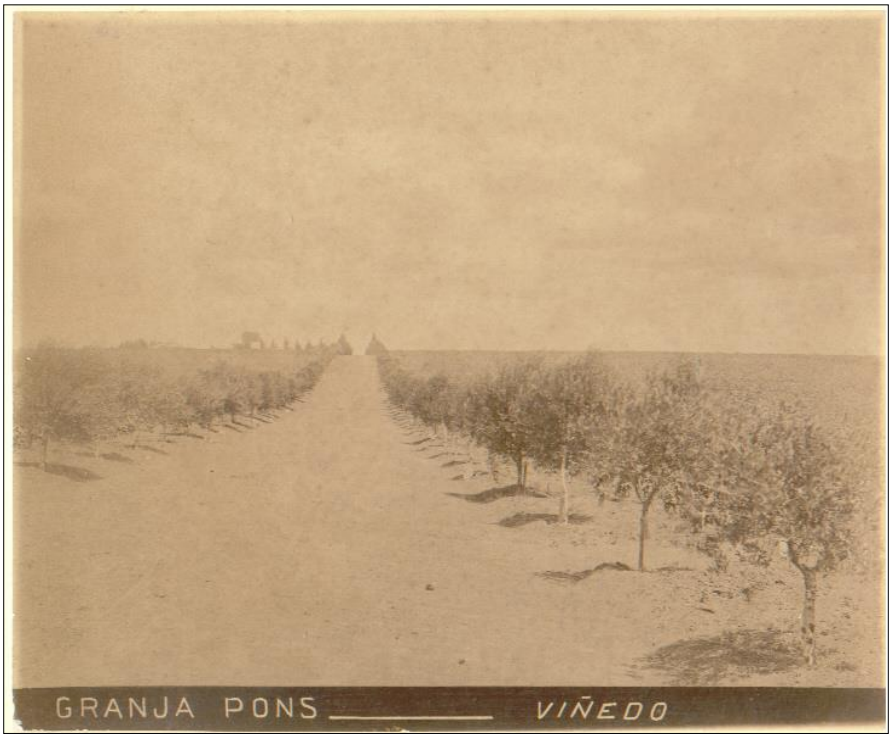

Figura 2. Foto de la Ex Granja Pons (Parte del actual Establecimiento Varela Zarranz) (Proporcionada por el Ing. Daniel Varela)

Figura 3. Restos del Establecimiento de Francisco Piria en la llamada “Quebrada del Castillo”

Figura 4. Restos de la ex–Quinta de Posse en la actual calle Gral. Hornos

Figura 5. Restos de la Ex Quinta de Arteaga en Camino de los Horneros y Camino. de la Granja (Paso de la Arena)