



infofolio rioja

Boletín informativo de la Oficina del Olivo

Oficina del Olivo
Asolrioja. Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja
Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño
T. 941 23 68 68 - F. 941 23 39 24
oficinaolivo@oleorioja.com / www.oleorioja.com

SUMARIO

Pág. 2	Cosecha 2005-2006
Pág. 2	Cata de aceite en el IES Duques de Nájera
Pág. 3	Entrevista a M ^a Cruz Ayala
Pág. 4-5	Nuevas marcas de la DOP 'Aceite de La Rioja'
Pág. 6-7	La fiesta de La Pringada
Pág. 7	Los roedores
Pág. 8	Premio AJER a la Almazara Ecológica de La Rioja



Arnedo y Préjano celebran la fiesta de La Pringada.

(pág. 6 y 7)

La Rioja dispondrá de un panel de cata propio la próxima campaña

Con el fin de agilizar el proceso de calificación de los aceites amparados por la DOP, el Consejo de Coordinación decidió en su reunión del 18 de enero constituir un panel de cata propio para nuestra Comunidad antes de que finalice 2006. Para entonces, sólo debe quedar pendiente su homologación, el trámite más laborioso.

Profesionales del sector, consumidores o técnicos de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno regional integrarán el grupo de catadores, que debe estar formado por un total de doce personas. Todo aquel que esté interesado en ser miembro del panel de cata puede presentar su solicitud en la Oficina del Olivo por teléfono, a través de e-mail o por correo ordinario.

La finalización del 'Plan estratégico sobre estrategias para el sector alimentario' fue otro de los temas abordados en el Consejo. El documento ya se encuentra disponible en la sede de ASOLRIOJA para los socios que quieran acceder a él. Desde la Asociación, se apela al uso responsable de la información puesto que a día de hoy es un documento único. Sus directrices servirán para posicionar la Denominación en los mercados oleícolas.

Algunos de los aspectos reflejados en el plan estratégico se han puesto en marcha recientemente, como determinar la composición del futuro Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja', que debe quedar constituido antes del 30 de junio. El

50 por ciento de los directivos pertenecerá al sector productor y el 50 por ciento restante al comercializador. Los interesados pueden presentar su candidatura en la Oficina del Olivo mediante e-mail o correo ordinario.

Entre otros acuerdos alcanzados en el Consejo de Coordinación, figuran la necesidad de elegir un aceite genérico para las acciones promocionales conjuntas de la Denominación y revisar el Reglamento Técnico de la figura de calidad por si hubiera

que hacer alguna modificación. Por último, sus miembros acordaron volver a abrir el plazo de inscripción en la DOP 'Aceite de La Rioja' desde el pasado 1 de marzo hasta el próximo 31 de agosto. Para inscribir parcelas, almazaras o marcas, es necesario dirigirse a la sede de ASOLRIOJA, ubicada en la calle logroñesa Muro de la Mata 8, 5º C Dcha. Allí se cumplimentará un impreso de solicitud pertinente para acogerse a la marca de calidad del aceite riojano. ●



Se presenta la DOP 'Aceite de La Rioja' en la Feria de Alimentaria 2006

La recién creada marca de calidad del aceite riojano se presentó este año en la Feria de Alimentaria 2006, que una vez más se celebró en Barcelona. Fue una gran oportunidad para dar a conocer la DOP 'Aceite de La Rioja' ante el elevado número de personas que visitaron el evento del 6 al 10 de marzo pasados.

La Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja albergó en su stand una exposición de la Denominación. Asimismo, ofreció información de las veintiuna marcas inscritas hasta la fecha y también acerca de ASOLRIOJA como órgano gestor de la DOP en los registros de olivicultores, almazaras y marcas.

Algunos de los productores y marquisas inscritos participaron de forma individual con el fin de establecer contactos directos con representantes y agentes comerciales, mayoristas y exportadores o directores técnicos procedentes de diferentes regiones del mundo.

En el pabellón de Intervin, los expositores de Bodegas Altanza, Viña Ijalba y Bodegas Ladrón de Guevara acogieron 'Lealtanza', 'Ijalba' y 'Barón Ladrón de Guevara' respectivamente; en el recinto de Montjoic, Lácteos Martínez representó a 'Autrigón', creada recientemente; y, en el Pabellón de Olivaria, Kel Grupo Alimentario presentó la segunda cosecha de su aceite 'Lectus'. ●

La Rioja obtiene 282.000 kilos de aceite con Denominación de Origen

Los trujales molturaron más de 1.350.000 kilos de aceituna amparada por la DOP durante la última campaña



Inicio de la campaña 2005-2006 en la finca de Kel Grupo Alimentario.

La producción de aceite de oliva virgen extra acogido a la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja' se ha triplicado en su segunda campaña. Así, la cosecha 2005-2006 ha dejado un total de 282.000 kilos de aceite amparado, mientras que en el ejercicio anterior se calificaron en torno a 100.000 kilos. El incremento responde a la inscripción de nuevos olivicultores y almazaras en los registros de la DOP.

La cantidad de aceituna amparada que han molturado las almazaras de la Denominación ha sido superior a 1.350.000 kilos, lo que implica casi el 45 por ciento del total de oliva molturada en la Comunidad. Los agricultores han llevado a los quince trujales unos 3.105.000 kilos de aceituna frente a los 2.789.000 de la campaña anterior. A pesar del incremento que ha experimentado la producción, ésta no ha respondido a las ex-

pectativas iniciales. Las heladas del invierno han repercutido negativamente en la cosecha, provocando su merma. No obstante, con la medida de adelantar la recolección adoptada por una mayoría de almazaras, se ha logrado evitar posteriores heladas así como disminuir la vejería y alternancia del cultivo. Según demuestran estudios científicos, una recolección temprana garantiza la cosecha del año siguiente debido a que el olivo tiene más parada invernal.

El mayor productor

Con un rendimiento medio del 22,7 por ciento, la cantidad total de aceite obtenido ronda los 640.000 kilos. Al igual que en años anteriores, el Trujal 5 Valles de Arnedo ha sido el mayor productor de La Rioja. Los más de 1.200.000 kilos de oliva que han llevado los olivicultores del Valle del Cidacos han supuesto una producción que supera los

257.000 kilos de aceite, de los cuales casi 201.500 están acogidos a la DOP 'Aceite de La Rioja'.

En las almazaras del Valle de Ocón, también se ha desarrollado una parte importante de la cosecha de la Comunidad. Por el contrario, el trujal del Préjano ha sido el de menor actividad, pues tan sólo unos pocos olivicultores de la localidad llevan las aceitunas a dicho molino que tiene vocación de convertirse en los próximos años en museo del aceite de oliva y del sector oleícola riojano. ●



58 estudiantes de Bachillerato del IES Duques de Nájera aprenden a catar aceites de La Rioja

Acercar la realidad del sector oleícola riojano y difundir las propiedades del aceite de oliva virgen extra para el organismo entre la juventud son los objetivos de la cata que ASOLRIOJA celebró el pasado 22 de febrero con 58 estudiantes de bachillerato del IES Duques de Nájera de Logroño. Una iniciativa que la Asociación quiere extender a otros centros educativos de la Comunidad para despertar el interés de los más jóvenes por este producto. La actividad comenzó hacia las 10 de la mañana con una charla impartida por un técnico de ASOLRIOJA, que expuso la situación actual del sector oleícola en La Rioja, el modo de elaboración

del aceite, las técnicas que se utilizan en nuestra Comunidad y las cualidades saludables de este alimento típico de la dieta mediterránea. Asimismo, explicó las diferencias existentes entre los distintos tipos de aceite que se comercializan en el mercado. La jornada se completó con una cata para los estudiantes. Durante la actividad, los alumnos probaron dos aceites de categoría virgen extra amparados por la DOP 'Aceite de La Rioja' y otro defectuoso. Además de aprender a extraer las cualidades y los defectos del producto, conocieron las notas organolépticas características del alimento riojano y sus peculiaridades frente a

otros que se elaboran en distintas zonas del país.

La Asociación pretende repetir la jornada en 27 centros más de Logroño y de las cabeceras de comarca con el fin de llegar al mayor número posible de

jóvenes de entre 16 y 18 años. No obstante, ASOLRIOJA va a emprender otro tipo de actividades y proyectos para llegar a los demás sectores de la población y crear si una cultura entorno a este preciado alimento. ●



Alumnos del IES Duques de Nájera catan aceite de La Rioja.



Mª Cruz Ayala en el laboratorio del IES Duques de Najera.

“Es posible que en un futuro exista en nuestro programa académico un módulo de materias primas, productos y procesos en la industria oleícola”

Mª Cruz Ayala, profesora del ciclo formativo de Industria Alimentaria, ha promovido una cata de aceite para sus alumnos del IES Duques de Najera

Presentar a los estudiantes los distintos sectores alimentarios que hay en La Rioja y las cualidades de los alimentos que se producen son los principales propósitos de Mª Cruz Ayala, profesora de Laboratorio del ciclo superior de Industria Alimentaria en el IES Duques de Najera de Logroño. Ante el crecimiento que ha experimentado el sector oleícola, ha promovido en colaboración con ASOLRIOJA una cata de aceites para sus alumnos.

¿CÓMO SURTIÓ LA INICIATIVA DE HACER UNA CATA DE ACEITE PARA LOS ESTUDIANTES DEL COLEGIO?

La idea era que los estudiantes del ciclo formativo de grado superior de Industria Alimentaria conociesen las características de este alimento, y también sus efectos en la salud como consumidores del mismo. Además, pretendíamos que la actividad les sirviera para conocer el sector oleícola existente en La Rioja. En la actualidad, éste tiene un gran desarrollo en nuestra región dada la importancia que va adquiriendo el consumo y la producción de aceite en todo el mundo.

¿HABÍAIS DESARROLLADO EXPERIENCIAS SIMILARES CON OTROS ALIMENTOS?

En nuestro departamento se realizan abundantes catas de vinos y otras bebidas, pero hasta

el momento no habíamos hecho lo mismo con otro tipo de productos.

¿QUÉ HAN APRENDIDO LOS ALUMNOS DURANTE LA CATA?

Entre otras cosas, a diferenciar los distintos tipos de aceites que hay en el mercado y las características organolépticas de los que se producen en nuestra Comunidad Autónoma. También han podido conocer cuáles son los procesos de producción para obtener aceite de oliva virgen extra.

¿HA TENIDO ACEPTACIÓN POR PARTE DE LOS CHAVALES?

Sí, una aceptación muy buena. De hecho, estamos barajando la posibilidad de organizar un curso avanzado de cata de aceites. Además, tenemos intención de repetir el curso básico el próximo año, ya que la experiencia ha resultado muy interesante y positiva tanto para los profesores del departamento de Industria Alimentaria como para todos los alumnos que han participado.

¿QUÉ IMPORTANCIA SE LE CONCEDE ACTUALMENTE A LA OLEICULTURA EN LOS PLANES DE ESTUDIO DE ESTOS CICLOS SUPERIORES?

El técnico superior en Industria Alimentaria puede ejercer su actividad en cualquiera de los sub-

sectores de la industria de la alimentación, como el cárnico, el de los lácteos, el vitivinícola, el de fabricación de aceites y grasas vegetales o animales, la panadería, la galletería... En otras regiones de España, como Andalucía, le dan mucha importancia y orientan a los alumnos hacia el sector oleícola. En cambio, nosotros prestamos más atención a la vitivinicultura debido a la gran presencia que tiene en La Rioja y a las características de las instalaciones con las que contamos en el centro. No obstante, en estos últimos años, los alumnos y empresas oleícolas nos demandan formar profesionales para trabajar en este ámbito. Por ello, decidimos ponernos en contacto con ASOLRIOJA, para que nos oriente y ayude en la formación de profesionales.

¿A QUÉ SECTORES SE LES PRESTA MÁS ATENCIÓN?

Además de al vitivinícola, un porcentaje importante de nuestra programación contempla otros sectores de alimentación con gran presencia en nuestra Comunidad, como puede ser el cárnico, las frutas y hortalizas, los lácteos, grasas y aceites...

¿LLEGARÁ LA OLEICULTURA A CONVERTIRSE EN UNA ASIGNATURA DE LOS PLANES DE ESTUDIO?

Es posible que en un futuro exista en nuestro programa académico un módulo de materias

primas, productos y procesos en la industria oleícola. Dentro de unos años, en las nuevas dependencias del nuevo centro, esperamos contar con una planta piloto dotada de medios materiales que nos permitan mejorar la formación de profesionales en lo que respecta a este sector.

¿CÓMO SE VA A POTENCIAR TODO ESTO DESDE EL IES DUQUES DE NAJERA?

Estableciendo reuniones de coordinación y convenios de colaboración con organismos, entidades y empresas relacionadas con el sector. El primer paso ya se ha dado al ponernos en contacto con ASOLRIOJA.

¿ES EL SECTOR OLEÍCOLA RIOJANO UN ÁMBITO POTENCIAL DE TRABAJO PARA SUS ESTUDIANTES?

Sí. En los últimos años, la industria oleícola se está desarrollando de forma importante en La Rioja, y las empresas están obteniendo aceites de gran calidad y prestigio reconocidos no sólo en España sino también en otros países europeos y del resto del Planeta.



Aumenta el número de marcas de aceite con la creación de la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja'

Productores de aceituna y comercializadores con marca propia

Con la creación de la DOP 'Aceite de La Rioja', el número de marcas se ha incrementado notablemente. Si bien en el año 2000 tan sólo se comercializaban tres marcas, hoy en día nuestra Comunidad cuenta casi con veinticinco, de las cuales veintidós están amparadas por la Denominación de Origen Protegida. Cifras que demuestran la sólida apuesta realizada por profesionales riojanos procedentes de distintos ámbitos, no sólo del sector oleícola.

A los olivicultores y trujales, se suman bodegas, compañías agrarias, empresas alimentarias y de otros campos, que han decidido compaginar su principal actividad con la comercialización de aceite de oliva virgen extra. Las grandes posibilidades que deja entrever un sector oleícola riojano en auge y la calidad de los aceites producidos han motivado a dichas empresas a apostar por un alimento cada vez más demandado debido al regreso de la dieta mediterránea a los hogares.

Así, a lo largo de los dos últimos años, se han creado once aceites nuevos. Se trata de 'Aceite de Cabretón', 'Autrigón', 'Barón Ladrón de Guevara', 'Gantenea', 'Lectus', 'Olea Magna', 'Pagos de Añamaza', 'Familia Villar Santa María', 'Hacienda Rual', 'Tritium' y 'Valpierre'. Todos ellos son productos de gran calidad, que portan el sello de la DOP 'Aceite de La Rioja' y, en algunos casos, también el de 'Agricultura Ecológica'. No obstante, según las previsiones, el número de marcas seguirá creciendo en los próximos años. La construcción de nuevas almazaras y la introducción de otras empresas en el sector traerán nuevos aceites al mercado oleícola nacional e internacional.



ACEITE DE CABRETÓN

Categoría: virgen extra.

Variedad: arbequina.

Marca única, envasado en envases de 5 litros.

Cultivado por los socios del Trujal Cooperativo San Isidro Labrador de Cabretón.

Distintivos de calidad: Agricultura Ecológica, DOP 'Aceite de La Rioja' y Alimento de la Reserva de la Biosfera. Éste último se encuentra en trámites de aprobación.

Perfil de cata

A nariz: herbáceos suaves, fresa madura, plátano muy maduro y leves notas minerales.

Al paladar: frutas muy maduras, pastelería, extremadamente dulce, ausencia de picor y amargor.

GANTENEA

Categoría: virgen extra.

Variedades: autóctonas de La Rioja (redondilla, machona y royuela).

Marca única, envasado en latas de 5 litros.

Cultivado en fincas de José Ig-



nacio Fernández Aldama de Gallea.

Distintivos de calidad: DOP 'Aceite de La Rioja'.

Perfil de cata

A nariz: aroma intenso a frutas (manzana, plátano verde) y a almendra.

Al paladar: muy suave y dulzón.

LECTUS

Categoría: virgen extra.

Variedad: arbequina.

Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro y latas de 5 litros.

Cultivado en 'El Espartal', finca de Kel Grupo Alimentario.

Distintivos de calidad: DOP 'Aceite de La Rioja'.

Perfil de cata

A nariz: evoca hierba fresca recién cortada, frutado intenso a plátano, manzana y frutas maduras, dejando al final un agradable aroma a almendra madura.

Al paladar: muy dulce, fresco y equilibrado en boca, sin amargor y un ligero picor.



OLEA MAGNA

Categoría: virgen extra.

Variedad: arbequina.

Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro.

Cultivado en fincas de Agrícola La Maja en Calahorra y Pradejón.

Distintivos de calidad: DOP 'Aceite de La Rioja'.

Perfil de cata

A nariz: aroma que recuerda a frutas verdes y frescas. Se aprecian notas de tomate y tomatara, hierba, alcachofa, manzana, y en menor grado a plátano, kiwi y frutas silvestres.

Al paladar: sabor almendrado-amargo, ligeramente picante, resultando dulce y fluido al final.

PAGOS DE AÑAMAZA

Categoría: virgen extra.

Variedad: empeltre.

Marca única, envasado en botellas de vidrio de 1/2 litro.

Cultivado por los socios del Trujal Cooperativo San Isidro Labrador de Cabretón.



Un total de 22 marcas portan el sello de calidad del aceite riojano



Distintivos de calidad: Agricultura Ecológica, DOP 'Aceite de La Rioja' y Alimento de la Reserva de la Biosfera. Éste último se encuentra en trámites de aprobación.

Perfil de cata

A nariz: herbáceos suaves, fresa madura, plátano muy maduro y leves notas minerales.

Al paladar: frutas muy maduras, pastelería, extremadamente dulce, ausencia de picor y amargor.

FAMILIA VILLAR SANTA MARÍA

Categoría: virgen extra.

Varietades: arbequina, picual y hojiblanca.

Marca única, envasado en botella de cristal de 1/2 litro.

Distintivos de calidad: DOP 'Aceite de La Rioja'.

HACIENDA RUAL

Categoría: virgen extra.

Varietades: arbequina.

Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro, y garrafas de 2 y 5 litros.

Cultivado en fincas de Galilea.

Distintivos de calidad: DOP 'Aceite de La Rioja'.



Comercializadores con marca propia

AUTRIGÓN

Categoría: virgen extra.

Varietades: arbequina.

Marca única, envasado en botellas de 1/2 litro.

Distintivos de calidad: Agricultura Ecológica y DOP 'Aceite de La Rioja'.

Perfil de cata

A nariz: catarata de aromas herbáceos suaves, frutales con especial presencia de piel de manzana verde y pequeños matices de plátano, y hortalizas como tallo de alcachofa, tomate verde y pimiento maduro.

Al paladar: redondo, equilibrado y muy largo, ausencia de amargor y un leve picor agradable, muy dulce y suave, plenitud bucal y frescor.



BARÓN LADRÓN DE GUEVARA

Categoría: virgen extra.

Varietades: arbequina.

Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro.

Distintivos de calidad: DOP 'Aceite de La Rioja'.

Perfil de cata

A nariz: aroma a frutas verdes, sobre todo manzana con leves notas de plátano, kiwi y algunas frutas silvestres, a hierba, y a hortalizas como tomate y alcachofa.



Al paladar: sabor a almendra amarga, con un ligero picor, aunque al final es dulce.

TRITUM

Categoría: virgen extra.

Varietades: arbequina.

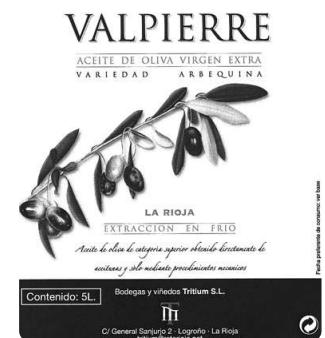
Marca única, envasado en botella de vidrio de 1/2 litro.

Distintivos de calidad: DOP 'Aceite de La Rioja'.

Perfil de cata

A nariz: aromas frutales a manzana verde, plátano y kiwi, hierba fresca recién cortada y hortalizas como tomate, tomatera y alcachofa.

Al paladar: amargor y un ligero picor, aunque dulce y fluido al final.



VALPIERRE

Categoría: virgen extra.

Varietades: arbequina.

Marca única, envases de 2 litros.

Distintivos de calidad: DOP 'Aceite de La Rioja'.

Perfil de cata

A nariz: aromas frutales a manzana verde, plátano y kiwi, hierba fresca recién cortada y hortalizas como tomate, tomatera y alcachofa.

Al paladar: amargor y un ligero picor, aunque dulce y fluido al final. ●



Arnedo y Préjano celebran el fin de la cosecha con la fiesta de La Pringada



Mujeres de Arnedo pringan el pan con aceite.

Pan tostado en la lumbre untado con aceite y azúcar. Un delicioso manjar que los trujales de Arnedo y Préjano reparten durante la fiesta de La Pringada para presentar el aceite obtenido en la última campaña. Se trata de una vieja tradición que se remonta a mucho tiempo atrás, aunque ambas almazaras la recuperaron hace unos ocho años. Desde entonces, celebran La Pringada después de cada campaña ha-

cia el mes de enero o febrero. Marcelo Sota García, actual presidente de la Cooperativa Agraria del Trujal de Préjano, recuerda cómo su abuelo asaba el pan en la lumbre y lo untaba con el aceite de la primera prensada. Por aquel entonces, los niños del pueblo se acercaban a degustarla. Hoy en día, esta actividad, organizada por la Asociación de Amigos de la Historia de Préjano, congrega a casi 900 personas entre gente

del pueblo y de otras localidades, como Arnedo, Calahorra, e incluso, Logroño.

Todos se reúnen a la entrada del trujal. Mientras los socios tuestan el pan, tal y como lo hacían los antepasados, sus mujeres 'pringan' la tostada. Un trabajo "costoso" pero que realizan con gusto. "Pasamos una tarde agradable", asegura Marcelo, que ha participado en la organización de la fiesta todos los años desde que se recuperara la tradición. Una costumbre que también han adoptado los miembros del Trujal de Arnedo.

Con la construcción de la nueva nave en el año 1995, los socios decidieron reestablecer la fiesta de La Pringada, en la que, además de invitar a los ciudadanos a una tostada de pan con aceite, se hace un recorrido por las instalaciones de la almazara. Así, la celebración se ha convertido en una jornada de puertas abiertas dirigida a todos aquellos que quieran disfrutar de una mañana diferente y conocer la apuesta realizada por los olivicultores de la localidad.

La organización ofrece tres tipos de pringada: la tradicional tostada de pan con aceite y azúcar, tostada sólo con aceite y tostada con aceite y ajo. Para acompañar, un vaso de vino de Rioja. A lo largo de la mañana, se reparten entorno a 50 litros de aceite de oliva virgen extra de la última cosecha en el patio del trujal. No obstante, el mayor reclamo de los asistentes es la posibilidad de pasar un rato entre amigos celebrando que el final de la campaña ha concluido con éxito.

En Arnedo, la Pringada ha vuelto como la fiesta popular que siempre ha sido. A la celebración de los socios y usuarios, se suman los demás ciudadanos de la localidad y alrededores, entre los que también participan personalidades políticas de la región. En el último encuentro, celebrado el pasado 5 de marzo, estuvieron Aránzazu Vallejo, consejera de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial, Juan Antonio Abad, alcalde de Arnedo, y otros ediles del Ayuntamiento.



EL MAYOR PRODUCTOR DE ACEITE DE LA RIOJA

El origen del Trujal 5 Valles data de 1995, año en el que agricultores de varias regiones de la Rioja Baja decidieron constituir esta sociedad cooperativa. Su propósito era promover una almazara para producir y comercializar aceite de máxima calidad, así que decidieron acondicionar una nave en la localidad de Arnedo a la que dotaron con el sistema discontinuo de prensado.

Durante cinco campañas, el trujal elaboraba el producto mediante el sistema tradicional, pero la dificultad para obtener aceite de oliva virgen extra y las malas condiciones higiénico-sanitarias motivaron la sustitución de este método de extracción por el sistema continuo de centrifugación.

Al mismo tiempo, se renovó la Junta Rectora en su totalidad. Ambos cambios favorecieron un nuevo rumbo en la trayectoria de la almazara.

Casi once años después de su constitución, el Trujal 5 Valles es el mayor productor de aceite de oliva virgen extra de La Rioja. Así, los 900 socios con los que cuenta la cooperativa molturaron a lo largo de la pasada campaña más de 1.200.000 kilos de aceituna, de los cuales casi 960.000 están amparados por la DOP 'Aceite de La Rioja'.



Fotos del trujal 5 valles.



El topillo común y la liebre, los roedores más dañinos en el olivar

EL TRUJAL MÁS ANTIGUO DE LA COMUNIDAD

Préjano es una localidad de larga tradición oleícola. Sus habitantes gozan de trujal "desde que los rulos se movían con caballos", según asegura Floren, secretario de la actual almazara. A principios del siglo pasado el pueblo contaba con tres molinos, pero hoy en día sólo uno de ellos sigue funcionando: la Sociedad Agraria del Trujal. Junto con el de Quel, es uno de los más antiguos de La Rioja. Se fundó el siglo pasado, avanzada la década de los años 20, aunque la cooperativa no se constituyó hasta 1940. Ante el avance de nuevas almazaras, los socios decidieron ceder las instalaciones al Ayuntamiento de Préjano como patrimonio municipal. Su idea es que, en un futuro, el viejo trujal se convierta en un museo del aceite de oliva para dejar testimonio de lo que antaño fue la oleicultura en el pueblo. Actualmente, "algún bohemio" continúa llevando sus olivas para elaborar el aceite de acuerdo a métodos antiguos.



Fotos del trujal de Préjano.

Los roedores son los mamíferos más temidos por los agricultores. Con su actividad, causan daños importantes en los cultivos, llegando a provocar el debilitamiento y muerte de las plantas e, incluso, destrozos en las instalaciones. Sus cuatro dientes incisivos,

grandes y fuertes, les permiten roer materias tan duras como la madera o las tuberías de plomo que conducen el agua de riego. Ratas, ratones, topillos, ratillas y ratas de agua son los roedores más habituales, aunque, en ocasiones, también se aprecia la presencia

de conejos y liebres. En el caso del olivar, la liebre y el topillo común se erigen como los mamíferos más peligrosos para las plantaciones.

Fuente: "Enfermedades y plagas del olivo". Faustino de Andrés Cantero. Riquelme y Vargas Ediciones, S.L. Jaén. 1997.

EL TOPILLO COMÚN

'Pitymys duodecimcostatus', según su acepción científica, es un mamífero del orden de los roedores que pertenece a la familia de los 'microtidae'. Su aspecto es parecido al de un ratón, pero la cola es más corta, al medir de 2 a 2,5 centímetros, y las orejas reducidas y redondeadas. El pelaje es de color amarillento, a excepción del vientre que presenta una tonalidad blancuzca, y los ojos, negros y saltones. Al igual que los ratones, tiene una longitud que oscila entre 8 y 11,5 cm.

DESARROLLO

El topillo común hace nidos con hierbas, musgos y raíces a unos 35 centímetros de profundidad formando largas tuberías, donde desarrollan gran parte de su actividad. A lo largo del año, suelen tener de 4 a 5 camadas, con una media de 3 ó 4 crías en cada ocasión. Así, cada

topillo hembra puede tener hasta 20 crías anuales.

Tan sólo las enfermedades y varios enemigos naturales, entre los que se encuentran diversas especies de reptiles, mamíferos y aves, frenan su propagación. De los animales domésticos, los gatos representan el mayor peligro para los topillos, ya que son grandes cazadores. No obstante, las culebras de campo se presentan como uno de sus principales enemigos. De las aves nocturnas, destacan el águila ratonera, la lechuza y el mochuelo, y, de los mamíferos, el zorro, que come hasta 5.000 topillos en un año. Su exterminio puede generar el desequilibrio de las poblaciones, favoreciendo la formación de plagas de roedores.

DAÑOS

Los topillos suponen una gran amenaza para el olivar, ya que roen la corteza de los troncos a ras de tierra y se

comen las raíces tanto en su arranque como en otros puntos. En ocasiones, los daños son irreversibles, causando la muerte de los árboles más afectados. Los mayores destrozos los provocan en las plantaciones de frutales con sistema de regadío.

MEDIOS DE COMBATE

Para ahuyentar a estos roedores de los olivares ecológicos se recomienda el uso de aceite de ricino. Otra posibilidad es labrar el terreno con el fin de eliminar las tuberías formadas por el animal. Además, si se trata de olivares convencionales, se puede aplicar como medida la colocación de pastillas de veneno.



LAS LIEBRES

'Lepus europaeus' es un mamífero del orden de los roedores que pertenece a la familia Leporidae. Su homóloga en América del Sur es la liebre patagónica o 'dolichotis australis', que también causa grandes destrozos en países latinoamericanos donde se cultiva el olivo.

DAÑOS

Las liebres son especialmente peligrosas durante el período

invernal debido a la dificultad para encontrar alimento. Entonces, corroen los troncos de plantas jóvenes en su base y destruyen gran parte de la corteza. Además, son portadoras de las verrugas o tuberculosis del olivo.

MEDIOS DE COMBATE

La forma más sencilla de proteger al árbol del ataque de las liebres es colocar un protector en el tronco. Si la herida ya está hecha,

se recomienda untar sobre ella una pasta de cobre y aminoácidos y añadir, después, brea. Así se logrará sanar el olivo y protegerlo de posibles ataques.



AJER concede a la Almazara Ecológica de La Rioja el premio al mejor proyecto empresarial por su proyección exterior

Sus exportaciones implican entre el 65 y el 75 por ciento de su producción, que ronda los 65.000 kilos de aceite

Siete años de intenso trabajo y confianza en un sector en alza le han valido a la Almazara Ecológica de La Rioja en Alfaro el premio al mejor proyecto empresarial por su proyección exterior, concedido por la Asociación de Jóvenes Empresarios de La Rioja (AJER) el pasado 3 de marzo. Además, la empresa recibió un accésit en la categoría de 'Vino y alimentos' como reconocimiento a la calidad de su producto. Esta empresa familiar, constituida en 1999, se ha convertido a lo largo de este tiempo en la mayor exportadora de aceite de oliva de La Rioja. De los 65.000 kilos de aceite de oliva virgen extra que produce anualmente con sello de 'Agricultura Ecológica' y DOP 'Aceite de La Rioja', exporta entre el 65 y 75 por ciento a Andorra, Francia, Reino Unido, Suiza, Alemania, EE.UU. y Japón, y espera comenzar pronto en Austria y la Costa Este de China. El resto de su producción se distribuye en diferentes provincias españolas, como La Rioja, Navarra, País Vasco,

Madrid, Cataluña, Asturias, Valencia e Islas Canarias.

"Choca que nuestro producto esté en el Lejano Oriente y no llegue a todas las Comunidades españolas", asiente Manuel Catalán, copropietario de la almazara junto a sus dos hermanos. "Esto se debe a que es un aceite muy específico y selecto". Desde que pusieron en marcha esta iniciativa, la familia Catalán Alonso tuvo claro que necesitaba especializarse si quería sacar adelante el negocio, dándole un valor añadido a su producto mediante la transformación de la materia prima y la comercialización de la misma.

PRIMERA EMPRESA OLEÍCOLA FAMILIAR

El primer paso fue la elección de una variedad minoritaria en La Rioja para sus plantaciones. Después de recibir una formación integral visitando otras zonas oleícolas del país, en 1996, se decantaron por cultivar arbequina en régimen intensivo, variedad de olivo que



La Almazara Ecológica de La Rioja tiene sus instalaciones en Alfaro

hasta entonces no se cultivaba en la Comunidad. "Pensamos que se podía adaptar muy bien a las condiciones geográficas y geofísicas de La Rioja y ofrecer unos aceites de oliva virgen extra completamente diferenciados a los arbequinas de otras regiones."

En noviembre de 1999, pusieron en marcha la Almazara Ecológica de La Rioja, que se constituyó como la primera microempresa oleícola española de ámbito familiar con una producción cien por cien ecológica. Otra de sus peculiaridades se encuentra en el sistema de elaboración, que tiene dos líneas independientes sincronizadas con una capacidad de molturación de 1.800 kilos de aceituna a la hora.

AMPLIACIÓN DE LAS INSTALACIONES

A lo largo de estos siete años la empresa ha experimentado un fuerte desarrollo. Los propietarios han incrementado la superficie de olivar de 15 a 42 hectáreas y han acometido reformas en las instalaciones. "No estamos ni mucho menos

en máxima producción", asegura Catalán. "Antes de 2010, llegaremos a producir en torno a los 100.000 kilos de aceite." Para alcanzar dicho horizonte, además de seguir incrementando la superficie cultivada, procederán a la ampliación de las instalaciones. Actualmente, están construyendo una nave de 300 m² junto a la almazara actual, cuya superficie es de 800 m². La nueva construcción albergará la zona de envasado, la única fase del proceso que quedaba por mecanizar.

El crecimiento de la Almazara Ecológica de La Rioja ha sido paralelo al de un sector oleícola revitalizado. Según datos proporcionados por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno regional, la superficie de olivar pasó de 2.945 hectáreas en 2000 a 4.116 en 2004. Además, se ha conseguido una mayor profesionalización de los trujales y que un alto porcentaje del producto elaborado sea virgen extra, haciendo de la producción de aceite de oliva una alternativa de vida para los agricultores.



ISUL fue la primera marca riojana en exportarse.