Nº 15 NOVIEMBRE 2007

Gobierno de La Rioja
Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

infolivo 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 La UR crea el Curso de Experto en Olivicultura.
Pág. 3 Entrevista a Íñigo Nagore.
Pág. 4/5 Nuevas marcas de la DOP 'Aceite de La Rioja'.
Pág. 6 Nuevas almazara en Ollauri y Murillo de Río Leza.
Pág. 7 La negrilla.
Pág. 8 Bombones de chocolate y aceite de oliva virgen extra.

La Universidad de La Rioja promueve la formación superior en oleicultura
(pág. 6)

Convocadas las elecciones generales para la junta directiva de ASOLRIOJA

La Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja ha abierto un proceso electoral para renovar su junta directiva. Los interesados en formar parte del órgano de gobierno pueden presentar sus candidaturas conjuntas en la sede de la asociación hasta el próximo 14 de diciembre. Después, se celebrará una asamblea general de socios en la que se elegirá democráticamente a los miembros de la nueva junta.

Según el artículo 20 de los estatutos de ASOLRIOJA, "la junta directiva estará integrada por un presidente, un secretario, un tesorero y un vocal por cada trujal que esté integrado en la asociación, que serán elegidos en votación libre y secreta entre todos los socios. También podrán designarse hasta un máximo de cuatro vocales en representación de los olivicultores privados".

Los miembros de la nueva junta también pasarán a ser integrantes del Consejo de Coordinación de la DOP 'Aceite de La Rioja'.

El reglamento técnico de la marca de calidad del aceite riojano especifica en el artículo 32 que ASOLRIOJA estará representada en el Consejo por "su presidente, su secretario y cuatro vocales (dos del sector productor y dos del sector elaborador/comercializador), elegidos democráticamente. (...) Por cada uno de los cargos de vocales en el Consejo de Coordinación, se designará un suplente elegido de la misma forma que el titular".

Pueden presentar candidatura a las citadas elecciones todos los socios de ASOLRIOJA, entre los que se incluyen las personas inscritas en la DOP 'Aceite de La Rioja', que formalizaron su inscripción automática en la asociación al entrar en la marca de calidad. Los elegidos permanecerán en la junta de la asociación por un período de cuatro años, y como integrantes del Consejo hasta que se constituya el Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja'.

A este último respecto, el director general de la Calidad e Investigación Agroalimentaria, Pedro M. Sáez-Rojo, comunicó que se ha retrasado el proceso de constitución del futuro consejo regulador debido a un retraso en la publicación del decreto que lo va a regular. No obstante, está previsto que dicho decreto sea publicado a principios de 2008. Entonces, se convocarán elecciones generales para constituirlo.

Normas de la campaña 2007-2008

Según estableció el Consejo de Coordinación de la DOP 'Aceite de La Rioja' en su reunión de 10 de septiembre, para la campaña 2007-2008:

- *Se fija el cupo de producción en 5.000 kg/ha, salvo para casos excepcionales de plantaciones superintensivas, que pueden solicitar un aumento de cupo a ASOLRIOJA.*
- *Fecha de comienzo de campaña: 22 de octubre de 2007.*
- *Fecha de finalización de campaña: 18 de enero de 2008, ampliable por motivos justificados previa solicitud a ASOLRIOJA.*
- *Los productores deberán presentar obligatoriamente la tarjeta del olivicultor cuando realicen la descarga de aceituna en la almazara.*
- *Se elige el Panel de Cata Oficial de Navarra para la calificación organoléptica del aceite. Para la realización de los análisis fisicoquímicos, se enviarán las muestras al Laboratorio Arbitral Agroalimentario.*
- *Respecto al etiquetado del producto amparado, cuando se haga referencia a la cosecha, se pondrá el año de recolección de la oliva ('Cosecha 2007' para esta campaña); y, cuando se haga referencia a la campaña, ésta deberá ir acompañada del año que comienza la recolección y el siguiente ('Campaña 2007-2008' para esta campaña). Para las etiquetas de la DOP 'Aceite de La Rioja' que se entreguen esta campaña, se acuerda la mención 'Campaña 2007-2008'.*

La Universidad de La Rioja crea el Curso de Experto en Olivicultura, Elaiotecnia y Gestión de Almazaras

Formar a técnicos especialistas en oleicultura es el principal objetivo del Curso de Experto en Olivicultura, Elaiotecnia y Gestión de Almazaras, creado por la Universidad de La Rioja con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y la colaboración de ASOLRIOJA. Dirigido a titulados universitarios y a profesionales del sector, este nuevo título de la UR da comienzo el 23 de noviembre.

"El cultivo del olivo va a experimentar un crecimiento espectacular en La Rioja y en todo el mundo que tenga clima mediterráneo", asiente José Miguel Peña Navaridas, profesor de la UR que se encarga de la dirección académica del curso. Además, "todas las actividades que hacemos relacionadas con el olivo tienen mucha aceptación. Esto nos ha llevado a pensar que se requiere formación superior de técnicos".

Con un programa académico de 250 horas lectivas, se pretende formar a los alumnos en técnicas de olivicultura y elaiotecnia utilizadas en La Rioja que permitan producir aceites de calidad. El programa está compuesto por cinco módulos: olivicultura, elaiotecnia, análisis sensorial y control, gestión de almazaras, y trabajo final o prácticas. Además de dar a conocer aspectos teóricos, el curso tendrá carácter práctico y se completará con visitas a almazaras, olivares, centros de gestión y otros lugares de interés. El objetivo es que los alumnos conozcan el cultivo del olivo, las técnicas de elaboración de aceite de oliva virgen extra, el aprovechamiento de los subproductos, la metodología de la cata, la realidad del sector en La Rioja, las herramientas en la dirección de empresas aplicadas a la almazara, el entorno económico desde el punto de vista económico y competitivo, el marco institucional y normativo del sector oleícola, y la situación y perspectivas de los mercados internacionales del aceite de oliva virgen.

El profesorado que impartirá el curso está compuesto por expertos académicos de las universidades de La Rioja, Pública de Navarra y Valladolid, así como por profesionales del CIDA, ASOLRIOJA, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Consejería de Agricultura del Gobierno de La Rioja. También impartirán clase personas de empresas privadas especializadas en la materia. Está dirigido por José Miguel Peña Navaridas y coordinado por Juan Carlos Sancha, profesor de la UR y gerente de Viña Ijalba, y José Manuel Catalán, vicepresidente de la DOP 'Aceite de La Rioja'.

"Esperamos cubrir la matrícula con un mínimo de 20 alumnos", cuenta Peña Navaridas. "El curso de verano sobre aceite de oliva que impartió la UR el pasado verano fue un éxito y cuando hacemos actividades para agricultores llenamos la sala. Además el curso que organizaba ASOLRIOJA se cubría todos los años." El cupo es de 30 plazas.

El Curso de Experto en Olivicultura, Elaiotecnia y Gestión de Almazaras tiene un coste de 2.100 y se desarrollará de noviembre de 2007 a mayo de 2008 en horario de viernes tarde y sábado por la mañana. Las personas interesadas pueden encontrar más información en la página web de la universidad, que es www.unirioja.es o poniéndose en contacto con la Fundación de la Universidad de La Rioja en el teléfono: 941 299 184.

Responsables del curso ante el olivo del Rectorado.

Los alumnos visitarán olivares durante la recolección. Foto: Pepe Torres.

Datos

Formación: *Curso de Experto en Olivicultura, Elaiotecnica y Gestión de Almazaras de la Universidad de La Rioja.*

Duración: *250 horas, que se impartirán de noviembre de 2007 a mayo de 2008 en horario de viernes por la tarde y sábado por la mañana.*

Cupo: *30 plazas. La matrícula se puede formalizar en la Fundación de la Universidad de La Rioja, ubicada en Avda. de La Paz 107 y teléfono 941 299 184.*

Coste: *2.100 (pendiente de aprobación).*

Promueve: *Universidad de La Rioja.*

Colaboran: *Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y ASOLRIOJA.*

Íñigo Nagore, Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

"El olivo va a ser importante para el desarrollo de las zonas rurales"

Íñigo Nagore, nuevo consejero de Agricultura, augura un futuro esperanzador para el sector oleícola riojano

Fomentar la DOP 'Aceite de La Rioja' y potenciar la investigación son objetivos prioritarios en la nueva etapa que afronta la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural con Íñigo Nagore como consejero. Ingeniero agrónomo de profesión, comenzó su andadura política en 1991 como director general de Agricultura, Ganadería y Montes de Navarra. También ejerció como director general de Desarrollo Rural en La Rioja de 1995 a 2007. Desde este año asume la máxima responsabilidad de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

¿CÓMO APOYARÁ LA CONSEJERÍA EN SU NUEVA ETAPA AL SECTOR OLEÍCOLA RIOJANO?

Por un lado, el objetivo es seguir potenciando la DOP 'Aceite de La Rioja'. Por otro, intentar asegurar de común acuerdo con el sector un crecimiento ordenado, impulsando la investigación y la experimentación.

¿EN QUÉ ASPECTOS SE HARÁ ESPECIAL HINCAPIÉ?

Potenciaremos la denominación de origen con las ayudas que tenemos establecidas para ello. Así, haremos actividades de promoción con el fin de que se conozca la marca y se comercialice el aceite lo mejor posible. También queremos impulsar las ayudas agroambientales relacionadas con el olivo ecológico y la producción integrada en olivo, la formación de nuestros agricultores y la experimentación. Consideramos importante preservar nuestras variedades e intentar adaptarlas a los sistemas de conducción modernos. Además, fomentaremos las ayudas a inversiones en la parte de transformación.

ACTUALMENTE, ¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES LÍNEAS DE ACTUACIÓN DEL GOBIERNO REGIONAL?

Además de que el sector crezca de forma ordenada, nos interesa no perder nuestra identidad. La mayor parte de las plantaciones nuevas son de arbequina. Nuestras variedades autóctonas son muy interesantes porque proporcionan una característica diferencial del aceite producido, pero tienen el inconveniente de que son demasiado vigorosas. Por lo tanto, la experimentación sobre la forma de utilizar las variedades autóctonas en los sistemas de conducción actuales, que son de alta densidad y reducen la mano de obra, es una de nuestras prioridades. Otra prioridad es que el aceite se vaya derivando del autoconsumo a la comercialización. El sector está mejorando mucho. Hace unos años, casi nada de aceite iba al circuito comercial, ahora tenemos más de 33 marcas y una buena proporción de aceite se comercializa.

EL GOBIERNO NAVARRO TAMBIÉN TRABAJA EN EL DESARROLLO DEL SECTOR OLEÍCOLA Y EN CONSEGUIR SU PROPIA DENOMINACIÓN, ¿SE SEGUIRÁ APOSTANDO POR UNA COLABORACIÓN CONJUNTA?

La colaboración entre administraciones siempre es buena. Hace unos años se intentó hacer una denominación única, pero se vio que no era posible. Desde el Gobierno de La Rioja, se decidió hacer una denominación específica de aceites de la comunidad. Desde entonces, vamos por caminos separados. No obstante, sí existe colaboración en lo referente al intercambio de experiencias sobre investigación y experimentación, pero no hay ningún proyecto para avanzar bajo una marca única.

POR SU EXPERIENCIA COMO DIRECTOR GENERAL DE DESARROLLO RURAL DE LA RIOJA, ¿QUÉ PAPEL CREE QUE PUEDE JUGAR EL OLIVO EN EL DESARROLLO DE LAS ZONAS RURALES DE ESTA COMUNIDAD?

El olivo es un cultivo que está en plena expansión. La iniciativa privada cree en el sector y la superficie plantada se está incrementando de forma espectacular y paralela a la construcción de almazaras. Si evoluciona de forma ordenada, el olivo puede ser una alternativa clarísima en zonas rurales que tienen otras producciones que han perdido rentabilidad en los últimos años. Además, estamos asistiendo al renacer del cultivo en zonas donde casi se había abandonado, como La Rioja Alta. En su historia, el olivo ha tenido una importancia social muy grande y, ahora, vamos a asistir a otra época en la que va a ser relevante para el desarrollo de las zonas rurales. Es un tipo de producción que debemos cuidar, promocionar y potenciar como alternativa a otras que están peor.

¿QUÉ IMPORTANCIA HA COBRADO EN LA AGRICULTURA RIOJANA?

Hemos duplicado la superficie en los últimos tres años. Actualmente, hay unas 4.000 hectáreas en producción y casi otras 1.000 más que están a punto de producir. Hace unos años, teníamos 2.500 hectáreas en La Rioja. La progresión que está teniendo el olivo es espectacular. Es cierto que este proceso también se está produciendo en otras comunidades, aunque no de forma tan rápida. Uno de los motivos es que el aceite se combina muy bien con otro de nuestros productos emblemáticos, el vino. La combinación aceite-vino hace que muchas empresas del sector bodeguero se interesen por el aceite, promoviendo la construcción de almazaras. Así, los agricultores que apuestan por el olivo pueden tener una salida comercial a través de estas empresas. La relación vino-aceite es muy beneficiosa para el progreso, importancia y evolución del sector oleícola en estos momentos.

¿QUÉ FUTURO LE AUGURA AL SECTOR EN LA RIOJA?

Un futuro muy esperanzador. La demanda de aceite en el mundo está en aumento. El sector puede tener mucho futuro, pero siempre que consigamos diferenciarnos por la vía de la calidad. Una manera de hacerlo es potenciar las variedades autóctonas para dar un carácter singular a nuestros aceites. En todo el norte de España, se hacen aceites muy parecidos. Puede llegar un momento de saturación de mercado en el que sólo subsistan aquellos que se puedan diferenciar. A través de la denominación y de la investigación que estamos tratando de desarrollar, creemos que lo podremos conseguir.

Diez nuevas marcas de aceite se suman a la DOP 'Aceite de La Rioja'

La Rioja comercializa 32 marcas de aceite con denominación de origen. Con la reapertura de un nuevo plazo de inscripción los pasados meses de marzo, abril y mayo, 10 nuevas marcas se han sumado a la figura de calidad del aceite riojano. Éstas son 'Amanprana', 'Carpeum', 'Conde de Casalarreina', 'Finca La Grajera', 'Karey', 'León Cambra' (presentada en el Infolivo Rioja N 14), 'Oleum Berque', 'Trapetum' 'Viña Talles' (presentada en el Infolivo Rioja N 14) y 'Virgen del Roble'.

De los 10 aceites, 7 pertenecen a almazaras o a otros sectores agrarios o alimentarios, otro es propiedad del Gobierno regional y los dos restantes son de profesionales ajenos a la agricultura. Este último dato refleja el interés suscitado por este producto típico de la dieta mediterránea en una sociedad cada vez más preocupada por la alimentación sana.

Ante el creciente interés social, el incremento actual del cultivo y la construcción de plantas elaboradoras, se prevé que el número de marcas vaya aumentando de forma paralela al resto del sector en los próximos años. Aumento que está experimentando una progresión ascendente desde que se creara la DOP 'Aceite de La Rioja' en octubre de 2004.

Productores de aceituna y comercializadores con marca propia

AMANPRANA

Categoría: virgen extra.

Variedad: arbequina.

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

Cultivado en olivares de Almazara Ecológica de La Rioja.

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

Ámbito de comercialización: Bélgica, Holanda y Luxemburgo.

Perfil de cata

A nariz: catarata de aromas herbáceos suaves, frutales con especial presencia de piel de manzana verde y pequeños matices de plátano.

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

CARPEUM

Categoría: virgen extra.

Variedades: redondilla, carrasqueña, empeltre y arbequina.

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

Cultivado en olivares de T. Mengar.

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

Perfil de cata

A nariz: olor afrutado suave con toques de almendra.

Al paladar: sabor afrutado, dulce y algo almendrado, que no presenta amargor ni picor. De textura fluida, es muy agradable en boca.

CONDE DE CASALARREINA

Categoría: virgen extra.

Variedad: arbequina.

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

Cultivado en olivares de Panadería Conde de Casalarreina.

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

Perfil de cata

A nariz: aromas afrutados, con especial presencia de plátano y manzana verde.

Al paladar: dulce y suave, ausencia de amargor.

FINCA LA GRAJERA

Categoría: virgen extra.

Variedades: redondilla, arbequina, royuela, machona y empeltre. Con estas variedades se elaboran aceites monovarietales.

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

Cultivado en olivares de Almazara Experimental Finca de la Grajera.

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

Ámbito de distribución: 100 % en actos institucionales de Gobierno de La Rioja.

Perfil de cata (en función de la variedad).

KAREY

Categoría: virgen extra.

Variedad: arbequina.

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

Cultivado en olivares de Karey Agrícola.

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

Perfil de cata

A nariz: aroma afrutado intenso, con ligeros toques de hortalizas como la alcachofa y el tomate maduro.

Al paladar: muy dulce y suave, con ausencia de amargor y un leve picor al final.

OLEUM BERQUE

Categoría: virgen extra.

Variedad: arbequina.

Marca única, envasado en botellas de vidrio de 1/4, 1/2 y 3/4 de litro y latas de 2,5 y 5 litros.

Cultivado en olivares de Almazara El Alberque.

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

TRAPETUM

Categoría: virgen extra.

Variedad: arbequina y, en menor cantidad, picual.

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

Cultivado en olivares de Almazara El Alberque.

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

VIRGEN DEL ROBLE

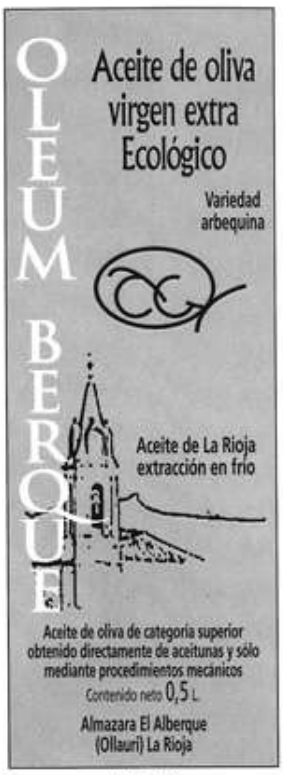
Categoría: virgen extra.

Variedad: arbequina.

Marca única, envasado en botellas de vidrio de 1/4, 1/2 y 1 litro.

Cultivado en olivares de Hermanos Fernández S.C.

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



LAS MARCAS

- Amanprana
- Arzobispo Diego de Tejada
- Autrigón
- Barón Ladrón de Guevara
- Cabretón
- Carpeum
- 5 Valles
- Conde de Casalarreina
- Familia Villar Santa María
- Finca La Grajera
- Fresno Riaño
- Galilea
- Gantenea
- Graccurris
- Hacienda Rual
- Hejul
- Ijalba
- Isul
- Karey
- Lacrimus
- Lealtanza
- Lectus
- León Cambra
- Olea Magna
- Oleum Berque
- Pagos de Añamaza
- Plenilunio
- Trapetum
- Tritium
- Valpierre
- Viña Talles
- Virgen del Roble

Arranca la campaña 2007-2008 con dos nuevas almazaras en Ollauri y Murillo de Río Leza

Las localidades de Ollauri y Murillo de Río Leza albergan nuevos trujales desde la presente campaña. Almazara El Alberque en la localidad riojalteña y Almazara Olivarioja en Murillo prestan servicio de molturación para los olivicultores. La creación de ambos trujales se produce en pleno momento de expansión del sector oleícola riojano. Actualmente, hay cinco almazaras en construcción o que están a punto de comenzar las obras. Éstas se encuentran en Villalobar de Rioja, Autol, Aldeanueva de Ebro y dos de ellas en Cabretón. Además, se haya en proyecto la creación de un nuevo trujal en San Asensio. Si las previsiones se cumplen, La Rioja contará, al menos, con 26 almazaras para la próxima campaña frente a las 20 existentes hoy en día.

El trujal se encuentra junto a la bodega familiar Martínez Palacios.

ALMAZARA EL ARBERQUE SE CONVIERTE EN EL PRIMER TRUJAL DE LA RIOJA ALTA

Los agricultores riojalteños ya disponen de un trujal en la zona donde poder llevar sus olivas. Almazara El Alberque de Ollauri ha comenzado a molturar aceituna la presente campaña 2007-2008, convirtiéndose en la primera almazara de la comarca. "Se está plantando mucho olivo en La Rioja Alta" afirma Antonio Palacios, copropietario del trujal. Para prestar servicio de molturación a los agricultores, Almazara El Alberque dispone de una nave de 180 m^2 con zona de recepción y lavado, de extracción, y de depósitos y envasado. Como método de elaboración, el sistema continuo de centrifugación de dos fases con un decánter cuya capacidad de molturación es de 800 kilos/hora. Además, tiene lavadora, pesadora, molino, batidora y depósitos de 5.000 litros de capacidad. Toda la maquinaria es de acero inoxidable.

En una nave anexa de 70 m^2, se encuentra la zona de almacenaje y tienda, donde Almazara El Alberque comenzará a comercializar su propio aceite bajo las marcas 'Oleum Berque' y 'Trapetum', y también otros productos agroalimentarios típicos de la región. Además, se realizarán visitas guiadas y catas, fomentando el agroturismo. La construcción de Almazara El Alberque también se concibe como un proyecto turístico que se desarrollará ▶

Almazara Olivarioja, ubicada en la carretera de Ventas Blancas, cuando todavía estaba en obras.

ALMAZARA OLIVARIOJA RECUPERA LA TRADICIÓN TRUJALERA EN MURILLO DE RÍO LEZA

A mediados del siglo pasado, Murillo de Río Leza contaba con tres almazaras, pero el declive del sector oleícola riojano hacia 1970 supuso el cierre de todas ellas. Con el resurgir del olivo, Tomás Hurtado, profesional de la construcción y natural de Murillo, ha decidido recuperar la actividad trujalera en su pueblo con la creación de Almazara Olivarioja que, a partir de la presente campaña, moltura oliva para los agricultores de la zona.

El nuevo trujal está ubicado en la carretera de Ventas Blancas. La instalación ocupa una nave de 450 m^2 con área de recepción, elaboración, almacenamiento y envasado. Todas las zonas han sido equipadas con maquinaría de última tecnología. Para elaborar el aceite, se ha elegido el sistema continuo de centrifugación de dos fases con una tolva cuya capacidad de molturación es de 1.000 kilos/hora. La almazara también dispone de lavadora, pesadora, molino, batidora y depósitos de acero inoxidable.

Entre otros proyectos de Almazara Olivarioja, se encuentra la comercialización de aceite con marca propia. "Este año, hemos plantado unas 5 hectáreas y media de olivo de variedad arbequina", cuenta Tomás Hurtado. No obstante, "si el sector evoluciona según lo previsto, es posible que sigamos ampliando plantaciones". ▶

en colaboración con la Bodega Martínez Palacios, que pertenece a la misma familia y está ubicada junto a las instalaciones del nuevo trujal. Ambas formarán la primera bodega-almazara de La Rioja. ●

ALMAZARA EL ALBERQUE S.L.

Fecha de constitución: octubre de 2007.
Dirección: Real 22, Ollauri.
Contacto: 664 481 143 ó 678 731 335.
Fax: 941 338 023.
e-mail: bodegasmtz@yahoo.es
Visitas guiadas: todo el año. Incluye recorrido por la bodega y la almazara, y catas.
Número de empleados: 2.
Marcas: 'Oleum Berque' y 'Trapetum'.

▲ Viene de la página anterior
ALMAZARA EL ALBERQUE SE CONVIERTE EN EL PRIMER TRUJAL DE LA RIOJA ALTA

▲ Viene de la página anterior
ALMAZARA OLIVARIOJA RECUPERA LA TRADICIÓN TRUJALERA EN MURILLO DE RÍO LEZA

Además, con el nuevo trujal de Murillo, se abre una nueva salida comercial para la aceituna que producen los agricultores de una zona donde el olivo siempre ha sido un cultivo importante. ●

ALMAZARA OLIVARIOJA S.L.

Fecha de constitución: octubre de 2007.
Dirección: Carretera de Ventas Blancas s/n, Murillo de Río Leza.
Contacto: 616 436 421.
Fax: 941 206 434.
Número de empleados: 1 fijo y 2 eventuales.

La negrilla, un hongo peligroso cuando se alía con otros insectos dañinos para el olivo

La negrilla es un hongo muy extendido en todas las zonas de olivar del mundo. Aunque por sí sola no causa graves daños al olivo, convive habitualmente con otros insectos que suelen originar males mayores en los cultivos. Cochinillas, pulgones y moscas blancas son los principales compañeros de este hongo que habita en la superficie del olivo dejando una inconfundible capa negra en las partes visibles del árbol.

IDENTIFICACIÓN Y DESARROLLO

La cochinilla, o 'caprodium elaeophilum' según su acepción científica, también es conocida como tizne del olivo, hollín, fumagina o fumat. Este hongo ectoparásito, que pertenece a la familia de los capnodiáceos del orden perisporiales, se desarrolla en las partes exteriores de la planta. Vive en las sustancias azucaradas provenientes de exudaciones de cochinillas o porque el árbol está en estado depresivo debido a cambios bruscos de temperatura.
El hongo entra en actividad con temperaturas suaves y humedad ambiente elevada. Por esta razón, la mayor parte de los olivos afectados se encuentran en las partes bajas de los valles, a orillas de los ríos o en terrenos con subsuelos impermeables. Además, el ataque es más habitual en árboles frondosos con poca ventilación, donde se favorece el calor y la humedad.

SÍNTOMAS Y DAÑOS

La presencia de la negrilla se aprecia fácilmente, ya que aparecen manchas negras similares al hollín en hojas, ramas, tronco e, incluso, frutos. Éstas son superficiales y se desprenden al pasar el dedo. Sin embargo, cuando la capa negra recubre una parte importante del olivo, impide las principales funciones que efectúa el árbol a través de las hojas, como la función clorofílica o intercambios gaseosos mediante los estomas, entre otros.
Si el ataque del hongo no es fuerte, el árbol apenas acusa su presencia y vive normalmente. Sin embargo, en años la presencia de la negrilla es intensa, decrece el vigor del olivo y, además, se acentúa el daño que pueda provocar el agente productor de la sustancia azucarada que, en el mayor número de los casos, suele ser la cochinilla.

MEDIOS DE LUCHA

Los daños causados por la negrilla son irreversibles. Aunque un olivo con negrilla, puede sobrevivir, su calidad de vida es mala, así que cobra especial importancia realizar tratamientos fúngicos preventivos para evitar la enfermedad. Los momentos óptimos para aplicar los tratamientos son el principio del otoño y finales de invierno. Tanto para olivares convencionales como ecológicos se utiliza cobre. Además, como medidas culturales, se recomienda la realización de podas que evitan copas densas y muy pobladas con el fin de favorecer la aireación y reducir la condensación.
Cuando la enfermedad ya se ha extendido por el olivo, no se aplican fungicidas contra el hongo, sino que se combaten las cochinillas, pulgones o moscas blancas que favorecen su aparición. No obstante, ante la imposibilidad de erradicar la negrilla en olivares donde está muy extendida, se recomienda volver a realizar la plantación. ●

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

Enfermedad causada por la negrilla".

infolivo rioja

Edita / *Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural*
Realiza / *Oficina del Olivo*
Depósito Legal: *LR-267-2003*
ISSN / *1696-7453*

Gran aceptación de los bombones de aceite 'Lectus' tras sus primeros meses en el mercado

Kel Grupo Alimentario comercializa los bombones 'Lectus' desde diciembre.

Combinar chocolate y aceite en la gastronomía era una idea impensable hace un par de décadas pero, con la llegada de la cocina vanguardista, se han traspasado las barreras de las texturas conocidas. Una tendencia mundial basada en la exploración y el conocimiento de los alimentos, que aporta nuevas sensaciones al consumidor y amplia la diversidad de tendencias gastronómicas de cada país. Siguiendo esta línea, Kel Grupo Alimentario ha promovido la creación de bombones de chocolate y aceite. Elaborados con aceite de oliva virgen extra y cobertura pura de cacao de Tanzania, los bombones, que se comercializan bajo la marca 'Lectus', constituyen un producto totalmente novedoso en La Rioja. Además, tan sólo unas pocas empresas de panorama nacional se dedican a su elaboración y venta.

"El producto está tendiendo mucha aceptación" asiente María Ramírez, gerente de Kel Grupo Alimentario. Desde que la almazara riojana pusiera en marcha esta iniciativa el pasado mes de diciembre, la peculiar combinación de chocolate y aceite ha sido recibida con agrado por los ciudadanos, que pueden encontrar los bombones 'Lectus' en establecimientos de todas las provincias españolas y en otros países del mundo. Según Ramírez, "comerse un bombón de aceite produce una sensación a la que no estamos acostumbrados. Es un bombón suave, fino, que no empalaga. La sensación es de suavidad. No sabe en absoluto fuerte. Lo elaboramos con aceite de oliva virgen extra 'Lectus', que es muy suave y dulce, al igual que el chocolate. Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de los bombones son de máxima calidad".

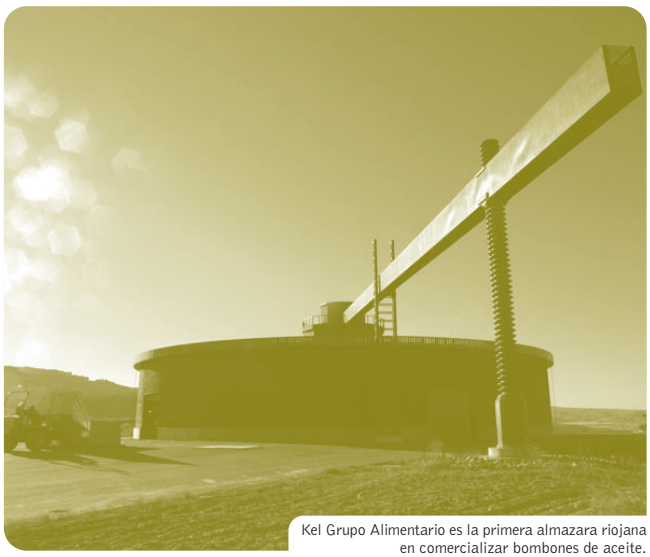
La 'extraña' combinación de alimentos está dejando de ser una rareza gastronómica para una sociedad que valora cada vez más la cocina creativa e innovadora. Dentro de las nuevas tendencias, el aceite de oliva virgen extra se ha convertido en un producto estrella que se encuentra no sólo en los fogones de las cocinas de alta esfera, sino también en las iniciativas más novedosas y trasgresoras de la actualidad.

"Seguiremos avanzando en este tipo de iniciativas nuevas" afirma la gerente de Kel Grupo Alimentario. A la producción de aceite de oliva virgen extra y bombones de chocolate y aceite, la empresa riojana contempla entre sus proyectos de futuro continuar investigando nuevas combinaciones de aceite y otros alimentos, convirtiéndose así en una de las almazaras riojanas más innovadoras del sector oleícola.

PRODUCTO RELEVANTE EN NUEVAS TENDENCIAS

Mezcla de chocolate y aceite para aliñar ensaladas, conserva de queso y aceite o combinado de mostaza y aceite para condimentar alimentos son algunos de los nuevos productos que ya empiezan a verse en el mercado. Son nuevos usos que hacen del oro líquido un alimento especialmente relevante en la cocina de vanguardia de los países mediterráneos.

No obstante, el aceite también se utiliza para la producción de artículos no agroalimentarios, como cremas hidratantes, maquillajes o jabón, entre otros. En La Rioja, ya son dos las almazaras que se dedican a elaborar jabón de aceite de oliva con los subproductos de la aceituna. Asimismo, muchas personas continúan con la tradición de hacer jabón con aceite usado, reciclando así un producto claramente contaminante. ●


Kel Grupo Alimentario es la primera almazara riojana en comercializar bombones de aceite.