infolivo rioja

Gobierno de La Rioja | Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

boletín informativo de la oficina del olivo de la rioja

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**

Arbosana, koroneiki, chiquitita y frantoio, nuevas variedades autorizadas por la DOP 'Aceite de La Rioja'

El consejo de coordinación de la denominación de origen del aceite riojano ha autorizado temporalmente el cultivo de las variedades arbosana, koroneiki, chiquitita y frantoio. Si en los próximos tres años se demuestra que cumplen con los estándares de calidad exigidos por la denominación, quedarán aprobadas definitivamente.

Así, los operadores de la DOP 'Aceite de La Rioja' ya pueden incluir sus parcelas con las nuevas variedades. El plazo de inscripción para olivicultores y almazaras permanecerá abierto hasta el 29 de mayo, aunque se volverá a abrir la próxima campaña. No obstante, las nuevas plantas elaboradoras también podrán solicitar la pertenencia a la denominación antes del inicio de campaña, siempre y cuando hayan finalizado las obras. Por su parte, la inscripción de marcas en los registros de la marca de calidad podrá realizarse durante todo el año.

sumario

La Rioja moltura 2.336.019 kilos de aceituna con denominación de origen. 2

IES La Laboral implanta el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. 3

Entrevista a José Alba, jefe de almazara del Instituto de la Grasa de Sevilla. 7

02

La Rioja moltura 2.336.019 kilos de oliva con denominación de origen durante la campaña 2008-2009

Descarga de aceituna en una de las almazaras de la denominación.

En una campaña irregular caracterizada por los bajos rendimientos, La Rioja ha incrementado la producción de oliva con denominación de origen. En total, se han molturado 2.336.019 kilos de aceituna frente a los 1.962.920 kilos de la cosecha anterior. El aumento se debe principalmente a la entrada en producción de nuevas plantaciones y a la inscripción en la denominación de nuevos operadores. No obstante, se auguraba una cosecha más cuantiosa.

La climatología de los meses de verano y otoño ha determinado la última campaña. Las lluvias y los fríos otoñales han originado un retraso de la maduración de la aceituna así como el incremento del porcentaje de agua en el fruto. Además, la sequía acaecida entre los meses de julio y octubre –período de acumulación de aceite en la oliva– ha incidido negativamente en el engorde de la aceituna.

Proceso de recepción de la oliva durante la campaña 2008-2009.

Los bajos rendimientos caracterizan una campaña marcada por las lluvias y los fríos otoñales

La consecuencia ha sido la disminución del rendimiento graso en todas las zonas de La Rioja.

Los trujales de la denominación han obtenido un rendimiento graso medio del 18 por ciento. La cantidad de aceite elaborado con DOP 'Aceite de La Rioja' ha sido de 458.236 litros, de los cuales se espera que un alto porcentaje sea de categoría virgen extra. Pese a que en ocasiones no se ha podido recolectar en el momento deseado debido a las continuas lluvias, no empeorará la calidad del aceite ya que no se han producido heladas ni enfermedades.

Sequía y prays

Los árboles que más han acusado las consecuencias del clima han sido los jóvenes. Especial daño les ha causado la sequía. Al no tener las raíces tan extensas ni desarrolladas como los olivos antiguos, han sufrido la falta de agua. En algunos casos, sólo el agua de riego no ha sido suficiente para garantizar el correcto desarrollo del árbol y sus funciones.

Por otro lado, un ataque de prays del olivo hacia el mes de septiembre provocó la caída del fruto en determinadas plantaciones. Sin embargo, no afectó demasiado a la producción porque, entre otros aspectos, los daños no fueron severos y la aceituna que quedó sana en el olivo tuvo tiempo de engordar antes de iniciarse la recolección, que esta campaña ha sido más tardía que años anteriores.

datos

Campaña 2008-2009
Oliva molturada: 2.336.019 kilos
Aceite obtenido: 458.236 litros
Rendimiento graso: 18%

Campaña 2007-2008
Oliva molturada: 1.962.920 kilos
Aceite obtenido: 424.529 litros
Rendimiento graso: 19,8%

Campaña 2006-2007
Oliva molturada: 1.824.895 kilos
Aceite obtenido: 411.887 litros
Rendimiento graso: 20,7%

Campaña 2005-2006
Oliva molturada: 1.356.191 kilos
Aceite obtenido: 325.150 litros
Rendimiento graso: 22%

IES La Laboral impartirá el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos a partir de octubre

La nueva titulación es la primera enseñanza reglada dirigida a formar a profesionales del sector oleícola

Pese a ser un sector de cierta importancia socioeconómica en La Rioja, hasta la fecha no existía ningún título oficial orientado a formar especialistas para trabajar en el ámbito de las almazaras. Sin embargo, el pasado 25 de noviembre de 2008 se publicó en el BOE el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, una titulación de Formación Profesional de grado medio que impartirá IES La Laboral a partir del próximo mes de octubre.

La implantación de la nueva enseñanza en La Rioja ha sido recibida con agrado por parte los profesionales, ya que favorecerá el desarrollo de la olivicultura en la comunidad. Actualmente, el sector se encuentra en plena expansión, pero carece de técnicos especializados en materia oleícola.

Tras conseguir el título, "los alumnos serán capaces de llevar a cabo todo el proceso de elaboración de aceite, desde la producción de la materia prima hasta la comercialización del producto", asegura Mª Cruz Ayala, jefa del Departamento de Industrias Alimentarias del IES La Laboral. "Aprenderán a cultivar el olivo, a recolectar la aceituna, a elaborar el aceite, a conservarlo, a envasarlo y a comercializarlo. Todo dentro de las normas de calidad alimentaria y protección medioambiental".

Además, el programa académico comprende módulos sobre enología. De esta manera, las personas que dispongan del título podrán acceder a puestos de bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas; maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva; recepcionista de materias primas; operador de sección de embotellado y envasado; auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas; auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas; y comercial de vinos y aceites.

2.000 horas de teoría y práctica

El título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos tiene una duración de 2.000 horas entre clases prácticas y teóricas. Para el desarrollo de la práctica, IES La Laboral pone a disposición de los alumnos las instalaciones y maquinaria adecuadas para desarrollar todo el proceso de producción, elaboración y comercialización de aceites y vinos, como si los estudiantes se encontraran en una empresa real.

"Los módulos de enología se impartirán con los recursos que hemos utilizado hasta ahora para el título de técnico de bodega, que llevamos impartiendo desde hace más de 25 años", cuenta Mª Cruz Ayala. "Para la parte de aceites, hemos adquirido un Abencor y, antes de octubre, dispondremos de maquinaria de elaboración, almacenaje, embotellado y depósitos". Además, el centro educativo riojano tiene una sala de catas con 25 pupitres donde se estudia el análisis sensorial de los productos.

Ante la implantación del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, Ayala espera que "tenga aceptación, ya que se trata de una titulación nueva". Asimismo, "se cubrirán las necesidades de un sector que, hasta ahora, se encargaba de formar a los profesionales porque no encontraba personal con formación específica".

Mª Cruz Ayala realiza pruebas con el Abencor.

Alumnos del módulo de vinos en el laboratorio de IES La Laboral.

04

La Rioja cultiva 566 hectáreas de olivo en Agricultura Ecológica

Olivar ecológico de variedad empeltre en Cabretón.

El cultivo del olivo ecológico ha experimentado un importante incremento en los últimos años. Según datos del Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario (CIDA), que gestiona la Agricultura Ecológica en La Rioja, en 2001, nuestra comunidad contaba con 156 hectáreas de olivo ecológico. Actualmente, la superficie de olivar en Agricultura Ecológica alcanza las 566 hectáreas.

Los costes de la producción ecológica se compensan con un precio más elevado de la aceituna y del aceite

El respeto por el medio ambiente y la necesidad de diferenciarse en un mercado cada vez más competitivo son las principales razones que impulsan a los olivicultores a decantarse por dicho método de cultivo. “Lo ecológico es el futuro”, asegura Jesús Catalán, copropietario de Almazara Ecológica de La Rioja en Alfaro, la primera planta elaboradora de aceite ecológico constituida en la Comunidad que, además, cuenta con 40 hectáreas de olivar.

Jesús Catalán comenzó a realizar plantaciones en 1998. La experiencia adquirida a lo largo de estos años le ha demostrado que “no utilizar productos de síntesis química favorece el equilibrio natural del olivar. El árbol se vuelve más resistente ante plagas, enfermedades, heladas y otras condiciones climáticas adversas’. Por el contrario, ‘en el olivar convencional, con los tratamientos aplicados, se eliminan todo tipo de depredadores naturales. Cuando una plaga se hace resistente a un producto químico, es muy difícil controlarla”.

En lo referente al suelo, “el uso continuo de abonos minerales, puede llegar a salinizar la tierra. Al final, los suelos pierden efectividad y disminuyen las producciones”. Así lo afirma Emilio Abad, ingeniero técnico agrícola de ASOLRIOJA. “La cubierta vegetal conserva mejor las propiedades del suelo aunque, a veces, es complicado controlar la malas hierbas”.

“No utilizar productos de síntesis química favorece el equilibrio natural del olivar”, según Jesús Catalán

tratamientos de plagas y enfermedades en olivar ecológico

Plaga/ Enfermedad	Producto	Método de aplicación
Infestación fúngica de raíces y verticilosis	No existe. Medidas preventivas: evitar exceso de humedad en las raíces y la oxigenación	
Roedores	Aceite de ricino/Trampas	Pulverización en el suelo
Repilo	Sales cuprosas. Cu O2	Pulverización al árbol
Taladro de la madera	No existe. Medidas preventivas: amontonar restos de poda y quemar en mayo	
Polilla del olivo, mosca del olivo, negrilla...	*Bacillus thuringensis*	Pulverización al árbol
Cantárida	Aceite de verano	Pulverización al árbol

Olivar ecológico con cubierta vegetal para proteger la erosión del suelo.

Especialización y más cuidados

El cultivo ecológico requiere de cierta especialización por parte del agricultor y de mayores cuidados de la plantación. En términos económicos, resulta más costoso debido al elevado precio de los productos autorizados y a que las producciones son más reducidas. En opinión de Emilio Abad, "la cosecha puede disminuir entre un 10 y 20 por cierto respecto al olivar convencional". No obstante, "aunque la producción del árbol en kilos es menor, la aceituna suele ofrecer mayor rendimiento graso porque el olivo está más equilibrado".

Además, "la oliva ecológica se paga mejor y está más demandada", según afirma Charo León, socia de Ecolive Rioja, que desde 1998 cultiva en torno a 100 hectáreas en Alfaro y comercializa aceite ecológico con marca propia.

Para Charo León, "el mejor aceite que pueda haber en el mercado seguro que es ecológico porque tiene más sabor, más aromas y es más natural". El estudio "Valoración organoléptica y sensorial de productos ecológicos", realizado por la Federación de Empresas de Productos Ecológicos (FEPECO) en colaboración con la Unión Española de Catadores, refleja que las cualidades organolépticas de los aceites ecológicos son mejores que las de los convencionales, según se desprende de los análisis realizados a diferentes aceites de Andalucía, Aragón, Extremadura, Navarra y La Rioja.

No obstante, a pesar de la calidad y de las propiedades saludables de los productos ecológicos, al consumidor español todavía le falta concienciación de las virtudes de lo ecológico.

decálogo para el cultivo de olivar ecológico

Parcelas llanas. Para cultivar con éxito olivos ecológicos, se recomienda la elección de parcelas llanas y suelos franco-limosos. Hay que evitar las grandes pendientes.

Marco intensivo. La olivicultura ecológica no funciona en marcos superintensivos debido, entre otros, a la dificultad para controlar la cubierta vegetal. El marco idóneo es el intensivo de 5x5 ó 6x6 para la arbequina, de 6x6 ó 7x7 para variedades autóctonas, y de 7x7 u 8x8 para la empeltre.

Crear un agroecosistema. Al no utilizar productos de síntesis química, se crea un ecosistema que hace que la propia plantación tenga recursos naturales para combatir plagas y enfermedades.

Poda anual de esclarecimiento. En el mes de marzo, debe realizarse cada año una poda de esclarecimiento para favorecer la entrada de luz y aire, aunque es necesario mantener la masa foliar adecuada para garantizar la producción.

Buen entutorado. Garantizar que los olivos crezcan rectos es importante para poder realizar la recolección mecanizada.

Evitar riegos excesivos. El exceso de agua provoca un mayor vigor en el olivo, generando el desequilibrio del árbol.

Cubierta vegetal. Requiere mayores cuidados que el laboreo. Sin embargo, la cubierta vegetal favorece la conservación del olivar, ya que evita la erosión del suelo, se convierte en un reservorio de agua, tiene efecto plaguicida, es fertilización sideral o en verde, favorece la cría de la fauna autóctona, respeta el agroecosistema y favorece la textura-estructura del suelo.

Fertilización bianual. Cada dos años, debe realizarse la estercoladura del suelo con un remolque esparcidor. Se recomienda utilizar unas 15 t por hectárea de estiércol de ovino, aunque también se puede aplicar subproductos de la almazara como hojines y alperujos, macerados de ortigas y algas, mineralización natural como escorias y piedras calizas, y abono verde o sideral de la siega del manto vegetal.

Recolección adecuada. Utilizar métodos de recolección que no dañen el árbol. Los más apropiados son la vibración del tronco, la cosechadora de brazos vibradores y los sistemas de recolección manuales.

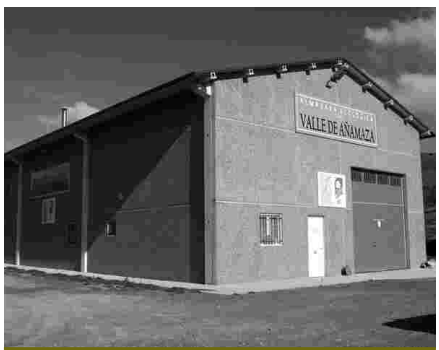
Evitar transportes agresivos. La oliva debe transportarse a la almazara en cajas fruteras o en remolque, siempre y cuando la altura de la carga no sea superior a 1 metro.

Almazara Valle de Añamaza, símbolo de recuperación del sector oleícola en Cabretón

La creación de la almazara de Cabretón incidirá positivamente en el desarrollo económico de la zona

Valorizar la calidad del aceite de oliva producido en los Valles Alhama-Linares es el principal objetivo de los 18 olivicultores de Cabretón, Valverde y Cervera del Río Alhama que han creado la Almazara Valle de Añamaza en Cabretón. La construcción del trujal ha supuesto la recuperación del olivo, un cultivo de larga tradición en la zona.

"Los olivos llegaron con los árabes", supone Javier Alfaro, presidente de Almazara Valle de Añamaza. "Aquí hay árboles antiquísimos". Además, "en 1947, había tres molinos en Cabretón. Al final, perduró la Sociedad Cooperativa San Isidro Labrador, sin embargo cerró en el 2000 porque con el sistema de prensas no se obtenía buen aceite. Durante siete años, hemos llevado las olivas a otras almazaras, pero tenemos un producto de calidad y decidimos darle mayor entidad".



Vista exterior del Trujal situado en la carretera LR 123 km 5,5. Cabretón.

Javier Alfaro. Presidente de la almazara en la sala de depósitos.

Caracterizado por su aroma afrutado maduro y por el color dorado intenso, el aceite de Cabretón, elaborado con variedad empeltre, es uno de los más peculiares de La Rioja. Hasta la fecha, se ha destinado únicamente a autoconsumo. No obstante, con la creación del trujal, se pretende potenciar la comercialización del producto, aspecto que incidirá positivamente en el desarrollo económico del valle.

Según Javier Alfaro, "desde que se construyó la almazara, los olivos se ven más cuidados, incluso los agricultores se están animando a realizar más plantaciones". Almazara Valle de Añamaza supone un nuevo servicio para una zona que ha sufrido problemas de despoblación en la última década.

Comercializar con marca propia

Molturar para los socios y para terceros, comercializar con marca propia y realizar visitas guiadas son los principales servicios que presta el nuevo molino de Cabretón. Para ello, Almazara Valle de Añamaza, que está ubicada en un pabellón de 300 m², cuenta con zona de recepción; área de molturación; de envasado; bodega; oficinas; y un patio donde se encuentra el compacto, máquina que se utiliza para realizar el lavado y el pesado de la oliva antes de molturar.

Con el sistema continuo de centrifugación de dos fases, dotado de centrífuga vertical y decánter, elaboran aceite con DOP 'Aceite de La Rioja' , ecológico y tradicional. Actualmente, tienen una previsión de molturación de 400.000 kilos de aceituna por campaña.

Entre los proyectos de futuro de los socios, se encuentra la apertura de una tienda en el propio trujal para comercializar el aceite. Asimismo, pretenden impulsar el desarrollo y la evolución genética de la variedad más cultivada en la zona, el empeltre.

Almazara Valle del Añamaza ha contado para su construcción y el desarrollo de sus proyectos con el apoyo de la Agencia de Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja.

almazara valle de añamaza

Dirección:
LR 123 Km. 5,5. Cabretón.
Año de constitución: 2007.
Teléfono: 630 824 168.
Fax: 941 198 812.
E-mail: trujal.cabreton@yahoo.es
Marcas de aceite:
Pagos de Añamaza: aceite ecológico de variedad empeltre con DOP 'Aceite de La Rioja'.
Olivares de Campolén: aceite de variedad empeltre con DOP 'Aceite de La Rioja'.
Piedra Pinta: aceite tradicional de variedad empeltre.

“Con el uso del talco, se consiguen bastantes mejoras en el proceso de separación del aceite”

José Alba, jefe de almazara del Instituto de la Grasa de Sevilla.

ENTREVISTA:
José Alba, jefe de almazara del Instituto de la Grasa de Sevilla

El uso del talco y de la centrífuga vertical, la separación de variedades o la elección de una temperatura de batido no superior a 30º son algunas de las recomendaciones de José Alba para elaborar aceites de calidad. Como doctor en Ciencias Químicas, jefe de almazara del Instituto de la Grasa y miembro del Consejo Superior del Investigaciones Científicas, Alba posee una dilatada experiencia en el estudio de la elaboración de aceites. Recientemente ha impartido una clase magistral en el Curso de Experto en Olivicultura, Elaiotecnia y Gestión de Almazaras de la Universidad de La Rioja.

¿Difieren mucho los métodos de elaboración de aceite en Andalucía respecto a La Rioja?

La diferencia está en la capacidad de elaboración y en la magnitud de las instalaciones. Por lo demás, los métodos son bastante similares. No obstante, sería muy positivo que en las almazaras riojanas se hiciera separación de variedades, que se manejaran bien las condiciones de elaboración y que hubiera un uso racional de la centrifugación vertical para limpiar mejor los aceites. Como no hay grandes volúmenes de almacenamiento, lógicamente no se utiliza la inertización como en Andalucía.

La Almazara Experimental del Instituto de la Grasa desarrolla desde hace años proyectos de investigación sobre elaboración de aceite. ¿Recomienda el uso del talco?

Empezamos a estudiar el tema de los coadyugantes hacia 1973 porque las masas de aceituna recién recolectadas y elaboradas presentaban síntomas de emulsión, lo que creaba problemas en la separación del aceite. De los muchos productos que estudiamos, el que mejor se comportaba para eliminar estos problemas era el talco, debido a su estructura, composición y porque es inerte químicamente. Lo patentamos y, como pensamos que era muy útil para el sector productor, se liberó la patente para que se pudiera usar sin problemas. Tras realizar infinidad de estudios para comprobar la eficacia del talco, hemos llegado a la conclusión de que se consiguen bastantes mejoras en el proceso de separación y en la calidad del aceite.

La mayoría de las almazaras riojanas realizan la elaboración del aceite en frío. Hasta 27º, ¿cuáles son la temperatura y el tiempo de batido ideales para obtener la máxima calidad sin renunciar al agotamiento de los orujos?

La elaboración por debajo de 27º se considera elaboración en frío. Sin embargo, aumentar un poco la temperatura, hasta 30º, no interfiere en la calidad del aceite y mejora un poco la separación. El problema es que ya no se puede poner en la etiqueta que es aceite elaborado en frío. Respecto a los tiempos de batido, hemos apreciado que en La Rioja son cortos. El tiempo correcto está alrededor de los 60 minutos. Así, no se causan deterioros importantes y se mejora bastante la estabilidad.

En nuestra región no se utiliza la centrífuga vertical, se decanta el aceite naturalmente. ¿Se debería decantar el aceite por centrifugación?

Al tratarse de instalaciones relativamente pequeñas con producciones no muy elevadas, se puede seguir realizando la decantación, pero la limpieza del aceite es más efectiva por centrifugación. El problema de la decantación es que, en ocasiones, no se mantiene una higiene adecuada en el uso de los decantadores. Entonces, el aceite puede estropearse. Prefiero el uso de centrífugas verticales, aunque con decantadores de pequeña capacidad también se pueden obtener aceites de calidad. En caso de no utilizar la centrífuga vertical, el aceite tiene que estar decantando un mínimo de entre 24 y 48 horas.

Durante las últimas campañas, en La Rioja, han surgido algunos problemas con la humedad del aceite, ¿qué tipo de filtrado se recomienda para eliminarla?

Posiblemente la humedad sea consecuencia de una decantación no muy efectiva. Para eliminarla, hay que someter el aceite a un proceso de filtración, utilizando tierras absorbentes. Para eliminar las impurezas sólidas, se utilizan diatomeas, y para retener la humedad, se utiliza celulosa. En la filtración, el conjunto de ambas elimina el exceso de humedad.

Los trujales riojanos cuidan mucho la selección de la aceituna para lograr la máxima calidad, pero no suelen atender a criterios de selección varietal, ¿es conveniente seleccionar la entrada de aceituna por variedades?

Sí, hay que separar las variedades para tener en bodega aceites monovarietales. Después se pueden realizar los *coupage* deseados y conseguir los mejores tonos aromáticos y de sabor de cada una de las variedades que se utilicen. También es importante controlar la maduración. Conviene hacer un estudio previo y elegir el momento óptimo de recolección. Así se consigue aceite de mejor calidad.

EDITA
Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
Realiza: Oficina del Olivo
DEP. LEGAL / LR·267·2003 · ISSN / 1696·7453

Desarrollo tecnológico, un requisito imprescindible para la elaboración de aceites de calidad

Los ingenieros de Sigena Mauricio Laorga, Giacomo Costagli e Isidro Palacios han celebrado una jornada técnica para mostrar las claves de la producción de buenos aceites

Giacomo Costagli (2º dcha.), Isidro Palacios (2º izq.) y Mauricio Laorga (1º izq.), junto a otros técnicos de Sigena.

La superficie de olivar en España se ha incrementado en un 20 por ciento a lo largo de las últimas dos décadas. Una evolución que no ha experimentado el sector de las almazaras en materia tecnológica. Así lo expusieron Mauricio Laorga, Giacomo Costagli e Isidro Palacios, ingenieros agrónomos representantes de Sigena, que han impartido en colaboración con ASOLRIOJA una jornada técnica bajo el título 'La producción de aceite de oliva virgen en España: mercado y tecnología de producción'. El principal objetivo de la jornada se ha centrado en concienciar a los profesionales del sector oleícola riojano sobre la importancia del desarrollo tecnológico en la elaboración de aceites de calidad. La realidad es que "existe una necesidad de mejora tecnológica". Según Mauricio Laorga, "se han perfeccionado la temperaturas de batido, la extracción en batidoras y decánters, y también los procesos de molienda. Aun así, en España, se ha evolucionado de forma muy lenta".

Actualmente, las tendencias de desarrollo técnico para la elaboración de aceites de oliva de calidad están orientadas a mejorar el agotamiento del fruto. Obtener el mayor rendimiento graso sin sacrificar la calidad del aceite es fundamental para rentabilizar al máximo un producto que, pese a estar sufriendo una crisis de precios, es cada vez más demandado por los consumidores. "El consumo de aceite aumenta año tras año, sobre todo en España", afirma Laorga.

"Más del 80 por ciento de la producción mundial se consume en la cuenca mediterránea y en países de la Unión Europea", aunque "están surgiendo nuevas zonas productoras, como Australia y Chile, que favorecen una tendencia de consumo ascendente". De hecho, "en 2010, se prevé un nuevo aumento en la demanda de aceite de oliva". Para potenciar la comercialización, Laorga apuesta por mejorar la comunicación entre sector y consumidor, ya que "todavía mucha gente desconoce la diferencia entre aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva. Tenemos un producto estupendo, pero no sabemos venderlo bien". En opinión del técnico de Sigena, tanto la comercialización como la mejora tecnológica de las almazaras deben ser dos prioridades fundamentales del sector oleícola.

22 personas participaron en la jornada técnica celebrada por los ingenieros de Sigena.