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

Aprobado el envase de PET de 2 litros para comercializar aceite riojano con DO

PET de 2 litros de color verde. Éste es el nuevo envase autorizado para la DOP 'Aceite de La Rioja'. A partir de la presente campaña, además del vidrio y de la lata, los comercializadores riojanos podrán utilizar este nuevo formato para sacar al mercado su aceite con denominación de origen. Así mismo, a petición de un operador de la marca de calidad, se ha aprobado un envase de cerámica de medio litro. Así se pretende apoyar el impulso de propuestas innovadoras procedentes del propio sector.

Los comercializadores interesados en hacer uso de los nuevos formatos pueden ponerse en contacto con ASOLRIOJA. La asociación les informará de las características específicas de los nuevos envases.

sumario

La Rioja moltura 2.722.651 kilos de oliva con denominación de origen. 2

La biomasa, una alternativa a la gestión de los alperujos. 5

El trujal de Préjano se convierte en museo del aceite de oliva riojano. 6

02

La Rioja moltura 2.722.651 kilos de oliva con denominación de origen

Con un rendimiento graso de 19 por ciento, se obtienen 501.079 litros de aceite

Las condiciones climatológicas del mes de noviembre han favorecido el incremento de la cosecha de la DOP 'Aceite de La Rioja' en un 17 por ciento respecto a la campaña anterior. La Rioja ha molturado 2.722.651 kilos de aceituna con denominación de origen frente a los 2.336.019 kilos del año pasado.

Durante el período estival, ya se podía prever una recolección cuantiosa debido a la gran cantidad de aceituna que había en los árboles. Sin embargo, el fruto venía pequeño por la sequía acaecida en los meses de verano. Las precipitaciones y las temperaturas suaves de principios de otoño han favorecido el engorde de la aceituna, hecho que ha incidido positivamente en el rendimiento graso del fruto.

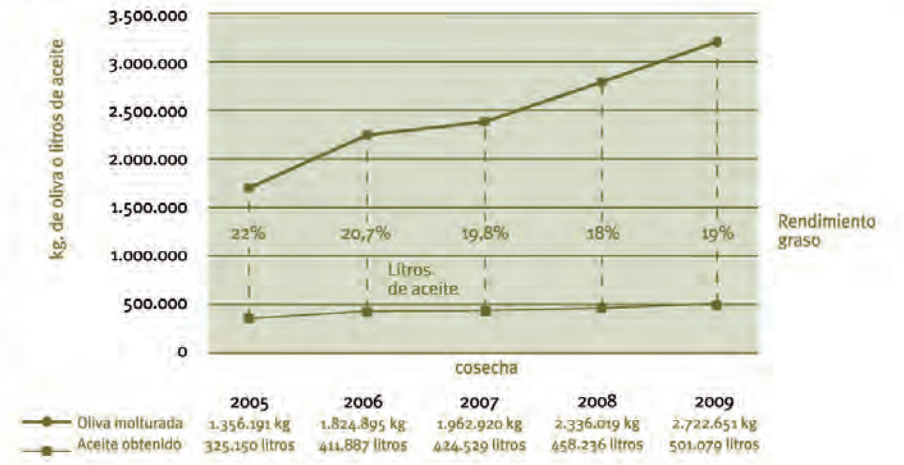
La oliva de la campaña 2009-2010 ha ofrecido un rendimiento de un 1 por ciento superior al de la cosecha pasada. Este año ha sido del 19 por ciento, con lo que se han obtenido 501.079 litros de aceite, la mayor cifra registrada desde que se pusiera en marcha la denominación de origen hace cinco campañas.

Además, se han obtenido aceites de gran calidad. Un alto porcentaje del aceite producido es de categoría virgen extra. La práctica de labores culturales tradicionales en el campo y una recolección temprana han favorecido la buena calidad del producto. Siguiendo las recomendaciones de ASOLRIOJA, los agricultores han recolectado pronto la oliva. Antes del 15 de diciembre se había recogido más del 90 por ciento de la producción. De esta manera, las heladas acontecidas a partir de dicha fecha no han afectado a la calidad del aceite con denominación de origen.

La cosecha ha sido satisfactoria en todas las zonas de La Rioja. Mayor incertidumbre genera ahora la comercialización del aceite debido al descenso de las ventas del pasado año. No obstante, durante los primeros meses de 2010, ha repuntado la comercialización debido al incremento de las exportaciones y a las solicitudes del consumo particular.

Un agricultor extiende una malla bajo un olivo antes de iniciar la recolección. → Foto: **Pepe Torres ©**

Evolución de las campañas de la DOP 'Aceite de La Rioja'



ASOLRIOJA promueve la II Jornada de poda en el olivar

La poda es una labor cultural de gran importancia para el olivo. La producción del árbol depende en gran parte de la técnica de poda aplicada. Es una tarea determinante. Con el fin de formar a olivicultores riojanos en esta práctica, ASOLRIOJA celebró la 'II Jornada de poda en el olivar' en Finca La Grajera el pasado 14 de abril, en colaboración con la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y de Viveros Provedo.

"La producción de un olivo empieza a forjarse un año antes", cuenta Emilio Abad, técnico de ASOLRIOJA. "Es necesario renovar el árbol todos los años, eliminando la madera para que crezca superficie foliar, que es donde está el fruto. De lo contrario, la planta se agota, porque no quedan ramas preparadas para producir, y envejece prematuramente."

El momento idóneo para podar transcurre entre el fin de las heladas y la brotación del árbol, de mediados de febrero a finales de marzo aproximadamente, dependiendo de la zona. También hay que tener en cuenta factores como el tipo de suelo, las condiciones de agua, la variedad del olivo, los métodos de recolección aplicados, la calidad que se quiera obtener en el aceite y la edad de la planta.

En el caso de olivos jóvenes con marcos de plantación espaciados, se requiere formar una estructura de vaso en el árbol. Se deja un eje central, el tronco, y a una altura de 80-100 cm se sacan cuatro ramas orientadas a cada punto cardinal. De las mismas, salen las ramas terciarias, que son las que dan la producción. Así, a mayor número de ramas terciarias, más producción, pero también mayor sombreamiento, efecto que repercute en la calidad y el rendimiento graso de la aceituna.

Según Abad, "tiene que haber un equilibrio entre masa foliar y sombreamiento o insolación. Es complicado. Además, hay que considerar otros factores". Por ejemplo, "si se quiere recolectar a mano, se debe evitar que el árbol crezca en altura y abrirlo. De esta forma, se llega a las ramas y se evitan zonas sombrías". Por otra parte, "en variedades que desmayan mucho, como la arbequina, es necesario dejar ramas verticales en la copa para quelos troncos bajos no toquen el suelo".

Diferentes criterios de poda requieren los cultivos superintensos. La intensificación de los marcos de plantación hace que los árboles no puedan ser demasiado grandes. Además, es necesario formar un eje central del que salgan las ramas siguiendo la dirección del emparrado dado que, durante la recolección, la vendimiadora puede arrancar las ramas orientadas a la calle.

Emilio Abad realiza una demostración de poda con olivos jóvenes.

Olivos excesivamente podados junto a otros árboles todavía sin podar.

Cobre tras la poda

La poda es una labor cultural que debe realizarse cada año en todos los olivares. De los árboles jóvenes, se deben eliminar tanto las ramas secas como aquellas que tienen más de tres años y han dejado de producir. En el caso de olivos antiguos, se podan las partes más viejas para rejuvenecer el árbol. No obstante, hay que tener en cuenta que, para obtener mucha calidad, se debe dejar más madera vieja, aunque el árbol producirá menos.

Después de podar, se recomienda aplicar un cicatrizante o una mano de cobre en las heridas. Así se evitan riesgos de enfermedades y la entrada de plagas. También se deben desinfectar los utensilios empleados. Si hay olivos enfermos, es necesario marcarlos y podarlos al final para no transmitir el mal a los árboles sanos.

04

"En las variedades minoritarias se encuentra un tesoro genético pendiente de ser descubierto"

David Marcos en fincas de Viveros Provedo.

ENTREVISTA: David Marcos, responsable técnico y comercial de viticultura y olivar de Viveros Provedo

Ofrecer información detalla sobre el máximo número de variedades existentes en el mundo es el principal propósito de David Marcos, que ha creado la página ***www.variedadesdeolivo.com***. Este ingeniero agrónomo de carrera ha recabado documentación durante meses para crear el mayor catálogo interactivo sobre variedades de olivo.

¿Cómo surgió la iniciativa de hacer un catálogo *on-line*?

Todo empezó con una colección fotográfica de distintos tipos de olivos que estuve realizando durante varios años. La colección fue creciendo y quisimos buscarle una utilidad más allá. Pensamos entonces en recopilar la información técnica de todas las variedades de olivo que existieran en el mundo y presentarlas de la forma más accesible para todos, en forma de web.

En la página se recogen 1.216 variedades, pero ¿se conoce cuántas existen?

Se estima que existen unas 2.000 variedades diferentes aunque, a algunas, llamarlas variedad es algo difuso, por ejemplo a las documentadas pero fuera de cultivo, otras que son ejemplares únicos o el caso de acebuches aún en cultivo. No todos los genotipos son necesariamente variedades. Además, según profundizábamos en la catalogación, nos dimos cuenta de que llegar a describir hasta la última variedad de olivo que existiera en el mundo, que era el objetivo inicial, debería tener un límite por razones de espacio y tiempo.

Durante los meses de recopilación, ¿han encontrado muchas curiosidades?

Con el tiempo dedicado y la documentación estudiada, las curiosidades abundan. Antes de 1926, los viveristas ya hablaban maravillas de la variedad arbequina y no paraban de recomendarla. Por otro lado, la arróniz actual era llamada bermejuela. Otra curiosidad es que hay variedades como la carlon o la cañocazo, cercanas a La Rioja, que no sabemos si existen actualmente. Además, en la antigüedad, ya se cultivaban los olivos para elaborar aceitunas de mesa dulces en árbol, como polinizadores e incluso como portainjertos, entre otros usos.

El catálogo recoge variedades de España, países de la cuenca mediterránea y de otras regiones del mundo, ¿se aprecia mucha diferencia varietal de unos países a otros?

En las variedades va escrita la cultura del hombre, sus migraciones, costumbres, hasta sus fronteras a veces. Todas están ahí porque el hombre las ha llevado, y su adaptación ha sido posterior. A grandes rasgos se observa que, en regiones áridas, las variedades son más tipo acebuche, con frutos de pequeño tamaño y hojas estrechas y, en zonas costeras, se buscan variedades que el fruto desprenda con dificultad y soporten la humedad. Las diferencias son más por la geografía local que por el país en concreto.

Pese a que hay miles de variedades, cerca del 90 por ciento de la superficie mundial está cultivada por unas pocas, ¿a qué se debe que unas variedades se hayan extendido más que otras?

Las mayoritarias lo son porque el hombre las ha propagado asiduamente al comprobar que sus características agronómicas son superiores, haciéndose a veces dueñas del paisaje por mérito propio. Aunque se debe también a la falta de alternativas, porque no se conoce el comportamiento de otras o porque son lejanas e inaccesibles.

¿Cuál es el futuro de las variedades minoritarias?

En las variedades minoritarias se encuentra todo un tesoro genético pendiente de ser descubierto. Ya que obtener una nueva variedad tiene muy poco éxito, redescubrir una variedad minoritaria por su bajo vigor, aceite diferenciado, etc., puede ser el camino.

¿Cómo puede afectar la extinción de estas variedades a la olivicultura?

Una variedad puede abandonarse de cultivo pero difícilmente extinguirse, se quedan como parte del paisaje incluso con apariencia de acebuches. Los bancos de germoplasma de España y del mundo cumplen un papel fundamental, decisivo además. No podemos decir que se haya extinguido alguna variedad, al menos que sepamos.

La biomasa, una alternativa a la gestión de los alperujos

El aprovechamiento del huesillo del alperujo para producir energía es una práctica que las grandes empresas realizan desde hace años. Supone una gestión ecológica del residuo y el ahorro de costes frente a otras fuentes de energía. Hasta ahora no se ha empleado en La Rioja debido a la baja producción pero, con el crecimiento del sector oleícola, el uso del huesillo como biomasa se ha convertido en una alternativa viable a la gestión de los alperujos.

La producción de biomasa en la almazara comienza con la separación del hueso del alperujo. Con una máquina deshuesadora, se extrae entre el 10 y el 15 por ciento del huesillo presente en el residuo. La madera extraída se puede utilizar tanto para generar calefacción y agua caliente mediante una caldera como para transformar el huesillo en energía a través de un generador eléctrico. Con esta última posibilidad, los trujales pueden autoabastecerse energéticamente y vender los excedentes.

Con un kilo de huesillo, se producen entre 4.200 y 4.600 calorías

Las grandes compañías han optado por la producción de energía para gestionar y rentabilizar los subproductos de la oliva. El problema de las pequeñas almazaras ha residido en que los generadores eléctricos sólo están preparados para procesar grandes cantidades de energía. Sin embargo, comienzan a desarrollarse los primeros proyectos de I+D+i para crear generadores adaptados a pequeñas empresas, portátiles y más económicos que los existentes.

Mediante este sistema, el trujal puede completar el proceso de elaboración de aceite con la propia oliva y sus derivados. La almazara dispone de calefacción, agua caliente para desarrollar el proceso de molturación, y electricidad para poner en marcha la maquinaria y alumbrar las instalaciones.

Asimismo, la utilización del huesillo como biomasa supone la gestión de un residuo contaminante de forma ecológica y rentable para la empresa. Además de ser menos nocivo para el medio ambiente que otras materias como el carbón o el gasoil, tiene un poder calórico bastante alto. Con un kilo de huesillo, se producen entre 4.200 y 4.600 calorías. Teniendo en cuenta su bajo coste, en torno a 0,10 € el kilo, es una de las fuentes energéticas más rentables.

Por otra parte, la construcción de una planta de secado en La Rioja también permitiría el procesado del alperujo para comercializarlo como biomasa o como compost. Así, la oliva y sus subproductos pueden ofrecer una interesante rentabilidad a los productores si se gestionan adecuadamente.

Caldera y generador eléctrico para procesar el huesillo.

Biomasa.

06

De antiguo molino a museo del aceite de oliva riojano

El trujal de Préjano se convierte en centro de interpretación del aceite para dejar testimonio del tradicional cultivo en La Rioja

El trujal de Préjano es el molino más antiguo de La Rioja. Con más de 250 años de historia, se erige como símbolo de tradición oleícola en la comunidad. Después de un cuarto de siglo molturando oliva, la Sociedad Cooperativa Agraria el Trujal se convierte en museo para dejar testimonio de la cultura del aceite de oliva en La Rioja.
"El trujal pertenecía a una cooperativa de 60 socios de la zona", cuenta Floren Sota, actual secretario de la Sociedad Cooperativa Agrícola el Trujal. "Decidimos vendérselo al Ayuntamiento para que lo conserve, porque si no puede desaparecer, como ha sucedido con otros muchos molinos en La Rioja."
Durante el primer semestre del 2010, se dotará a la almazara de un aparato didáctico con las costumbres y los modos de vida de los prejaneros. Así se pretende trasformar el viejo trujal en un museo activo donde se muestre la historia de un cultivo que goza de 2.000 años de antigüedad en la localidad riojana.

En el pueblo, "existe un olivar de la época romana que nuestros mayores han ido manteniendo generación tras generación", asegura Santiago Jiménez, alcalde del municipio y secretario de la Asociación de Amigos de la Historia de Préjano, organismo precursor de la iniciativa junto al Ayuntamiento. Con el mismo esmero, se han conservado las instalaciones del trujal, cuya historia conocida se remonta a 1752.
"El Marqués de la Ensenada hizo constar en el catastro que Préjano tenía cinco trujales en 1752, de los cuales funcionaban tres, uno de ellos el actual", recuerda Jiménez. "Por aquellos tiempos, se molía con agua de la acequia que pasa junto al trujal. Pero, cuando llegó la luz eléctrica, durante las dos primeras décadas del siglo XX, un prejanero amante del progreso reconvirtió el molino, que dejo de ser hidráulico y comenzó a funcionar con luz eléctrica. En 1920, se adquirió maquinaria nueva, la misma que utilizamos hoy en día y estará presente en el museo."

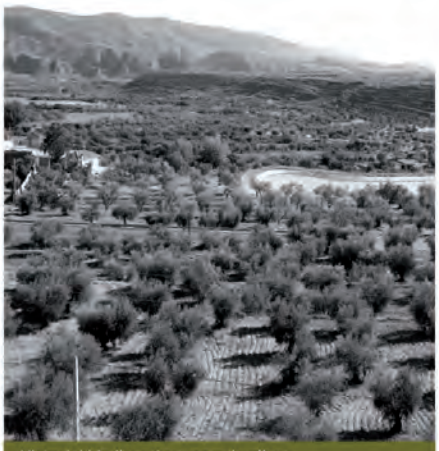
> La maquinaria actual del trujal, el más antiguo de La Rioja, data de 1920

La historia del aceite y del olivo quedará así plasmada en el centro de interpretación, un nuevo destino de interés turístico y sociocultural para los visitantes y vecinos de La Rioja.
Se trata de una iniciativa de gran peso histórico, cultural y social. Además de conservar las raíces y valorizar los recursos turísticos, está prevista la contratación de personas con discapacidad para trabajar en el centro y atender la tienda que habrá en el propio museo para comercializar aceites de las comarcas de Quel, Arnedo y Santa Eulalia.

Vista exterior del trujal.

La antigua maquinaria de prensas data de 1920.

"Hemos emprendido este proyecto con mucha ilusión", cuenta el alcalde. "Los mayores se emocionan con la conservación de sus raíces, las formas de vida y las tradiciones." Para poner en marcha la iniciativa, el Ayuntamiento y la Asociación de Amigos de la Historia de Préjano han contado con la colaboración de Fundación Caja Rioja y de la Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Suroriental a través del Programa Leader.



Vista del bimilenario campo de olivar de Préjano.

Capachas para extraer el aceite con tradicionales sistemas de elaboración.

Préjano festeja el aceite de la primera prensada

Mujeres de Préjano reparten 'pingadas' durante la última fiesta del aceite → **La Centralbe**

Los habitantes de Préjano celebran desde hace doce años en su trujal la fiesta de la pingada para degustar el primer aceite de la campaña. Pan tostado a la brasa con aceite de oliva y azúcar. Un delicioso manjar que se tomaba tradicionalmente en la localidad riojana y que se ha convertido en reclamo turístico del pueblo. Cada cosecha se pone en marcha la centenaria maquinaria para mostrar el oficio mientras se degusta la tradicional merienda.

Según Santiago Jiménez, "con la fiesta de la pingada, se pretende demostrar la exquisitez con la que unas máquinas tan antiguas ofrecen un aceite tan bueno, que los árabes llamaban *azaid*. Era el aceite que recogían las mujeres para untar en rebanadas de pan redondo y ponerlas luego a la brasa y ofrecérselas a todos los asistentes a la pingada".

Durante la última celebración, la Asociación de Amigos de la Historia de Préjano, organizadora de la fiesta, ha repartido 3.000 rebanadas untadas con el aceite elaborado por el trujal en la última campaña. En total, el molino ha molturado 13.000 kg. de aceituna. Aunque ha cesado la molturación, todavía una decena de socios sigue llevando cada año sus olivas a este trujal que se ha convertido en memoria de la tradición del sector oleícola riojano.

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

ASOLRIOJA suscribe un contrato de colaboración con la CAN para promocionar la DOP 'Aceite de La Rioja'

Difundir el conocimiento de la DOP 'Aceite de La Rioja' promoviendo la alimentación sana y los hábitos saludables es el principal propósito de ASOLRIOJA y la Banca Cívica de Caja Navarra (CAN), que han firmado un contrato de colaboración para promocionar la denominación de origen.
El proyecto, programado para 2011, comprende la celebración de charlas y degustaciones en centros escolares riojanos para mostrar las virtudes de los buenos hábitos de consumo con el aceite como uno de los estandartes de la alimentación sana.
El coste de la actividad asciende a 18.000 €, que pueden ser subvencionados en su totalidad por los clientes de CAN. Actualmente, la entidad destina el 30 por ciento de su beneficio a causas sociales. Los propios clientes eligen el proyecto al que quieren apoyar.
La elección se realiza a través de la página web ***www.cajanavarra.es***, donde aparece la relación de acciones subvencionables por la Obra Social. El proyecto 'Promoción de la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja' se presenta con el número 20239. CAN entrega directamente el 30 por ciento del beneficio que obtiene con cada cliente que escoge el proyecto. Así, en función de los clientes que elijan nuestro proyecto, la asociación recibirá la ayuda para llevar a cabo la iniciativa.
Para facilitar su elección, la entidad financiera ofrece a los socios de ASOLRIOJA la posibilidad de abrir una cuenta sin comisiones de mantenimiento y de administración. De esta manera, se pretende promover el proyecto de promoción de la DOP 'Aceite de La Rioja'.
La actividad está dirigida a prevenir los trastornos alimenticios inculcando hábitos de vida adecuados, como la alimentación sana y la práctica de ejercicio físico, mediante jornadas divulgativas en colegios riojanos. En una sociedad marcada por el aumento de la obesidad y otras enfermedades relacionadas con los hábitos de consumo, la prevención y la educación alimenticia es una asignatura pendiente que debemos atajar con premura para garantizar una buena calidad de vida a la población desde la infancia.

Pan tostado con aceite, un alimento muy sano recomendado para los desayunos.

Jornada infantil sobre el aceite de oliva riojano en un centro infantil de La Rioja.