

# infolivo

## rioja



Consejo Regulador  
**Aceite de  
La Rioja**

boletín informativo del olivo en la rioja

Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja  
Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño  
T. 941 23 68 68 · info@aceitedelarioja.com · www.aceitedelarioja.com

# Una APP de Aceite de La Rioja acerca el oro líquido a los ciudadanos

En la estela de las nuevas tendencias de la comunicación, la Denominación de Origen del oro líquido riojano ha creado su APP de Aceite de La Rioja. Mediante esta nueva propuesta, se pretende acercar el producto al consumidor y seguir creando una cultura del aceite poniendo en valor un producto de la tierra, sano y sostenible.

Con este propósito, la APP de Aceite de La Rioja quiere instalarse en el móvil de la población. El aceite de oliva es un alimento de larga tradición en la comunidad que ha experimentado una importante transformación a lo largo de los últimos veinte años. Como resultado, el Aceite de La Rioja, fuente de vida y buena gastronomía según se puede descubrir en la aplicación del oro líquido, que se puede descargar de forma gratuita en Google Play (continúa en página siguiente). ▣



sumario | Entrevista a José Luis Ramos sobre la Xylella fastidiosa en La Rioja.

3

El proyecto Prolive prueba las tecnologías PEAV y US en extracción de aceite.

4

La royuela, variedad con más poder antioxidante según un estudio.

7

# La APP de Aceite de La Rioja enseña a catar aceites y cómo utilizarlo con una selección de catorce recetas

Útil y con información práctica, la APP de Aceite de La Rioja se estructura en una serie de contenidos interesantes que reflejan el mundo del oro líquido riojano. Desde la historia de la Denominación hasta una selección de recetas elaboradas con el preciado Aceite de La Rioja, la aplicación ofrece información amplia y variada.

En la APP, el consumidor puede encontrar qué tipo de aceites se comercializan y dónde se enmarca el Aceite de La Rioja; quién elabora el producto, con un listado de almazaras; cuáles son las principales variedades con las que se elabora el aceite en La Rioja; dónde se vende; cuáles son sus propiedades saludables; o cómo utilizarlo con una propuesta de 14 recetas para elaborar con el oro líquido, entre otros.

Además, la APP incluye dos vídeos tutoriales, uno de elaboración y otro de cata. El vídeo de elaboración muestra el esmerado proceso con el que se extrae el oro líquido riojano. Por su parte, el vídeo de cata enseña a clasificar los aceites y a diferenciar sus cualidades

y defectos mediante el arte de la cata. Los contenidos se irán actualizando y completando con periodicidad. Actualmente, la aplicación está disponible sólo para Android y se puede descargar de forma gratuita en Google Play. Para obtenerla, hay que introducir el término 'Aceite de La Rioja' en Google Play y la APP aparece como primera opción. Con el lanzamiento de la APP, el Consejo Regulador ha puesto en marcha una campaña de comunicación para finales de año. Ésta ha incluido acciones de promoción en marquesinas y medios tradicionales y digitales, además de la celebración de catas, desayunos saludables y otros actos dirigidos al consumidor.

Invertir en Aceite de La Rioja es invertir en nuestra tierra y en nuestra salud. El Consejo Regulador continuará promocionando este preciado producto incidiendo en la importancia de que el consumidor exija el sello en los envases que certifiquen la calidad y el origen del producto cuando vaya a adquirir su Aceite de La Rioja.



Pantalla de inicio de la App.

## Se convoca el 'II Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja. Campaña 2017-2018'

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja y la Consejería de Agricultura Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja convocan por segundo año consecutivo el 'Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja' en las categorías de frutado verde, frutado maduro y ecológico.

### Bases

En las oficinas del Consejo Regulador. C/Muro de la Mata 8, 5<sup>ª</sup>C Dcha. de Logroño  
T.: 941 236 868 / info@aceitedelarioja.com / www.aceitedelarioja.com



# “Las condiciones climáticas de La Rioja nos sitúan en un nivel de riesgo ante la Xylella entre ocasional y moderado”

José Luis Ramos Sáez de Ojer, Jefe de Sección de Protección de Cultivos

Cuando en 2013 se detectó el primer brote de Xylella fastidiosa en Italia, el Gobierno regional puso a través de la Sección de Protección de Cultivos un plan de vigilancia y prevención de esta bacteria letal para el olivo. Conocedor de la enfermedad y de los procedimientos que se han llevado a cabo en La Rioja, el Jefe de Sección de Protección de Cultivos José Luis Ramos Sáez de Ojer ha impartido recientemente una charla para plasmar la realidad de la temida bacteria.

**La Xylella es una enfermedad relativamente nueva para el olivo y que se está extendiendo con rapidez, ¿por qué es tan difícil detectarla y frenarla?**

Hay muchos factores que influyen. Por una parte, estamos hablando de una bacteria compleja, capaz de adaptarse a diversas condiciones ambientales, con numerosas subespecies que afectan a muchas plantas -hay más de 350 especies sensibles- y que se puede transmitir por numerosos insectos vectores. Por otra parte, es difícil su detección visual porque los síntomas son muy inespecíficos y se pueden confundir con otras causas como sequía, carencias minerales, escaldados o quemaduras. Además, es muy difícil frenar la enfermedad cuando ya está extendida en un territorio, dado que no hay productos fitosanitarios para su control. De ahí la importancia de detectar la bacteria de forma temprana y adoptar medidas para su eliminación ya que, una vez que se instala, su erradicación es muy complicada, como sucede en los brotes de Italia, Córcega o Islas Baleares.

**Los primeros brotes de Xylella en España se detectaron en Baleares en noviembre de 2016, ¿cuál es la situación actual de la enfermedad en nuestro país?**

En España, se ha detectado en dos Comunidades Autónomas, Islas Baleares y Comunidad Valenciana. En el primer caso, la bacteria se encuentra totalmente extendida por el territorio insular, con tres subespecies -pauca, multiplex y fas-



José Luis Ramos, en olivares de Finca La Grajera.

tidiosa- que afectan a 16 especies vegetales, entre las que se encuentra el olivo. Hay que destacar que, en este brote, una de las principales especies afectada ha sido el acebuche, muy extendido en las islas. El caso del brote de Alicante es diferente, con una única subespecie, la multiplex, y un único cultivo afectado, el almendro.

**¿Cuáles son las condiciones idóneas para su desarrollo? ¿Deben los agricultores riojanos temer a esta enfermedad conocida como el ‘ébola del olivo’?**

Es una bacteria termófila, que prefiere climas sin inviernos extremos. Las condiciones climáticas de La Rioja nos sitúan en un nivel de riesgo de implantación de la enfermedad entre ocasional y moderado. La experiencia ocurrida en olivo en Italia nos aconseja estar vigilantes ya que, aunque las condiciones riojanas no son tan favorables, el riesgo existe.

**¿Qué síntomas presenta un árbol afectado por la Xylella y qué medidas hay que tomar ante su presencia?**

Los síntomas son muy inespecíficos, recordando a síntomas de sequía, carencias nutricionales u otros patógenos. En los olivos italianos afectados, los sínto-

mas iniciales eran necrosis en el extremo de las hojas, tipo ‘punta de flecha’, y se producían desecamientos parciales en el dosel de la copa, que poco a poco se iban extendiendo hasta la muerte del árbol. Ante su presencia, lo primero es avisar a los Servicios de Sanidad Vegetal para comprobar la presencia de Xylella. En caso de confirmarse, es crucial eliminar lo antes posible los árboles afectados y realizar tratamientos contra los insectos vectores. Es importante resaltar que las medidas de erradicación únicamente son eficaces cuando la bacteria se detecta nada más introducirse en el territorio. De ahí la importancia de la detección temprana y la rápida respuesta, para lo cual es fundamental la colaboración de agricultores y técnicos.

**¿Qué medidas preventivas se han puesto en marcha desde el Gobierno de La Rioja?**

Aunque en años anteriores se habían realizado trabajos de vigilancia para detectar la presencia de la bacteria en caso de introducción en La Rioja, en mayo de 2016, se creó un Grupo de Trabajo de Xylella fastidiosa, formado por diferentes unidades afectadas, como viveros, Protección de Cultivos, el laboratorio, Medio Natural o Agricultura Ecológica. Como consecuencia de la actividad de este grupo se han implementado en La Rioja planes de vigilancia y contingencia. En base a estos planes, se ha hecho una prospección sistemática e intensiva en La Rioja, utilizando una malla de 5 km x 5 km, en la que se han realizado inspecciones visuales y toma de muestras en los principales cultivos que pueden verse afectados. Igualmente se ha realizado vigilancia en zonas forestales, viveros y zonas verdes.

**¿Qué debe hacer un agricultor si sospecha de la presencia de Xylella?**

Ante cualquier sospecha debe avisar lo antes posible a la Sección de Protección de Cultivos del Gobierno regional, a través del teléfono 941 291 315 o el correo electrónico:

proteccion.cultivos@larioja.org.



# El uso de las tecnologías de PEAV y de US en la extracción de aceite favorece un incremento en el rendimiento

El grupo Prolive pone en marcha las primeras acciones del proyecto de I+D+i orientado a optimizar el proceso de producción de aceite con la implantación de tecnologías emergentes



Una técnico del CTIC-CITA prepara la pasta de aceituna para medir la grasa, la acidez y la humedad con el NIR.



Arbequinas recolectadas a finales de octubre para realizar las primeras pruebas del Proyecto Prolive.

La campaña 2017 ha sido el punto de partida del Proyecto Prolive. El grupo operativo que gestiona el proyecto ha realizado las primeras pruebas a pequeña escala en el Laboratorio Regional de La Grajera aplicando al proceso de extracción de aceite las nuevas tecnologías de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV) y de ultrasonidos (US).

El objetivo del proyecto es aumentar el rendimiento en la extracción de aceite de oliva virgen extra de variedades autóctonas y cultivadas en La Rioja mediante la utilización de las dos tecnologías. Tras las primeras pruebas, se ha observado un incremento en el rendimiento de ex-

tracción y una reducción del tiempo de batido.

La aplicación de las tecnologías PEAV y US se ha llevado a cabo en la pasta de la aceituna tras la molienda de las olivas. Posteriormente, la pasta se ha sometido a un proceso de batido a 26°C y centrifugación, siguiendo el sistema convencional de obtención de aceite de oliva virgen extra.

En lo que respecta a la tecnología PEAV, ésta ha consistido en la aplicación de forma intermitente de campos eléctricos de alta intensidad y corta duración a la pasta de aceituna colocada entre dos electrodos. La aplicación de PEAV de alta

intensidad causa la ruptura temporal o permanente de las membranas celulares del fruto, facilitando la salida del aceite y, por lo tanto, la extracción del mismo. El proceso apenas incrementa la temperatura de pasta de aceituna, con lo que no se alteran las propiedades sensoriales y nutricionales del aceite de una manera sustancial.

Las pruebas con la tecnología PEAV se han desarrollado con aceitunas de las variedades royuela y arbequina en diferentes estados de maduración, que han oscilado entre los 2,5 y los 3,5 puntos de índice de madurez. Después de la aplicación del tratamiento de PEAV a la pasta



**"La tecnología PEAV favorece más el rendimiento de extracción en frutos poco maduros"**

**"La aplicación de US es más efectiva cuando se utiliza sobre la oliva antes de la extracción"**

de oliva, ésta ha sido sometida a diferentes tiempos de batido, de entre 15 y 30 minutos.

De las pruebas, se han obtenido una gran batería de resultados. A falta del análisis detallado de los mismos, se ha observado un incremento en el rendimiento de extracción para ambas variedades en el estado de maduración menos avanzado y con un menor tiempo de batido.

### Aplicación de ondas

Por su parte, el mecanismo de la tecnología de Ultrasonidos (US) ha consistido en la aplicación de ondas de una determinada frecuencia que producen fenómenos de cavitación en la pulpa de la oliva, liberando así la grasa como otros compuestos minoritarios de interés. Además, se ha apreciado un aumento en el rendimiento de extracción de aceite.

Las pruebas con esta tecnología se han realizado con la variedad arbequina en dos estados de maduración, de 2,5 y de 3,5 puntos. Se han aplicado entre 5 y 10 minutos de ultrasonidos directamente sobre la pasta de aceituna, que se ha sometido posteriormente a diferentes tiempos de batido de entre 15 y 30 minutos. También se ha realizado la aplicación indirecta de 10 minutos de ultrasonidos a los frutos previo al proceso de extracción tradicional.

Los primeros resultados dejan entrever que la aplicación de US es más efectiva cuando se utiliza indirectamente sobre la oliva antes del proceso de extracción y, más aún, cuando la oliva se encuentra en un estado de madurez inferior.


### Pruebas preindustriales

El grupo operativo analizará a lo largo de los próximos meses los parámetros físico-químicos, nutricionales y sensoriales de los aceites obtenidos de la pruebas realizadas para evaluar la calidad de los mismos. Cuando finalice la evaluación



Puesta a punto del baño de US para el tratamiento de pasta de aceituna y oliva.

exhaustiva y pormenorizada de los datos, se obtendrán resultados completos de rendimientos de extracción y calidad de los aceites de la campaña 2017. La primera evaluación servirá para continuar con las acciones previstas para el

año 2018 y el diseño de pruebas a mayor escala en la Almazara Experimental Finca La Grajera. Entonces, se realizarán estudios a nivel preindustrial y se obtendrán resultados extrapolables a las almazaras riojanas. 


## Innovación para mejorar la producción de aceite en La Rioja

El Proyecto Prolive nace con el propósito de mejorar el sector de la producción del aceite de oliva virgen extra en La Rioja a través de la innovación. El primer paso, fue formar el grupo operativo Prolive Rioja, integrado por el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, el Centro Tecnológico Agroalimentario CTIC-CITA, y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

El Consejo lidera el proyecto y asume las actividades de análisis sensorial además de coordinar con la Universidad de Zaragoza la aplicación de la tecnología PEAV. El CTIC-CITA dirige el trabajo de aplicación de la tecnología de US y es responsable del análisis de la calidad físico-química y nutricional de los

aceites. La Consejería de Agricultura realiza las tareas de campo del año 2017 y también las de almazara que se desarrollarán en 2018.

El Proyecto Prolive ha sido presentado en la convocatoria de ayudas a las acciones de cooperación con carácter innovador que concede la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja en cofinanciación con el FEADER y el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Los objetivos del proyecto están alineados con los de la Asociación Europea de Innovación Agrícola, que se centran en facilitar el intercambio de experiencias y buenas prácticas en el sector al promover una producción agraria más viable económicamente, sostenible y respetuosa con el medio ambiente. 



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
De Desarrollo Rural



Gobierno  de La Rioja

# “Si no existiera el panel de cata, muchos aceites de menor calidad también serían calificados como virgen extra”

## Lorena Marín Pascual, miembro del Panel oficial de catadores de aceites de oliva vírgenes de Navarra



Lorena Marín cerca de las oficinas del Consejo Regulador.

Con más de diez años de experiencia, Lorena Marín Pascual dirige todas las actividades de cata que promueve el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja para diferentes colectivos. Miembro del Panel oficial de catadores de aceites de oliva vírgenes de Navarra y responsable de Administración de la Denominación de Origen del aceite riojano, esta Licenciada en Administración y Dirección de Empresas ha impartido recientemente una cata de aceites monovarietales de La Rioja.

**Una parte del sector considera que la cata de aceite no es un método válido de calificación debido a la variabilidad de resultados, ¿por qué cree que la cata es necesaria en el análisis de aceite?**

Con la cata es cómo realmente se detectan las cualidades y los defectos de un aceite. Su calidad se determina cuando lo probamos. Que un aceite cumpla con los parámetros fisicoquímicos que exige la ley es más fácil que superar el análisis sensorial. En ocasiones, puede haber defectos en la aceituna o producirse fallos en el proceso de elaboración que

no afectan a los parámetros fisicoquímicos pero que se detectan en la cata. Lo cierto es que producir aceites de calidad requiere maestría y suele ser el análisis sensorial el que supone la descalificación de un aceite como virgen extra. Por este motivo, hay un colectivo que quiere que desaparezca la prueba del panel test.

**¿Qué importancia tienen los paneles para las denominaciones de origen?**

El panel test es la prueba definitiva que determina la calidad de un aceite. Para las denominaciones de origen, que amparan aceites de máxima calidad, es una prueba totalmente necesaria. Si no existiera el panel de cata, muchos aceites de menor calidad también serían calificados como virgen extra, lo cual sería muy perjudicial para los productores que apuestan por la calidad e, incluso, para los consumidores al englobarse como virgen extra aceites de muy distintas categorías.

**Pese a que el panel de cata es un método relativamente objetivo, ¿se puede decir que existe armonización entre los distintos paneles de cata?**

El panel test no es una prueba tan subjetiva como se cree. Es cierto que cada uno de los catadores podemos aportar un componente de subjetividad, pero no así el conjunto de personas que formamos un panel. Los catadores estamos en constante formación, somos seleccionados y entrenados para cumplir con una normativa estricta. Nuestro trabajo no consiste en dar nuestra opinión acerca del aceite que catamos sino en medir e interpretar la sensación que percibimos al olerlo y degustarlo. En lo que respecta a los diferentes paneles, también estamos coordinados en la medida en la que realizamos las mismas pruebas con las mismas muestras para comprobar si obtenemos los mismos resultados. Cla-

ro está que no siempre hay un 100 por cien de coincidencia, existe un margen de error como en otras metodologías. Lo ideal sería buscar un método complementario más objetivo pero nunca eliminar el panel test.

**¿Qué criterios recomienda seguir a un productor de aceite para la elección de un panel?**

Lo importante es que el panel esté acreditado por ENAC. Siempre y cuando cumpla con este requisito, luego el productor puede elegir en función del coste de la muestra o del tiempo de espera de entrega de los resultados.

**La escala de puntuación de un aceite va de 0 a 10. En cambio, muy pocos aceites suelen superar el 6,5. En general, ¿son muy estrictos los paneles en la valoración de los aceites?**

Pese a lo que se pueda creer, los paneles no son excesivamente puritanos. Ante un aceite dudoso en su calificación entre dos categorías, casi siempre se favorece y se le concede la categoría superior. Al final, tenemos que pensar que el consumidor no conoce la puntuación que un panel le ha concedido a un aceite. Dicha información es para el productor y éste ya sabe que un aceite con un 6,5 es un aceite extraordinario.

**Como experta catadora, acostumbrada a catar aceites de lo más variopintos, ¿considera que el mercado de los aceites de oliva virgen extra ofrece variedad de producto o los aceites en general son más bien homogéneos?**

En el mercado hay infinidad de aceites con diferentes calidades, sabores y aromas. Podemos encontrar tanto aceites monovarietales como de *coupage*. De ahí la importancia de que el consumidor aprenda a catar y tenga criterio propio. La elección dependerá de lo que busque. □

# La royuela es la variedad de aceituna con más poder antioxidante

## El Consejo Regulador y Avanzare han evaluado la capacidad antioxidante del aceite producido con distintas variedades según el momento de cosecha



En el marco del proyecto de investigación 'Revalorización del poder antioxidante en el proceso de producción de aceite', la DOP Aceite de La Rioja y la empresa Avanzare han estudiado durante el último año el poder antioxidante de distintas variedades de oliva en función del momento de maduración. Las primeras conclusiones indican que la royuela es la variedad de oliva con más poder antioxidante.

Con 5,90 mM trolox, la capacidad antioxidante de la royuela supera los niveles de la redondilla, que posee 3,92 mM trolox, y de la arbequina, cuyo contenido es de 2,93 mM trolox. El momento óptimo de recolección, en el que el fruto presenta mayores niveles, es finales de noviembre para la royuela, finales de diciembre para la redondilla y principios de noviembre para la arbequina.

Para medir la capacidad antioxidante de los aceites, se ha empleado el método de captura de radicales sintéticos (método ABTS). En los procesos analíticos, se han utilizado olivas y aceites procedentes de distintas zonas de producción situadas en Rioja Alta, Rioja Media y Rioja Media-Baja y se ha contado con la cola-

boración de diversas almazaras acogidas a Denominación de Origen.

Con los resultados obtenidos, ha concluido el estudio 'Revalorización del poder antioxidante en el proceso de producción de aceite'. Éste comenzó hace dos años y analizó en una primera fase la capacidad antioxidante de los residuos generados durante la campaña de la oliva. Según las conclusiones obtenidas, el hojín, las aguas de lavado y el alperujo generados por las almazaras de la DOP Aceite de La Rioja tienen un poder antioxidante similar al vino.

El estudio ha tenido un doble objetivo. Por un lado, determinar la capacidad antioxidante de la aceituna y su momento óptimo de recolección. Y por otro, poner en valor los residuos generados durante la campaña extrayendo sus compuestos con alto poder antioxidante para que puedan ser aplicados a otros sectores, como en la industria cosmética y en la de los alimentos nutraceúticos.

Como parte del estudio, también se han elaborado jabones 100 por cien naturales y ecológicos con el aceite extraído de los alperujos. Además de ser biodegradables y respetuosos con el medio



Olivas de variedad royuela.

ambiente, los jabones limpian y cuidan la piel, ya que están libres de colorantes, conservantes y perfumes sintéticos, y aportan a la piel todas las propiedades naturales del aceite de oliva.

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja y la empresa Avanzare han desarrollado este proyecto de I+D+i con la colaboración de la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja (ADER).

### Se ofertan cursos para obtener el carné de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios de nivel básico

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja va a celebrar durante los primeros meses del año tres cursos de nivel básico para obtener el carné de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios de nivel básico en Logroño, Calahorra y Cabretón.

Las fechas concretas se determinarán cuando se hayan llenado las plazas vacantes.

#### Inscripción

En las oficinas del Consejo Regulador. C/Muro de la Mata 8, 5ªC Dcha. de Logroño  
T.: 941 236 868 /info@aceitedelar Rioja.com /www.aceitedelar Rioja.com







# Una ruta para disfrutar

## El Aceite de La Rioja ofrece una atractiva ruta que recorre la región a través de plantaciones de gran valor paisajístico y la experiencia de catar el oro líquido en 14 almazaras



Tierra de olivos, La Rioja alberga joyas naturales y vestigios de antiguos trujales que dejan testimonio de una tradición oleícola ancestral. Las extensiones de olivo contribuyen al diseño de un paisaje único y singular, inconfundible de la riqueza paisajística y monumental de la región, esculpida por viñas y olivos. Múltiples sendas rodeadas de una gran diversidad de cultivos muestran la cultura agrícola de la comunidad.

La ruta del Aceite de La Rioja comienza en Rioja Baja. En el corazón del Valle Añamaza en Cabretón, olivos centenarios de variedad empeltre conviven con modernos cultivos de variedad arbequina. Una combinación perfecta de tradición y modernidad que se traduce en la elaboración de aceites de alta expresión

de la mano de Almazara Valle de Añamaza y de Almazara Dehesa del Castillo.

La ruta continúa en la comarca de Alfaro, cuna de plantaciones milenarias y restos que muestran la cultura oleícola en la época romana. Bajo el amparo de la Denominación de Origen, Almazara Ecológica de La Rioja elabora su aceite ecológico de variedad arbequina para ofrecer un producto único, esmerado y de producción responsable.

Acercándonos a la comarca de Calahorra y sus alrededores, descubrimos una mezcla de plantaciones tradicionales y modernas de gran diversidad varietal. Fincas centenarias con predominio de las variedades autóctonas redondilla, royuela y machona forman un bonito paisaje junto a modernas plantaciones

superintensivas. Como resultado, excelentes aceites monovarietales y de *coupage* que elaboran Almazara Riojana de Aldeanueva de Ebro y la Cooperativa Los Santos Mártires de Calahorra.

La riqueza del sector oleícola también se disfruta en Arnedo y sus alrededores paseando por olivares milenarios. Los más veteranos del lugar dicen que “los olivos llegaron con los moros” para dejar testimonio del origen oriental del cultivo. Las aceitunas de la zona se molturan en el Trujal 5 Valles en Arnedo. En la vecina localidad de Quel, Kel Grupo Alimentario apuesta por la producción, elaboración y comercialización de sus monovarietales de arbequina, arbosana y koroneiki.

Ya en Rioja Media, los Valles de Ocón y del Jubera dan testimonio de la rica tradición oleícola de la zona al albergar algunos de los ejemplares más antiguos de la región. En la localidad de Galilea, Almazara Hejul y SAT Galilea elaboran característicos y preciados aceites de variedades autóctonas. En Murillo del Río Leza, Almazara Olivarioja se centra en la producción de monovarietales de arbequina y aceites de *coupage*.

El Valle del Iregua ha experimentado una importante recuperación del cultivo en las últimas décadas. Un auge que se ha traducido en la apertura del Almazara Valle del Iregua en Albelda, con una variada producción de aceites ecológicos y tradicionales; y también en Almazara Experimental Finca La Grajera en Logroño, centro de investigación y símbolo del apoyo institucional al Aceite de La Rioja como apuesta de futuro.

La ruta culmina en Rioja Alta, donde se encuentran las mayores extensiones de plantaciones nuevas compartiendo terreno con el cultivo dominante, la viña. Almazara El Alberque en Ollauri y Almazara Villasante en Badarán molturan los frutos de la zona produciendo aceites con personalidad propia.



Extensiones de olivar y viña de la comarca de Quel.

