



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	Un portal en Internet para el aceite riojano
Pág. 2	Feria de Artesanía de San Bernabé
Pág. 3	Entrevista a Diego Arechinolaza
Pág. 4-5	Variedades de La Rioja
Pág. 6-7	Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires
Pág. 7	Prays Oleae
Pág. 8	Cambio generacional



Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires, del sistema de prensas al de centrifugación de dos fases

(pág. 6 y 7)

Los últimos cambios de la OCM del aceite no afectarán al olivar riojano

El Consejo de Ministros de Agricultura de la Unión Europea aprobó el pasado 22 de abril una reforma del aceite de oliva nada beneficiosa para España. La decisión ha despertado el descontento y la indignación del sector en nuestro país, ya que tan sólo llegarán de fondos europeos unos 20 millones de euros más, cifra irrisoria si la comparamos con los 200 millones prometidos recientemente. Según las últimas reformas agrícolas, los productores europeos de aceite de oliva no recibirán ayudas de la UE en relación con el volumen de producción. El 60 por ciento de la subvención consistirá en un solo pago desvinculado de la cosecha. Por otra parte, cada Comunidad Autónoma repartirá el 40 por ciento restante para solicitudes que pretendan el mantenimiento de olivares con valor social, la conservación del entorno natural y demás cuestiones que permitan salvaguardar una imagen positiva del sector. El cupo de producción para España establecido anterior-

mente por el Consejo de Ministros de Agricultura de la UE indica que los profesionales de nuestro país no deben producir más de 760.027 toneladas de aceite al año.

españoles disminuye y, si el número de toneladas de aceite elaborado se reduce, los profesionales del sector gozarán de una gratificación mayor. Las reformas adoptadas por la UE para el aceite, el tabaco y el algodón, con los votos en contra de España, Suecia y Dinamarca, tienen una incidencia muy negativa para España en lo relativo al aceite, al ser la mayor productora de aceite de oliva del mundo. Sin embargo, las consecuencias de esta decisión no afectarán de igual manera a todas las Comunidades Autónomas. Andalucía será, sin duda, la más perjudicada, especialmente la provincia de Jaén, ya que es la zona de mayor concentración oleícola. Así que las nuevas directrices de la OCM del aceite apenas repercutirán en Cataluña, Castilla La Mancha o La Rioja, donde la producción es bastante limitada, y más si la comparamos con las regiones olivareras del sur.

Actualmente, la ayuda estipulada es de 1,32 euros por kilo de aceite y, con la reforma, se sumarán los 20 millones de euros que el Consejo de Ministros ha decidido dar a España en vista de la situación de desventaja en la que ha quedado. Si la producción aumenta, la cuantía a percibir por los agricultores

ASOLRIOJA realizará mercados promocionales en Asturias y Casalarreina el próximo mes de agosto

Con el fin de promocionar el aceite de oliva virgen extra de La Rioja entre ciudadanos de otras regiones, la Asociación desarrollará diferentes mercados promocionales en lo que resta de verano. Las acciones previstas para dicho período se centran en la novedosa Feria de Artesanía Agroalimentaria de La Rioja en el pueblo asturiano de Candás y el Mercado Nacional del Artesanía Agroalimentaria de Casalarreina, que se celebrará en la localidad riojana por tercer año consecutivo.

A lo largo del segundo fin de semana de agosto, ASOLRIOJA y varias almazaras asociadas presentarán el aceite de oliva riojano en el pueblo costero de Asturias, que recibe miles de visitantes en temporada estival. El Ayuntamiento de Candás incluirá esta actividad como parte de una serie de actos promocionales que comenzarán con la tradicional Feria de la Sardina, el último fin de semana de julio, y continuarán, a principios de agosto, con la Feria del Atún.

Por otra parte, la Asociación participará en el III Mercado Nacional de Artesanía Agroalimentaria, que tendrá lugar en Casalarreina el último fin de semana de agosto. Varios trujales realizarán degustación, exposición y venta de sus productos junto con artesanos de diferentes regiones del Camino de Santiago procedentes de otros sectores. ●



Un nuevo portal de Internet para el aceite riojano ofrecerá catas interactivas

La Fundación Riojana para la Sociedad del Conocimiento, FUNDARCO, y ASOLRIOJA están elaborando un espacio en Internet para acercar la realidad del aceite de oliva riojano a los ciudadanos. A partir de este año, toda la información relativa a este producto estará disponible en la página Web www.conlared.com, junto al portal del vino y de otros artículos o servicios de La Rioja.

Entre los contenidos más novedosos, se encuentran las catas de aceite interactivas. Técnicos

de diferentes almazaras mostrarán a los visitantes de este rincón formativo las principales directrices para aprender a clasificar aceites de diversa índole. No obstante, a través de la red, también se podrá disfrutar de otros campos relacionados con la oleicultura en nuestra Comunidad.

El portal del aceite de oliva abarcará todos los temas del sector oleícola riojano. Desde sus primeros pasos hasta la situación actual, podrán apreciarse las características, pe-

culiaridades, evolución o prácticas tradicionales tanto de la técnica olivícola como de las almazaras riojanas. Además, una sección del portal mostrará la relación directa entre los conceptos de aceite de oliva virgen extra, salud y nutrición, al reflejar los beneficios de este producto para el organismo, así como la idoneidad de utilizar un aceite riojano u otro, según sus características, en diferentes recetas de cocina.

Con este espacio de Internet, se pretende abrir una nueva

vía de información sobre el aceite de oliva de nuestra Comunidad, un ámbito todavía desconocido para un amplio sector de la población riojana. La necesidad de conocimiento se agudiza ante la cercana creación de la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja y el crecimiento constante de la oleicultura riojana. El nuevo portal Web para el aceite va a suponer un importante eslabón para comenzar a potenciar una cultura en torno al aceite de oliva de La Rioja. ●

ASOLRIOJA promociona el aceite de la Comunidad en el Mercado de Artesanía Agroalimentaria de San Bernabé

ASOLRIOJA ha participado en las Fiestas de San Bernabé 2004 organizando conjuntamente con la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos de La Rioja, ARTESAR, el Mercado de Artesanía Agroalimentaria. La Asociación estuvo representada en una de las casetas, donde se ofreció información sobre el aceite de oliva riojano a todos los visitantes del mercado. Además, dos almazaras asociadas realizaron exposición, degustación y venta de sus productos.

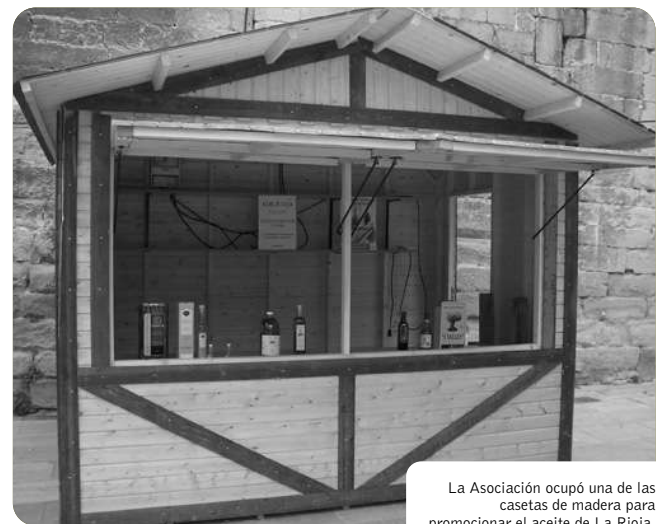
Los trujales compartieron el mercado con artesanos agroalimentarios riojanos procedentes de sectores hortofrutícolas, cárnicos, queseros, vinícolas, apícolas y reposteros que comercializan productos de alta gama y calidad contrastada. Así, del 10 al 13 de junio, un total de quince participantes desarrollaron la actividad en la plaza de San Bartolomé de Logroño. Al igual que en años anteriores, el Ayuntamiento de Logroño y la Consejería de Agricultura y Desa-

rollo Económico del Gobierno de La Rioja han colaborado en el desarrollo de esta iniciativa.

A la inauguración del mercado, que tuvo lugar el 10 de junio a partir de las 17.30 horas, acudieron el portavoz del PP y concejal del Relaciones Institucionales, Casco Antiguo y Comercio, Conrado Escobar, el concejal de Cultura, Turismo y Patrimonio, Javier García Turza, el portavoz del grupo socialista del Ayuntamiento de Logroño, Tomás Santos, y la concejala del PSOE Inmaculada Sáenz. Además, durante los cuatro días, cientos de ciudadanos riojanos y de otras Comunidades que visitaban Logroño con motivo de las fiestas se acercaron al evento con la intención de conocer los productos agroalimentarios de calidad que hay en La Rioja.

NUEVOS PROYECTOS DE COMERCIALIZACIÓN

El Mercado de Artesanía Agroalimentaria de San Bernabé está



integrado en las acciones previstas en la segunda fase del proyecto piloto de comercialización que ASOLRIOJA viene desarrollando desde hace más de un año para impulsar la promoción de los aceites de oliva virgen extra de la Comunidad.

Con la intención de continuar con la labor comercializadora,

a lo largo de este verano, la Asociación, en colaboración con ARTESAR, tiene previsto organizar acciones de índole similar en el pueblo asturiano de Candás y en la localidad de La Rioja Alta de Casalarreina. De esta manera, ciudadanos de distinta procedencia podrán acceder al aceite de oliva virgen extra de La Rioja. ●

“El aceite de oliva virgen extra resalta muchísimo los sabores”

El cocinero Diego Arechinolaza nos habla sobre las propiedades del aceite en la cocina

Diego Arechinolaza representa la cuarta generación del restaurante logroñés 'El Cachetero', ubicado en la Calle Laurel 3 desde hace casi un siglo. Caracterizada por practicar una cocina tradicional, la saga de profesionales asegura que su éxito se basa en el uso de materias primas de primera calidad, naturales y saludables.

El polifacético cocinero, que también presenta el espacio televisivo 'A pedir de boca', emitido todos los sábados a partir de las 13.30 horas en TVR, nos comenta la importancia del aceite de oliva para la elaboración de sus platos.

¿QUÉ TIPO DE ACEITE TENÉIS EN VUESTRA COCINA?

Aceite de oliva, nunca hemos usado aceite de girasol. Generalmente, cocinamos con aceite de graduación 0,4°, aunque todo depende del plato que elaboremos. Para ensaladas, usamos virgen extra y, para otro tipo de platos como el bacalao al pil pil, usamos el de 1°. Respecto a variedades de aceite, solemos tener principalmente hojiblanca, pero me gusta tener un poco de todo, así que también hay arbequina o picual. Esta última es la que menos me agrada.

¿HA VARIADO EL USO QUE SE LE DA AL ACEITE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS?

Antes se utilizaba un tipo de aceite para todo y, ahora, cada vez hay más conocimientos, debido, en parte, a la promo-

ción que se hace desde diversos organismos. Por ejemplo, la Junta de Extremadura nos manda información y muestras de los tipos de aceite que elaboran y sus variedades. Además, el hecho de que la cocina esté tan de moda y de que muchos cocineros patrocinen el producto hace que haya mucha más diversidad de sabores. Ahora hay un campo enorme para utilizar en la cocina.

¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES VIRTUDES DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN LA COCINA?

Resalta muchísimo los sabores. Se podría decir que es la guindilla que termina de completar un plato. Un buen pescado con un buen aceite de oliva virgen resalta muchísimo su sabor. Pero sin abusar, basta con una gotita para acentuarlo. En mi opinión, no debe faltar en una cocina un aceite de oliva virgen extra, ya que es muy importante para terminar cualquier plato.

¿UNA RECETA TÍPICA EN LA QUE SEA MEJOR UTILIZAR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA?

Nosotros practicamos una cocina muy tradicional y utilizamos mucho las verduras. Lo que hacemos es realizar una buena cocción y, cuando éstas están bien rehogadas, terminamos el plato añadiendo por encima un buen aceite de oliva virgen extra. Esa es la guindilla que le ponemos al plato. Una buena materia prima y



Diego Arechinolaza, cocinero del Restaurante logroñés 'El Cachetero'.

un buen aceite hacen una combinación perfecta.

¿UTILIZÁIS ACEITE DE LA RIOJA PARA VUESTRAS RECETAS?

Siempre tenemos alguna botella de aceite de La Rioja. Aun así pienso que se podría hacer más promoción por parte de determinados organismos. La Junta de Extremadura se vuelca muchísimo, y más si la comparamos con el Gobierno de La Rioja. Imagino que cuando se constituya la Denominación de Origen del Aceite de La Rioja, la cosa cambiará. Además, los propios trujales lo tendrán más fácil para hacer hincapié en la promoción.

¿CREE QUE LA DOP ACEITE DE LA RIOJA FAVORECERÁ EL USO DE NUESTRO ACEITE EN LOS RESTAURANTES?

Por supuesto. La Denominación de Origen no sólo va a beneficiar a los elaboradores de aceite, sino también al propio consumidor, ya que va haber más información y control. Si hay detrás un apoyo económico por parte de las instituciones, hay más promoción. Cuando una persona se decanta por un aceite determinado es porque se lo han llevado a casa, se lo han presentado, se lo han enseñado y lo ha probado. Otro elemento

que me parece muy interesante en este aspecto son las catas de aceite.

¿CREE QUE SE ESTÁ EMPEZANDO A CREAR UNA CULTURA EN TORNO AL ACEITE EN LA RIOJA?

Ahora hay más información y, por lo tanto, un conocimiento mayor entre la población. Pero, en La Rioja, todavía no existe una cultura del aceite como en el sur. Aquí, por ejemplo, no hay costumbre de desayunar una tostada con aceite.

¿CÓMO SE ESTÁ PROMOViendo DESDE LOS RESTAURANTES?

Muchos restaurantes están empezando a poner un cuenco de aceite de oliva como aperitivo para que la gente pueda untar antes de comer. Es la influencia que reciben los profesionales de La Rioja cuando salen de aquí. Al fin y al cabo todo es una cadena. Si en el resto de España ponen un cuenco de aceite, en La Rioja, también acabaremos poniéndolo. La gente se mueve por lo que ve, por lo que le cuentan. Si hubiera una Denominación de Origen en La Rioja, habría muchas campañas, más publicidad, se hablaría muchísimo más del aceite de lo que ya se habla y los profesionales transmitiríamos al cliente nuestro conocimiento y cultura. ●

Redondilla, machona y royuela se perfilan como las únicas variedades autóctonas de La Rioja

En España se cultivan alrededor de 260 variedades de aceituna, pero tan solo 24 se utilizan para la elaboración de aceites. Picual es la variedad más extendida en la Península, al ocupar en torno al 30 por ciento de la superficie nacional y suponer más del 50 por ciento del aceite elaborado. En Jaén, mayor productora del mundo, esta variedad representa casi la totalidad del olivar, al igual que en las provincias de Granada y Córdoba. No obstante, las regiones andaluzas también acogen otras variedades de carácter minoritario, como hojiblanca, picudo, lechín o verdial, entre otras.

Y son precisamente las variedades minoritarias las que forman el olivar riojano. Sin embargo, en su pequeña superficie, el 0,14 por ciento de las hectáreas totales, hay variedades que no se cultivan en ninguna otra zona. Se trata de las variedades autóctonas de La Rioja, que son redondilla, machona y royuela. Éstas se han adaptado perfectamente a la climatología y edafología de nuestra Comunidad Autónoma y, actualmente, dejan una producción de aceites exclusivos de la región.

Con la finalidad de conocer y caracterizar mejor las principales variedades y los aceites elaborados en la Comunidad, técnicos de ASOL-RIOJA están realizando diferentes estudios. En ellos, analizan parámetros que indican, además de datos generales, caracteres morfológicos y consideraciones agronómicas y comerciales de las variedades.



REDONDILLA, REDONDAL O REDONDA

Actualmente, la redondilla es la variedad que cuenta con mayor extensión de olivar riojano, ya que ocupa el 40 por ciento de la superficie cultivada. Aun-

que es de origen desconocido, su presencia en La Rioja se remonta a varios siglos atrás y diversos estudios morfológicos y genéticos afirman que es autóctona de esta región.

Caracteres morfológicos

El árbol presenta un vigor medio, de escaso crecimiento incluso en buenas condiciones agronómicas. Su porte es abierto, con ramificación inicial ortogeótopa. La copa es de densidad media y, aunque la vegetación no es muy abundante, siempre quedan sectores interiores de la copa en los que se produce el efecto de penumbra.

Consideraciones agronómicas y comerciales

La redondilla ofrece productividad media y rendimiento alto. Además, al ser una variedad de vigor medio-bajo, permite aplicar

un marco de plantación menor. Por su parte, los frutos apenas ofrecen resistencia al desprendimiento y facilitan así la recolección mecanizada. Estos se destinan íntegramente a la elaboración de aceite por su buen rendimiento graso y la excelente calidad de sus aceites.

Parámetros químicos y organolépticos de los aceites

Los aceites de variedad redondilla son catalogados como virgen extra, con una media de puntuación de 8,05, debido a su excelente calidad organoléptica.

Destaca el afrutado intenso de su sabor, ligeramente amargo y picante y con matices almendrados y dulces. Son aceites de colores verdosos amarillentos y ofrecen ligeros aromas a manzana y almendra verde. Además, contienen un alto porcentaje de ácido oleico, casi un 73 por ciento.

MACHO, MACHONA O MACHA

Esta variedad ocupa el cuarto lugar en cuanto a extensión de hectáreas de La Rioja. La machona se considera autóctona porque estudios morfológicos realizados a nivel comparativo demuestran que no existen similitudes entre ella y el resto de variedades incluidas en el banco de germoplasma de la Universidad de Córdoba.

Caracteres morfológicos

El árbol es de vigor elevado y suele presentar un crecimiento importante, con un buen desarrollo de la copa en altura y volumen. Su porte es abierto y, en ocasiones, la copa, que muestra una ramificación abundante y muy frondosa, adquiere forma esférica.

Consideraciones agronómicas y comerciales

Esta variedad de vigor elevado

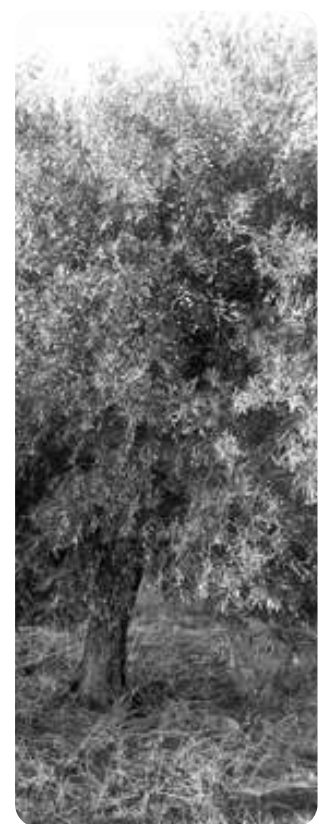
y gran porte es de madera dura y ramaje denso, muy rústica y resistente a heladas y sequías. Además, ofrece buena productividad y rendimientos altos, a pesar de ser una variedad algo tardía y bastante vecera.

Las elevadas producciones y los buenos rendimientos son razones por las que el fruto se destina siempre para la elaboración de aceite.

Parámetros químicos y organolépticos de los aceites

Los aceites de variedad macho destacan por su alto contenido en ácido oleico, entorno al 80 por ciento. Con una puntuación media de 8, nos encontramos ante un aceite de oliva virgen extra de alta gama.

Destacan los sabores frutados y almendrados intensos, con ligeros toques a picante y dulce. Son aceites muy frescos, con colores verdosos y aromas a frutas verdes. ▶



Estudios morfológicos demuestran que la negral es autóctona de otras regiones españolas



ROYUELA O BERMEJUELA

La royuela es la variedad de menor representación en nuestro olivar, sin embargo, lleva mucho tiempo cultivándose en La Rioja. Todos los indicios apuntan a que es autóctona de la Comunidad. Actualmente, se están realizando estudios para confirmarlo.

Caracteres morfológicos

El árbol, de vigor medio y porte abierto, suele presentar un crecimiento importante. La copa, que es de densidad media, supone un término medio entre macho y redondal.

Consideraciones agronómicas y comerciales

La productividad y rendimientos de esta variedad rústica son medios. La época de floración y maduración de los frutos es tardía, presentando una resistencia media al desprendimiento. Su destino principal es la elaboración de aceite.

Parámetros químicos y organolépticos de los aceites

Al igual que la redondilla, esta variedad presenta alto contenido en ácido oleico, casi un 80 por ciento, pero la media de puntuación en cata es sensiblemente inferior, de 7,9.

El aceite de variedad royuela presenta frutado medio y ligerísimos toques amargos y picantes. El color es entre amarillo y verdoso, y los aromas evocan frutas verdes.

NEGRAL O NEGRALA

Tan sólo un 2 por ciento del olivar de La Rioja es de variedad negral. Aunque se cultiva en nuestra Comunidad desde hace muchos años, estudios morfológicos hacen pensar que es autóctona de otras regiones. Actualmente, se están comparando muestras de ADN para clarificar su origen.

Caracteres morfológicos

El árbol es de vigor medio, con porte erguido y tendencia a la verticalidad. La copa es espesa con ramificación abundante y muy frondosa.



Consideraciones agronómicas y comerciales

La productividad que ofrece esta variedad es media y el rendimiento bajo debido, en parte, a que su época de floración y la maduración de los frutos es temprana.

En general, el fruto se destina para aceite, pero los bajos rendimientos obtenidos y el gran tamaño que ocasionalmente alcanzan las aceitunas la convierten en una variedad también utilizada para consumo de mesa.

Parámetros químicos y organolépticos de los aceites

Su contenido en ácido oleico es menor que el de otras variedades, un 70 por ciento. Aún así, alcanza una media de puntuación de 8, calificación propia de un aceite de calidad.

Es un aceite ligero, equilibrado, con un frutado suave y ligerísimos toques dulces, amargos y picantes. Sus colores son amarillentos y los aromas, muy escasos.

Durante los últimos años, los olivicultores riojanos se están decantando por el cultivo de variedades foráneas, desplazando a las autóctonas de nuestra región. Así, la arbequina se perfila como la segunda variedad más extendida en el olivar riojano, puesto que ocupa alrededor del 25 por ciento de la superficie total. Además, según las previsiones, dicha variedad puede ser la de mayor presencia en los próximos años.

Aunque no goza de tanta aceptación, encontramos un caso similar en el empetre. Esta variedad en auge es la tercera más cultivada en La Rioja al suponer el 18

por ciento del total de hectáreas.

La plantación de variedades foráneas en perjuicio de las autóctonas se achaca a la tendencia de los viveros a proporcionar mayoritariamente arbequina y empetre. Éstas se han preservado e investigado con el fin de mejorar su material genético. Ambas variedades ofrecen una elevada productividad y calidad y, también, presentan gran adaptabilidad a diversos tipos de suelo y climatología. Así que no es de extrañar que varias regiones del país alberguen, en mayor o menor medida, estas variedades.

ARBEQUINA

La arbequina es autóctona del pueblo leridano de Arbeka. No obstante, es la variedad predominante en toda Cataluña, y cuenta con gran extensión en Huesca y Zaragoza.

Caracteres morfológicos

El árbol es de vigor bajo y porte abierto. Se utiliza mucho en la olivicultura intensiva por sus buenos rendimientos.

Consideraciones agronómicas y comerciales

Es una variedad muy rústica que ofrece productividad y rendimientos altos. La época de floración y maduración de los frutos es temprana y presenta alta resistencia al desprendimiento. Su destino principal es la elaboración de aceite.

Parámetros químicos y organolépticos de los aceites

La arbequina se caracteriza por obtener una puntuación

media en cata de casi 8,2. Además, contiene entorno a un 75 por ciento de ácido oleico.

Los aceites arbequina presentan sabor afrutado intenso, con ligerísimos toques amargos y picantes. El color es amarillento, y los aromas evocan alcachofa, manzana verde y hierba fresca recién cortada.



Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires, símbolo de recuperación de la oleicultura en Calahorra

Las plantaciones de almendro y árboles frutales comienzan a hacerle un hueco a nuevos cultivos de olivo en la localidad de Calahorra y sus alrededores. Actualmente, agricultores calagurritanos y de poblaciones cercanas trabajan por recuperar el prestigio y la importancia que el sector tuvo en la zona varias décadas atrás. Así, además de incrementar el número de hectáreas plantadas, los profesionales del sector se decantan por utilizar los instrumentos de trabajo más adecuados para el cultivo del olivar y la elaboración de aceites.

Agricultores procedentes de Calahorra, Autol, Aldeanueva de Ebro, Rincón de Soto y Quel se constituyen en 1950 como la Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires para desempeñar la campaña de la aceituna. No obstante, en 1998, esta tradicional almazara ubicada en Calahorra comienza una nueva etapa al modificar sus instalaciones con el fin de adaptarse a modernos sistemas de elaboración, más cómodos y eficaces. El primer paso importante es el cambio de domicilio social. De la calle de los Donantes de Sangre se traslada a una nueva nave en la calle Barrio de la Estación, a la que dotan del sistema de centrifugación de dos fases dejando atrás las tradicionales prensas, que habían utilizado durante casi 50 años. Además, los miembros de la almazara establecen estrictas normas con el objetivo de garantizar la producción de un aceite de oliva virgen extra de óptimas cualidades, tanto físicas como organolépticas.

DOMINANTE DE EMPELTRE

Los miembros de la Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires de Calahorra, que actualmente suman un total de 469

socios, tienen claro que la elaboración de un buen aceite comienza en el campo. Tan solo molturan aquellos frutos que están sanos y han sido recolectados el mismo día. Además, establecen un calendario de recogida tras el minucioso análisis del ciclo vegetativo de las variedades cultivadas.

Como resultado, los socios y agricultores de la zona que molturan su oliva en la almazara obtienen un excelente aceite de oliva virgen extra, con una acidez máxima irrisoria y una puntuación superior a 7 en la mayoría de las ocasiones. La dominante de empeltre se perfila como la nota más característica de los aceites, al darles su inconfundible sabor afrutado y el peculiar color entre amarillo dorado y



Vista exterior del trujal que, en 1998, cambió sus instalaciones a esta nueva nave.

oro viejo. Sin embargo, el trujal también moltura otras variedades como arbequina, negral y la autóctona de La Rioja redondilla, principalmente.

Según miembros de la junta, la producción de un aceite específi-

co no sólo depende de una buena materia prima, sino también de los métodos y prácticas oleícolas que aseguran la higiene y calidad en el proceso de extracción.

RENOVACIÓN DEL SISTEMA DE ENVASADO

El sistema continuo de centrifugación adoptado hace casi seis años por el trujal ha sido uno de los factores más determinantes para impulsar el sector oleícola en la zona. La necesidad de un menor número de empleados y mayor higiene en el trabajo han favorecido el desarrollo de la actividad. El actual sistema de dos fases consta de una tolva, lavadora, batidora y un decánter centrifu-

FICHA TÉCNICA DEL TRUJAL

Almazara elaboradora-ensadora

Nombre: Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires

Año de constitución: 1998

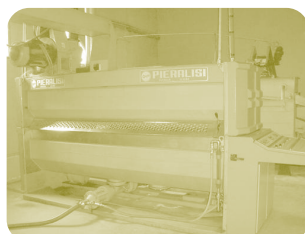
Dirección: Barrio de la Estación, s/n

Población: Calahorra

Tel./ Fax: 941 13 17 98

Número de socios: 469 olivicultores

Número de empleados: 3 personas fijas (socios)



FICHA TÉCNICA DEL ACEITE

Categoría:
Aceite de oliva virgen extra

Tipo:
Aceite convencional, elaborado principalmente con empeltre y con otras variedades como redondal, negral y alberquina

Acidez:
Menor o igual a 0,3°

Cualidades organolépticas:
Olor y sabor afrutado intenso

Prays oleae, la plaga más extendida en el olivar riojano

go capaz de albergar alrededor de 24 toneladas de aceituna cada día.

Además, la almazara dispone de dos depósitos de 10.000 litros de capacidad y otro de 7.000 para almacenar el aceite elaborado. No obstante, los socios tienen previsto adquirir para sus instalaciones más depósitos durante la próxima campaña, debido al incremento de socios y usuarios y, por lo tanto, de oliva molturada y aceite producido en los últimos años.

Entre los cambios más importantes del trujal, también se encuentra la renovación del sistema de envasado. A pesar de que todo el aceite producido es para consumo particular, los miembros de la almazara reconocen la necesidad de trabajar con el mejor equipamiento si quieren mantener la calidad de los aceites y aprovechar al máximo el auge del sector oleícola en Calahorra y las localidades colindantes.

EL FUTURO, LA COMERCIALIZACIÓN

El paulatino aumento del cultivo y de la producción dirigen al trujal a una ampliación de la actividad. Actualmente, la totalidad de aceite se destina para autoconsumo, pero los socios estiman que en un futuro habrá excedentes para la venta. Los miembros de la almazara quieren estar preparados para comercializar sus aceites y abrir una red de distribución aprovechando la futura DOP Aceite de La Rioja.

Según los profesionales de la Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires de Calahorra, el reconocimiento de su producto a través de la marca de calidad supondrá un potenciador definitivo para el sector en la zona.

Ningún olivar de la cuenca mediterránea está exento de padecer los daños de 'prays oleae', plaga conocida como la polilla del olivo, tiña, palomilla o taladrilla entre otras acepciones. Aunque los cultivos riojanos no son especialmente propensos a contraer enfermedades, los olivicultores de nuestra Comunidad tienen que prevenir o combatir cada año esta plaga. Así, 'prays oleae' se convierte en el peligro más habitual y perjudicial para el olivar en La Rioja.

IDENTIFICACIÓN

La polilla del olivo es un insecto lepidóptero de la familia hyponomeutidae. Es de fácil identificación, pero presenta varios estados y generaciones. El huevo se caracteriza por su pequeño tamaño, 0,57 mm de longitud por 0,45 de ancho y 0,13 mm de altura. Muestra aspecto reticulado y coloración amarilla, aunque recién puesto es blanco.

Cuando la larva sale del huevo mide 0,65 mm, sin embargo, llega a alcanzar los 7 mm de longitud en su última etapa. A lo largo de sus cinco generaciones, va cambiando el color al mimetizarse con el espacio que habita. Si se alimenta de la hoja, es de color verde claro, similar al envés, y, cuando se nutre de flores, la coloración se torna más pálida. No obstante, la cabeza siempre es marrón, más oscura que el resto del cuerpo.

Este insecto presenta forma cilíndrica en estado de crisálida. Es de color tostado y de un tamaño no superior a 6 por 1,7 mm. El capullo, de forma ovalada y algo alargada, es blanco y está formado por pequeñas y finas sedas, que dejan ver la crisálida en el interior.

El 'prays' ya adulto es una mariposa pequeña de color gris que ofrece reflejos plateados. En la parte extrema de las alas anteriores, puede apreciarse una franja de pelos con una o dos manchas negras situadas en el centro.

Su tamaño ronda de 6 a 6,5 por 1,6 mm, con una envergadura de 13 a 16 mm.

DESARROLLO

Los factores climáticos son determinantes para el desarrollo de la plaga. 'Prays oleae' encuentra su hábitat ideal en ambientes muy húmedos y temperaturas suaves. Así que únicamente se reproduce en los países de la cuenca mediterránea. Zonas olivares de América o regiones alejadas de dicho mar nunca han sufrido brotes de la plaga.

La polilla del olivo es un insecto monófago, que vive a expensas de este árbol frutal durante todo el año. Podemos distinguir tres generaciones, que son filófaga, antófaga y carpófaga, caracterizadas por habitar distintas partes del árbol. La generación filófaga aparece a finales de octubre. La hembra pone los huevos sobre la hoja y, una semana después, nace la larva, que, hasta el mes de marzo, se nutrirá de las hojas penetrando en su interior para hacer sinuosas galerías. La última etapa de la larva transcurrirá en el exterior de la hoja y se alimentará de las yemas, ya que, durante este período, también se producirá la brotadura del olivo. Pasada la crisalización, en el mes de abril, surgirán los primeros adultos. Estos, que tienen una vida de entre 20 y 30 días, se alimentarán de sustancias azucaradas hasta que las hembras depositen sus huevos sobre la corola o en la superficie del cáliz dando vida a la segunda generación.

Antófaga y carpófaga desarrollarán el mismo ciclo vital. Sin embargo, los procesos serán de

menor duración y acontecerá en otras zonas del árbol. La generación antófaga se nutrirá de botones florales así como del polen de las flores durante su período de vida, de mayo a julio. Más de 20 flores del árbol sufrirán los daños de la polilla. La tercera generación, que permanecerá en el olivo hasta el mes de octubre, se alimentará del fruto. La larva hará pequeños túneles dentro de la aceituna para dirigirse a la parte central, provocando la irremediable caída de la aceituna.

DAÑOS

Los daños causados por las distintas generaciones no tienen la misma repercusión en el rendimiento del olivo. La intensidad del mal avanza en orden creciente a partir de la generación filófaga. Esta primera daña levemente la superficie foliar y, en los peores casos, una parte insignificante de las yemas apicales. La segunda generación causa un daño mayor al provocar la merma de un alto número de flores. Sin embargo, hay expertos que afirman que esta pérdida es normal y admisible en el olivo.

Es la generación carpófaga la que causa los daños más severos. En algunas zonas, la polilla del olivo ha llegado a provocar una pérdida del 60 por ciento de la cosecha potencial, aunque su incidencia no es igual todos los años. Cuando la floración es normal, los daños son más inapreciables, pero, en los años de escasa cosecha, 'prays oleae' tiene una repercusión muy negativa. Esta plaga debe combatirse antes de la llegada de la tercera generación.



Daños causados por 'prays oleae' durante la generación filófaga.

Más de la mitad de las plantaciones riojanas no cuentan con relevo generacional

La mano de obra extranjera, la concentración parcelaria y la mecanización se presentan como las principales alternativas



La mano de obra extranjera experimentó un aumento del 176% de 1993 a 1999.

La escasez de relevo generacional está provocando un importante cambio en la estructura del sistema agrario riojano. El incremento de oportunidades de empleo en otros sectores como la industria, la construcción o los servicios, la posibilidad de conseguir mejores salarios y condiciones de trabajo más cómodas y, sobre todo, el logro de un mayor reconocimiento social impulsan a muchos jóvenes a no seguir cultivado las explotaciones de sus antecesores. Así, más de la mitad de las plantaciones familiares de La Rioja no cuentan con relevo de generación.

Actualmente, tres cuartas partes del trabajo que se desarrolla en el campo dependen de los propietarios de las tierras y sus familiares. Según el estudio 'Requerimientos de empleo en el sector agrario riojano', editado por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja en 2002, un 62 por ciento de dicha labor corresponde a los titulares de las explotaciones y el 37,18, a ayudas familiares. No obstante, desde 1987, el porcentaje de ayuda familiar está cediendo en favor de la contratación de mano de obra, generando un cam-

bio estructural muy significativo. Si, en los años 60, la agricultura riojana se caracterizaba por la abundancia de mano de obra local, compuesta por pequeños propietarios y jornaleros sin tierra, a partir de 1990, los propietarios se ven obligados a cubrir las necesidades del campo con operarios de fuera a medida que disminuye la ayuda familiar y el número de agricultores lugareños. La situación tiende a acentuarse debido a que, hoy en día, un 57,5 por ciento de titulares superan los 54 años de edad. Tan sólo un 4,9 de las explotaciones son propiedad de agricultores menores de 35 años, aunque, por lo general, éstas gozan de mejor estructura territorial y económica.

MANO DE OBRA EXTRANJERA

La paulatina llegada de trabajadores extranjeros como nuevos activos agrarios ha supuesto una alternativa fundamental a la disminución de trabajo familiar. Las entidades públicas han sido determinantes en la solución de este problema al establecer permisos de trabajo válidos únicamente para el desarrollo de tareas agrarias. Así, desde 1993

hasta 1999, el número de cupos para el sector en La Rioja pasó de 462 a 1.275, generando un aumento de mano de obra extranjera del 176 por ciento, el mayor porcentaje de todo el país. Sin embargo, el incremento de operarios de este colectivo no ha sido proporcional al descenso de mano de obra familiar, así que también se ha producido una reducción generalizada de trabajo en la agricultura riojana. Para paliar dicha escasez, la concentración parcelaria y la mecanización de tareas que hasta ahora se realizaban manualmente se han perfilado como las principales tendencias.

CONCENTRACIÓN PARCELARIA

En la actualidad, el sector agrario en La Rioja dispone de un gran número de pequeñas explotaciones y pocas grandes bien dimensionadas. Con el fin de hacer más rentable el cultivo, los agricultores agrupan pequeñas propiedades originando la concentración parcelaria. De esta manera, pueden adaptar sus cultivos para realizar gran parte de la actividad de forma mecanizada y reducir la necesidad y costes de mano de obra.

Ante la inminente concentración de la propiedad, están surgiendo nuevas empresas de servicios dedicadas a la agricultura. Éstas tienen como principal objetivo facilitar la contratación de mano de obra por parte de los propietarios para tareas puntuales que no requieren estabilidad laboral. Sin embargo, cuando el desarrollo de estas empresas sea más viable en un futuro no muy lejano, la oferta de sus servicios será más amplia. No sólo facilitarán el contacto con trabajadores que desarrollen actividades de índole temporal como aclareos, aplicación de fitosanitarios, instalación de riegos, podas o recolección de las cosechas, sino que también captarán personal cualificado para el mantenimiento de las fincas o el desarrollo de actividades que requieren ciertos conocimientos técnicos. Por el momento, la extrema parcelación dificulta el desarrollo de estas empresas, así como el empleo de maquinaria moderna.

Fuente: "Requerimientos de empleo en el sector agrario riojano". Juan Molina y Emilio Barco. Gobierno de La Rioja. Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico (2002).



La mecanización supone una alternativa determinante a la problemática del relevo generacional.