



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	Cursos formativos 2004-2005
Pág. 3	Entrevista a Pablo Soto
Pág. 4-5	Aceites de La Rioja
Pág. 6-7	Cooperativa Agrícola La Planilla
Pág. 7	El mosquito de la corteza
Pág. 8	Olivos monumentales de La Rioja



**Sociedad Cooperativa
Agrícola La Planilla,
símbolo de recuperación
oleícola.**

(pág. 6 y 7)

ASOLRIOJA se constituye como órgano gestor de la DOP Aceite de La Rioja

La Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja ha comenzado a realizar los primeros registros de agricultores, almazaras y marcas de aceite para montar la DOP. Así, todos los interesados en formar parte del distintivo de calidad la próxima campaña deben dirigirse a la Oficina del Olivo y rellenar la ficha de inscripción en ASOLRIOJA. Una vez cumplimentado el trámite inicial, los interesados necesitarán superar una serie de requisitos y controles obligatorios que serán ejecutados por la propia Asociación y por un organismo externo, que, en este caso, será la Entidad de Control, Certificación y Servicios Agroalimentarios de La Rioja, Eccysa.

Según el Reglamento, publicado el pasado 21 de octubre, sólo estarán amparados por la DOP aquellos aceites de oliva virgen extra que hayan sido producidos, elaborados, envasados y etiquetados en el territorio geográfico de nuestra Comunidad Autónoma. La norma de calidad también establece una serie de condiciones relativas a labores culturales, recolección, transporte, recepción, almacenaje, modo de elaboración, envasado, etiquetado y distribución con el fin de garantizar la trazabilidad alimentaria y un producto que ofrezca cualidades específicas de la zona.

Actualmente, más del 60 por ciento del aceite riojano cumple

las condiciones necesarias para portar el sello de la DOP y, según la intención expresada por los profesionales del sector, un porcentaje similar está interesado en acogerse a la marca de calidad. De esta manera, los trujales riojanos de mayor producción y los olivicultores más importantes de nuestra Comunidad estarán amparados por la Denominación de Origen. Entre las posibles marcas, también figuran aceites producidos por el sector bodeguero, como Arzobispo Diego de Tejada, Fresno, Ijalba, Lacrimus o Lealtanza,

que está apostando fuerte por este producto.

La DOP Aceite de La Rioja se sumará la próxima campaña a las grandes marcas de calidad que hay en nuestra Comunidad, tales como DOC Rioja, IGP Perras de Rincón, IGP Pimiento Riojano e IGP Coliflor de Calahorra. Además, dicho producto podrá competir con las 18 Denominaciones de Origen que hay para los aceites de oliva virgen extra de las diferentes regiones españolas y abrirse hueco en el mercado nacional e internacional.

ASOLRIOJA participará en el III Mercado de Artesanía Agroalimentaria de La Rioja en Oviedo el próximo mes de noviembre

Artesanos y trujales riojanos viajarán por tercer año consecutivo a la capital asturiana con el fin de promocionar los productos agroalimentarios de calidad que hay en nuestra Comunidad. Así, del 19 al 21 de noviembre, ARTESAR y la DOP Aceite de La Rioja desarrollarán conjuntamente el III Mercado de Artesanía Agroalimentaria de La Rioja en la Plaza de Trascorales de Oviedo. Para ello, contarán con la colaboración del Ayuntamiento de Oviedo, la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, la Consejería de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial y el Centro Riojano en Asturias.

Técnicos de la Asociación realizarán catas comentadas para profesionales y consumidores, y varias almazaras asociadas efectuarán exposición, degustación y venta de los aceites riojanos.

Artesanos procedentes de otros sectores completarán las actividades programadas para el evento con catas de pimiento, de miel o de vino entre otros. Además, habrá exposiciones temáticas sobre los principales emplazamientos turísticos de nuestra Comunidad.

Este mercado de artesanía agroalimentaria supone una plataforma importante para la promoción de nuestra Comunidad en Asturias, ya que permite estrechar lazos entre ambas Regiones y exportar nuestras costumbres y riqueza.

Comienzan los cursos de formación 2004-2005 para los profesionales del sector oleícola riojano

El pasado 15 de octubre, ASOLRIOJA inició la III Edición del Programa Formativo en Olivicultura, Elaiotecnia y Comercialización de los Aceites de La Rioja. Más de 25 alumnos, entre los que se encuentran olivicultores, técnicos de almazara y estudiantes o licenciados en Ciencias Agrarias y/o Alimentarias asisten viernes por la tarde y sábados por la mañana a las clases que se imparten en el Centro Cultural Ibercaja de Logroño.

El curso, de 200 horas de duración, se divide en cuatro módulos sobre olivicultura, elaiotecnia, gestión de la almazara y economía, que comprenden horas teóricas y prácticas. Así, a lo largo del período formativo, los alumnos visitarán trujales que se encuentren en plena campaña, olivares para practicar la recolección mecanizada y estudiar las variedades de olivo, laboratorios de análisis de aceite y viveros. La Asociación ofrece la posibilidad de realizar las citadas

excursiones a profesionales que no estén inscritos en el programa formativo.

Una vez finalizado el curso, los asistentes serán capaces de responsabilizarse de la plantación y de todo el proceso de elaboración de aceite, analizar y controlar la calidad de los productos en sus aspectos físicos, químicos y organolépticos, colaborar en el diseño de equipos y tecnología propios de la ingeniería oleícola y gestionar la distribución y comercialización de los productos reseñados.

Además, desde octubre de 2004 hasta junio de 2005, técnicos de ASOLRIOJA impartirán seminarios en diferentes localidades riojanas. La formación prevista se centra en un curso de fertilización, lucha fitosanitaria y plaguicidas, otro curso sobre la DOP Aceite de La Rioja y un último curso avanzado de cata de aceites para técnicos de almazara. Los interesados en realizar cualquiera de estos programas formativos pueden solicitar información en la Oficina del Olivo. ●

Programa del curso de Olivicultura, Elaiotecnia y Comercialización de los Aceites de La Rioja

Cursos	Módulos	Asignatura	Horas
Olivicultura ecológica	Olivicultura	Olivicultura general. Geografía y política	4
		Edafología, climatología y meteorología	4
		Variedades del olivo	4
		Técnicas de olivicultura	4
		Fitopatología del olivar	4
		Propagación del olivo y mejora genética	4
		Olivicultura ecológica	8
Gestión de la explotación agraria	Olivicultura Elaiotecnia Economía	Organización, contabilidad y fiscalidad de la almazara y el olivar	16
		Estudio de inversiones en el sector oleícola	4
Informática aplicada en la gestión del olivar y de la almazara	Gestión de la almazara Olivicultura Elaiotecnia Economía	Informática aplicada en la gestión del olivar y de la almazara	20
Proceso de creación de una PYME	Gestión de la almazara Economía	Viabilidad de proyectos	12
		Constitución de una PYME	8
Mecanización del olivar y la almazara	Olivicultura Elaiotecnia	Mecanización en olivicultura	8
		Elaiotecnia	16
		Análisis sensorial	8
Calidad, comercialización y marketing de los aceites de oliva	Gestión de la almazara Olivicultura Elaiotecnia Economía	Gestión de calidad	8
		Gestión medioambiental y seguridad y salud laboral	12
		Marketing y comercialización del aceite de oliva	12
		Comercio Internacional	8
Trazabilidad de la producción oleícola	Gestión de la almazara Olivicultura Elaiotecnia	Trazabilidad oleícola	4
		Seguridad alimentaria y etiquetado	12
		Certificación del producto	4
Proyectos	Gestión de la almazara Olivicultura Elaiotecnia Economía	Proyecto y/ o estudio libre	16
Total horas			200



“Olivicultores y trujales riojanos cumplen con las exigencias de calidad para formar parte de la DOP”

Según Pablo Soto, las acciones de control garantizarán mayor trazabilidad y seguridad alimentaria para el aceite riojano

Desde hace casi 3 años, Pablo Soto Torres es uno de los mayores representantes del sector oleícola en nuestra Comunidad, al consolidarse como presidente de la Asociación que agrupa al 80 por ciento de los profesionales, ASOLRIOJA. Además, gestiona una de las mayores comercializadoras de aceite riojano, la SAT Galilea.

Así, Pablo Soto, como impulsor de la DOP Aceite de La Rioja, se ha convertido en gran conocedor de la marca de calidad. A continuación, nos comenta cómo va a ser su funcionamiento y el impacto que tendrá sobre el sector y la calidad del aceite riojano.

¿QUÉ PAPEL DESEMPEÑARÁ ASOLRIOJA EN LA DOP ACEITE DE LA RIOJA?

ASOLRIOJA es la Asociación promotora de la Denominación, junto con la Administración y el sector al que representa y, como tal, va a hacer las veces de órgano gestor. Por lo tanto, se encargará del registro de olivicultores, almazaras y marcas, y también velará por la Denominación de Origen. Para asegurar que se cumpla la normativa de forma estricta, la Asociación le ha encomendado a Eccysa las inspecciones técnicas necesarias.

¿A QUÉ TIPO DE CONTROLES ESTARÁN SOMETIDOS OLIVICULTORES Y ALMAZARAS

Almazaras y olivicultores van a estar sometidos a inspecciones periódicas durante todo el año, tanto en campaña como fuera

de ella. Éstas se centrarán en análisis de aceite, de variedades de aceituna, inspecciones técnicas a almazaras y olivares... En definitiva, aquellas actuaciones que aseguren la trazabilidad completa del producto, desde el principio hasta el final del proceso productivo, para garantizar un aceite que se corresponda con el Reglamento y con el resto de normativas de calidad vigentes en materia de aceites de oliva.

ACTUALMENTE, ¿CUMPLEN LOS PROFESIONALES DEL SECTOR OLEÍCOLA LOS REQUISITOS NECESARIOS PARA FORMAR PARTE DE LA DOP?

Sí, tanto olivicultores como almazaras cumplen con las exigencias de calidad para formar parte de la DOP, así como con las necesidades materiales para obtener un aceite acorde con lo que indica el Reglamento. A nivel técnico, los trujales riojanos están adecuadamente equipados, sobre todo, los modernos. El principal problema radica en las almazaras más pequeñas, y no por el tamaño, sino por su antigüedad. Sin embargo, se está produciendo un fuerte proceso de renovación, ya que las empresas oleícolas cada vez están más interesadas en modernizar sus sistemas de producción. Esto conllevará que todos los trujales de La Rioja estén al nivel exigido por el Reglamento para obtener el producto buscado.

¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES CARENCIAS DEL SECTOR?

Las principales carencias de sector oleícola riojano son de



Pablo Soto Torres, presidente de ASOLRIOJA

comercialización. A nivel de calidad, nos encontramos con un producto de un altísimo nivel, que puede competir con cualquier otro aceite de España y del mundo, pero todavía tenemos problemas para dar salida a nuestro excelente aceite. Además, como dificultad añadida, existe un elevado autoconsumo, que nos deja un margen más bien pequeño para comercializar. Hay que tener en cuenta que, en La Rioja, las explotaciones no gozan de grandes dimensiones y su producción se destina principalmente al consumo familiar. Sin embargo, poco a poco, se está apreciando un cambio de tendencia del autoconsumo a la comercialización. Para dicha comercialización, encontramos una herramienta fundamental en la Denominación de Origen, que nos permitirá valorizar nuestros productos para poder venderlos a un sector más amplio del mercado.

¿CÓMO AFECTARÁN AL SECTOR LAS ACCIONES DE CONTROL?

Las acciones de control van a suponer un mayor esfuerzo, si cabe, por parte de almazaras y olivicultores para conseguir este producto de calidad. La elaboración de nuestros aceites va a estar más controlada en todos sus aspectos, desde que se cultiva en el campo hasta la última fase, el etiquetado.

El control garantizará una trazabilidad completa del producto, que, por otra parte, se exige para cualquier alimento de alta calidad, y máxima seguridad en los sistemas de elaboración.

¿QUÉ REPERCUSIONES TENDRÁ SOBRE LA CALIDAD DEL ACEITE?

Desde hace tiempo, en La Rioja, se están obteniendo aceites de muchísima calidad. Más que una mejora en la calidad, lo que se va a conseguir es mayor trazabilidad y seguridad alimentaria, así como un potenciador definitivo para la comercialización del producto.

¿QUÉ PORCENTAJE DEL SECTOR OLEÍCOLA ESTARÁ INSCRITO EN LA DOP LA PRÓXIMA CAMPAÑA?

En esta primera campaña, que podríamos considerar piloto, el porcentaje será inferior al total del sector oleícola riojano, debido a las actualizaciones que todavía necesitan algunas almazaras y olivicultores. No obstante, entorno a 10 marcas portarán el logotipo de la DOP y los trujales de mayor producción estarán inscritos, así como los olivicultores más importantes. Poco a poco, se irá adhiriendo la totalidad de la producción destinada a comercialización en La Rioja. ●

En torno al 80 por ciento de los aceites de oliva virgen extra de La Rioja muestran el sello ecológico

Productores de aceituna, elaboradores, envasadores y comercializadores de marca propia

En La Rioja, se comercializan actualmente más de diez marcas propias de aceite de oliva, aunque, en los próximos años, el número aumentará, como lo demuestra la intención de algunas almazaras y bodegas de introducirse en el mercado oleícola. La gran mayoría de estos aceites son de categoría virgen extra y gozan de diferentes distintivos de calidad. En torno al 80 por ciento de las marcas comercializadas presentan el sello ecológico y varias de ellas han recibido prestigiosos premios del sector.

Además, para la próxima campaña, los aceites de la Comunidad estarán amparados por la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja. La marca de calidad supondrá el impulso definitivo de un producto que viene experimentado un auge importante en los últimos años.

A pesar de los bajos niveles de producción respecto a las grandes zonas olivares de España, el producto goza de una reconocida calidad. Así, los aceites de nuestra Comunidad empiezan a ocupar un lugar en las tiendas de productos gourmet y, además, cada vez tienen más cabida en la cocina riojana, según datos facilitados por las almazaras de mayor actividad comercial. A continuación, mostramos las características de los principales aceites de oliva virgen extra de la Comunidad. Ellos son los candidatos a portar el sello de la DOP Aceite de La Rioja.



5 VALLES

Categoría: Aceite Virgen Extra.
Tipo: Convencional.
Varietades: Mayoritariamente redondal y, en menor cantidad, otras variedades autóctonas.
Marca única, envasado en botellas de 3/4 de litro y garrafas de plástico de 2,5 y 5 litros.
Cultivado, elaborado y envasado en el Trujal 5 Valles.
Perfil de cata:
A nariz: aroma afrutado (manzana) y a almendra.
Al paladar: sabor a almendra verde, muy suave.

HEJUL

Categoría: Virgen Extra.
Tipo: Ecológico.
Varietades: Autóctonas de La Rioja.
Marca única, envasado en botellas



de cristal de 1/2 litro y latas de 3 litros.
Cultivado, elaborado y envasado en Aceites Hejul.
Perfil de cata:
A nariz: aroma afrutado, fresco, verde, con un notable olor a alcachofa.
Al paladar: suave, dulce, ni picante ni amargo a la garganta.
Premios: Primer premio en la Feria Natura 2002 de Lérida. Segundo premio en La Feria Internacional Ecoviure 2002 de Manresa.



ISUL, GRACCURRIS Y PLENILUNIO

Categoría: Virgen Extra.
Tipo: Ecológico.
Varietades: Arbequina.
Marcas: Isul, envasado en botella de vidrio de 1/2 litro. Graccurreis, envasado en lata de 2,5 y 5 litros.



Plenilunio, envasado en botella de vidrio de 1/2 litro. Cultivado, elaborado y envasado en la Almazara Ecológica de La Rioja.

Perfil de cata:
A nariz: catarata de aromas herbáceos (hierba fresca), frutales (plátano y manzana) y hortalizas (alcachofa, pimiento y tomate).
Al paladar: muy dulce, ausencia de acritud, muy suave, plenitud bucal y frescor.
Premios: Primer premio de la Feria Internacional Ecoliva 2000 (Jaén). Primer premio de la Feria Internacional Ecoviure 2001 (Manresa).

GALILEA

Categoría: Virgen Extra.
Tipo: Ecológico y convencional.
Varietades: El aceite ecológico está elaborado exclusivamente con arbequina. El aceite convencional está elaborado con las variedades autóctonas de La Rioja.
Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/4, 1/2 y 3/4 de litro y garrafas de plástico de 2 y 5 litros.
Cultivado, elaborado y envasado en la SAT Galilea.
Perfil de cata:
A nariz: aroma intenso a frutas (manzana, plátano verde) y a almendra.
Al paladar: muy suave y dulzón.

La producción de aceite de oliva virgen extra se convierte una nueva alternativa para el sector bodeguero

Además de las propias almazaras, el sector bodeguero está apostando fuerte por el aceite de oliva en nuestra Comunidad. Aunque es una alternativa reciente, Viña Ijalba comenzó a comercializar el producto desde hace ya cuatro campañas y, el pasado año, se unieron a esta iniciativa Bodegas Altanza, de Fuenmayor, con su aceite Lealtanza y Viñedos Ruiz-Jiménez, de Aldeanueva de Ebro, con Lacrimus. Hermanos Fresno Riaño de Sajazarra también tiene previsto sacar durante este mes su nuevo aceite bajo la marca Fresno.

Además las Bodegas Nestáres Eguizábal comercializarán Arzobispo Diego de Tejada.

Según la intención expresada por almazaras y bodegas, el número de marcas de aceite de oliva virgen extra podría aumentar en los próximos años, ya que trujales como el de Igea, Calahorra o Cabretón están empezando a sopesar la posibilidad de comercializar su producto. Además, algunas de las almazaras que molturan la aceituna mediante el sistema de presas están adoptando las medidas necesarias para producir aceite de oliva virgen extra.



ARZOBISPO DIEGO DE TEJADA

Categoría: Aceite Ecológico.
Varietades: Arbequina.
 Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro.
 Cultivado en fincas de Bodegas Nestáres Eguizábal.
Perfil de cata:
A nariz: hierba fresca, plátano y alcachofa.
Al paladar: dulzón, ausencia de acritud.

FRESNO

Categoría: Virgen Extra.
Tipo: Ecológico.
Varietades: Arzoniz.
 Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro.
 Cultivado en fincas de la propiedad Hermanos Fresno Riaño.

IJALBA

Categoría: Virgen Extra.
Tipo: Ecológico.
Varietades: Mayoritariamente arbequina con un poco de empeltre y variedades autóctonas.
 Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro.
 Cultivado en fincas de Viña Ijalba.
Perfil de cata:
A nariz: aroma a tomate, almendra, muy frutal a hierba.
Al paladar: voluminoso, aterciopelado y fondo amargo.

LACRIMUS

Categoría: Virgen Extra
Tipo: Ecológico
Varietades: Arbequina
 Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro.
 Cultivado en fincas de Bodegas y Viñedos Ruiz-Jiménez.



Perfil de cata:
A nariz: aromas tropicales (maracuyá), cinárnicos (alcachofa) y planta de tomate.
Al paladar: sabor suave, largo y sedoso.



LEALTANZA

Categoría: Virgen Extra
Tipo: Ecológico
Varietades: Arbequina
 Marca única, envasado en botella de vidrio de 1/2 litro.
 Cultivado en la Finca Barbarés de Bodegas Altanza.
Perfil de cata:
A nariz: hierba fresca, plátano maduro y pastel.
Al paladar: suave, muy dulce, con ausencia de acritud.



Sociedad Cooperativa Agrícola La Planilla, el resultado de la asociación de varios trujales de la zona

Desde los inicios de la oleicultura en nuestra Comunidad, La Rioja Baja siempre ha acogido a todos los trujales. No obstante, entre El Villar de Arnedo y Alfaro, encontramos la zona de mayor concentración almazarrera. La competencia generada ha desembocado en el asociacionismo de muchos de ellos y, en los casos más extremos, en el cierre definitivo. Aún así, esta parte de la Comunidad sigue registrando el crecimiento más importante del sector oleícola riojano.

La Sociedad Cooperativa Agrícola La Planilla, ubicada en Pradejón, se muestra como claro ejemplo de la citada evolución. Tras fusionarse con el ya desaparecido trujal de Aulsejo, esta almazara ha experimentado un aumento del 40 por ciento en la producción de aceite. Aunque, según los socios, el fuerte incremento también viene marcado por las nuevas plantaciones de olivo y por la adopción de modernos sistemas de elaboración.

Los inicios de la elaiotecnía en Pradejón datan de 1940, pero el trujal tal y como lo conocemos hoy comienza a moler oliva en 1999, un año después de constituirse la Sociedad Cooperativa Agrícola La Planilla. Anteriormente, la sección de la almazara estaba situada en las instalaciones de la Cooperativa San Ponciano, que en los años 70 dejó de funcionar produciendo una carencia en el departamento administrativo del trujal. A pesar de las dificultades, la almazara sigue funcionando, hasta que sus socios optan por un cambio radical para paliar la competencia existente a su alrededor. Al no encontrar garantías de un correcto proceso de molturación con el viejo sistema, la Junta Directiva decide adoptar, después de casi 60 años, el

sistema continuo de elaboración de dos fases. Actualmente, los 265 socios procedentes de Pradejón, Calahorra, Tudellilla y Aulsejo llevan a sus casas aceite de oliva virgen extra. Aunque, olivicultores de El Villar de Arnedo, Alcanadre y Lodosa también muelen olivas.

MAYOR RAPIDEZ Y LIMPIEZA CON EL NUEVO SISTEMA

Los miembros de la almazara aseguran que el nuevo sistema de elaboración sólo ha traído ventajas al trujal. Con las instalaciones actuales, han conseguido mayor organización y limpieza, ya que el proceso de molturación es más rápido. Así, han evitado la temida



Vista exterior del trujal que, en 1998, adoptó el moderno sistema de centrifugación de dos fases.

fermentación de la aceituna, que antes sufría largos tiempos de espera en la almazara o en los propios domicilios. Además, el rendimiento de la oliva es notablemente superior y la mano de obra se ha redu-

cido de diez a tres empleados. Los buenos resultados también son fruto del estricto control de la oliva que molturan. La única condición es que el fruto esté sano y no padezca ningún tipo de daño. Así, los socios siguen un orden de entrada establecido antes de iniciar la campaña mediante sorteo. Para la elaboración, mezclan las distintas variedades, de tal manera que todas las aceitunas se depositan en los mismos contenedores sin añadir ningún tipo de aditivo.

FICHA TÉCNICA DEL TRUJAL

Almazara elaboradora- no envasadora

Nombre: Sociedad Cooperativa Agrícola La Planilla

Año de constitución: 1998

Dirección: Las Codas, Polígono 25, Parcelas 140- A5- A6

Población: Pradejón

Tel: 941 15 00 01

Número de socios: 265 olivicultores

Número de empleados: 3 personas



LOS MEJORES RESULTADOS

Como resultado del esmerado proceso de elaboración, los ►

FICHA TÉCNICA DEL ACEITE

Categoría: Aceite de oliva virgen extra

Tipo:

Aceite convencional, elaborado con redondo, empeltre, negral y, en menor medida, picual

Acidez: 0,3°

Cualidades organolépticas:

Olor afrutado intenso a manzana, hierba verde y almendra. Sabor dulce y un poco picante

El mosquito de la corteza, una plaga de difícil combate e identificación

olivicultores de la Cooperativa Agrícola La Planilla obtienen un aceite de oliva virgen extra, con un grado de acidez muy bajo. Tanto es así que, según los socios, la almazara consiguió una de las calificaciones más favorables de toda la Provincia hace dos años. El aceite presenta un intenso color amarillo verdusco, muy similar al de las distintas cooperativas de la zona.

A pesar de los buenos resultados obtenidos, la Junta Directiva no ha dejado de interesarse por los avances del sector ni de introducir nuevas reformas. Recientemente, han dispuesto a la almazara de una limpiadora-alvendadora y, para la próxima campaña, tienen previsto adquirir más depósitos de acero inoxidable. Como futura mejora, los socios del trujal instalarán una envasadora.

APUESTA POR EL ASOCIACIONISMO

Todos los cambios aplicados tienen como único fin obtener un aceite de oliva virgen extra de óptimas cualidades para los olivicultores, ya que el producto se destina íntegramente a autoconsumo. Entre las intenciones de los socios, no se encuentra la comercialización y, por lo tanto, todavía no han tomado medida alguna para estar amparados por la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja.

Aunque consideran beneficiosa la marca de calidad para el aceite riojano, en la actualidad, los miembros de la Sociedad Cooperativa Agrícola La Planilla sólo ven viable la posibilidad de acogerse a la DOP a través del asociacionismo entre almazaras. ●

El mosquito de la corteza es una de las plagas que asuelan los olivares de la cuenca mediterránea, especialmente los de la zona oriental. Aunque no destaca por causar graves daños, se torna peligrosa ante la dificultad de muchos agricultores para detectar su presencia. Así, su desarrollo pasa desapercibido en la gran mayoría de las ocasiones y, a veces, llega a provocar reducciones importantes en las cosechas.

IDENTIFICACIÓN

El mosquito de la corteza o 'thomasiniana oleisuga', según su acepción científica, es un insecto díptero de la familia cecidomyiidae. Los huevos, que son blancos, se distinguen por su carácter brillante, al ofrecer destellos cristalinos. Cuando la larva sale del huevo muestra una coloración blanca translúcida, pero va cambiando de color a medida que alcanza distintos estados, de tal manera que adquiere un matiz rosa pálido en su segundo ciclo y tonalidad anaranjada en el tercero. Antes de transformarse en adulto, la larva presenta forma aplastada y un tamaño de 5 mm de longitud por 2 mm de anchura. 'Thomasiniana oleisuga' ya adulto es un mosquito anaranjado con manchas grises repartidas de forma aleatoria por el abdomen. Sin embargo, este insecto destaca por su pequeño tamaño, 2 mm de longitud, y por tener el cuerpo cubierto de pelos.

DESARROLLO

El mosquito de la corteza únicamente tiene una generación al año. Su ciclo biológico comienza aproximadamente a mediados del mes de marzo, cuando la hembra inicia la puesta de huevos. Ésta elige las ramas más jóvenes y aprovecha las fisuras causadas por

otros agentes para realizar la puesta bajo la corteza. Sin embargo, algunos especialistas afirman que el propio adulto es capaz de agujerear la rama. En función del grosor del tallo, la hembra coloca los huevos en grupos de distinto número. Por norma, cuanto mayor es el diámetro, mayor es también el número de unidades que pone en cada conjunto. La capacidad de las hembras para desarrollar esta operación supera los 100 ejemplares, aunque se han

ción de los adultos, que permanecerán en el árbol hasta finales del mes de marzo.

DAÑOS

Los daños causados por el mosquito de la corteza pueden apreciarse en las ramas del olivo. Los efectos son de fácil identificación, ya que el lugar de la rama donde habita el insecto aparece seco. Además, en las zonas más finas, se aprecian manchas color cuero, que delimitan la parte sana de la enferma. Bajo la pigmentación, se desarrollan las larvas de color rosado, justo cuando se encuentran en el segundo estado.

Rara vez se repiten los mismos efectos de un año para otro. El desarrollo de 'thomasiniana oleisuga' está directamente ligado con las condiciones climáticas. Con temperaturas suaves, el mosquito de la corteza encuentra el hábitat ideal para su desarrollo.

MEDIOS DE LUCHA

Para combatir el mosquito de la corteza es necesario realizar en torno a dos tratamientos anuales, uno cuando acaba el verano y otro al inicio de la primavera. En el olivar convencional, la plaga puede erradicarse mediante el uso de insecticidas como dimetoato, farmation y fasmnet. En cultivos ecológicos, se hace frente a 'thomasiniana oleisuga' aplicando 'bacillus thuringensis'. ●



Larvas recién nacidas de 'Thomasiniana oleisuga'.

llegado a encontrar más de 150 huevos por grupo. El período de incubación es de una semana.

A finales del mes de mayo, nacen las últimas larvas, que continúan su desarrollo hasta mediados de verano. Las larvas recién nacidas se colocan en unidades de forma paralela en el interior de corteza para alimentarse del 'cambium', paralizando así la circulación de la savia. Durante los primeros días de otoño, la plaga paraliza su actividad para retomarla a finales de invierno con la apari-

Fuente:

"Enfermedades y plagas del olivo".

Faustino de Andrés Cantero. Riquelme y Vargas Ediciones, S.L. Jaén. 1997.

Olivos monumentales de La Rioja, muestra de larga tradición oleícola

El presidente del trujal de Igea afirma que los olivos milenarios son los que mejores cosechas ofrecen



Este ejemplar de Igea, propiedad de David Galán, se perfila como uno de los más antiguos de La Rioja.

El olivo es uno de los cultivos más antiguos de La Rioja y, aunque en la década de los 60 sufrió el declive más importante de su historia en nuestra Comunidad, las plantaciones riojanas muestran árboles de gran tamaño, edad y belleza. Son los olivos monumentales y forman parte de la riqueza medioambiental y paisajística. Podemos encontrar los ejemplares más reseñables a nuestro paso por las carreteras de La Rioja Baja, en las fincas más alejadas de la civilización e, incluso, en parques y jardines de casas particulares.

A lo largo de la historia, este cultivo y sus derivados han sido muy apreciados y venerados, al gozar de un halo mítico y ofrecer múltiples posibilidades de uso. El aceite ha servido como fuente de calor y alumbrado para las antiguas civilizaciones y ha sido muy habitual en prácticas medicinales o ritos religiosos. La unción sagrada se realizaba con aceite, así como la consagración de reyes, pontífices y grandes sacerdotes. En el antiguo Egipto, las momias de muchos faraones aparecieron con coronas de ramas de olivo, utilizadas también por los atenienses para premiar a los ganadores de concursos gimnásticos.

Actualmente, la principal finalidad de dicho cultivo es la alimentación.

LA MEJOR PRODUCCIÓN, DE OLIVOS MILENARIOS

Aunque la aceituna recolectada también se utiliza para producir carburante, el fruto se destina esencialmente a la elaboración de aceite y, en menor medida, para consumo de mesa. David Galán, presidente de la Sociedad Cooperativa Frutera San Isidro de Igea, afirma que los olivos de mayor edad son los que mejores cosechas ofrecen, porque generan mayor cantidad y calidad de aceituna.

Este vecino de Igea es uno de los principales olivicultores de La Rioja y sus plantaciones albergan ejemplares milenarios de gran porte. A cuatro kilómetros de Igea, una finca cercana a la carretera que une esta localidad con Cornago presenta varios olivos emblemáticos. En ella, habita uno de los árboles más antiguos de nuestra Comunidad, un olivo milenario de variedad machona que casi alcanza los siete metros de altura, con un contorno de tronco de cuatro metros aproximadamente. Además, cuenta con once

anchos brazos, aunque, a lo largo de su larga vida, ya le han cortado nueve.

Dicha plantación destaca por su riqueza y diversidad, ya que muestra olivos de las más dispares edades y variedades, tanto autóctonas de La Rioja como de otras regiones. No obstante, muchos campos riojanos, e incluso las propias ciudades, también presentan ejemplares que destacan por estas y otras características.

CADA VEZ MÁS OLIVOS DECORATIVOS

En la actualidad, se aprecia una clara tendencia a usar este árbol con una finalidad meramente decorativa. Muestra de ello son los olivos que habitan los parques de pequeñas y grandes ciudades, así como los jardines de muchas propiedades privadas. Aquellos olivos peculiares por su forma, tamaño, edad u otros motivos son cada vez más visibles y adquiridos para presidir espacios verdes. La familia Benito Sobrón alberga en el jardín de su casa de Pradejón uno de los ejemplares más representativos de

La Rioja. Se trata de un árbol milenario, los más ancianos del lugar rumorean que es de la época romana. Sin embargo, la nota distintiva no radica en la edad, sino en su curioso aspecto. Tiempo atrás, el olivo fue alcanzado por un rayo que atravesó el tronco de arriba a abajo, dejando un surco que divide al árbol en dos partes casi simétricas.

Este ejemplar, de variedad machona, convivía con otros olivos de la misma edad en una finca de El Villar de Arnedo hasta que, en marzo de 2001, los Herederos de Cándido Ochoa se lo cedieron a sus actuales propietarios. Miembros de la familia Benito Sobrón aseguran que les costó convencer al antiguo dueño para que les vendiera el singular ejemplar, que, en la actualidad, habita junto a otros árboles de diferente especie.

A lo largo de la geografía de nuestra Comunidad, se elevan olivos simbólicos, que además de contribuir a la riqueza biológica de la Comunidad, son fiel reflejo del paso del tiempo y la larga tradición oleícola de La Rioja. ●



El peculiar olivo, que fué alcanzado por un rayo, convive con otros árboles en un jardín particular de Pradejón.