

Medio millón de olivos y 17 almazaras

El sector vive un momento de recuperación tras medio siglo anclado en el pasado. Nuevas plantaciones, trujales renovados e iniciativas privadas muestran un panorama del sector oleicultor riojano hasta ahora desconocido

Texto y fotografías: **R. García, J. I. Fernández y Ch. Díez.** Sección de Estadística

Medio millón de olivos siguen enraizados en una tierra que a mediados del siglo pasado contaba con 81 trujales y 7.000 hectáreas de cultivo. Tras décadas de declive, en los últimos cinco años se ha reactivado un sector que sólo despertaba en enero, cuando se sacaban las mantas y los palos para avarear la aceituna y se abrían las puertas del trujal para elaborar el aceite.

A pesar de la escasa representación económica que el sector oleicultor tiene en la Producción Total Agraria, un 0,28%, su fuerte arraigo social en los pueblos de Rioja Media y Baja ha fomentado iniciativas que no sólo miran al aceite como fuente alimenticia de sus propios cultivadores, sino también como un producto que se puede vender fuera de La Rioja y obtener de él rentabilidad económica. Aunque para ello queda mucho por hacer.

Los de El Villar de Arnedo bautizaron a su trujal Cooperativa Agrícola Oliverera del Santo Cristo de los Buenos Temporales. Toda una declaración de intenciones. Los de Galilea han optado por un escudo SAT (Sociedad Agraria de Transformación) en la era de la PAC (Política Agraria Común). Entre la una y la otra no sólo median tres décadas, sino dos métodos de cultivo y elaboración que nada tienen que ver entre sí, aunque disten apenas 20 kilómetros entre ambas localidades. La Rioja olivarera ha quedado dividida en dos mitades: los pueblos que se han mantenido firmes en la tradición conservando en sus trujales las viejas piedras de molienda, las alcapachas y la prensa hidráulica y los que se han apuntado a la renovación con unas instalaciones inmaculadas, tolvas de recepción, un sistema continuo de elaboración por centrifugado, laboratorio y máquinas envasadoras. Estas últimas, localizadas en Arnedo, Igea, Galilea, Alfaro, Pradejón y Calahorra (enumeradas por orden de apertura para no herir sensibilidades), producen al año 276 toneladas de aceite, dos tercios del total. El otro tercio, en torno a las 127,2 toneladas, sale de las 11 almazaras tradicionales, construidas entre 1936 (Quel) y 1960 (Logroño) y que se han conservado a lo largo de los años con algunas reformas.

Un estudio realizado por la Sección de Estadística de la Consejería de Agricultura repasa, una a una, las 17 almazaras de La Rioja y, a pesar de que reconoce la escasa representatividad hoy del cultivo, considera que de seguir esta tendencia en pocos años se triplicará la producción. Las razones hay que buscarlas en los siguientes datos: el significativo incremento de nuevas plantaciones de carácter intensivo y con altos rendimientos, la conservación de las variedades au-

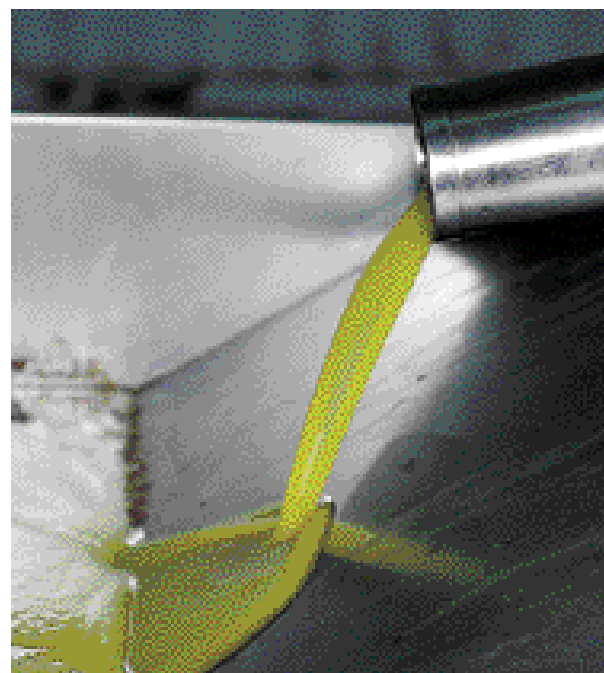
tóctonas, el olivo ecológico como alternativa de cultivo y su importancia medio ambiental y, por último, la brecha abierta por la iniciativa privada en los canales de comercialización del aceite de alta calidad, que podrían aprovechar los cooperativistas. Ésta es la historia de 17 almazaras y medio millón de olivos.

En los últimos seis años se ha experimentado una tímida tendencia al alza en cuanto a superficie, 2.945 hectáreas, pero una marcada reestructuración del sector con la apertura de nuevas instalaciones –la de Arnedo fue la primera– y la vuelta al escenario de la iniciativa privada. La Almazara Ecológica, con los hermanos Catalán al frente, y la empresa envasadora Rihuelo, de Clemente Bea, han dado a Alfaro muchos titulares en muy poco tiempo. Han conseguido por primera vez para La Rioja premios de máximo prestigio oleícola en el panorama europeo y en su cartera de clientes figuran Alemania, Canadá, Suiza o Estados Unidos. Son una punta de lanza que podrían aprovechar las cooperativas más innovadoras. De hecho, la SAT de Galilea embotella unos 16.000 litros de aceite en diferentes envases con destino a tiendas de La Rioja y comunidades limítrofes. La Cooperativa Frutera de Igea cuenta con registro sanitario de envasador, aunque de momento sólo sus socios se sirven de ello. No obstante, entre sus propuestas de futuro figura la comercialización del 15% de la producción. Y el Trujal 5 Valles de Arnedo vende 20.000 litros de los 150.000 que produce cada año y tiene muy presente el envasado y etiquetado de mayor volumen. Las tres –Galilea, Igea y Arnedo– han creado la asociación Asolrioja.

Estas tres almazaras, junto con la Cooperativa Agrícola de los Santos Mártires de Calahorra y la Sociedad

Cooperativa Agrícola La Planilla de Pradejón trazan la línea divisoria entre las dos realidades del sector en La Rioja. Entre las cinco aglutinan 2.000 socios (sólo Arnedo tiene casi un millar) de los 3.105 productores riojanos, y elaboran, ya se ha comentado, los dos tercios de la producción total. Todas ellas han elegido el sistema continuo de molturación que permite obtener un aceite de muy buena calidad. Arnedo, que optó inicialmente por el método tradicional de prensado, se ha rendido a la evidencia y ha instalado también el sistema de centrifugado.

Las otras once almazaras tradicionales (Alcanadre, Ausejo, Cabretón, Cervera, Corera, El Villar de Arnedo, Logroño, Préjano, Quel, Tudelilla y Valverde –esta vez el alfabeto manda–) intentan preservar un espacio físico común para la gente del pueblo. “Si nos quitan el trujal ¿qué nos queda en el pueblo?”. Esta pregunta,



Extracción de aceite en el Trujal de Igea.

que no da lugar a respuesta, encierra más de un significado. Aflora el carácter social, de lugar común de los lugareños, que antes compartían con los lagares donde se pisaba la uva –hoy prácticamente desaparecidos-. Pero también la satisfacción de participar en todo un proceso de transformación, el que exprime la aceituna hasta obtener su jugo. Es éste el principal argumento que se oye en estos trujales para no cerrar sus puertas y llevar la aceituna a alguno de los nuevos establecimientos, aunque, técnicamente, sólo uno de ellos podría elaborar todo el aceite que se obtiene en La Rioja. Pero, ya decimos, los trujales son para estos pueblos algo más que un lugar donde molturar la oliva.

A la vez que en el núcleo urbano se abren nuevas almazaras y se limpia la cara a las más antiguas, el paisaje rural también ha variado. La tendencia al arranque impuesta durante las cuatro últimas décadas, reduciendo la superficie de cultivo a la mitad, ha cambiado de orientación: algo más del 17% de las 3.000 hectáreas hoy cultivadas tienen menos de 10 años y las previsiones apuntan a incrementar este porcentaje hasta duplicar la producción. Eso sí, estas

últimas parcelas nada tienen que ver con las plantaciones de más de 30 años, que ocupan todavía el 70% de la superficie. El criterio de autoconsumo que ha primado toda la vida ha dejado paso a planteamientos más profesionales: maximizar el beneficio del cultivo. Para ello es fundamental minimizar los costes, obtener la máxima calidad y la mecanización de las labores de cultivo.

Junto a olivares diseminados en las laderas de la Rioja Baja y Media, surgen fincas con marcos de plantación de 4 x 1,5 m y densidades de 1.600 árboles/hectárea, perfectamente adaptadas para mecanizar su recolección. El caso más significativo lo encontramos en la finca La Maja, ubicada en la comarca de Rioja Baja, una parcela con alrededor de un centenar de hectáreas de cultivo. A pesar de que estos casos alientan un poco las cifras medias, si se habla en términos generales, el minifundio sigue predominando en la comarca: más de la mitad de la superficie tiene menos de 0,1 ha y la densidad media de plantación en toda La Rioja es de 256 árboles/ha. En el otro extremo: el 11% de la tierra cultivada tiene más de 5 hectáreas, la que corres-

Variedades autóctonas

En cuanto a las variedades utilizadas, sorprende que en tan poca superficie se pueda encontrar tanta diversidad. Es un dato a tener muy en cuenta puesto que la elección de las variedades es determinante para la calidad del aceite, como se indica en el estudio elaborado de la Sección de Estadística: "Uno de los factores que determinan la calidad del aceite, aunque no el único, es la variedad. Sin duda hay que tender hacia la calidad y diferenciación y esto lo podemos conseguir con nuestras variedades que muestran características muy interesantes, como altos valores de ácido oleico, en el límite de lo observado en el ámbito mundial. Quizás no se deba sólo a la variedad, sino a un efecto conjunto de múltiples variantes, como el suelo y el clima, que han de ser objeto de un estudio profundo que ayude a despejar dudas y proponga ideas que consoliden el sector oleícola, tanto en su faceta comercial como en la sociocultural, que, al día de hoy, es la más importante en el conjunto de la región". Con la misma finalidad, el estudio también propone que es fundamental identificar con exactitud las variedades autóctonas y los bancos de germoplasma que eviten su pérdida.

No es una reflexión gratuita, claro es que los agricultores que han decidido apostar por este cultivo se encuentran con una importante traba a la hora de hacer la plantación con variedades autóctonas: los viveristas sólo suministran planta proveniente de comarcas donde este sector tiene mayor importancia socioeconómica y, por tanto, han investigado y preservado el material genético. A ello se debe que la arbecuina esté ascendiendo con fuerza en el mapa varietal del olivar riojano, ocupando actualmente el 17% de las plantaciones. Sin embargo, la mitad de la superficie está plantada de redondilla (o redondal) hasta el punto de que en los términos municipales de El Villar de Arnedo y Tudelilla sólo hay olivos de esta variedad y en otros pueblos como Alcanadre, Arnedo, Ausejo, Corera y Pradejón es claramente mayoritaria.

En La Rioja se recogen en torno a 1,7 millones de kilos de aceituna.



En tercer lugar en orden de importancia figura la variedad empeltre, que se introdujo en La Rioja recientemente, hace 120 años, un suspiro para un buen olivo. En Valverde se cultiva en exclusiva y eso que el 40% de la superficie dedicada al olivar corresponde a nuevas plantaciones. En otros municipios, como en Igea, predomina claramente la variedad macho, muy resistente a sequías, heladas y enfermedades. Otras, ya más minoritarias, son la negral, picual, picudo, royal, racimal, royuela... Puede que muchas de estas denominaciones, diferentes en cada pueblo, respondan al mismo material genético. De ahí, la necesidad apuntada en el estudio de realizar un profundo análisis de todo el material vegetal autóctono con el que aún cuenta La Rioja, "importante de cara a investigar para, primero, conservar y, posteriormente, expandir el aspecto más genuino de nuestro aceite".

Distintas calidades

Según el estudio realizado por la Sección de Estadística, la producción media por olivicultor es de 221 kilos de aceite y el consumo per capita en La Rioja, de 11,6 litros de aceite de oliva (la segunda en el ranking nacional). Si hablamos de aceite en general (girasol, oliva y otros tipos), esta comunidad autónoma es la principal consumidora con 19,7 litros por habitante al año, pero figura en duodécimo lugar si nos centramos en la gama más alta de aceite (virgen extra) con 0,9 litros per capita, casi un litro menos que la media nacional. O sea, estamos entre los principales consumidores de aceite, pero en general se toma de calidad media.

Las 471 toneladas de aceite elaborado en almazaras de La Rioja en el 2000 –este año la producción fue más baja por problemas climatológicos– suponen el 13,5% del consumo en los hogares. De esta cantidad, una parte se destina a autoconsumo y otra, más reducida, a la distribución de aceite en domicilios de socios de almazaras. Por detrás de supermercados e hipermercados, la almazara es la principal fuente de abastecimiento de los hogares riojanos, más incluso que las tiendas tradicionales.



En Rioja Baja y Media se cultivan casi 3.000 hectáreas de olivo.

Estas cifras ponen de relevancia la importancia de los trujales en las economías familiares de las zonas de Rioja Baja y Media, donde se concentra la mayor parte de superficie de olivar. De ahí, también, la necesidad de definir la calidad del aceite que se produce en los trujales. El estudio de la Sección de Estadística, basándose en análisis químicos realizados en el Laboratorio Regional de La Grajera y análisis organolépticos del Panel Oficial de Cata de MAPA, sobre muestras de aceite recogidas en todas y cada una de las almazaras riojanas, expresa que el mayor porcentaje de este aceite corresponde a la categoría de virgen corriente (43,4%), el extra supone un 30,1% y un 26,4% es aceite lampante; esto es, no reúne las condiciones adecuadas para el consumo humano sin someterse antes a un proceso de refinado. El porcentaje de lampante es alarmante (41%) si se analiza sólo el aceite no comercializado; o sea, el que cada olivicultor se lleva a su casa.

A la vista de estos resultados, el informe ofrece datos determinantes sobre qué tipo de aceite se produce en cada almazara. El de mayor calidad, virgen extra,

proviene de las almazaras que cuentan con sistemas continuos de extracción "y según los datos analíticos y organolépticos obtenidos, son aceites de oliva de gran calidad con puntuaciones en el panel de cata por encima del 7,6 (para que un aceite sea considerado virgen extra debe puntuar entre 6,5 y 9)", destaca el estudio.

La mayor parte de la producción de aceite de oliva se encuentra en la categoría de virgen corriente. Es un aceite que también se elabora en las almazaras más modernas y es susceptible de subir de categoría si se asegura el no atrojado de los frutos.

Por último, la cuarta parte de la producción corresponde a aceites lampantes, no aptos para envasar, y que corresponde con las almazaras muy anticuadas con sistemas tradicionales de extracción por prensado y que no funcionan adecuadamente para obtener calidad.

La necesidad de concienciar a los productores de que es tan importante producir su propio aceite como que éste sea de buena calidad da lugar a una serie de consejos de buenas prácticas agrarias que pasamos a detallar.

Recolección en el envero

Aunque influyen múltiples factores agroeconómicos en la obtención de una aceituna sana para elaborar un aceite de calidad –variedad, plantación, podas y sistemas de manejo del suelo– el más influyente parece ser la recolección de la aceituna en el momento óptimo de maduración.

La recogida de la oliva comienza en La Rioja a finales de noviembre, primeros de diciembre, con las variedades empeltre, negral y la novedosa arbequina y se extiende hasta mediados-finales de enero con el resto de variedades. Este dilatado periodo de recolección se debe a que existe la creencia entre los productores de que la aceituna hay que recogerla cuanto más tarde y más madura mejor para conseguir mayor rendimiento y calidad en el aceite. Esta idea es errónea, puesto que el momento idóneo para llevar a cabo la recogida de aceituna debe determinarse según la época de maduración, la resistencia al desprendimiento, el rendimiento graso y el desprendimiento natural. También influye el método de recolección.

El periodo de maduración de la aceituna se desarrolla desde que aparecen las primeras coloraciones violáceas en la piel hasta que la coloración definitiva tanto de la piel como de la pulpa. En todas las variedades cultivadas en La Rioja estas transformaciones no ocurren al unísono dentro del mismo árbol, se alcanza la madurez de forma escalonada. La zona geográfica, las condiciones climáticas, la carga del árbol, las características de cada variedad y el manejo de cultivo afectan de forma variable al momento de maduración de la aceituna.

El estado de madurez y las características varietales afectan directamente a la resistencia al desprendimiento del fruto. Así, la empeltre posee una baja resistencia al desprendimiento y puede caer con facilidad con el viento, mientras que la rondal es muy resistente.

El rendimiento graso (la cantidad de aceite que contiene la aceituna) alcanza su punto máximo en el momento del envero del fruto; esto es, cuando cambia su tono verde por colores violáceos. A partir

de ese momento permanece constante; por tanto, no aumenta cuanto más madura esté la aceituna.

La vecería, alternancia anual en la producción de la oliva, mantiene una estrecha relación con la época de recolección, puesto que cuando el fruto permanece en el árbol mucho tiempo después de la maduración se produce la inhibición de la inducción floral. Según el estudio, se ha observado que si los frutos se recogen en el momento de envero o en algunos árboles en verde para aceituna de mesa, la cosecha del año siguiente suele ser mayor que la de los olivos que se han recogido con la maduración muy avanzada.

Este factor debe tenerse muy en cuenta en los municipios donde se conservan las almazaras tradicionales, que suelen aplicar el dicho “quien recoge la oliva antes de enero se deja el aceite en el madero”. Nada de eso, se obtiene la misma cantidad de aceite en el momento de envero que cuando la aceituna está muy madura; si bien el peso total de la aceituna es mayor en el envero ya que hay más agua de vegetación en el fruto. Al final de maduración, sin embargo, ha perdido humedad y, por tanto, peso. Por este motivo el rendimiento es mayor cuanto más madura está la oliva.

No sólo no se obtiene más aceite, sino que disminuye la calidad del aceite. Por ello se recomienda realizar la recolección en el momento de envero y hacer un seguimiento del contenido graso de los frutos: cuando se observe que no sigue aumentando, indicará que es el momento idóneo de recogida.

Un somero repaso por las distintas almazaras de La Rioja indica que la mayor parte desarrolla la recolección desde primeros de diciembre a primeros de enero, aunque hay dos extremos que sorprenden: la Almazara Ecológica de Alfaro recoge la aceituna a primeros de noviembre y se moltura en el mismo día; en el otro extremo, el Trujal Cooperativo de Corera abre sus puertas los primeros días del año hasta el 20 aproximadamente. Curiosamente, en esta almazara se entrega el aceite el mismo día de la molturación, puesto que cada agricultor lleva su aceituna y recoge su aceite. Entre



El Trujal Cooperativo de Corera es el único que conserva este molino de tipo italiano.



Los olivos juegan un papel agroambiental importante al impedir la erosión del suelo. En la imagen, cultivo en bancales en la zona de Igea.

la calidad de un aceite y otro media una distancia considerable. También es cierto que no sólo cuenta en este caso el momento de recolección de la aceituna, sino fundamentalmente el sistema de elaboración y la adecuación de las instalaciones. Medio siglo separa unas y otras.

Mecánica o manual

A pesar de que la recogida de oliva es todavía una actividad familiar, que se realiza fundamentalmente de forma manual los fines de semana, una de las principales inquietudes del sector es la posibilidad de realizar la recolección con métodos mecánicos. De hecho, en la mayor parte de las almazaras algunos socios ya los han probado. Como está pasando con otros cultivos, el almendro es un claro ejemplo de ello, uno a uno todos los agricultores están viendo las ventajas de utilizar cualquier método mecánico de recogida. También le llega el turno al olivo, aunque en este cultivo se dan algunas condiciones que, a buen seguro, impedirán la rápida implantación de este método. Éstas son: a la vista de las herramientas que han salido al mercado, los productores todavía prefieren la recolec-

ción manual, ya sea por avareo u ordeño. Además, la escasa superficie de cada socio y que esta actividad no coincide en el tiempo con otra más ventajosa son otros factores a tener en cuenta. Hasta el momento se han realizado pruebas para intentar mecanizar el derribo de las olivas con aparatos que intentan imitar las labores de ordeño, pero los olivicultores, salvo alguna excepción, han mostrado poco convencimiento al no observar aumento de la eficacia frente a los rastrojos manuales. También influye su alto coste y que causa daños en ramas y frutos. Las máquinas vendimiadores se están utilizando en fincas muy intensivas (La Maja, por ejemplo), pero exigen unas condiciones de plantación determinadas, como son la alta densidad, formaciones en setos, tamaño reducido de los árboles y el uso de variedades de ramas muy flexibles, como es la arbequina. La principal ventaja que tiene este sistema es el gran ahorro de mano de obra, que actualmente ocupa el 80% de los gastos, así como la conservación de la calidad de la oliva ya que no se golpea ni sufre daños. Entre los inconvenientes: rotura de ramas y descortezado en troncos y ramas.



Normas básicas para obtener aceite de oliva virgen de calidad

El aceite de oliva virgen es un zumo natural procedente de las aceitunas. Por ello, para obtener un buen zumo se debe partir de una buena fruta, entregando a la almazara aceitunas sanas.

Para que el agricultor se conciencie se le pregunta cómo prefiere un zumo de naranja, procedente de naranjas sanas o podridas.

Las recomendaciones son:

- Controlar de forma adecuada las plagas y enfermedades.
- Recoger la aceituna en la época de maduración óptima.
- La utilización de sistemas de recolección que no deterioren el fruto. El ordeño es el más aconsejado; el vareo causa daños en los frutos.
- Las aceitunas deben recogerse de las ramas del árbol, separando las que han caído días antes al suelo, ya que éstas estropean la calidad del aceite.
- El transporte debe hacerse de modo que no se dañe el fruto.
- Es fundamental evitar el atrojado, empezando por transportar las aceitunas en cajas y entregándolas en el trujal el mismo día. Deben desterrarse los sacos de plástico para el transporte, así como amontonar las olivas durante más de dos días.

El sector oleicultor riojano. Año 2000

TRUJAL	AÑO FUNDACIÓN	SOCIOS	OLIVAR (Has)	ACEITUNA (Kg)	ACEITE (Kg)	SISTEMA ELABORACIÓN
Coop. Unión Trujalera San Isidro (Alcanadre)	1952	150	124	90.059	19.813	Tradicional de prensado
Almazara Ecológica (Alfaro)	1999	SL	20	55.000	11.500	Continuo de dos fases
Trujal 5 Valles (Arnedo)	1995	915	700	492.302	124.553	Continuo de dos fases
Soc. Coop. Agrícola Olivarera (Ausejo)	1950	130	--	--	--	Tradicional de prensado
Trujal Coop. San Isidro (Cabretón)	1946	95	106	29.800	7.740	Tradicional de prensado
Coop. Agrícola de los Santos Mártires (Calahorra)	1999	534	110	90.059	19.813	Continuo de dos fases
Coop. Agrícola Cerverana (Cervera Río Alhama)	1947	162	44	11.495	2.890	Tradicional de prensado
Trujal Cooperativo de Corera	1950	61	160	108.268	25.150	Tradicional de prensado
Coop. Olivarera del Santo Cristo de los Buenos Temporales (El Villar de Arnedo)	1957	130	123	87.761	21.060	Tradicional de prensado
SAT Galilea	1998	140	250	274.718	57.691	Continuo de dos fases
Coop. Frutera San Isidro (Igea)(1)	1997	203	345	82.108	19.705	Continuo de dos fases
Almazara Coop. Nuestra S. de la Esperanza (Logroño)	1960	106	70	49.883	9.985	Tradicional de prensado
Soc. Coop. Agrícola la Planilla (Pradejón)	1999	208	155	202.360	42.718	Continuo dos fases
Coop. Agraria Trujal (Préjano)	1940	30	40	27.545	5.498	Tradicional de prensado
San Justo y San Isidro (Quel)	1936	153	150	85.424	18.760	Tradicional de prensado
Trujal Cooperativo San Roque (Tudelilla)	1946	134	110	54.700	13.676	Tradicional de prensado
Coop. San Isidro Labrador de Valverde	1944	54	26 (2)	11.486	2.705	Tradicional de prensado
TOTAL		3.105	2.533	1.752.968	403.237	

(1) - La producción de aceite en Igea en un año normal ronda los 70.000 kg. En el año 2000 la producción fue mucho menor debido a problemas meteorológicos. Aunque no tan acusadamente, esta disminución afecta a casi todos los trujales, sobre todo de la comarca Sierra Rioja Baja.

(2) - En el término municipal de Valverde hay 52 hectáreas. La mitad pertenecen a socios del trujal.

