

LAS ACEITUNAS YA ESTÁN LLEGANDO A LAS ALMAZARAS DE RIOJA ALAVESA

● Este año se espera que 800.000 kilos de olivas entren en los tres trujales ● De ellos, 500.000 son de la comarca ● Se obtendrán unos 160.000 litros de aceite de oliva virgen extra

▫ Pablo José Pérez

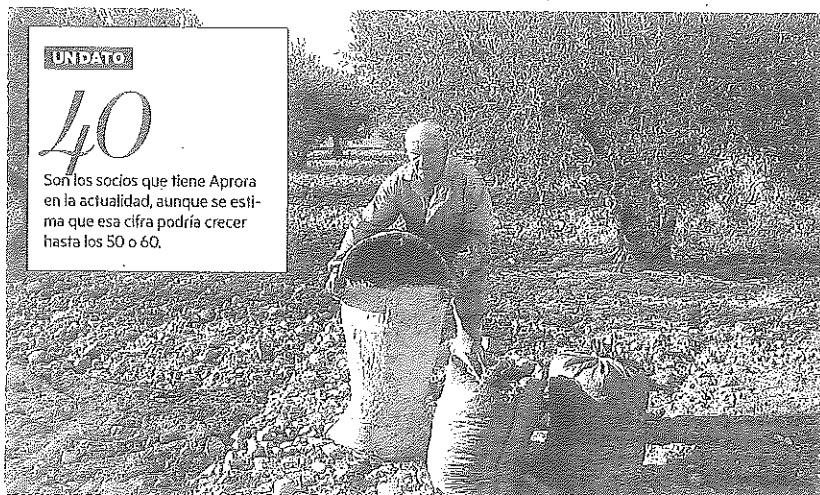
VITORIA - Esta semana ha comenzado la cosecha o recolección de la aceituna mediante la técnica del ordeño. Ese es el método que se utiliza en Rioja Alavesa, frente al vareado, ya que este maltrata a los árboles. Otra cosa es que el ordeño se haga a mano o utilizando unos medios mecánicos "que nos ayudan a cuidar al árbol y a que caiga mejor la aceituna", según explica Jorge Martínez, gerente de la Asociación para la promoción del olivo y del aceite de Rioja Alavesa (Aprora).

Previamente a salir al campo con redes, herramientas, capazos y remolques, Hazi dio la posibilidad de realizar una presentación, estos días pasados, de todos los aceites vascos de calidad, los que están amparados bajo el sello Eusko Label, y se hizo en Chillida Leku el pasado día 27. Ese acto "fue para nosotros el arranque de campaña, ya que el pasado fin de semana uno de los trujales de Rioja Alavesa ha comenzado a cosechar y ha elaborado los primeros lotes".

Dentro de esos primeros lotes "hay uno que es de Fernando Martínez Bujanda, que para mí y para muchos es el gran impulsor de la recuperación del olivar y del aceite en Rioja Alavesa". Esa partida de aceite de oliva virgen se ha convertido en otra de las referencias del inicio del ordeño de los olivares de la comarca y tiene un sentido muy solidario, ya que "desde hace años, todas las olivas que cosechan que son como 3.000 kilos, quizás algo más, forman una partida que él dedica a algún proyecto solidario. Todo lo que recauda por esa partida se destina a alguna ONG que cada año va cambiando", explica el gerente de Aprora.

Tras estos dos actos se da como comenzada la cosecha. Y aunque el trabajo en el campo se desarrolla a lo largo de todo el año "ahora empieza la parte bonita de recolectar, de recoger el fruto del trabajo, llevarlo a la almazara y ver como lo transformamos en aceite de oliva virgen extra de excelente calidad, que es lo que tenemos en Euskadi". Apunta que son unos aceites que cada año son mejores, con más aroma y más sabor.

MEJORABLE ESTADO De momento, las aceitunas presentan un mejorable estado, en buena medida gracias



Trabajo en el campo.

UN DATO

40

Son los socios que tiene Aprora en la actualidad, aunque se estima que esa cifra podría crecer hasta los 50 o 60.

al apoyo que Aprora presta a sus asociados que acaba de cerrar el primer año completo de asesoramiento. La lucha contra el *prays* una plaga que afecta tanto a hoja, como a flor y a fruto, y que en años anteriores "ha habido incidencias de hasta un 60% en la comarca" y ahora "se ha visto reducido notablemente en las plantas donde se han realizado los tratamientos recomendados". Añade que donde se han llevado a cabo los dos tratamientos aconsejados, la incidencia del patógeno se ha reducido a un 5%.

Por lo tanto, la radiografía de este comienzo de recogida de aceituna "es que viene una cosecha abundante, una buena cosecha, con la que esperamos que se superen los 800.000 kilos en total de aceitunas molidas en los trujales", que en Rioja Alavesa están en Oion, Moreda y Lantziego, donde también hay otro de propiedad municipal.

No toda esa cantidad es de Rioja Alavesa, ya que a los trujales de la comarca llegan olivas de Navarra y La Rioja, pero de la zona alavesa "esperamos aproximadamente 500.000 kilos". De esa cantidad, las primeras partidas que se moliduran son las más selectas, "las que se dedican a ese público que aprecia más la calidad organoléptica, y esos aromas afrutados, intensos, verdes, que son fantásticos, y se acaba la campaña con los aceites de autoconsumo, que siguen siendo de la máxima calidad,

pero son los que se envasan en garrafas. Pero que siguen siendo de extraordinaria calidad", enfatiza Jorge Martínez.

Esas cantidades, convertidas en litros de aceite, eso supone 160.000 litros al año, de los que el 70% son de autoconsumo, personas que tienen sus fincas, llevan la aceituna al trujal, se llevan el aceite de la almazara y pagan un precio porque les transformen sus aceitunas en aceite. El 30% restante, aproximadamente unos 45.000 litros, es lo que se comercializa, cada año afortunadamente más.

Además ahí hay una parte que lleva el sello Eusko Label, con más exigencias, que son 20.000/25.000 litros. Dentro de esa etiqueta hay aceite convencional y otro de cultivo ecológico. "Sin embargo, realmente, se puede decir que todo el olivar de Rioja Alavesa es de cultivo ecológico, aunque no esté registrado y amparado" y detalla que los tratamientos que se aplican en la comarca a los olivos se realizan con productos autorizados y homologados por la agricultura ecológica (trampas, insectos depredadores o productos que previenen pero que son compatibles con la práctica ecológica).

El gerente de Aprora añade a esto que ese objetivo ecológico es un reto que se ha planteado la asociación riojanaalavesa, y que se está generando en el sector, con la idea de que se implique todo el mundo en la

comarca "para presumir de ser el primer sector que integran en estar acogido a esta normativa".

Y es que, aunque la asociación no hace mucho ruido lo cierto es que está ganando por el trabajo que desarrolla a lo largo de todo el año en los campos y en los trujales. Se comenzó el año pasado con 30 socios y a estas alturas son ya 40 y se estima que se puede crecer hasta los 50 o 60. "Y eso es por los servicios que estamos dando con visitas semanales a los campos, emitimos boletines cuando es necesario, ofrecemos atención personalizada a los socios, o realizamos jornadas de poda, pero no sobre el papel, sino podando *in situ* para mostrar los mejores procedimientos. También hay servicios a las almazaras, a los trujales. Estamos con ellos cuando comienza la campaña y si podemos proponemos mejoras".

ACCIONES DE PROMOCIÓN En la asociación tienen presente que el final es la venta y por ello "realizamos acciones destinadas a la promoción en las que invitamos a sectores con interés por conocer el olivo y el aceite de oliva, así como a profesionales de la venta para que sepan que hay aceite vasco, amparado con Eusko Label y que pueden contar con nosotros para ponerles en contacto con los productores". ●

Más superficie y un 26% más de patatas en Álava

Socios y colaboradores de Udapa han recogido en esta campaña casi 20 millones de kilos

VITORIA - Excelentes los resultados logrados por la cooperativa que aglutina a agricultores que trabajan, principalmente, tierras en Montaña, Valdegovia y la Llanada unidos bajo el sello de Udapa, ya que al apoyo técnico que reciben para poder desarrollar un trabajo muy profesional se suma una climatología que ha colaborado para obtener unas patatas de gran calidad.

En declaraciones a DIARIO DE NOTICIAS DE ÁLAVA, los técnicos de Udapa han comentado que tanto la siembra como la recogida de la patata "se han realizado en su momento óptimo, ya que este año la climatología ha acompañado a nuestros agricultores a que realicen su trabajo en buenas condiciones". A esto se añade que la ausencia de lluvia de estas últimas semanas también "ha propiciado a que la cosecha se realice de manera continuada".

Por último, las templadas temperaturas de verano también han ayudado al desarrollo y engorde de los tubérculos. Es decir, que "como este verano no hemos tenido grandes olas de calor, la patata no ha sufrido estrés, y por ello hemos obtenido más cantidad de tubérculos y con mayor calibre".

Tal y como se había planificado poco antes del inicio de siembra la superficie ha aumentado. En conclusión "esta campaña hemos producido 375 hectáreas de patata, casi un 15% más que la pasada campaña. De esas 375 hectáreas, 300 se han destinado a la producción de patata para consumo; mientras que, en las 75 restantes, se ha producido patata de siembra", un producto en el que Álava destaca por su calidad y cantidad.

PRODUCCIÓN EXTRAORDINARIA

Con esa superficie y clima, los responsables de Udapa valoran la producción de 2021 como algo "extraordinario", ya que "de media nuestros agricultores han conseguido 53.000 kilos por hectárea, un 26% más que la media de los últimos tres años". Este aumento de la producción no solo se ha producido porque "se ha incrementado el número de tubérculos" que produce una planta, sino que también ha sido porque este año la patata "tiene mucha materia seca, y en consecuencia más peso específico", explican para dar sentido a los cerca de 20.000.000 de kilos de patata obtenidos. -PJP.