

Nombre: Diario Jaén. es
Tipo de Medio: prensa regional on line
Fecha: 21 de Octubre de 2009

Periodicidad: Diaria
Sección: Noticias
Locales

Temporeros trabajan ya en algunos tajos en la recolección de la aceituna



Irene Bueno/Jaén

Cuando en algunas comarcas todavía no se ha recogido la aceituna manzanilla para mesa, en otras, como es el caso de La Loma, ya se pueden ver los mantos bajo los olivos para recolectar un fruto que, una vez molturado, ofrece un aceite inmaculado en la cata, puro zumo fresco, con sus cualidades elevadas al cuadrado.

No es necesario remontarse demasiado en el tiempo. Hace sólo diez o quince años cualquiera que empezara la campaña de recogida de la aceituna a mediados de octubre era tachado de “loco” y remitido sin dilación a un psiquiátrico. Sin embargo, esos “idos” de hace sólo tres lustros son, hoy en día, los responsables de las empresas que alcanzan mayores cotas de prestigio en los mercados internacionales por la calidad de sus aceites. Este es el motivo por el que algunos temporeros trabajan ya en tajos cuyos propietarios anteponen la calidad del producto final, el oro verde, al rendimiento graso de la aceituna.

El director del grupo Castillo de Canena, Francisco Vañó, explica que, para ellos, la campaña de recogida de la aceituna comenzó el pasado fin de semana. Los tres primeros días, las cuatro cuadrillas de trabajadores que se encargan de realizar toda la recolección se han centrado en los olivos de variedad arbequina. El aceite extraído en estas jornadas llenará las botellas envasadas dentro de la edición limitada “Primer día de cosecha” de “Castillo de Canena”. Ayer, ya era el turno de la picual y, a partir de hoy, si el tiempo no lo impide, simultanearán la recogida de las parcelas que cuentan con ambas variedades, según vayan marcando las diferentes pruebas que se realizan al fruto y que dictan el momento de maduración idóneo.

Para mediados de noviembre, pospondrán la recolección de los árboles de variedad royal — más tardía— y, con un poco de suerte, a finales de noviembre, estará concluido todo el trabajo en el campo, los depósitos de la bodega estarán repletos e, incluso, buena parte de la producción habrá viajado ya a su destino definitivo, el consumidor.

Vañó explica que, normalmente, comienzan la campaña de recogida en los últimos días de octubre, pero que las condiciones meteorológicas del mes de septiembre han posibilitado que el fruto alcance, en estos días, la conjunción más óptima entre su estado de maduración y la conservación de sus mejores características organolépticas. En este sentido, apunta: “Septiembre comenzó con calor, pero pronto llegaron unos días de temperaturas más bajas y de lluvias. En concreto, en esta zona —entre Úbeda y Jódar— se recogieron unos cien litros por metro cuadrado. Eso hizo que el árbol reactivara su proceso bioquímico después de un verano muy seco. El calor que ha llegado más tarde no ha hecho sino ayudar a madurar la aceituna”.

Por su parte, el encargado en el tajo, Emilio Moreno Vela, se muestra muy satisfecho por el ritmo que lleva la recolección y por el excelente estado en el que el fruto llega a la almazara. En estos momentos, las cuatro cuadrillas de trabajadores, totalmente mecanizadas, de que dispone la empresa recolectan cerca de los 30.000 kilos de aceituna al día, una cantidad ajustada a la capacidad de molturación de la pequeña línea de procesamiento que se dedica en exclusiva a la marca Castillo de Canena.

En el mismo tajo, la aceituna pasa por una criba mecánica que la separa de las hojas y las ramas sueltas, de allí a un camión que no transporta más de 8.000 o 9.000 kilos por viaje para que el fruto no se deteriore por aplastamiento y, en menos de una hora, está en la almazara, donde se moltura y el zumo obtenido reposa en unos depósitos que mantienen las condiciones de temperatura y humedad idóneas para conservar las características de aceite tan intactas como recién exprimido. Miguel Navarro, maestro de la almazara, está visiblemente contento con el resultado que se ha obtenido en los escasos días que todavía han transcurrido de campaña. Asegura que las condiciones del tiempo de este año han posibilitado que la aceituna llegue al molino sin daño alguno y eso se traduce en un producto final impecable.

Estos aceites, junto con los de otras almazaras de la provincia que también arrancan las máquinas en estos días, serán los encargados de elevar, a partir de ya, el listón tan alto que la pasada campaña ya dejara el oro verde jiennense en aquellos foros especializados a los que acudió.