

Lo más natural

Asociación para el desarrollo comarcal
del Nordeste de la Región de Murcia
Texto y fotos

En la almazara ecológica de Jumilla todo se reutiliza: las hojas alimentan al ganado, el hueso se usa como combustible en la caldera y las aguas de lavado se destinan al riego, con los aceites que provienen de la aceituna del suelo se elabora jabón natural ... Es un proceso limpio y rentable con buenas perspectivas de futuro.

En 1993 se inicia en la S.A.T nº 1.870 Casa Pareja un proyecto LEADER II para la realización de una almazara de aceite ecológico en la explotación. Para ello se rehabilita un edificio de siglo XVIII que, respetando la antigua construcción de piedra, albergaría unas modernas instalaciones para la obtención de aceite de oliva ecológico. En la almazara - con una capacidad de almacenamiento de aceite, en acero inoxidable, de 126.000 litros- todo se recicla y el proceso es totalmente inocuo para el medio ambiente.



La almazara está equipada con aventadora, lavadora de aceituna, cabezal de pesado informatizado, analizador de rendimiento graso, tolva de almacenamiento de aceituna con capacidad para 40.000 Kg., molino, línea continua de dos fases, con una capacidad de molturación de 1.200 Kg./h., tolva para almacenamiento de alpeorajo con capacidad para 40.000 Kg., piletas y embalse para depuración de las aguas de lavado con capacidad de 150.000 litros, deshuesadora, caldera de hueso, aerotermos, depósitos de acero inoxidable con 126.000 litros de capacidad total, filtro de acero inoxidable, embotelladora, taponadora además de cintas transportadoras, sinfines, bombas de trasiego y otros útiles necesarios. Todo ello en el corazón de la finca, rodeado de olivos y dentro de un edificio de piedra rehabilitado que data del 1.773.

En estas instalaciones todo se recicla: la hoja se la come el ganado, el hueso se utiliza como combustible en la caldera, los aceites que provienen de la aceituna del suelo se utilizan para la elaboración de jabón natural, las aguas de lavado son utilizadas para el riego tras su depuración natural por plantas emergentes en un embalse, el alpeorajo pasa al campo de compostage (proyecto de colaboración con el C.S.I.C.) donde se mezcla con estiércol y raspajo de uva para conseguir un estupendo abono orgánico muy rico en potasa y muy asimilable.

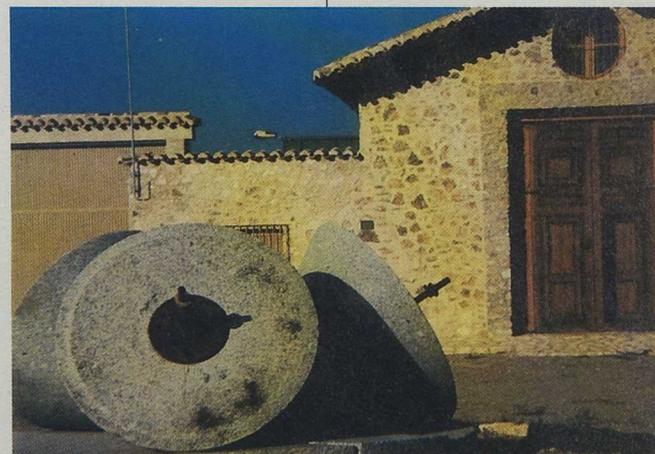
Entre de los proyectos de futuro destacaríamos:

■ Consolidación de la almazara. Aunque el primer año la producción de aceite ecológico ha sido muy limitada, ya que las plantaciones propias se encontraban aún en proceso de conversión, se ha hecho un gran esfuerzo dando idea de ello la gran cantidad de ferias en las que se ha participado. Los frutos de este primer año ya están a la vista: distribuidores en Cataluña, Madrid, País Vasco y Galicia, y venta directa en puntos como Murcia, Valencia y otros. A nivel exterior se exportó a Estados Unidos, que ahora va a repetir, y a Inglaterra.

La campaña actual se afronta en unas condiciones mejores a las del año anterior. Las plantaciones propias han pasado el periodo de conversión, siendo la producción de aceite ecológico seis veces la del año anterior y superando el 70% del total. Además, el aceite saldrá al mercado muy pronto, a diferencia del año pasado en que hubo que retrasarlo a últimos del mes de abril.

■ Otros proyectos son la elaboración de jabón natural a base de aceite de oliva; elaboración de aceite de acebuchina, fruto del olivo silvestre muy apreciado por su calidad, o una Planta de compostage para el alpeorajo.■

Asociación para el desarrollo comarcal
del Nordeste de la Región de Murcia
San Antonio, 13. Yecla
30510 Murcia
Telf. 968 75 30 81. Fax 968 75 30 81
E-mail: nordeste@teletel.es



En la almazara - con una capacidad de almacenamiento de aceite, en acero inoxidable, de 126.000 litros- todo se recicla y el proceso es totalmente inocuo para el medio ambiente.