

Finca olivarera La Arbequina

Posibilidades del olivar andaluz con la variedad «Arbequin»

● J. CARLOS CABALLERO.

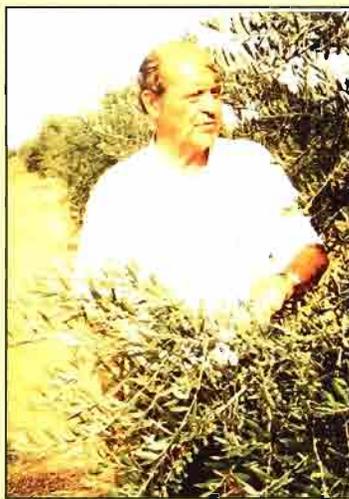
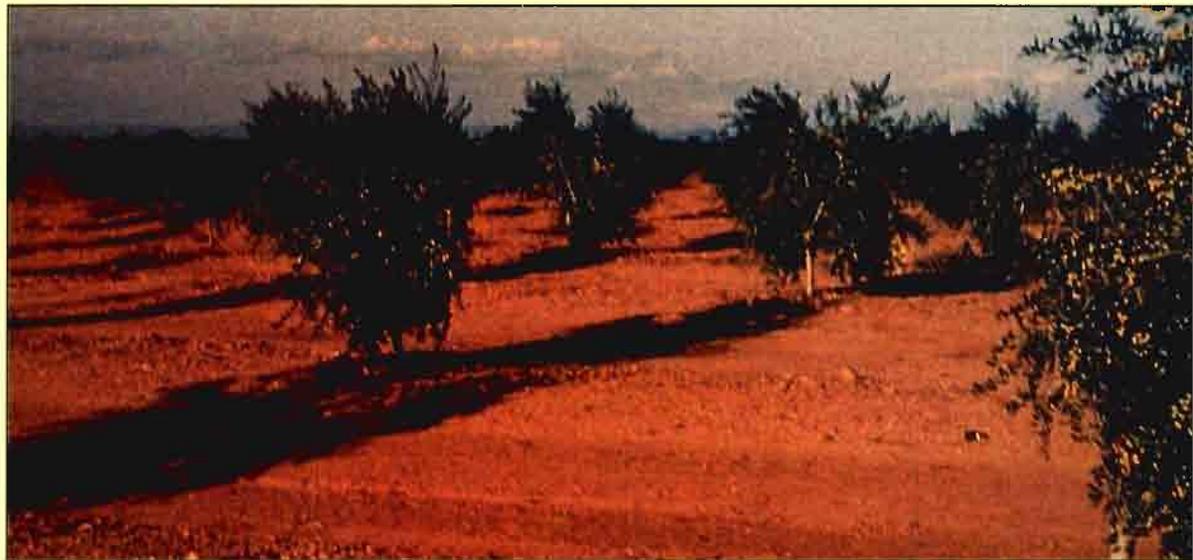
Ing. Agronomo.

Fotos: M. DEL MAR MARCOS MOLANO.

La finca olivarera de La Arbequina, propiedad de don Sebastián Delgado Castelanotti, forma parte de la explotación agraria Delgado Palma, integrada por otras fincas como Acebuchar Nuevo, Garabatillo o Juan Roncero. Estas explotaciones, que son sin duda una muestra de agricultura moderna, se encuentran enclavadas en las provincias de Córdoba y Sevilla.

La Arbequina, que se encuentra situada en el término municipal de La Carlota (Córdoba), es un olivar de reciente plantación que contrasta con los centenarios olivos andaluces. Se trata de una variedad minoritaria en Andalucía, tan sólo 2.000 ha plantadas hasta la fecha, pero que, sin duda, está experimentando un gran avance en los últimos años debido a sus especiales características: un árbol que crece rápidamente, con gran vigor y que entra a temprana edad en producciones progresivas continuadas; si dispone de agua suficiente y tiene cubiertas sus necesidades nutricionales básicas. La calidad de su aceite es excelente y «diferente» a la de los mejores aceites andaluces.

El origen de este olivo hay que buscarlo en Cataluña. Proviene de Arbeca (Lérida) y es de aquí de donde procede el nombre de su fruto, el «Arbequin», y el de la propia finca que consta de dos parcelas que suman un total de 61,72 ha, con un marco de 6,5 x 6,5 m,



La Arbequina es un olivar de reciente plantación que contrasta con los centenarios olivos andaluces.

La variedad Arbequin es minoritaria en Andalucía, tan sólo 2.000 ha plantadas. A la izquierda, Sebastián Delgado Castelanotti, propietario de la finca.

lo que supone una plantación de 14.400 pies.

La historia de la finca, aunque reciente, es bastante intensa. En 1989 Sebastián Delgado adquiere las 61,72 ha sembradas de girasol y procede a su valoración agronómica de cara a plantar olivos de la variedad Arbequina, analizando suelo y subsuelo. Se hacen prospecciones geológicas en busca de agua y, una vez encontrada a 41 m de profundidad y con caudal de 7 l/s se analiza para conocer sus posibilidades en el riego del olivo.

Una vez hecha la plantación, se suceden una serie de problemas entre los que destacan la pérdida intermitente de hasta 1.200 pies por estrangula-

miento del tronco aéreo (enfermedad que no fue diagnosticada por los técnicos), y la pérdida de 10.630 plantas por asfixia radicular debido a los 850 mm de precipitación que se recogen desde el 14 de noviembre de 1989 hasta primeros de enero de 1994. Toda esta problemática, con innumerables dificultades de carácter técnico, parece, casi definitivamente, solucionada.

Organización y recursos

La finca cuenta, además del propietario, como gerente y director de la explotación, con dos operarios fijos y personal eventual para los trabajos de poda y recolección.

En cuanto a la maquinaria posee un tractor de 70 CV de potencia para las distintas labores, una sulfatadora con barras para los tratamientos de azufre, una cuba con barras y boquillas para tratamientos en el suelo, un carro crematorio para quemar los ramones procedentes de la poda, gradas, subsolador, material móvil y fijo, rulos, arado chisel, etc.

Su infraestructura consiste

en una instalación eléctrica para el riego, naves de almacenamiento para la maquinaria y aperos, un pozo de 41 m de profundidad aforado en 7 l/s, caseta de bombeo, embalse de regulación con una capacidad de 8.000 HI e instalación de riego por goteo para las dos parcelas con dos goteros por pie.

Se cultiva una única variedad de aceituna, la arbequina, cuyo destino es la producción de aceites de calidad en la almazara de una cooperativa de la zona que cuenta con modernas instalaciones y con un sistema de procesado «sin alpechines», lo que representa avanzar en la dirección correcta para evitar residuos contaminantes en la industria aceitera.

La comercialización del aceite ha consistido en la venta a granel y envasado durante las campañas de 1991 y 1992. En 1993, Sebastián Delgado Castelanotti envasa con etiqueta y marca propias una parte de su producción. El aceite Castelanotti es de color verde claro limpio y huele intensamente. Es un aceite Virgen Extra, con 0,3º de acidez.

Tecnología

El mínimo laboreo. Se practican técnicas de no laboreo, sólo escasas labores culturales, evitando la propagación de malas hierbas que compitan con el olivar, sobre todo en sus primeros años de vida. Con esto se evita la erosión y desertización que se producirían por el tipo de terreno, con textura de franco-arenosa a franco-arcillosa. Se aprovechan los escasos recursos hídricos del subsuelo con el riego por goteo que se usa como vía para incorporar los nutrientes nitrogenados del árbol. Todo ello debe considerarse como beneficios medioambientales, tanto por el mantenimiento de la estructura del suelo como por el adecuado aprovechamiento del agua y la óptima aplicación de fertilizantes, en un riego localizado que evita la contaminación de horizontes subterráneos por fenómenos de percolación.

Las labores que se realizaron para llevar a cabo la plantación fueron:

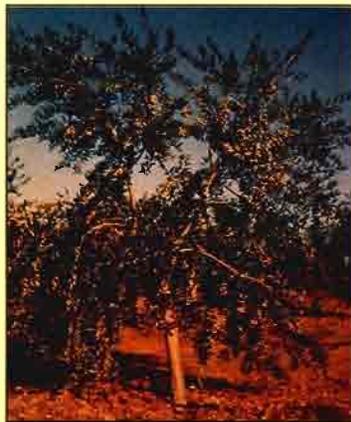
- Nivelación del terreno para evitar el encharcamiento, realizado con tractor y pala niveladora.
- Enmienda orgánica con humus de lombriz y enmienda de boro y magnesio.
- Marcaje del terreno para la plantación a marco de 6,5 x 6,5 m con subsolador de una reja.
- Apertura de hoyos con barrena.
- Plantación propiamente dicha, efectuada a mano y por operarios especializadas.

La fertilización. Se lleva a cabo tanto fertilización mineral como orgánica. Para esto último se aplica humus de lombriz cada tres o cuatro años. La fertilización mineral consiste en:

- Aporte de un complejo 15-15-15.
- Aporte de oligoelementos correctores de carencias del suelo (Magnesio, Zinc, Manganeso, Boro, etc.).
- Abono foliar.
- Fertirrigación. El riego se lleva a cabo durante los meses de julio a septiembre. El di-

seño de la instalación asigna dos goteros por árbol, que se traducen en un caudal de 16 l/día para cada olivo. Este sistema de riego es aprovechado para el aporte de abono nitrogenado en forma de nitrosulfato 33% soluble y nitrato potásico amonio. Estas fórmulas de fertilización, algo generales, no son fijas sino que el abono aplicado va en función de los resultados que arrojan los análisis de hojas que anualmente se hacen, con lo cual se proporciona a la planta el fertilizante correcto.

La sanidad vegetal. En lo



Este olivo crece rápidamente, posee un gran vigor y entra a temprana edad en producciones prósperas.

que se refiere al control de las malas hierbas, se efectúan tratamientos con herbicidas de preemergencia y postemergencia, para eliminar, fundamentalmente: grama, amarantus, malvas, vallico, verdolaga, correhuela, margarita y bleado.

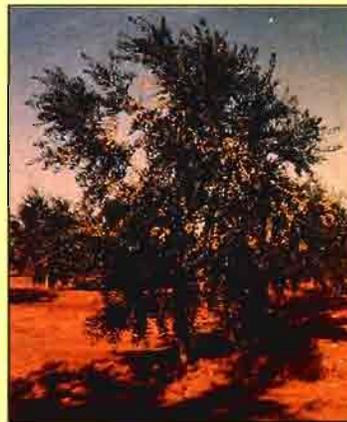
El control sanitario del árbol se comparte con el agente de Extensión Agraria de La Carlota, conocedor e investigador práctico de todo lo referente al olivo. Cuando se detecta alguna plaga o enfermedad, recomienda el tratamiento más oportuno.

Son tres las plagas que afectan a la plantación y que se combaten de forma preventiva:

- Repilo: se trata con sulfato de cobre.
- Glifodex: se efectúa un tratamiento con Antioh.
- Prais: se controla con dime-toato al 40%.

El medio ambiente

Una agricultura intensiva no tiene por qué entenderse como un continuo ataque al medio ambiente. La intensificación de la producción en explotaciones de regadío que, lógicamente, necesitan mayores niveles de fertilización y tratamientos fitosanitarios, debe hacerse con un total respeto al entorno. Así, el uso de productos y dosis adecuadas, el control de la fertilización evitando residuos que contaminen tanto aguas superficiales como subterráneas y el correcto manejo del suelo que evite una progresiva erosión y



desertización, suponen el camino a seguir para avanzar en una Gestión Integrada de Cultivos y desarrollar una agricultura sostenible.

La Arbequina está firmemente comprometida con el medio ambiente y pretende ser un ejemplo a seguir. Los tratamientos fitosanitarios se efectúan con productos compatibles con las exigencias de la

protección del medio ambiente y la conservación de la naturaleza, con bajos niveles de toxicidad y baja dosificación y la fertilización, mediante el equipo de riego por goteo, permite aplicar el nitrógeno de forma localizada y éste es fácilmente asimilado por la planta.

Esta preocupación por el medio favorece la obtención de un producto de alta calidad, factor importantísimo a la hora de la comercialización. El aceite de oliva Virgen Extra que se obtiene en La Arbequina es de suponer que se instale fácilmente en un mercado cada vez más sensibilizado con los temas medioambientales.

Agrofuturo

La explotación olivarera ha sido seleccionada como explotación Agrofuturo.

La Arbequina fue seleccionada porque las características profesionales, empresariales y humanas de Sebastián Delgado son excelentes para su integración en Agrofuturo, el agricultor está claramente concien-



La aceituna 'Arbequin' produce un aceite excelente y diferente a los mejores aceites andaluces.

ciado con los problemas medio-ambientales, es una explotación singular en la zona, fruto del carácter innovador de su propietario, que puede influir notablemente en los olivereros de esta región, está dirigida por personal cualificado, se realizan, periódicamente, seguimientos y control de campo y el agricultor es capaz de comunicar las experiencias y resultados que obtenga. ■