

## > Hacienda Ortigosa, S.L., nueva almazara en Navarra



Ubicada en la localidad de Viana, Navarra y a escasos kilómetros de Logroño, Hacienda Ortigosa S.L. abrió sus puertas hace tan sólo un año y desde hace sólo un mes comercializa su propio aceite de Oliva Virgen Extra. Fernando Ortigosa es el director de esta recién implantada almazara, un empresario emprendedor al que le gusta enfrentarse a nuevos retos, que decidió apostar por el cultivo del olivo en una región en la que predominan los viñedos.

 Ana M<sup>a</sup> Díaz • Redacción



**Fernando Ortigosa, en una de sus fincas de olivar superintensivo**



Dueño de una empresa dedicada a la fabricación de postes metálicos para el emparrado de viñedos, Fernando Ortigosa decidió inicialmente comprar unas fincas de 97 hectáreas y cultivar el olivo en superintensivo, ya que, tal y como nos comentó, es muy difícil conseguir en La Rioja los derechos para cultivar vid. Así, siguió ampliando la superficie dedicada a este cultivo, hasta las 167 hectáreas que tiene en la actualidad, cultivadas de la variedad Arbequina. Toda esta superficie está repartida en cuatro fincas, pertenecientes a La Rioja, con un marco de plantación que oscila entre 4 x 1,50 y 4 x 1,70 m. Las plantaciones están formadas por olivos jóvenes que van desde los recién implantados, hasta los de siete años pasando por los que tienen tres años.

En la finca más grande podemos encontrar una nave con parte de la maquinaria empleada para las labores del suelo y otra anexa con todo el equipo de riego, así todos los olivos son regados por goteo y se les aplican los fertilizantes mediante fertirrigación. Para ello, hay instaladas dos bombas que suministran 150 l/hora.

### Producción de aceituna y recolección

En una de las fincas con olivos que ahora tienen tres años, se obtuvieron unos rendimientos de 3.500 kg/ha al segundo año de implantación y en la finca más grande, de 97 ha, los olivos de siete años están dando unas producciones de 20.500 kg/ha.

La recolección se hace de forma mecanizada, con vendimiadoras de la marca New Holland, que pueden trabajar tanto en viñedos como en olivar superintensivo. La empresa cuenta con cinco máquinas de los modelos SB60, SB64 y cinco del modelo SB65. Con estas últimas, atiende toda la superficie de cultivo destinada a la almazara y además ofrecen su servicio a otros agricultores de la zona. Según Ortigosa, "con este modelo de máquina, el daño que sufre el olivo es mínimo y no disminuye la calidad de la oliva". Para él, la recolección de forma mecanizada es fundamental, ya que disminuyen los costes de recolección haciendo que el cultivo sea más rentable.



**Modelos de la serie SB de New Holland utilizados para la recolección de la aceituna que permiten pasar por encima de alturas de olivo de más de 1,80 m**



**Vista panorámica de la finca de 97 hectáreas con olivos de siete años**



**En esta imagen pueden apreciarse las dos batidoras (al fondo) y la centrifugadora junto a la pared**

### Visita por las instalaciones de la almazara

Sobre un terreno de 10.000 m<sup>2</sup> y con 2.500 m<sup>2</sup> de superficie construida, las instalaciones de esta almazara tal y como han asegurado muchos técnicos que la han visitado, “es una de las mejores diseñadas de España, no la más grande pero sí de las mejores proporcionadas para poder trabajar”.

Ortigosa nos detalló, con gran sencillez y claridad, cuál es el proceso de transformación que sufre la oliva a su llegada a las instalaciones hasta obtenerse el preciado “líquido dorado”.

En unos cajones y mediante camiones, se transporta la oliva desde la finca a la almazara donde se recoge en unas tolvas de recepción, y de ahí, pasa a un grupo compacto donde se limpia para eliminar el hueso, restos de hojas, y tierra, cayendo el hueso molido por otra tolva. Este hueso molido se emplea como combustible en una caldera para calentar el agua que se usa en parte del proceso.

El resto, pasa por una cinta transportadora para ser lavada y eliminar definitivamente las hojas e impurezas que quedan. A la oliva ya lavada se le somete a un control de peso en el laboratorio para ver la cantidad que se le debe pagar al agricultor y también a su vez se mide la acidez, contenido en azúcares, etc...

Una vez limpia, la oliva cae a cinco tolvas y de ahí llega a los molinos para hacer la molienda, el resultado de este proceso es una especie de pasta, para que ésta quede más líquida se introduce en unas batidoras, quedando una masa más homogénea. Hay dos batidoras (una sobre otra), donde se calienta la masa a 27-28°C; posteriormente dicha masa es prensada y sale por un lado la parte líquida (el aceite más el agua) y por otro la parte sólida, el orujo.

“Nosotros no procesamos aquí el orujo, directamente es vendido”, explica Ortigosa, “la parte sólida, mediante una bomba, es conducida hasta unos depósitos instalados fuera de esta nave”.

La parte líquida, antes mencionada, es conducida hasta una centrifugadora para separar totalmente el aceite del agua, (dicho agua va a un depósito hasta que llega a la depuradora del pueblo), y ya en los depósitos decantadores, por diferencia de densidades del aceite con lo que queda de parte líquida, se va sangrando un par de veces al día para dejar sólo el aceite. Cada uno de los depósitos decantadores, existen tres en total, tiene una capacidad de 17.000 litros y la bodega con 25 depósitos, tiene capacidad para almacenar 1.100.000 litros de aceite.

### Perspectivas de futuro

En un futuro inmediato, y “todo según las ganas de trabajar que se tengan”, comentaba entre risas Fernando Ortigosa, tienen previsto moler entre dos y tres millones de kg de oliva porque tiene en mente seguir ampliando la superficie de cultivo. Por ahora y sin trabajar las máquinas las 24 horas del día, en 2005, llegaron a procesar un millón de kg de oliva, obteniendo 200.000 litros de aceite.

Puesto que su almazara tiene cabida para almacenar un millón cien mil litros de aceite, “todavía podemos seguir ampliando en un futuro”. Aunque, “estamos empezando y todavía queda mucho por hacer y ver cómo está el mercado”, ya tienen varios pedidos destinados a una gran superficie.

El aceite de Oliva Virgen Extra, que envasan y etiquetan en sus instalaciones, lo comercializan en diversos formatos: PET (plástico) en envases de uno, dos y cinco litros; VIDRIO TRANSPARENTE de 750 ml: en cajas de seis unidades, en estuches de tres botellas o en estuche unitario y en VIDRIO OPA-CO de 500 ml, también en cajas de seis unidades o en estuches unitarios.

