

La olivicultura de Mora, una actividad tradicional con futuro

La explotación familiar de Isabelo Vegue, con 3,5 hectáreas y 300 olivos, pervive desde hace 73 años

Los terrenos cálidos del término municipal de Mora, en la provincia de Toledo, han permitido que disponga de 470.000 olivos. Las explotaciones son de un marcado carácter familiar, y en buena parte se concentran en la zona conocida como la Cañada del Castillo. Es en este extenso enclave donde se ubica la pequeña explotación de Isabelo Vegue, con una superficie de 3,5 hectáreas y 300 olivos, que inició su actividad hace 73 años y que se enfrenta con inquietud a los nuevos retos de futuro, sobre todo por los gastos que genera el cultivo y la evolución de los precios.

Miren Delgado. Periodista.

Vegue, su actual propietario, prácticamente trabaja solo en la explotación durante todo el año con la ayuda de sus hijos y es en la época de recolección cuando contrata de forma temporal a siete u ocho trabajadores por un periodo de dos meses. «En Mora (comenta) hay una gran tradición en este cultivo porque es el que mejor se adapta al tipo de terreno muy cálido, al contrario del cereal, y de ahí que la calidad del aceite sea de primera. Hace muchos años, los agricultores sabía donde tenía que plantar las olivas, en las cercanías de la Sierra».

Gran conocedor de la olivicultura, comenzó a dedicarse con 23 años de edad plenamente a su explotación, constituida por su padre en 1928. Complementa su quehacer agrícola con la actividad de la Asociación de Defensa Vegetal de Mora, que preside, y es tesorero de la cooperativa de aceite Nuestra Señora de la Antigua, a la que se han asociado entre el 30 y el 35% de los olivareros de este municipio toledano.



Isabelo Vegue, junto a los olivos de su explotación.

Vegue ha mostrado su preocupación por la evolución de los precios y por los costes que genera la recogida de aceituna. Como el resto de explotaciones castellano-manchegas, la suya está acogida a las ayudas que cada campaña convoca la Consejería de Agricultura para la producción del aceite de oliva. En este sentido, considera que hay años en los que la situación es bastante problemática «sobre todo, porque el olivar lleva mucho gasto, de hecho sólo el coste por recoger un kilo de aceitunas es de 25 a 30 pesetas, pues es muy laborioso, y se compensa con el precio de la cosecha».

En concreto, ha indicado que en el último año el kilo de aceite se ha situado a 178 pesetas, de manera que con la media de rendimiento la subvención por kilo de aceituna se ha fijado en 42 pesetas, «que sumadas a las 80 pts./kg de aceituna del año pasado en la calle, es un precio considerable de 120 pesetas». Sin embargo, el último ejercicio económico lo ha calificado como malo por la venta de aceite a granel, aunque ha reconocido que se ha recuperado en parte con la subvención otorgada por la Administración para hacer frente a los gastos de producción.

Toda la producción de la explotación de Isabelo Vegue se destina a la cooperativa



Campos de olivares en la zona de la Cañada del Castillo, en el término municipal de Mora (Toledo).



Diferentes instalaciones de la cooperativa Nuestra Señora de la Antigua, a la que se han asociado entre el 30 y el 35% de los olivereros de Mora.

Tratamiento de plagas

Vegue, en su calidad de presidente de la Asociación de Defensa Vegetal de Mora, ha destacado las mejoras que ha experimentado el olivar con los abonados y los riegos que se están aplicando con gran éxito en el término municipal. A su juicio, este cultivo «está ganando mucho en Mora» y el control de las plagas ha mejorado mucho en los últimos años «con el tratamiento anual contra el repilo, utilizando cobre, abono foliar e insecticida, además de continuar controlando la mosca de la aceituna, que es la que tira el fruto al suelo y provoca la alta acidez del aceite».

En concreto, el presidente de la Aso-

ciación, constituida hace 13 años, ha asegurado que desde su puesta en marcha nunca el aceite de esta localidad ha tenido problemas de acidez, gracias a las medidas de control ejecutadas. Según sus palabras, «este año tanto la Consejería como los socios estamos trabajando conjuntamente en todo el término». «Esta Asociación surgió tras el cese de las Cámaras Agrarias porque la verdad es

que los agricultores nos quedamos un poco solos y ahora prácticamente todo el pueblo pertenece a ella, de manera que trabajamos con todos los productos relacionados con la agricultura, desde los fitosanitarios hasta los lubricantes y recolección de aceituna y uva».

Dicha Asociación ha sido la primera de estas características que entró en funcionamiento en Castilla-La Mancha, y el balance, para su presidente, es altamente positivo, sobre todo, porque de no haberse constituido «los productos fitosanitarios no se podrían ni comprar, pues hace 10 ó 12 años valían como en la actualidad, y esto significa claramente que ha mejorado una barbaridad y que los precios son muy asequibles».

Su objetivo primordial es continuar protegiendo y asesorando al agricultor, con tratamientos específicos para las posibles plagas que se puedan propagar cada año. ■

Nuestra Señora de la Antigua, lo que permite que el aceite se comercialice totalmente elaborado desde Mora, con una producción anual que asciende a 40.000 kilos. La variedad de aceite de este municipio es la conocida como Cornicabra, que se caracteriza por ser un aceite más fuerte y más vivo que el precedente de Andalucía, como consecuencia del clima y del terreno de esta zona de Toledo.

AYUDAS A LA PRODUCCIÓN

El Diario Oficial de Castilla-La Mancha ya ha publicado la Orden de la Consejería de Agricultura que regula las ayudas a la producción del aceite de oliva para la campaña 1999-2000. Esta ayuda, cuyo importe asciende a 132,5 euros por cada 100 kilos, se concede a los oleicultores en función de la cantidad de aceite producido y se puede percibir un anticipo sobre el importe de la subvención.

No obstante, la cuantía de la subvención puede ser modificada en el caso de que se supere la cantidad nacional garantizada para España, que ha sido fijada en 760.027 toneladas de aceite por el Reglamento Comunitario 1638/98.

En cualquier caso, la cantidad de aceite que puede acogerse a las ayudas para cada oleicultor será la establecida en el certificado de almazara autorizada, más el 8% de aceite de orujo producido por las aceitunas. Por tanto, es imprescindible para la obtención de esta ayuda que el aceite haya sido producido en una almazara autorizada para actuar en este régimen de ayudas.

La Orden establece también como requisito para solicitar esta ayuda que los oleicultores hayan presentado antes del 1 de diciembre del pasado año una declaración de cultivo. Los productores interesados deben presentar su solicitud de ayuda antes del próximo 1 de julio. Cual-

quier solicitud presentada con retraso, salvo en caso de fuerza mayor debidamente acreditada, dará lugar a una reducción del 1% por día laborable del importe de la subvención a la que tenían derecho los oleicultores en caso de presentarla en el plazo fijado. Si el retraso fuera superior a los 25 días laborables, la solicitud no será admitida.

Los oleicultores que sean miembros de una Organización de Productores Reconocida (OPR) deben presentar sus solicitudes a través de este organis-



mo. Los que no sean miembros, o siéndolo no soliciten la ayuda para superficies no integradas en la OPR, deberán presentarlas en las oficinas comarcales agrarias o en las Delegaciones Provinciales de Agricultura y Medio Ambiente. Cabe destacar que la Orden establece que el anticipo de la ayuda a la producción del aceite de oliva se abonará a partir del 16 de octubre de este año. ■