Nuestra Sra. de la Antigua,



elaboración de aceites de alta calidad en los Montes de Toledo

La cooperativa Nuestra Señora de la Antigua está dividida en dos secciones principales: almazara y bodega. La producción de aceite es más importante que la de vino, al ser el olivar de la variedad Cornicabra, el cultivo por excelencia en los Montes de Toledo. Su presidente, Andrés Gómez, que lleva siéndolo desde el año 1967, es un gran conocedor del mundo agrario en general y del oleícola en particular.

Elena Mármol.
Ingeniero Agrónomo.

Ubicada en Mora de Toledo, sus aceites están amparados por la DOP Montes de Toledo

Andrés Gómez lleva ligado al mundo del olivar desde muy joven, en una zona donde es el cultivo por excelencia. Hijo de agricultores, gestiona su propia finca de olivos en los Montes de Toledo, en la que produce aceituna de la variedad cornicabra, que es la predominante de esta región. Esta aceituna es molturada en la Cooperativa Nuestra Señora de la Antigua, en Mora de Toledo, de la que es presidente, y vendida, siempre que pase los controles de calidad, dentro de la Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo, de la que también es presidente. Por si esto fuera poco, además es presidente de la Caja Rural de Toledo, lo que le convierte en una persona con una apretadísima agenda diaria que dedica toda su actividad profesional al mundo agrario. Por supuesto, confía en que las empresas se dirigen con equipos de personas eficientes y no a nivel personal, postura que adopta para poder llevar todas estas empresas a buen término.

El olivar en Mora y sus pueblos colindantes

Andrés Gómez comienza haciendo hincapié en el gran cambio que ha supuesto la mecanización del cultivo en los últimos treinta años, y como ésta ha ayudado a rentabilizar las explotaciones en base a un menor coste de la mano de obra y una mayor calidad del producto obtenido. Dicho cambio ha sido perfectamente asimilado por los agricultores de la zona y, como ejemplo, ya es rara la finca que no realiza la recolección con vibradores de olivo. Los olivicultores de Mora han ido colonizando los términos municipales cercanos, llegando a hablarse hoy en día de los aceites de Mora y sus doce pueblos colindantes.

El agricultor tipo pertenece a la clase media trabajadora, siendo éste el socio mayoritario de la cooperativa, aunque también existen grandes fincas asociadas a la misma. En cuanto a la edad de los árboles, aunque se tiende a pensar que llevan en estos montes "de toda la vida", en realidad fue en el S. XVIII cuando se realizaron la mayoría de las plantaciones, así que lo normal es encontrar cultivares de edad media en torno a los 200 años, en los que las diversas podas de rejuvenecimiento realizadas han hecho que sigan siendo productivos.

Fundamentalmente, se encuentran explotaciones de secano, suponiendo el regadío un 5%



Andrés Gómez, presidente de la cooperativa Nuestra Sra. de la Antigua.

del total cultivado, y la Cornicabra es la variedad por excelencia, ocupando la casi totalidad de las tierras (aunque ya existen nuevas plantaciones intensivas de Picual y Arbequina que se están adaptando bastante bien a las condiciones edafoclimáticas de la zona). La razón para elegir la Cornicabra como variedad principal es su buena adaptación a los bruscos cambios en el clima que se suceden en esta zona, llegando a registrarse temperaturas de 45ºC en verano y de –10ºC en invierno y su alta resistencia a la sequía. Esto es normal, si pensamos que las dos cimas de mayor altura donde llegan a cultivarse estos árboles bicentenarios, ubicadas en Navahermosa y Mora, alcanzan la cota de 956 m. La otra razón, y por la que es la única variedad permitida de la DOP Montes de Toledo, es por su gran calidad gustativa y por la larga vida de sus aceites, la mayoría comercializados en Italia, particularmente en La Toscana, región bien conocida por la alta calidad de sus óleos. Como principal objeción a esta variedad se puede decir que es bastante vecera, incluso cuando su cultivo se realiza en regadío.



El aceite Olimora obtuvo uno de los Premios "Gran Selección 2005".

La producción de aceites de calidad en Nuestra Sra. de la Antigua

Ubicada en Mora de Toledo, fue constituida por 133 agricultores en el año 1963. Andrés Gómez comenzó su presidencia en el 1967, cuatro años después de su creación, y desde entonces "no ha faltado ningún día". Ahora ya son más de 700 los asociados, que se distribuyen entre las dos actividades principales de la cooperativa: almazara y bodega. En realidad la producción de aceite es más importante que la de vino, ya que el olivar es el cultivo predominante en la zona y del que los agricultores obtienen mayoritariamente sus rentas. En estos momentos se está realizando una tercera sección en la cooperativa, la de suministro de combustibles a los socios.

CELLI

Gradas y Fresas rotativas

LA MÁS AMPLIA GAMA DE APEROS PARA EL TRABAJO DEL SUELO



Gama de Fresas rotativas

Con más de 40 modelos diferentes, en versiones fijas y plegables y anchuras de trabajo desde 1,05 hasta 6 metros, la gama de fresa rotativas Celli es de las más amplias del mercado.



Gama de Gradas rotativas

Más de 15 modelos diferentes, con anchuras de trabajo desde 2,5 hasta 7 metros en versiones fijas y plegables. Cajas de transmisión de una, dos y cuatro velocidades según versiones.

CELLI ES UNA MARCA COMERCIALIZADA POR COMECA Y SU RED DE CONCESIONARIOS

COMECA AGRÍCOLA

Comercial de Mecanización Agrícola, s.a.
Polígono Industrial "El Balconcillo".
Calle Lepanto, 10.
19004 Guadalajara (España).
Tel.: 949 20 82 10. Fax: 949 20 30 17
E-mail: comeca@comeca.es
www.comeca.es

Centrándonos en la obtención de aceite, esta cooperativa está preparada para recibir cerca de 14 millones de kilos de aceituna cada campaña. Ya en el año 2000 se inició una ampliación de esta cooperativa, que dio la posibilidad de aumentar el número de socios y la reducción de tiempo entre la recogida de la aceituna y la elaboración de los aceites, cuestión que incide positivamente en la calidad de éstos.

En estos momentos, ya se está pensando en una futura ampliación, ya que la única forma de convertirse en socio de esta cooperativa es por herencia, o bien comprando acciones de socios de la cooperativa que decidan vender su explotación. Todos los socios han de acatar los estatutos de la cooperativa en cuanto a las técnicas de producción y tienen la obligación de entregar la totalidad de la aceituna producida a la misma.

Hace un tiempo la extracción del aceite se realizaba en tres fases, pero ahora se realiza en dos, por medio de modernas centrifugadoras horizontales y verticales, de forma que el alpechín y el orujo salen por una parte y el aceite por otra. Una vez llega la aceituna a la cooperativa se llevan unas muestras al laboratorio para medir el rendimiento graso, que en esta zona suele oscilar entre 23 y 24% (como cifras medias de campaña), se lavan y se pesan mediante métodos de pesada continua. Después se lleva a las tolvas de recepción que la pasan directamente a los molinos de martillos, capaces de moler hasta 5.000 kg/h. Una vez molida la aceituna, la pasta entra en las batidoras donde se homogeniza a 29ºC, controlando en todo momento el jefe de laboratorio la temperatura.





Vista frontal, interior y posterior de la cooperativa Nuestra Sra. de la Antigua.

La pasta permanece en las batidoras durante una hora aproximadamente y, después, pasa a la centrífuga horizontal, comúnmente conocida como decanter, que separa el alpechín y el orujo (alperujo) del aceite que contiene una pequeña cantidad de agua, con capacidad de extracción de 450.000 kg/día. Una vez separado, la centrífuga vertical se encarga de separar el aceite del agua, y en el cuarto de campanas se deja decantando, para después de un tiempo llevarlo a los depósitos, con capacidad total de 3 millones de kilos de aceite.

Además, disponen de una sala de cata donde los catadores del Consejo Regulador, reconocidos por el COI, y otros laboratorios independientes analizan las características organolépticas de todos los aceites que serán amparados en cada campaña. En cuanto a las ventas del aceite, el 90% se comercializa a granel, mientras que el 10% restante se envasa y se comercializa en restaurantes, tiendas especializadas, etc., bajo el nombre de Olimora. Recientemente, como reconocimiento a su calidad han obtenido uno de los premios de la decimosexta edición de "Gran Selección 2005", que ha premiado este aceite por su calidad y competitividad destacada dentro de los productos elaborados en Castilla-La Mancha.

Por último, Andrés Gómez comenta la situación del olivar en esta campaña, «o esta media campaña» puntualiza, ya que no cree que los kilos producidos superen las 800.000 t. Aquí, como en el resto de España, las heladas en el invierno y la sequía han hecho mermar parte de la producción y ya barajan precios que superan los cuatro euros el litro de aceite percibidos por el productor. Ante esta situación, recuerda que hace trece años ocurrió algo parecido, con el agravante de que la sequía duró tres años consecutivos y el precio del aceite no hizo más que subir. Rápidamente se tradujo a un menor consumo en los hogares, el cual costó mucho trabajo recuperar una vez volvieron los precios a situarse en su valor normal. Por ello, opina que existe el riesgo de que esto vuelva a suceder, al no existir mecanismos de regulación entre la oferta y la demanda. ■

LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA MONTES DE TOLEDO

Esta DOP ampara a los aceites producidos en la cadena montañosa conocida como Montes de Toledo, una zona de gran valor ecológico dentro de cuyos límites se encuentra el Parque Natural de Cabañeros. La única variedad amparada por dicha DO es la Cornicabra, convirtiéndose en la única DO de aceites monovarietal. Sin duda, este producto es una de las joyas de Castilla-La Mancha, valorado en todos los ambientes oleícolas por su color desde amarillo dorado a verde intenso y reconocible sabor almendrado. Por supuesto, se trata de aceites de categoría virgen extra obtenidos únicamente por medios físicos y a baja temperatura, conservando intactos su sabor y aroma afrutado.



Creada en 1998 con el fin de proteger y promocionar los aceites de calidad de la zona, aglutina a 45 almazaras privadas y cooperativas productoras de aceite, llegando a cifras de cerca de 6.000 agricultores. Las ventas de la mayoría de los aceites amparados por la DOP son gestionados directamente por la empresa Oleo Toledo, ya que dentro de los objetivos de la DOP no se encuentra la comercialización de los aceites, pero sí el control del cumplimiento de los requisitos establecidos en su pliego de condiciones. Entre éstos cabe destacar la importancia de la trazabilidad del producto que pone a disposición del consumidor la forma de recolección, transporte, elaboración, almacenamiento y envasado del producto. Todos estos controles, comenta Andrés Gómez, hacen que el consumidor final que adquiera productos amparados por una DO tenga la total seguridad de que han pasado por unos estrictos controles de calidad que certifican que el producto cumple cada uno de los requerimientos impuestos. ■