



EL ACEITE DE OLIVA

Entre la tradición
artesanal y la
modernidad





TEXTO: Pedro Soto García

FOTOGRAFÍAS: Daniel del Castillo

Uno de los elementos más característicos de la vida de los habitantes del Valle de Ocón es su pasión por el olivo. El olivar, desde tiempo inmemorial, ha formado parte de la economía agrícola y familiar y del paisaje del Valle. Esta larga tradición oleícola ha constatado la calidad y peculiaridades características de su aceite de oliva, determinadas por las condiciones edafológicas y climatológicas de la zona, muy cercana a la sierra, que da olores y sabores intensos a un producto artesanal. Los olivicultores han sabido adaptarse a las nuevas exigencias productivas, pasando de un producto artesanal muy arraigado en la zona, a uno nuevo y de calidad con perspectivas muy interesantes cara al futuro.

EVOLUCIÓN DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA EN EL VALLE DE OCÓN: LOS INICIOS DE UNA PRODUCCIÓN TRADICIONAL

El olivar y el aceite de oliva han tenido distintas vicisitudes desde su origen hasta la actualidad. Hasta los años sesenta del siglo XX el aceite servía de interesante sustento económico y alimenticio de los agricultores de los pueblos de Ocón. Se elaboraba de forma tradicional por el sistema de prensado. En cada pueblo existía, al menos, un trujal que proporcionaba a los vecinos un producto artesanal

de una buena calidad. Estos pequeños trujales tenían en su mayoría un origen cooperativo entre los productores de cada localidad, lo que daba continuidad a la actividad. Casi la totalidad de este aceite iba destinado al autoconsumo de los socios de los trujales y a un pequeño mercado local. Los olivicultores se sentían orgullosos de poder disfrutar “el aceite de mis olivas”. El sistema de cultivo en esta fase tradicional, se basaba en plantaciones en las que en muchas ocasiones convivían en una misma parcela las tres variedades autóctonas:



Centro de interpretación del aceite en los Molinos de Ocón.



redondilla, royuela y machona. Esta mezcla de variedades aportaba al aceite resultante unas características diferenciales de olores y sabores.

Los cuidados del olivar tenían un referente claro: aprovechar los recursos existentes, desde los abonos basados en el estiércol de los animales hasta la escasa utilización de insecticidas químicos. Con ello se conseguía un producto natural respetando el medio ambiente.

La fotografía que ha quedado en la retina de los vecinos de Ocón sobre el olivar y su aceite de oliva de esa época se resume en lo siguiente: vareo de los olivos, el movimiento de los empiedros en la molienda de la oliva, la tostada de pan sobre la que se derramaba un sabroso “chorretón” de aceite de oliva al calor de los “infiernos” del trujal y el aprovechamiento del aceite más residual para otros usos como el jabón, el aceite lampante para los candiles, etc.

A partir de los años sesenta del pasado siglo, el olivar entra en una profunda crisis al imponerse cultivos más rentables para el agricultor como el cereal, e implantarse una moda muy

A partir de los años sesenta del pasado siglo, el olivar entra en una profunda crisis al imponerse cultivos más rentables para el agricultor como el cereal, e implantarse una moda muy discutible como la sustitución del aceite de oliva por aceites de semillas

discutible como fue la sustitución del aceite de oliva por aceites de semillas (girasol, colza...). Fueron arrancados miles de olivos y empezaron a cerrarse paulatinamente casi todos los trujales tradicionales existentes en el Valle.

El olivar tuvo una existencia muy lánguida y precaria hasta finales de los años noventa, donde comienza una nueva etapa esperanzadora. En toda La Rioja el sector experimenta una progresiva e importante recuperación donde influyen una serie de factores objeto de análisis.





Fotografía: SAT "Aceite de Galilea"

LA ADAPTACIÓN A LA NUEVA SITUACIÓN: CONSOLIDACIÓN DE LA ACTIVIDAD OLIVARERA

En esta nueva etapa los olivicultores del Valle de Ocón tienen un protagonismo esencial. Veinticinco agricultores, la mayoría pertenecientes a este Valle, deciden montar un trujal moderno en Galilea, que de forma cooperativa responda al creciente interés por el sector del aceite de oliva. Esta iniciativa, pionera en La Rioja, tiene varios objetivos importantes:

- Elaborar por procedimientos de última tecnología aceite de máxima calidad AOVE, que no solamente sirva para el autoconsumo de los socios, sino que se pueda posicionar en el mercado como el producto del Valle de Ocón por excelencia (se comercializa desde hace 18 años).
- Profesionalizar al máximo todos los procesos del cultivo del olivar, la recolección de la oliva, su entrega inmediata en el trujal y la elaboración y puesta en el mercado del AOVE como producto natural, artesano y de calidad garantizada.

- Promocionar nuevas plantaciones de olivo y recuperar los viejos olivos de variedades autóctonas de La Rioja, anteriormente citadas.

Para conseguir tales fines era imprescindible aunar esfuerzos con otros olivicultores y trujales de la Comunidad. Con esta idea en el año 2000, los olivicultores y almazaras más importantes de La Rioja crean la Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja (ASOLRIOJA). Los fines de la Asociación

Veinticinco agricultores, la mayoría pertenecientes a este Valle, deciden montar un trujal moderno en Galilea, que de forma cooperativa responda al creciente interés por el sector del aceite de oliva



El Valle de Ocón disfruta de un Aceite de Oliva Virgen Extra, muy afrutado y equilibrado en sabores amargos y picantes, con alto contenido en ácido oleico, con valores organolépticos y nutricionales muy destacados y apetecibles para la gastronomía y sobre todo para la salud

eran muy concretos: detectar y dar solución a las necesidades del sector oleícola riojano, incrementar la masa vegetal del olivar y mejorar la producción y calidad del aceite de oliva de la tierra. Los agricultores del Valle de Ocón recibieron distintos cursos de formación en

materias prácticas (poda y tratamientos nuevos del olivar, formas y momentos de la recolección de la oliva, cómo evitar la “vejería”, etc.).

El proceso ha tenido sus frutos con la recuperación vertiginosa del sector oleícola riojano, que ha tenido un hito muy importante en la aprobación en 2004 de la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja. En definitiva, se consolidaba el camino de la olivas del Valle de Ocón, cultivadas de acuerdo con el laboreo tradicional y recolectadas con técnicas nuevas en su punto idóneo de maduración con envío inmediato a la almazara para la elaboración de un “oro líquido” de máxima calidad.

Sin perjuicio de estos indudables avances en el sector, se sigue siendo respetuoso con el sistema tradicional de elaboración del aceite de





oliva, representado por el remozado trujal de Corera.

EL ACEITE DE OLIVA Y EL MEDIO AMBIENTE

El mantenimiento de los olivos centenarios y el incremento de la masa vegetal del olivar del Valle de Ocón es un elemento muy importante en la sostenibilidad medioambiental y en el sabor multiseccular del paisaje y la flora autóctona de la zona. En este sentido, los olivicultores están completando pequeñas parcelas con olivo y han aparecido nuevas plantaciones debidamente programadas para la mecanización de las labores ordinarias y la recolección de la aceituna, con el consiguiente ahorro de costes y mejora de la rentabilidad del olivar. Hay que resaltar que el laboreo del olivar en este Valle requiere pocos tratamientos y no agresivos, por su cercanía a la sierra y la climatología. La incidencia de plagas y enfermedades en el olivar es muy escasa. Esta situación facilita el

cultivo del olivar ecológico y el uso muy reducido de productos fitosanitarios. El abono natural del estiércol de los rebaños de ovejas y otros animales facilita el desarrollo de prácticas de cultivo respetuoso con el medio ambiente.

Por otro lado, el nuevo procedimiento de elaboración del aceite de oliva (sistema continuo ecológico de doble fase) de las dos nuevas almazaras del Valle, responde a ese afán del respeto al medio ambiente y de aprovechamiento integral de los residuos procedentes de la oliva.

Este aprovechamiento integral se inicia con las hojas del olivo que van a parar a la alimentación de tres rebaños de ovejas del Valle; continua con el huesillo de la oliva que se aprovecha en la biomasa; y termina con la valorización del alperujo y la pasta residual de la oliva para pienso animal o abono agrícola.





Fotografía: Rafael Lafuente/La Rioja Capital



Por lo descrito anteriormente, el Valle de Ocón disfruta de un Aceite de Oliva Virgen Extra, muy afrutado y equilibrado en sabores amargos y picantes, con alto contenido en ácido oleico, con valores organolépticos y nutricionales muy destacados y apetecibles para la gastronomía y sobre todo para la salud. La Dieta Mediterránea tiene en este aceite uno de sus más fieles aliados.

EL OLEOTURISMO, RETO DEL VALLE DE OCÓN

El aprovechamiento de los recursos turísticos y culturales del Valle de Ocón tiene en el entorno del olivar y el aceite de oliva uno de los elementos de mayor interés de los que dispone en la actualidad este territorio. Así lo avalan las experiencias que se han desarrollado en los últimos años.

La zona dispone de varios elementos de promoción relacionados con el olivo:



- El trujal-museo de Los Molinos de Ocón, donde las nuevas generaciones pueden ver gráficamente el sistema tradicional de elaboración del aceite de oliva. Las generaciones anteriores de la zona pueden rememorar sus instrumentos de trabajo de hace 40 años. El visitante tendrá una referencia de interés desde el punto de vista cultural y etnográfico. En este museo se fomentan todo tipo de charlas y actividades.
- El trujal tradicional en pleno funcionamiento de Corera, como uno de los últimos ejemplos vivos en La Rioja. A ello se añade la celebración de la jornada de la tradicional “pringada”. La celebración en Galilea de las Jornadas de Exaltación del Aceite OVE, a lo que se une un programa de acceso a cualquier tipo de información sobre el mismo.

- La incorporación del aceite del Valle en los establecimientos de restauración de la zona.
- La celebración de catas de AOVE, dentro de las Jornadas del Lechón, en Pipaona.

Todas estas muestras son solo el principio de un futuro optimista, donde la unión de vecinos, empresas e instituciones puedan poner en valor en toda su dimensión las posibilidades del producto más unido a la tierra y a las personas y su historia: el Aceite de Oliva Virgen Extra del Valle de Ocón.

Centro de interpretación del aceite en los Molinos de Ocón.

