

Arranca la campaña de la aceituna aloreña con una previsión de 15 millones de kilos



Noticias

La campaña de este año, determinada por la adversidad climatológica, obtendrá una cosecha media, que aumentará su calibre debido a las últimas lluvias

El verdeo 2015 se ha dado por iniciado esta mañana en Alhaurin el Grande, en una campaña en la que la falta de lluvias y las altas temperaturas de los últimos meses, no ha sido favorable a la producción de la que es la primera aceituna de mesa con denominación de origen en España. Según Toñi Bravo, vicepresidenta del Consejo Regulador de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga, "las lluvias de los últimos días, aumentará el calibre del producto, que presenta esta campaña una alta calidad".

La campaña se ha dado por iniciada esta mañana en una finca de olivos aloreños ubicada en la localidad de Alhaurin el Grande. En la presentación, además de Bravo, han estado presentes Juan Manuel Jiménez León, secretario general de la delegación provincial del gobierno de la Junta de Andalucía, Felix Lozano Narvaez, Diputado de Igualdad y Participación Ciudadana de la Excm. Diputación de Málaga, concejales del ayuntamiento de Alhaurin el Grande y representantes de las empresas miembros del consejo regulador.

Como señalan desde el Consejo Regulador de la Aloreña de Málaga, "**la campaña 2015 se caracterizará por el mantenimiento de una cosecha media de aceituna debido a la adversidad de la climatología durante el presente año, que ha mejorado con las precipitaciones de los últimos días, y que ha aumentado el calibre de las aceitunas.**"

La temporada de *verdeo* repercutirá en la provincia de Málaga con la generación de un volumen de negocio valorado en diez millones de euros, que supondrá el sustento de más de 4.000 familias relacionadas directamente con el sector. Según el Consejo Regulador, está prevista la recogida de 15 millones de kilos de aceituna, de los cuales, en torno a dos millones serán destinados al aderezo.

Ya es el séptimo año que la Aloreña de Málaga vive su campaña amparada bajo una denominación de origen, un distintivo de calidad que logra protegerla de otras aceitunas que intentan, sin éxito, imitarlas en el mercado, ya que la Aloreña de Málaga, gracias a sus características (escaso amargor, alto contenido en fibra...) y su proceso de elaboración (completamente artesanal, sin ningún aditivo químico) se ha erigido en "la pata negra de las aceitunas de mesa".

La Aceituna Aloreña de Málaga con DOP se consume en un 50 por ciento en la provincia de Málaga. El resto, se reparte en su consumo entre el norte de España, y países a los que se exporta como Alemania, Estados Unidos o Japón.

La recolección de las aceitunas, conocida como *verdeo*, sigue siendo totalmente manual. Las cuadrillas recogen las aceitunas a mano y la depositan en los canastos recubiertos de tela de saco, en cubetas o en los "macacos" (cestos que se colocan sobre el pecho de los jornaleros), para evitar que los golpes dañen o estropeen las aceitunas, especialmente delicadas. No en vano, los precios de recolección de este tipo de aceitunas duplican e incluso triplican los de otras variedades ya que es imposible mecanizar el proceso debido a los suelos tan accidentados donde se cultivan los olivares manzanillos aloreños y a la delicadeza del fruto, que obliga a recolectarlo a mano, en lo que se conoce como *técnica del ordeño*.

Una vez que la aceituna es recogida, bien por familiares (fincas pequeñas) o por jornaleros (fincas más grandes), se transporta a la planta de aderezo en cajas para evitar que se deterioren. Una vez allí, las aceitunas pasan a una clasificadora que las separa en aceitunas extra, primera, segunda y perdigón. Las tres primeras clases son las usadas para el aderezo, mientras que las de perdigón son usadas para la extracción de aceite.

Redacción