

## TIEMPO DE ACEITUNA

**A**manece un día frío que augura el cercano invierno, el sol luce espléndido y reverbera la tierra mojada por la niebla de la madrugada. Suenan entre los olivos centenarios los vareadores mecánicos y vibradores eléctricos, amén de las discretas y tradicionales varas manuales y el arrastre de las mantas. Es un miércoles de aceituna en la provincia de Ciudad Real, la más aceitera de Castilla-La Mancha -este año con una previsión de 50.000 toneladas de las 120.000 previstas en la comunidad-, y en el pueblo con más extensión olivarera de la región: Moral de Calatrava, que agrupa más de 5.000 hectáreas.

La localidad es también tierra de volcanes y una de las referencias de la Denominación de Origen Protegido Aceite Campo de Calatrava, que este año elaborará cuatro millones de kilos de aceites de oliva virgen extra con certificado de calidad y garantía de origen de su producción de 21 millones de kilos de aceituna.

La de Calatrava es una de las cuatro comarcas ciudarrealeñas donde el olivo tiene una tradición centenaria. Su carácter social vertebró el territorio provincial, al alcanzar el 40% de los 83.000 olivicultores de la región y buena parte de los temporeros que se contratan, el año pasado 2.400. Los olivares en Ciudad Real se extienden por unas 150.000 hectáreas de las cerca de 450.000 de Castilla-La Mancha, y reúne a casi 80 de las 260 almazaras de la región.

Con la llegada de diciembre, la temporada está iniciada y se generalizará en el puente de la Constitución, con un incremento estimado de producción del 30% (50.000 t) respecto a la anterior producción, que fue muy corta (35.000 t), aunque no será una campaña récord.

La gran novedad de la recogida 2020-2021 viene marcada por la Covid-19, y tanto empleadores como asalariados cumplen con rigor la normativa de prevención para garantizar su seguridad.

Es el caso de la cuadrilla de Roque Gutiérrez, agricultor y presidente de la Cooperativa Santiago Apóstol de Moral de Calatrava, que en la fresca y luminosa mañana de visita sus miembros trabajan aplicando dichas medidas, a pesar de las dificultades para trabajar con mascarilla, señala el agricultor.

La explotación de Gutiérrez cunado recibe a los periodistas es de picual, una variedad con valores autóctonos, que tiene un desarrollo vegetativo más temprano que la tradicional cornicabra. El oleicultor valora ambos tipos de aceituna que entran en la cooperativa (vinícola y oleícola) que preside, una entidad con más de 400 socios que produce su conocido aceite 'Moral Oro' con DOP, procedente de la extracción del aceite del fruto por procedimientos mecánicos poco agresivos para conservar al máximo sus propiedades y características.

Gutiérrez es también secretario de la DO Aceite Campo de Calatrava y celebra la salud vegetativa



**La competitividad en el caso de la comarca de Calatrava viene dada por la diferenciación que otorga su patrimonio natural de origen volcánico. Es una de las potencialidades que está certificando la denominación de origen protegida de aceite**

del fruto en la zona, sin enfermedades ni plagas, a pesar de haberse quedado con menos volumen porque "el agua se ha quedado corta". Con todo, la almazara de la cooperativa moraleña molturará este año hasta más cinco millones de kilos de aceituna, cinco veces por encima del millón de

kilos registrado la temporada precedente.

"Acabamos de abrir" y las expectativas son "de más cosecha y de muchísima calidad", en su caso particular con trabajos previstos para varios meses.

Los rendimientos, apunta el oleicultor a pie de campo, son muy bajos pero "el tiempo se echa encima y no se puede coger todo el fruto en un día". Adelantarse en la recogida evita los peligrosos hielos que provocan la oxidación en el fruto y que sus jugos sean de peor calidad.

### Costes de producción

La fase de recolección, subraya Gutiérrez, es muy importante para mantener la calidad cuan-