

# Alto Aragón, agricultura y alimentación

Número: 146

Diario del Alto Aragón - Viernes, 13 de diciembre de 2013



La almazara de la cooperativa Santa Leticia, a pleno funcionamiento

## Ayerbe prevé una abundante producción de aceite

La cooperativa espera obtener más de 80.000 litros de "oro líquido". PABLO SEGURA

MARÍA JOSÉ LACASTA

**HUESCA.-** En plena recolección de la aceituna, la almazara de la Sociedad Cooperativa del Campo Santa Leticia de Ayerbe no descansa ni de noche. La campaña, iniciada en torno al 20 de noviembre y con una duración de entre un mes y mes y medio, se saldará con una producción de aceite muy por encima de la media, que viene rondando entre los 50.000 y los 60.000 litros. Este año, la previsión es alcanzar más de 80.000 litros de un "oro líquido" apreciado entre los consumidores y resultado de un proceso de elaboración que se intenta "hacer bien", en palabras del gerente de la cooperativa, Ángel Vera.

Y el resultado no es otro que los aceites de oliva virgen y extra virgen que la cooperativa vende directamente al consumidor de la zona, aunque también ha distribuido a clientes de fuera que lo han demandado. De momento, no tiene página web para vender a través de internet, pero ha realizado alguna venta a través

de otro operador. "Este año, la propia dinámica de la oliva nos obliga a abrir el mercado, ya que cada vez viene más oliva y las nuevas plantaciones se ponen en producción", reconoce Ángel Vera, ya que -añade- además este año se espera un "cosechón".

La sección de aceite de oliva no es la de mayor volumen de actividad de la cooperativa (es la de cereal), pero de los aproximadamente 430 socios nominales de la entidad (de Ayerbe y comarca), un centenar llevan sus olivas a la almazara de la cooperativa. Fue hace unos trece años cuando la cooperativa, fundada en 1958, decidió retomar la actividad aceitera. Ángel Vera explica que en sus orígenes fue una almazara, que con el tiempo dejó de funcionar y orientó más su actividad hacia el cereal, para reanudar hace trece años la producción de aceite. Desde entonces, el cereal (cebada y trigo), el aceite de oliva y la almendra en cáscara, así como el suministro de inputs para la agricultura son las principales áreas de actividades de la cooperativa.

Ángel Vera explica que este año hay una gran producción de oliva, motivada en parte por las condiciones climáticas: la floración se desarrolló sin problemas, ha habido agua y, aunque "ha habido ataque mosca y ha tirado mucha al suelo, aún así hay producción". Añade que "el cultivo por aquí es muy 'vecero', un año hay, al año siguiente no hay... hay unas variaciones tremendas".

Los agricultores que llevan sus olivas a la cooperativa suman entre todos ellos unas cien hectáreas de cultivo, tanto de variedades autóctonas (manzanilla,



Envasando el aceite una vez concluido el proceso de elaboración. PABLO SEGURA

verdial u olivón) como de otras nuevas (arbequina y algo de empeltre).

En estos momentos, están en plena faena y el gerente de la cooperativa asegura que no paran ni de día ni de noche. Los socios olivares llevan su producción a la cooperativa: dejan sus olivas y se llevan su aceite.

Tras pasar por una limpiadora de hojas, la oliva se pesa y se deposita en tolvas diferentes en función de calidades y variedades, para pasar después por una lavadora y llegar al proceso de fabricación: el molino, la batidora, el decan-

ter horizontal que separa las partes sólidas de las líquidas, y el decanter vertical que hace la última separación si hay una suciedad. En este punto del proceso el aceite ya está elaborado y pasa a los depósitos de almacenamiento



Aceitunas durante el proceso. PABLO SEGURA

(con una capacidad global de 100.000 litros). Sólo queda envasarlo, en envases de 5 y 2 litros y botellas de 250 y 500 centímetros cúbicos, y ya está listo

para su comercialización.

Ángel Vera explica que como la recolección es cada vez más mecanizada el periodo de recolección se acorta (respecto a la recogida manual) y este año al haber una gran producción "se nos concentra la faena".

Por último, el gerente de la cooperativa reconoce que el consumidor cada vez es más exigente y la cooperativa está dispuesta a agradar a los paladares de sus clientes con un aceite que -subraya- se intenta cuidar al máximo. "Intentamos que el precio y la calidad sean acordes".



Las olivas son transportadas hasta la zona donde se separa la hoja. PABLO SEGURA



Un agricultor descarga sus aceitunas en la cooperativa, ayer por la mañana. P. SEGURA



ASAJA HUESCA

Gracias por asistir al  
I Congreso Forestal



2003 - 2013

KUHN IBÉRICA

10 AÑOS CRECIENDO JUNTOS

cultivos | ganadería | paisajes

be strong, be KUHN

Ctra A-131, km 100 - Huesca  
974 234 440 - www.kuhn.es