

JOSÉ ANTONIO CARBONERO FERNÁNDEZ ■ Ingeniero Técnico

“Nuestro aceite es puro zumo natural y se produce de un modo respetuoso con el medio ambiente”

ANTONIO MANUEL CABALLERO
VILLANUEVA DE CÓRDOBA

José Antonio Carbonero Fernández es Ingeniero Técnico en la Cooperativa Nuestra Señora de Luna, de Villanueva de Córdoba. Para los lectores de La Comarca detalla la labor de la entidad oliverera.

– **¿Cómo está transcurriendo la campaña de la aceituna?**

– La campaña se está desarrollando de forma tranquila, notamos que poco a poco va creciendo el número de entradas, las ansiadas lluvias han llegado por fin, y estas han permitido que suba el ánimo de nuestros socios, y aunque en ocasiones hay que parar de coger aceituna en el campo es muy necesario para nuestro sector y nuestra comarca. El hecho haber tenido una climatología tan particular desde mayo hasta estos días ha provocado que los agricultores tengan que empezar con la recogida un poco más tarde de lo habitual debido a que el fruto aún no está lo suficientemente maduro.

– **¿Qué horarios tienen establecidos para la entrega de la aceituna por parte de los socios?**

– Nos adaptamos a sus necesidades, la almazara arrancó el día 7 de noviembre y en principio nuestro horario de apertura era de lunes a viernes, en horario de mañana y tarde, ya en esta semana estamos de lunes a domingo de manera interrumpida desde las 8 de la mañana hasta la 8 de tarde, y si estimamos que es necesario ampliaremos estos horarios de recepción para dar mejor servicio al socio.

– **¿Las recientes lluvias de finales de noviembre que repercusión han tenido en el olivar de la zona?**

– En un enclave donde la agricultura y la ganadería son los pilares básicos de la economía, las lluvias siempre son bien recibidas y mientras más copiosas sean estas mejor, respecto al olivar como he comentado antes, ha sido un otoño un poco extraño con unos meses de septiembre y octubre con altas temperaturas y pocas precipitaciones, por tanto las lluvias de noviembre que aunque han llegado un poco tarde, siempre son bienvenidas, han provocado un retraso en la maduración del fruto influyendo en la recogida haciendo que esta se realice un poco más tarde de lo habitual como he comentado anteriormente, pero por supuesto la re-



José Antonio Carbonero es ingeniero técnico de la Cooperativa.

percusión es siempre muy positiva, en este sector siempre estamos mirando al cielo esperando que llueva.

– **Comenzando ya diciembre, ¿cuándo esperan el pico más alto de entrega de aceituna?**

– Normalmente a partir del puente de la Purísima es cuando sabemos el grueso de nuestros socios comenzara la recolección, por tanto los picos siempre se dan durante

mediados y finales del mes de Diciembre y todo el mes de Enero, en esa época es donde esperamos poder recepcionar la mayor parte de la cosecha.

– **¿Qué estimaciones hacen de la cosecha que pueden molturar esta campaña?**

– La verdad es que las expectativas que tenemos este año son muy buenas, nuestro aforo es de unos 15-16 millones de kilos de aceituna, aunque lógicamente es un aforo

en campo y podemos errar un poco, en definitiva son realmente buenas para este año, se trata de una campaña record para nosotros, para que se haga una idea, la media de kilos recepcionados en nuestra cooperativa es de unos 11 millones, por tanto este año será una gran campaña para nuestra entidad.

– **¿Con qué porcentaje de producción ecológica cuentan?**

– Nuestro porcentaje se sitúa en torno al 20 % de aceituna de Producción Ecológica frente al 80 % de Producción integrada, desde siempre el perfil de nuestro socio ha ido más por la Producción Convencional que la Ecológica, una vez apareció el sistema de Producción Integrada, todos los socios que estaba haciendo Agricultura Convencional se pasaron a esta vía, para nosotros es fundamentalmente puesto que nos permite Certificaciones de Calidad de toda la Producción de nuestra cooperativa, de una u otra forma.

– **¿Qué proceso sigue la cooperativa desde el momento en el que el oliverero aparece con su aceite?**

– Nuestra Cooperativa recibe las aceitunas del socio o socia y lo primero que tiene que hacer es comprobar que las aceitunas vengan separadas, hay que diferencia entre aceitunas sanas y recogidas directamente del árbol (vuelo) de las aceitunas del suelo, para proceder a su control de entrada por líneas diferentes que tenemos (Ecológica, Convencional y Producción Integrada). La segunda etapa, es su limpieza con objeto de eliminar las hojas, pequeños tallos, polvo, etc. que pudieran traer, empleándose para este fin ventiladores de aire. Limpia ya la aceituna se procede a su pesada y a la correspondiente toma de muestras para los análisis pertinentes. A continuación se almacenan las aceitunas en las tolvas de recepción.

Después se procede a la molina que consiste en triturar y romper la aceituna entera con objeto de facilitar la salida y separación del aceite que contiene. La masa o pasta de aceituna obtenida en el molino se bate con objeto de favorecer la salida del aceite. Después se separa el aceite del alpeorrujo (orujo y agua) por el sistema de continuo de dos fases (Decanter) y por último se procede a la conservación del aceite de oliva virgen extra.

– **¿Cuántos socios tienen y cuál es el ámbito**



José Antonio Carbonero destaca la evolución favorable de la entidad.

territorial que abarca la cooperativa?

- Tenemos unos 550 socios activos y otros 650 socios colaboradores, nuestro ámbito territorial engloba a varios municipios de la Comarca y otras zonas, desde Villanueva de Córdoba, y luego por supuesto Pozoblanco, Villaharta, Adamuz, Alcaracejos, Montoro, etc.

- ¿Cuál es la plantilla de la entidad en estos momentos de campaña?

- La Cooperativa cuenta cinco personas fijas durante todo el año, tres en zona de oficina y dos en la almazara, además una trabajadora a media jornada y ahora en campaña cinco personas más que se van turnando entre el patio, la micro-almazara y la almazara.

- ¿Qué características presenta el aceite que elaboran en la cooperativa Nuestra Señora de Luna?

- Nuestro aceite tiene un valor añadido, además del organoléptico y saludable, no menos importante; el natural. Los olivares de los que se surte nuestra Cooperativa, se extienden por el corazón de la Sierra Morena Cordobesa, como digo, nuestro aceite es auténtico zumo natural, que cuenta entre otras con características organolépticas

y aromáticas propias de la variedad picual, es un aceite frutado verde, olivo, con aroma a tomatera, higuera, notas amargas y picantes, sin olvidar el toque la flora autóctona: narcisos, durillos o jaras, tomillos, romeros, etc. Muy recomendable por sus propiedades salutíferas y que ha sido elaborado de un modo natural y respetuoso con el medio ambiente.

- Recientemente han puesto en marcha una mini almazara, ¿qué acogida está teniendo?

- Extraordinaria, el poder obtener tu aceite en la misma mañana en la que traes la aceituna a la cooperativa es algo que esta encantando, no sólo a socios sino a clientes de toda la comarca que se desplazan hasta nuestras instalaciones para molturar la aceituna de su huerta o pequeña parcela y así obtener su propio aceite para consumo familiar o regalos para estas fechas. Es de destacar el éxito de nuestro aceite en Rama Olivaluna sin filtrar de primera prensada obtenido en la micro almazara, este aceite está gustando mucho, sobre todo a clientes que lo encuentran muy diferente a lo que hasta ahora habían consumido.

- La micro almazara hace referencia al aceite de cosecha propia, ¿a qué se refiere exactamente?

- Precisamente a lo que anteriormente le he comentado, es el propio socio o cliente trae su propia cosecha a la Cooperativa y en cuestión de 1 o 2 horas sale con su aceite de la micro almazara, esto le permite saber qué tipo de aceite produce su olivar, ver su rendimiento, hacer mezclas, etc., el algo que resulta realmente atractivo para el productor que ya no tiene que mezclar su cosecha con ninguna otra. Está adaptada para satisfacer las exigencias del productor de aceituna que desee producir un aceite de gran calidad, sin correr el riesgo de estropear el producto durante el proceso de elaboración. Es una forma moderna de culminar lo que empezaron nuestros ancestros, frases como: "Este aceite me recuerda a mi abuelo porque estos olivos los puso él", en cierto modo, son maneras de rendirle un pequeño homenaje por su gran esfuerzo y dedicación.

- ¿Qué otras instalaciones han renovado?

- En 2016 la Cooperativa ha inaugurado sus nuevas instalaciones, la micro almazara, una nueva línea de molturación y una nueva máquina limpiadora, esto nos per-

mite aumentar la capacidad de recepción de cara a esta campaña. Tiene capacidad para molturar 300.000 kilos de aceituna en 24 horas. Estas últimas inversiones han ascendido a 600.000 euros y forman parte del ambicioso proceso de modernización que se viene desarrollando en la fábrica desde el año 2006 y que ha supuesto una inversión global en estos diez años de más de 2,5 millones de euros. Esta ampliación de las instalaciones ha permitido que en la última década la producción haya evolucionado desde los 150.000 kilos diarios de aceituna a 600.000 kilos, lo que representa el acierto de la apuesta que hizo el consejo rector.

- ¿Qué sistema de comercialización tienen puesto en marcha?

- La Cooperativa forma parte de un grupo de Cooperativas Agroalimentarias que la llama Almazaras de la Subbética y es a través de este gran grupo donde funciona el canal de comercialización de nuestros aceites tanto Ecológicos, Convencionales como de Producción Integrada.

- ¿Hasta dónde llega el aceites que ustedes elaboran?

- Gracias a nuestra inclusión en el Grupo Almazaras de la Subbética vendemos nuestros aceites a todo el mundo, ya que la exportación para ellos es un pilar básico, poco a poco han ido abriéndose paso en el mercado del aceite internacional y poco van teniendo una posición afianzada con una producción de 60.000.000 kilos de aceituna y muchos premios nacionales e internacionales a sus aceites que atesoran su calidad y buen hacer.

- Ahora se va a proceder a la liquidación de la campaña del 2016, ¿qué balance nos puede realizar?

- El balance ha sido adecuado, se ha liquidado de manera acorde a nuestra zona de olivar (Adamuz, Montoro, Pozoblanco, etc.) y nuestros cosecheros están contentos, el aceite se mantiene a unos precios más o menos razonables y esto da garantía y fuerza la productor, si le sumamos las lluvias acontecidas y que este año esperamos una gran cosecha, el balance obtenido es sin duda más positivo y optimista que en otros años donde hemos pasado más problemas y vicisitudes. ■



Esto no es una lata.



Es una oportunidad de conservar el medioambiente. Recicla.







