



SABOREA LA PROVINCIA



Vista parcial de la almazara de San Esteban del Valle. / FERNANDO CHINARRO

EL ORO LÍQUIDO DEL VALLE

La Cooperativa San Pedro Bautista, de San Esteban del Valle, representa uno de los mejores ejemplos del aprovechamiento del potencial aceitero de El Tiétar. Su vertiginosa modernización ha propiciado una producción de virgen extra de excelente calidad

JUAN CARLOS HUERTA ABARGUES
SAN ESTEBAN DEL VALLE

Cuando uno viaja desde el Norte hacia el Valle del Tiétar y desciende el Puerto del Pico entre la lluvia y la niebla es como si amaneciera en un Shangri-La. Este paraíso alcanza su esplendor en primavera y los pueblitos de la llamada Andalucía sibilante alborazan en una danza de colores, fragancias y sonidos que invitan a la contemplación. San Esteban del Valle es uno de estos lugares. Forma parte de las Cinco Villas, una subcomarca del Tiétar, donde azotan los vientos del sur y las copiosas luvias excitan una feracidad casi tropical. Sus gentes son animosas, abiertas y pasionales. De esa savia se alimenta el espíritu artístico, sensible y creativo que todo lo envuelve. También la laboriosa existencia de la Cooperativa San Pedro Bautista, una empresa con 432

socios, volcados desde hace años en un apoyo mutuo destinado a recuperar y valorizar los cultivos de la zona. Uno de ellos es el de la aceituna y su más preciado producto, el aceite. Desde los años 60 hubo en San Esteban una vieja almazara, de la que aún se conservan algunas piezas, como las muelas de piedra, de origen árabe. Sus aceites eran tan fuertes que se cuenta la anécdota de aquel sabio local que, sentado a la sombra de un frutal, fue interrogado por un atollado urbano:

—¿Es verdad que el aceite de por aquí es muy bueno?—preguntó el curioso forastero.

—Oh, sí—le respondió el paisano mirando por encima de sus anteojos—. Es tan bueno, señor, que tiene más grados que el vino. Desde luego, aquel extracto de aceituna no pasaba de lampante, casi inconsumible. Pero la materia estaba allí para

mimarla, respetarla y cuidarla. En los últimos 12 años, la Cooperativa San Pedro Bautista, se ha convertido en un emblema de la zona al producir un aceite de máxima calidad, el virgen extra, que no llega a 0,3 grados de acidez, con unas características organolépticas de primera y un sabor afinado y suave que lo hace ideal para aliños y frituras.

«La nuestra no es una gran producción, pero este aceite es un virgen extra de verdad», subraya Pedro Gómez, presidente de la cooperativa desde hace 12 años. Realza que la Junta Rectora de la cooperativa trabaja de forma altruista, que esta tarea a sus integrantes les quita tiempo de su vida privada y que la compaginan como pueden con sus respectivas profesiones, en el caso del presidente, la de maestro en una escuela de Toledo. Unidos han hecho un buen trabajo e incluso hay

socios que no son ni siquiera productores, pero que «arriman el hombro para que esta tradición y este patrimonio no se pierdan».

Uno de los principales avances se centra en la recogida misma de la aceituna y es que ya nadie recolecta olivas caídas al suelo. Es un detalle fundamental. Cuando la aceituna lleva apenas dos horas en el suelo ya comienza a ser invadida por hongos y bacterias que declinan irremediablemente la calidad final del aceite. «La labor de concienciación ha sido constante y ha dado sus frutos», reconoce con orgullo Pedro Gómez. También la vigilancia de Industrias Agrarias y de la Agencia para el Aceite de Oliva, que promueven sanciones para quien envasen como aceite de oliva «virgen extra» el zumo extraído de olivas recogidas del suelo.

Los olivos de San Esteban, como

los de la mayor parte de la comarca, son viejos; centenarios en su mayoría. Se cultiva una variedad primordialmente aceitera, la cornicabra, y cuatro de verdeo (o de mesa): la manzanilla cañera; la carrasquera; autóctona; la barranquera, también llamada de agua o injerta, para salazón; y la albar.

La producción olivera del Valle del Tiétar, con una decena de almazaras, ronda los 9 millones de kilos y es la principal de Castilla y León porque representa el 77 por ciento del total; el resto correspondiente a la comarca salmantina de Los Arribes. El principal hándicap es que los olivos abulenses, aunque antiguos y valiosos, pertenecen a variedades veceras, es decir, unos años dan mucho fruto y otros poco, muy poco o ninguno. Esto supone un problema para la venta a gran escala e, incluso, para la exporta-



Pedro Gómez, junto a la muela del viejo molino, con el Pico Torozo al fondo.



Uno de los lotes del aceite virgen extra. / FERNANDO CHINARRO

ción. «Nos obliga a amarrar contratos con aquellos con quienes tenemos un compromiso especial, para que no se queden sin aceite en años de poca cosecha. Los demás detallistas o mayoristas están obligados a asumir un riesgo por el que no todos están dispuestos o capacitados para transitar», explica el presidente de la cooperativa.

La recolección de la aceituna se inicia a finales de noviembre, cuando el producto tiene un color entre verde y negro y los vientos comienzan a tirarlo al suelo. El vareo de la oliva se realiza de forma mecánica, por vibración. Tras la limpieza y criba, el producto pasa a la molinda, un proceso mecánico que rompe el fruto para facilitar la posterior segregación del aceite. El paso siguiente es el del batido, que destila el aceite de las células y propicia la creación de gotas oleosas en calor, aunque temperaturas no superiores a 30 grados. Posteriormente llega el momento de la extracción del aceite, que en el caso de la almazara de San Esteban es por centrifugación en dos fases, empleando agua y obteniendo zumo (virgen extra) y alperujo. Este último es un subproducto sólido, que la empresa, a su vez, vende a otra de Toledo, la cual obtiene aceite de orujo crudo, susceptible de ser refinado y, en su caso, mezclado con aceites de oliva vírgenes para llegar a comercializar aceite de orujo de oliva con menos de 1,5 grados de acidez. Los huesos de la aceituna triturados regresan a San Esteban como combustible para la almazara. Tras la extracción, el aceite de oliva virgen extra se decanta de forma natural y, en el caso de ser filtrado en una fase final, co-

mo ocurre con la mayor parte de la producción, se envasa en garrafas o botellas de plástico y también en botella de cristal transparente. Si no se filtra, se embotella en recipiente opaco, una modalidad con aromas y sabores muy apreciados.

El aceite de San Esteban se comercializa con la marca La Moraleda y es sometido a cuatro tipos de análisis de laboratorio: fitosanitario, de peróxidos, organoléptico y de acidez. La producción durante la última campaña ascendió a 918.544 kilos de aceitunas, con un rendimiento medio del 16,5 por ciento y montante global de kilos de aceite que se elevó a 151.559. El de San Esteban es un aceite virgen extra de gran calidad, con una acidez inferior a 0,3 grados, de color amarillo dorado, suave y afinado.



Centrifugadora y decantadores de aceite. / FERNANDO CHINARRO



Huesos de aceituna molidos, combustible para la almazara.

Higos y castañas, otras de las producciones de mayor valor añadido

J. C. H. / SAN ESTEBAN DEL VALLE
Además del aceite, la Cooperativa San Pedro Bautista produce y comercializa higo verde, higo seco y castaña y, en menor medida, ciruela claudia, uva de mesa y membrillo. En el caso del higo verde, la cosecha de la anterior campaña fue de unos 70.000 kilos. La recolección comienza hacia el 20 de agosto, aunque puede adelantarse al 12 o 14 de dicho mes. La de higo seco se inicia a últimos de septiembre. En la anterior campaña salieron al mercado a partir de noviembre unos 10.000 kilos.

En cuanto a las castañas, San Esteban del Valle recogió unos 20.000 kilos el pasado otoño. Desde hace una década han incorporado a su producción una variedad injertada, proveniente de América, de gran tamaño y abultada cotización, cuya cosecha se adelanta a mediados de agosto, en coincidencia con la del higo verde. Pedro Gómez, presidente de San Pedro Bautista resalta «la importante colaboración» con la vecina cooperativa de Cuevas del Valle, mucho más potente tanto en la producción de higos como de castañas. Envasan y comercializan juntos. El principal cliente es el mayorista de frutas A-Z, con relevante presencia en Mercamadrid, con el que trabajan desde hace 12 años.

Las instalaciones de la cooperativa también han ido modernizándose y han incorporado un sistema energético limpio, que utiliza como combustible los huesos de las aceitunas. Además, la empresa ha abierto sendos surtidores de gasóleo A para socios y de gasóleo B, para público en general, y distribuye árboles frutales, semillas y fitosanitarios.

Esta es la Marca que nos distingue
La calidad de la tierra de Ávila, la garantía de lo auténtico

www.avilaautentica.es
info@avilaautentica.es

ÁVILA auténtica
CALIDAD ORO
Productos con calidad certificada.

ÁVILA auténtica
CALIDAD PLATA
Las mejores empresas de nuestra provincia. Nuestra mejor imagen.

Deputación de Ávila
Desarrollo Rural

MELASCO
ABOGADOS & ASESORES
JURIDICO · FISCAL · LABORAL · CONTABLE

C/ Don Gerónimo, 15-1º · 05001 – Ávila
Tfnos. 920 21 13 21 / 920 35 24 03
Fax. 920 21 29 31
www.velascoasesores.es

- ✓ Asesoramiento integral para empresas y particulares
- ✓ Estudio y confección de todo tipo de declaraciones
- ✓ Gestión de escrituras y operaciones mercantiles
- ✓ Asesoramiento y defensa legal. Tramitación de herencias
- ✓ Tramitación de Expedientes de Regulación de Empleo
- ✓ Análisis económico-financieros y de viabilidad empresarial
- ✓ Consultoría de empresas en reestructuraciones societarias

OA