

infolivo

rioja



Gobierno
de La Rioja

Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural

boletín informativo de la oficina del olivo de la rioja

OFICINA DEL OLIVO

Asolrioja. Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja
Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño

T. 941 23 68 68 - F. 941 23 39 24 - oficinaolivo@oleorioja.com - www.oleorioja.com

El plazo de inscripción en la DOP 'Aceite de La Rioja' permanecerá abierto hasta el 2 de junio



Olivicultores, almazaras y marquistas de La Rioja ya pueden inscribirse en la DOP 'Aceite de La Rioja'. El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el próximo 2 de junio de 2008.

Según datos de diciembre de 2007, la denominación cuenta con 1.221 olivicultores, 10 almazaras y 33 marcas, que representan una superficie plantada de 1.893 hectáreas distribuidas en 6.987 parcelas catastrales de 94 municipios riojanos. La apertura del plazo de inscripción supondrá el incremento de la cifras en un año decisivo para la marca de calidad con la constitución del Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja', prevista para finales de año.

Las personas que no se inscriban durante estos meses de marzo, abril y mayo en los registros de la denominación, tendrán una nueva oportunidad de sumarse a la marca de calidad del aceite riojano en 2009.



→ Foto: Pepe Torres

sumario | 2/ Campaña 2007-2008

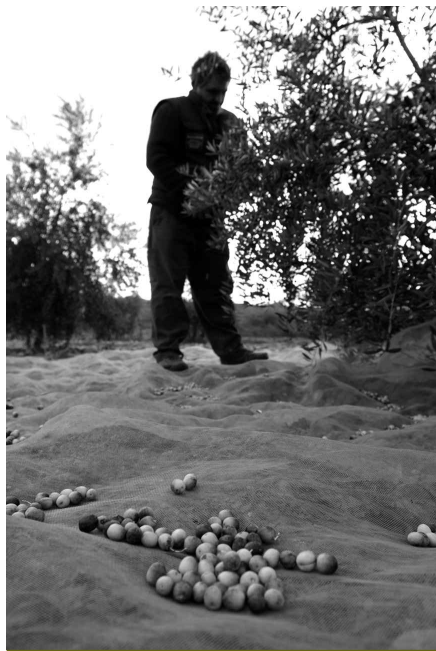


5/ ASOLRIOJA se acredita con la ISO 9001:2000



6/ Evolución del sector almazarero en La Rioja





Un olivicultor realiza la recolección durante la última campaña → Foto: Pepe Torres

Los trujales riojanos molturan 1.962.920 kilos de oliva con denominación de origen

Las almazaras de La Rioja han molturado 1.962.920 kilos de oliva con denominación de origen. Cifra que se ha incrementado en un 7,6 por ciento respecto a la cosecha anterior, debido principalmente a la inscripción de nuevos operadores en la marca de calidad y a la entrada en producción de nuevas plantaciones realizadas en los últimos años.

Sin embargo, la producción total de oliva en La Rioja durante la campaña 2007-2008 ha disminuido en un 1,14 por ciento. En total se han obtenido 6.276.000 kilos de aceituna. La reducción ha sido leve debido a la entrada en producción de nuevas plantaciones en una campaña caracterizada porque la cosecha de aceituna ha variado según las regiones.

Se ha apreciado la bajada de la producción sobre todo en zonas con olivares de 5 ó 6 años, que han acusado la vejería del olivo. Por su parte, plantaciones de los Valles del Cidacos, Alhama, Leza y otras regiones donde hay mayor porcentaje de hectáreas de olivares antiguos han mantenido la cosecha respecto a años anteriores, incluso podía haber sido mayor. Las heladas acaecidas durante la segunda quincena de noviembre, en plena recolección, han provocado la disminución en la cantidad de agua de la aceituna y, por lo tanto, en su peso.

Dichas heladas también han perjudicado la calidad de los aceites obtenidos. Las variedades de recolección tardía han sido las más perjudicadas, así como aquellas que se han cosechado al final del período.

Con un rendimiento graso del 19,8 %, se obtienen 424.529 litros de aceite con DOP

Otro aspecto que ha disminuido ha sido el rendimiento graso de la aceituna. En el

caso de la DOP 'Aceite de La Rioja', ha alcanzado el 19,8 por ciento frente al 20,7 por ciento del año pasado. Durante la campaña 2007-2008, se han elaborado 424.529 litros de aceite con denominación de origen. La cosecha anterior dejó 411.887 litros, de los cuales 389.085 fueron calificados como virgen extra y, por lo tanto, amparados por la marca de calidad de aceite riojano.



CAMPAÑA 2007/2008

Oliva molturada: 1.962.920 kilos
Aceite obtenido: 424.529 litros
Rendimiento graso: 19,8%

CAMPAÑA 2006/2007

Oliva molturada: 1.824.895 kilos
Aceite obtenido: 411.887 litros
Aceite acogido: 389.055 litros
Rendimiento graso: 20,7%.

CAMPAÑA 2005/2006

Oliva molturada: 1.356.191 kilos
Aceite obtenido: 325.150 litros
Aceite acogido: 276.900 litros
Rendimiento graso: 22%



Elaboración de aceite de oliva en un trujal de la denominación → Foto: Pepe Torres

“Los aceites que se obtienen hoy eran impensables hace 20 años”



ENTREVISTA: Juan Ramón Izquierdo. Jefe oficial de cata del MAPA.

Desde hace más de 2 décadas, Juan Ramón Izquierdo ocupa el cargo de máximo responsable de panel de cata oficial del MAPA. Con una dilatada experiencia en la cata de aceites, este químico de carrera, que ha impartido una clase de cata en el Curso de Experto en Olivicultura de la UR, habla sobre el arte de la cata y la calidad de los aceites españoles.

¿Cómo ha evolucionado la cata de aceites?

De forma muy positiva, incluso se ha cambiado el método de calificación. Cuando empecé a trabajar, la cata consistía en hacer un perfil de atributos positivos y negativos. En base a ello, el aceite se puntuaba haciendo la media de la valoración de los catadores. Se daba una nota y se clasificaba. Actualmente, el sistema se ha perfeccionado, se ha simplificado. Los aceites se clasifican según los defectos que puedan tener y el atributo positivo más importante, que es el frutado. Además de un método más técnico, la exigencia de la acreditación de los paneles y un sistema de control para ver el rendimiento de los mismos, el interés aumenta cada día. El consumidor cada vez está más interesado en conocer los diferentes tipos de aceites.



Juan Ramón Izquierdo, jefe del panel oficial de cata del MAPA

¿Se aprecian muchas diferencias entre los aceites de las distintas regiones?

Sí. No obstante, aunque puede haber una diferenciación de atributos respecto al terreno y al clima, lo que realmente marca la diferencia es la variedad de la aceituna. Dentro de una variedad, hay matices cuando se produce en diferentes zonas, pero sólo los puede percibir un panel entrenado.

La Rioja se encuentra en unas latitudes que no son las características para el cultivo del olivo, ¿cómo afecta este hecho a la calidad de los aceites?

El cultivo del olivo está bien aclimatado a esta zona e, incluso, a regiones más frías, como pueden ser zonas altas de Lérida o de la Sierra de Segura. Según mi opinión, en La Rioja, se está trabajando muy bien y se encuentran aceites de alta calidad, que han sido premiados en concursos de cata.

¿Cómo ha evolucionado la calidad de los aceites en los últimos años?

Se ha producido una evolución extraordinaria. Los aceites que se están obteniendo hoy eran impensables hace 20 años. Hay determinadas zonas en las que se producen los mejores aceites del mundo. España está tecnológicamente a la cabeza, aunque tenemos la asignatura pendiente de la comercialización. Todavía seguimos siendo un país de venta a granel. En cualquier caso, respecto a calidad, los aceites españoles no tienen nada que envidiar a los que han sido la referencia hasta hace poco tiempo, los italianos. Los aceites españoles han sido premiados en todo el mundo. Uno de los más valorados es el de Hacienda Queiles de Tudela. En La Rioja, también se elaboran aceites extraordinarios, muy por encima de la media nacional.

Iniciativas como el concurso de aceites


que promueve el MAPA favorecen la positiva evolución de la calidad del producto, ¿aumenta el número de participantes cada año?

Se mantiene, porque hubo que poner una restricción. Actualmente, sólo se deja presentar un aceite por almazara para evitar posibles picarescas. Desde hace 5 años, se presentan en torno a 120 muestras.

Como catador y consumidor, ¿cuáles son para usted los mejores sabores y aromas de un aceite?

Me gustan todos los aceites, depende de con qué los utilices. Personalmente, prefiero los que amarguen y piquen un poco. Las variedades dulces me parecen un poco empalagosas, y a mí me gusta sentir el amargor y el picor. Pero, afortunadamente, tenemos donde elegir, hay variedades que nos dan aceites muy distintos. En cualquier caso, tomar un aceite de oliva virgen es siempre un placer, independientemente de la variedad que sea.

¿Hacia dónde van las tendencias en el consumo de aceite de oliva?

Se está intentando abrir la vía de los monovarietales, pero no creo mucho en esta opción, salvo para algún determinado tipo de aceite. Hay zonas donde se hacen unos aceites extraordinarios que son una mezcla de varios de ellos. Lo que no tiene una variedad, lo puede proporcionar otra. Por ejemplo, la picual aporta estabilidad y otra puede proporcionar aroma. En este sentido, siempre seré un defensor de los plurivarietales. Por otra parte, al consumidor medio le gustan los aceites más bien dulces, aunque también aprecia los aceites muy frutados con amargor y picor cuando los conoce. Según estadísticas publicadas por ANIDAD, el consumo de aceite de oliva virgen se ha duplicado en los últimos 10 años. Los aceites que pican y amargan también forman parte de este incremento. 

ASOLRIOJA se asocia a INFAOLIVA



Manuel Luque en la sede de INFAOLIVA en Jaén

ASOLRIOJA se ha asociado recientemente a la Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva INFAOLIVA. El organismo trabaja por la defensa y promoción de los intereses económicos, sociales y profesionales de carácter general de las almazaras nacionales desde 1979. En la sede de Jaén, se atienden necesidades de formación, investigación y perfeccionamiento de las empresas y asociaciones afiliadas, entre otros.

“INFAOLIVA aglutina al 90 por ciento de las almazaras industriales que hay en España y al 40 por ciento del total, que entre industriales y cooperativas son unas 1.800”, cuenta Manuel Luque, secretario general de la federación. “Nuestros asociados provienen de regiones donde las realidades del sector oleícola son muy diferentes. Si bien es cierto que Jaén es el número uno en cuanto a producción, La Rioja apuesta más por la calidad del producto. En INFAOLIVA, buscamos los puntos de encuentro, aquellos temas de interés general tanto para los elaboradores riojanos como andaluces.”

La extensión de normas de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva, la formación, los proyectos de I+D+i y las actividades de promoción han centrado la actividad de la federación en los últimos meses. Asimismo, analizan los borradores de directivas comunitarias o reales decretos con objeto de aportar nuevos puntos de vista o acometer propuestas si se ven lesionados los intereses de las almazaras.

“Tenemos que buscar nuevos mercados para que los precios no bajen en origen.”

La labor realizada por INFAOLIVA ha favorecido la evolución de un sector que ha cambiado mucho desde que se creara la federación hace casi 30 años. Según Luque, “en cuanto a producción, se han mejorado los sistemas de cultivo y se ha pasado de la recolección manual a la mecanizada”. Por otra parte, “las almazaras han adoptado el sistema de centrifugación de dos fases frente al tradicional de prensas”.

En el ámbito del envasado también se ha dado un gran salto. “En la década de los 70, se vendía el aceite a granel. En cambio, ahora se comercializa envasado y llega al consumidor en las mejores condiciones higiénico-sanitarias.”

No obstante, el gran reto del sector oleícola español sigue siendo la comercialización. “Hasta ahora el aceite se vendía por sí solo porque las producciones estaban adaptadas al consumo. Dentro del sector de aceites y grasas, el aceite de oliva representa el 3 por ciento del consumo mundial.



INFAOLIVA trabaja desde 1979 por mejorar las condiciones de las almazaras industriales
→ Foto: Pepe Torres

Sin embargo, con la llegada de las plantaciones superintensivas, la producción va a aumentar. Tenemos que buscar nuevos mercados para que los precios no bajen en origen, adaptar la oferta a la demanda para que no haya ningún desequilibrio en el mercado.”

Para lograr el buen desarrollo del sector, INFAOLIVA trabaja con otros organismos relacionados con el aceite de oliva. Así, la federación es miembro de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva, de la Fundación Patronato Comunal Olivarero, del Observatorio del Mercado del Aceite de Oliva, del Parque del aceite Citaoliva, de AENOR y también es miembro observador del Comité Oleícola Internacional (COI), entre otros. Además, se va a incorporar a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y a la Confederación de Organizaciones Empresariales.



Organismo: Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva INFAOLIVA.

Estructura: el órgano de gobierno es la junta directiva que está integrada por el presidente, Juan José Sanz, el secretario general, Manuel Luque, y como vocales 2 miembros de cada organismo asociado. Las decisiones de la junta las ejecuta un equipo multidisciplinar.

Dirección: Madre Soledad – Torres Acosta 3ª A planta 5ª, Jaén.

Teléfono: 953 244 091.

Fax: 953 244 056.

Web: www.aceiteyolivos.com.

e-mail: secretario@infaoliva.com

[/tecnico@infaoliva.com](mailto:tecnico@infaoliva.com).

ASOLRIOJA se acredita con la ISO 9001:2000



La ordenada sistemática de trabajo le ha valido a ASOLRIOJA para acreditarse con la ISO 9001:2000, la Norma Internacional para los Sistemas de Gestión de la Calidad que pretende alcanzar un servicio óptimo a través de la mejora de los procesos productivos. El objetivo final es lograr la satisfacción del consumidor, cubriendo sus necesidades y expectativas, un reto que debe marcarse todo organismo competitivo.

Para obtener la ISO 9001:2000, ASOLRIOJA ha aplicado a lo largo del último año una serie de acciones correctivas. Por una parte, se ha establecido un registro documental más ordenado, que sirve para agilizar el trabajo y evidenciar la labor realizada. Además, se ha creado un nuevo registro de no conformidades y acciones correctivas para canalizar las quejas de los asociados y las soluciones planteadas a sus reclamaciones. También se ha empezado a realizar encuestas de satisfacción con objeto de conocer la opinión de los socios, y se ha planteado un plan de formación para los trabajadores.

“La mejora tiene que ser continua”, asiente Carmen Carreras, técnico de calidad de ASOLRIOJA encargada de la ISO 9001:2000. “La asociación ha adoptado una política de calidad por la que se asume el compromiso de la mejora permanente. Cada año, nos marcamos nuevos objetivos de calidad con el fin de mantener un buen servicio.”

En 2008, la Asociación se ha propuesto incrementar la superficie inscrita en la DOP ‘Aceite de La Rioja’ en un 1 por ciento. Asimismo, va a potenciar los cursos formativos en La Rioja Alta, pretende establecer un manual de condicionalidad para los agricultores de la Entidad Reconocida de Asesoramiento, y promocionar la Asociación a través de proyectos de I+D+i, entre otros. Respecto a este último punto, ASOLRIOJA colabora con el CTIC en un

proyecto de caracterización de aceites de la comunidad y, además, es jefe de filas de un proyecto europeo.

Los resultados se determinan a través de unos indicadores de calidad, unos valores numéricos que determinan, entre otras cosas, la satisfacción de los asociados. Estos valores se obtienen, por ejemplo, de las quejas o de las bajas y altas de la DOP ‘Aceite de La Rioja’. Además, se hace seguimiento y medición de la formación mediante la realización de encuestas a los alumnos que son perfectamente cuantificables.

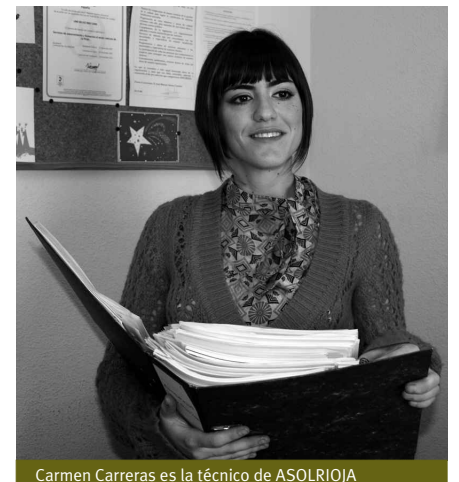
“Se ha convertido en una necesidad para las empresas del sector alimentario.”

La certificación de la Norma ISO 9001:2000 es un documento con validez legal expedido por una entidad acreditada. Lo que se certifica es que el organismo cumple las más estrictas normas de calidad, orientadas a una mejora de la satisfacción del cliente. Así, la certificación implica garantía de calidad, motivo por el cual es cada vez más demandada por organismos y usuarios.

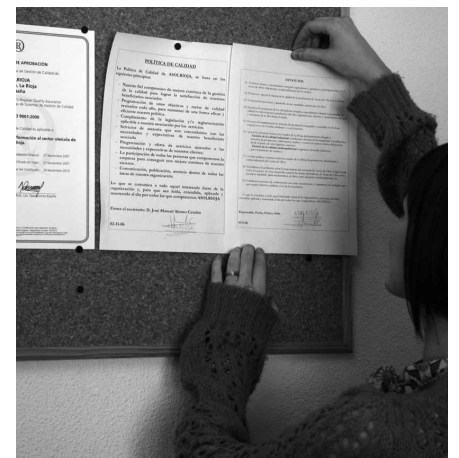
“La Norma ISO 9001:2000 se implanta cada vez más”, asegura Carmen Carreras. “Casi todas las empresas agroalimentarias la tienen. La igualdad en calidad técnica de los productos y de las empresas u organizaciones hace que cada vez sea más difícil diferenciarse en un mercado muy competitivo. Su implantación se ha convertido en una necesidad para la mayoría de las empresas relacionadas con el sector alimentario.”

Para ASOLRIOJA, la implantación de la ISO

9001:2000 ha supuesto la mejora en el proceso de trabajo y en prestar una mayor atención a los asociados. Así, mediante la implantación de norma se busca optimizar el resultado final de la asociación sin incurrir en elevados costes.



Carmen Carreras es la técnica de ASOLRIOJA encargada de la ISO 9001:2000.



Certificados de acreditación y la política de calidad en las oficinas de ASOLRIOJA.

La Rioja contará con 27 almazaras la próxima campaña



El sector de las almazaras está experimentando una importante evolución en La Rioja desde que se comenzó a recuperar el cultivo del olivo a principios de esta década. Hoy en día, la comunidad cuenta con 20 trujales frente a los 15 existentes en el año 2000. Según las previsiones, la próxima campaña podrían molturar hasta un total de 27 almazaras. Por el momento, se han iniciado los trámites de cuatro nuevos molinos en Albelda de Iregua, Aldeanueva de Ebro, Cabretón y Villalobar de Rioja. En espera se encuentra la construcción de otros tres en Autol, Cabretón y San Asensio.

No obstante, el crecimiento del sector no sólo se ha producido en el plano cuantitativo. Los métodos de elaboración han mejorado notablemente. En 2000, únicamente el 40 por ciento de los trujales utilizaba el sistema moderno de centrifugación para molturar la oliva. Actualmente, ya son 11 las almazaras que emplean el sistema moderno, un 55 por ciento del total de plantas elaboradoras de La Rioja. El auge del aceite de oliva en el panorama internacional y la creación de la DOP 'Aceite de La Rioja' han favorecido la mejora del sector trujalero. Desde que se aprobó a la denominación del aceite riojano en octubre de 2004, se han inaugurado 4 almazaras con modernos sistemas de molturación. Aspecto que ha favorecido, entre otros, el incremento de la producción de aceite de oliva virgen extra. Además, la pasada campaña 2007-2008 se creó el primer trujal de La Rioja Alta. Según datos de diciembre de 2007, el 50 por ciento de los trujales está inscrito en la DOP 'Aceite de La Rioja'. Se trata de las plantas elaboradoras más modernas de la comunidad, con maquinaria avanzada y de última generación.

mejora del proceso

La mejora de las instalaciones también demuestra la evolución del sector oleícola riojano. Los mayores productores de la comunidad han destinado grandes esfuerzos a acondicionar los pabellones y han introducido maquinaria nueva para mejorar el proceso productivo. Además, de acuerdo con la normativa, las almazaras implantan sistemas de trazabilidad alimentaria con el fin de garantizar la óptima calidad del producto, controlando el proceso desde el cultivo del olivo en el campo hasta que el aceite llega al consumidor. Asimismo, los trujales disponen de otros recursos que avalan la calidad de sus productos, como los sistemas preventivos de higiene y seguridad alimentaria APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), obligatorios de 1995. No obstante, hay quien ha optado por implantar una serie de normas opcionales que también implican calidad, como la ISO 9001, la ISO 14001 o la BRC.

renovación integral

Hasta la fecha, los trujales riojanos no se habían planteado adoptar normativas que aportan un valor añadido al producto que comercializan, y es que el panorama del sector era bien diferente hace unas décadas. A mediados de siglo pasado, el olivo alcanzó su época de mayor esplendor. La Rioja contaba con una superficie cultivada de 7.000 hectáreas. Además, llegaron a coexistir 81 trujales. El mayor número que ha habido y, probablemente, habrá en la comunidad. Sin embargo, todos ellos estaban orientados al autoconsumo. A finales de la década de los 60, comenzó el declive del sector oleícola al ser susti-



Una almazara riojana recepciona la oliva durante la campaña
→ Foto: Pepe Torres

tuido por otros cultivos más rentables por aquel entonces. Las almazaras, en su mayoría cooperativas, comenzaron a cerrar, permaneciendo una quincena de ellas en las zonas de La Rioja Baja y Rioja Media, donde el olivo logró subsistir, aunque como complemento a otros cultivos agrícolas.

La recuperación del ámbito oleícola a partir de 2000 ha supuesto la renovación integral del sector almazarero tanto cuantitativa como cualitativamente. Si las previsiones se cumplen, es posible que, para 2010, se haya duplicado el número de almazaras respecto a 2000 y que casi un 70 por ciento de ellas utilice como método de elaboración el moderno sistema de centrifugación de dos fases.



El 55% de las almazaras riojanas utiliza sistemas modernos de elaboración
→ Foto: Pepe Torres

El mal blanco de las raíces afecta a todas las zonas olivareras del mundo

El mal blanco afecta a todas las zonas olivareras del mundo. También conocido como podredumbre de las raíces o *rosellinia Necatrix* según su acepción científica, este hongo ataca a las raíces y partes enterradas de los olivos y otras plantas leñosas. En condiciones favorables para su desarrollo, la infección se propaga de unos árboles a otros, lo que puede llegar a provocar la muerte de la plantación.

identificacióny biología

rosellinia Necatrix es un hongo de la subclase de los ascomicetos, orden de los pireniales y familia esferiáceos. El micelio presenta un aspecto blanco lanoso cuando es joven, pero, con el tiempo, va adquiriendo un color pardo.

Habita sobre los restos leñosos que hay en el suelo, alimentándose de materias en estado de putrefacción. Si se encuentra cerca de las raíces, las ataca y empieza a vivir a expensas de ellas. Además, se propaga de unos árboles a otros mediante rizoformos, contagiando a todos los árboles del olivar. La infección se inicia en las raíces más pequeñas del olivo para extenderse después por el tronco y desorganizar sus tejidos.

Las condiciones óptimas para la evolución del mal blanco de las raíces se producen con suelos húmedos y compactos que dificultan el desarrollo del sistema radicular. En cambio, su actividad disminuye en terrenos secos y sueltos. También favorece la incorporación excesiva de materia orgánica al terreno. La temperatura idónea para su desarrollo es de entre 16 y 18 °C.

síntomas y daños

La presencia de *rosellinia Necatrix* deriva en una deficiente circulación de la savia.

La pérdida de color de las hojas, las ramitas secas y una posible defoliación delatan su presencia. Además, en las raíces, se aprecian cordones o hilos aplastados de color blanco que pertenecen al micelio del hongo. Para verlos, es necesario quitar la tierra con cuidado ya que, a veces, al sacar las raíces, los cordones se desprenden. Asimismo, las raíces presentan tonalidad parduzca y olor a moho.


Bajo la corteza, se observan masas lanosas de color blanco. Cuando la enfermedad está muy avanzada, se desprende la corteza, generalmente desde el cuello hacia abajo. Las plantas enfermas pierden la vitalidad y disminuye la producción de la cosecha. La plantación acaba por morir si la enfermedad avanza.



Síntomas de *rosellinia Necatrix*

medios de lucha

Como con el resto de enfermedades fúngicas, no existen medios de lucha para erradicar la presencia del mal blanco. De ahí, la importancia de adoptar medidas preventivas que eviten la aparición de *rosellinia Necatrix*. En primer lugar, es fundamental asegurarse de que los árboles que se van a plantar no estén infectados. La plantación debe realizarse en terrenos franco-limosos donde no suelen producirse los encharcamientos característicos de suelos pesados. También conviene realizar labranzas con el fin de airear el suelo.

Ante la imposibilidad de erradicar el mal blanco de las raíces cuando está muy extendido, se recomienda volver a realizar la plantación. 

Enfermedad: mal blanco de las raíces o *rosellinia Necatrix*.

Síntomas: pérdida de color de las hojas, ramas secas y defoliación. En las raíces, se aprecian hilos aplastados de color blanco que pertenecen al micelio del hongo.

Métodos preventivos: realizar la plantación en suelos franco-limosos para evitar encharcamientos. Realizar labranzas con el fin de airear el suelo.

Jabón de aceite de oliva virgen extra con propiedades dermatológicas



Jesús Catalán durante el proceso de elaboración del jabón

Aprovechar al máximo la producción de oliva es uno de los principales objetivos de Almazara Ecológica de La Rioja que, desde finales de 2005, trabaja en la elaboración de jabón de aceite de oliva virgen extra. Con una producción anual de 5.000 pastillas, la empresa riojana sigue métodos ancestrales para la fabricación de un producto con propiedades hidratantes y protectoras para la piel.

“Nuestras abuelas hacían unos trozos muy grandes de jabón con los sebos que sobraban de la matanza para lavar la ropa”, cuenta Jesús Catalán, responsable de producción de la almazara. “Siguiendo esta idea, decidimos elaborar jabón con el aceite de oliva que va decantando el poso de los depósitos cuando trasegamos. Es un aceite de calidad inferior al que destinamos para consumo humano, pero continúa siendo de categoría virgen extra. Sus beneficios también se transmiten con el uso del jabón.”

Hidratante, rico en proteínas y ácidos grasos, antioxidante, protector, reengrasante.

El jabón de aceite de oliva virgen extra tiene propiedades dermatológicas. Así, combate la sequedad y la aspereza de la piel, favoreciendo la elasticidad de la misma. Además, previene la aparición de arrugas y evita la descamación de las zonas más secas. Propiedades que favorecen una gran aceptación entre los consumidores.

Según Catalán, “las referencias recibidas sobre el jabón son muy buenas. Nuestros distribuidores nos lo piden para comercializarlo pero, de momento, sólo lo utilizamos para regalo con la compra de aceite. Todavía estamos en fase de experimentación y mejora del producto, aunque no descartamos montar una pequeña industria jabonera, ya que es un artículo que tiene gran cabida en el mercado”.

Almazara Ecológica de La Rioja inició la fabricación del jabón experimentando con las dosis de los ingredientes. Una vez conseguida la textura idónea, se empezó

a trabajar en la consecución de distintos aromas. Actualmente, cuenta con más de diez tipos de jabón de aceite de oliva virgen extra, entre los que se encuentran los de azahar, lavanda, coco, manzana, chocolate, espliego, rosa o limón.

La producción de jabón puede suponer una alternativa comercial para el trujal riojano, que hoy en día centra su actividad en la comercialización de aceite de oliva virgen extra ecológico. La búsqueda de la diversificación es una tendencia cada vez más habitual entre las empresas aceiteras de la comunidad, que se encuentran en continua experimentación para lanzar nuevos artículos al mercado. □

la receta

Ingredientes:
3 litros de aceite
3 litros de agua
1/2 k de sosa cáustica

Elaboración

1. Verter la sosa cáustica en el agua. Se remueve la mezcla durante unos 2 minutos hasta que el líquido adquiere una tonalidad blanco claro. Al ser la sosa cáustica abrasiva, el líquido se calienta.
2. Añadir la mezcla de agua y sosa cáustica al aceite lentamente, mientras se le va dando vueltas.
3. Batir el compuesto con una mezcladora eléctrica durante 10 minutos aproximadamente, hasta que se ponga denso.
4. Agregar otros ingredientes, como aromas o colorantes. Conviene trabajar rápido dado que la mezcla se va endureciendo.
5. Verter el jabón en el molde. Se recomienda poner una capa de celofán en la base del recipiente para poder retirar después el jabón con mayor facilidad.
6. Cortar el jabón con un cuchillo fino 24 horas después de ponerlo en el molde y dejarlo reposar en un lugar abierto.
7. Sacar el jabón del molde una semana después de haberlo cortado y dejarlo en un lugar a baja temperatura para dejarlo madurar durante dos meses aproximadamente.
8. Bañar el producto en salmuera antes de usarlo para quitarle la abrasividad.



Almazara Ecológica de La Rioja elabora jabones de aceite de oliva virgen extra con diferentes aromas.