

Las pruebas de campo de recolección mecanizada dan un futuro al verdeo

La aceituna llega a las entamadoras con la misma calidad que la recogida a mano

ASUNCIÓN FDZ. DE CASTILLEJO SEVILLA. La producción tradicional de la aceituna de mesa está avocada a la desaparición. El principal problema al que se enfrenta el sector hoy día es su absoluta falta de rentabilidad entre otras razones por el alto coste de la recolección manual. La solución que se vislumbra ya no a tan largo plazo para el problema es la recolección mecanizada, algo que ya se hace desde hace tiempo con la de aceite pero que hasta hace poco era inviable para la aceituna verde que necesitaba del trato suave de la mano humana para llegar sin golpes ni daños a la mesa del consumidor.

A día de hoy hay una técnica que está dando resultado en las pruebas de campo que se están efectuando y que consisten en la utilización de un prototipo de equipo integrado para el manejo y transporte de la aceituna de mesa recolectada con vibrador de forma que esta se pueda procesar y transportar hasta la industria sin que haya sufrido deterioro alguno que la haga inválida para la comercialización.

El prototipo es el resultado del trabajo de un grupo de investigadores del IFAPA, el Instituto de la Grasa, la Universidad de Córdoba y el Instituto del Frío y las pruebas de campo y la transferencia de esta tecnología a los agricultores son en la actualidad responsabilidad de Interprofesional de la Aceituna de Mesa que está ensayando la técnica en una decena de fincas e industrias de las provincias de Sevilla, Córdoba y Badajoz.

El prototipo que se está ensayando en estos días está preparado para limpiar la aceituna mediante una turbina y una despalilladora, pesarla, y pasarla a continuación a una cuba refrigerada con agua o con agua con una solución ligera de sosa. Una vez llenas las cubas, con la aceituna inmersa en este líquido frío, a 15 grados, se procede a su traslado y entrega en la plan-

ta entamadora en donde la pueden descargar y cocer.

Tomás Hernández, coordinador de los proyectos de investigación patrocinados por la Interprofesional y responsable de las pruebas de campo que se están llevando a cabo, asegura que «la novedad de este equipo es la introducción de la aceituna en una solución fría (9-10°C), en un periodo de tiempo inferior a una hora desde su recolección, con lo que conseguimos bajarle la temperatura desde los 28-30°C hasta conseguir unos 14°C, una vez estabilizada en la cuba. Con esto se consiguen detener todos los procesos oxidativos que se inician al golpearse la aceituna en su derribo, que son los que provocan las manchas tras su fermentación».

En lo que va de campaña se han procesado con este pro-

El principal problema es que para que el sistema dé resultado hay que transformar el olivar tradicional, lo que supone una costosa inversión que necesitará ayudas

Alberoliva, casi una década de experiencia en mecanización

Agustín García Gutiérrez, responsable de la explotación agraria Alberoliva S.L. y de la entamadora Hermanos García Gutiérrez, es uno de los pocos agricultores que apostó hace ya años por aplicar la mecanización a sus olivos de verdeo. Empezó a experimentar con ello en 2001 y a día de hoy recoge de forma mecanizada un 35 por ciento de su cosecha. Su conclusión final de esta experiencia es que «no es tan fácil, pero es la única solución». Según explica, con la recolección mecanizada se consigue «tapar costes» mientras que con la recolección manual «se pierde dinero».

Este agricultor partió de una base que no es frecuente, contar con 30.000 olivos sembrados a un solo pie. En la recolección utiliza dos vibradores de paraguas, que en su opinión «son lo que valen», y dos remolques que transportan la aceituna en menos de una hora a la finca donde tiene centralizado el proce-

totipo unos 100.000 kilos de aceituna de distintas variedades, en distintas localidades y con diferentes tipos de derribo. En concreto, el prototipo se ha experimentado con manzanilla, gordal y carrasqueña y «hasta el momento -según dice Hernández- se han comportado excelentemente, de tal forma que, tras su cocido, no hay diferencia significativa con otras cogidas a mano».

Las experiencias se han llevado a cabo con aceituna derribada con vibradores de paraguas, de tronco sin paraguas, de ramas, etc y, según Hernández, «no ha habido ningún problema a la hora de procesar la aceituna en función del método de derribo utilizado».

Si el prototipo no está dando mayores problemas a la hora de ensayarlo en el campo, lo que sí se hace evidente es que los olivares tradicionales de nuestra tierra no son los adecuados para ser vibrados. Es decir para que este sistema de mecanización pueda ser aplicado, lo primero es transformar los olivares, un proceso costoso que en la mayor parte de los casos tendrá que suponer arrancar el olivo existente y plantar uno nuevo que se haga crecer en la forma adecuada.

Transformar el olivo

Para empezar, según explican tanto el coordinador del proyecto Tomás Hernández como el experto de Asaja en



Ensayo del prototipo en un olivar de Puebla de Cazalla

verdeo, José Pedro Guzmán, el olivar adecuado para ser vibrado es el que tiene un solo pie y lo más derecho posible. El 80 por ciento de los olivares de verdeo de Andalucía están sembrados a tres pies y

la poda no se ha esmerado en hacer árboles derechos pues para la recolección manual lo que se buscaba era la accesibilidad del fruto. Sin embargo, a la hora de aplicar un vibrador lo que se busca es un

so de tratamiento de la aceituna para impedir que aparezcan las temidas manchas en el fruto. Una vez limpia, pesada y clasificada la aceituna, esta es introducida en unos depósitos refrigerados que contienen agua con sosa diluida. Cuando estos depósitos contienen suficiente aceituna para llenar una cisterna se procede a su traslado a la fábrica. En su doble calidad de productor e industrial, García Gutiérrez reconoce que tiene la ventaja de ser el responsable del ciclo completo: «La aceituna tiene que estar perfecta pues luego yo mismo la tengo que vender». Los problemas que detecta este agricultor en el proceso son varios: la vibración al principio de la cosecha no la considera recomendable, por lo que a primeros de septiembre siempre han de iniciar la recogida de forma manual; los vibradores no logran derribar el cien por cien de la aceituna, un 25 por ciento como mínimo se queda en el árbol y hay que «apurarla a mano»; los efectos de la vibración a largo plazo en la producción del olivo no están suficientemente estudiados. En cualquier caso, García Gutiérrez, dice que la aceituna que recoge de forma mecanizada le cuesta un 40 por ciento menos que la manual.