

Un grupo de jornaleros recogen aceituna para mesa en una finca de Aldea de Cortegana, en Solana. J. M. R.



Comienza el verdeo pensando en la almazara

Campaña. Muchos productores dejarán su aceituna para molino por el pequeño calibre y la alta previsión del precio del aceite

CELESTINO J. VINAGRE



Hemos empezado más tarde sobre la fecha habitual, unas dos semanas, y hay muchas dudas. De cómo saldremos en cuanto a kilos, y de cómo será el precio que nos paguen. Lo único seguro es que este año la calidad es excepcional», subraya Eusebio Pérez. Es miércoles, el primer día del recién estrenado octubre, y este agricultor de la comarca de Tierra de Barros empieza a coger junto a varias cuadrillas aceituna de verdeo (es decir, de mesa) en sus parcelas de Aldea de Cortegana, pedanía de Solana de los Barros. De 53 años, es uno de los productores clásicos de aceituna de verdeo en Extremadura, pero incluso él tiene reservado en esta campaña varios de sus olivares con destino a la almazara.

«Diversifiqué y reservé una parte de mi producción a olivar superintensivo en secano, que se está poniendo bastante en esta comarca en los últimos dos o tres años, aunque sigo teniendo sobre todo aceituna para aderezo», comenta a HOY. En realidad, el superintensivo en secano lo puso más por evitarse el problema de la falta de mano de obra que por diversificar realmente su activi-

dad agrícola, confiesa.

«Este año hay una parte de la aceituna que no es verdeable, por calibre. Tantísimas olas de calor han golpeado mucho al olivar, y mira que es un árbol agradecido. Con los pocos litros que cayeron el otro día (el domingo) seguro que las aceitunas mejorarán, pero la lluvia nos llega tarde y necesitan más agua. El calor final de septiembre ha sido el colmo. Y mira que tuvimos una primavera muy buena y los árboles se regeneraron bastante», relata como anticipo de situación.

Las temperaturas extremas del verano —con picos de hasta 44 grados— han provocado defoliaciones, paradas vegetativas e incluso agostamientos irreversibles en algunas explotaciones de olivar, explican los técnicos.

Son los mismos que, por buscarle el lado bueno, recuerdan que el intenso calor ha tenido un efecto positivo, el de una excelente sanidad del fruto, libre de plagas y enfermedades relevantes.

Costes mínimos

Aparte del calibre, el otro factor clave para que los productores de variedades de aceituna de do-

ble aptitud —que sirven para aderezo y para molino— decidan qué hacer es el precio que percibirán. Y de nuevo apunta a que este año es claramente más interesante dejar el fruto para molino que para mesa. Se conjugan dos factores en este sentido.

De un lado, que el de la aceituna en verde esté por debajo claramente en todos los puestos de recepción de los 1,30-1,40 euros/kilo, considerados como mínimo para cubrir costes y obtener algún beneficio por el trabajo realizado. Sobre todo, teniendo en cuenta que el coste principal es la obligada mano de obra para coger la aceituna para mesa. Por eso los agricultores fijan una horquilla de ese tipo.

«Todo lo que sea un precio menor de 1,30-1,40 euros por kilo no es rentable en absoluto, lo diga quien lo diga», sentencia Eusebio Pérez, que tiene unas 60 hectáreas de olivar. Y eso requiere de bastante trabajadores cada campaña. «Son dolores de cabeza todos los años», subraya.

El problema, casi endémico, de garantizar plantillas para la recolección agrícola es otro lastre que suele ayudar a muchos productores de aceituna a optar por enviarla al molino.