vinetur

Arranca con fuerza la nueva cosecha de la almazara municipal Caserío de Temisas

miércoles 3 de noviembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La Almazara Municipal de Agüimes ha recolectado, en el primer mes de la nueva cosecha, más 6 mil kilos de aceitunas destinados a la elaboración de aceite de oliva virgen extra "Caserío de Temisas".

El pasado día 22 de septiembre, se inició la zafra de recogida de aceitunas para elaborar el oro líquido de Agüimes, hasta el momento se ha prestado servicio a 60 olivicultores/as, en total se han recolectado 6174.50kg, de las variedades arbequina (40%), picua (50%)l, y verdial (10%). A un mes del inicio de la campaña se ha triplicado la cosecha anterior 2020 (en total 2.363 kilos de aceitunas recolectados).



Atendiendo a la climatología, desde mediados de septiembre vemos a miembros de todas las edades de la familia entre los olivos recogiendo aceitunas, vareando con fuerza rama a rama hasta terminar de recoger cada oliva.

Entre los sistemas manuales tradicionales de recolección en el municipio destacan el ordeño y vareo. Se recogen las aceitunas directamente con las manos, en ocasiones incluso valiéndose de un utensilio llamado "peine", con lo que no se daña ni el árbol ni el fruto. Y, por otro lado, el vareo de la aceituna consiste en utilizar largas varas con las que se golpea las ramas del olivo hasta que su fruto cae sobre unas mantas o lonas extendidas previamente alrededor del olivo. Es un método más rápido pero que puede dañar al árbol, si no se realiza por manos expertas, especialmente a las ramas tiernas que formarán brotes nuevos donde fructificarán las aceitunas del año siguiente.



Cada lunes y miércoles toca descargar las aceitunas recolectadas en la almazara municipal de Agüimes para su posterior elaboración de aceite de Oliva Virgen Extra "Caserío de Temisas". Esta campaña está prevista que finalice a mediados de diciembre.



El Ayuntamiento de Agüimes, que fue la primera institución que adquirió una máquina de elaboración de aceite de oliva para ofrecer el servicio a los agricultores y agricultoras del municipio en una firme apuesta de la administración por el futuro del sector olivarero, mantiene el compromiso de continuar trabajando coordinadamente con los agricultores para avanzar en el abaratamiento de los costes de producción y en la mejora de la calidad de los aceites obtenidos.



En estos momentos, cuando existen nueve almazaras en la isla, la iniciativa del Ayuntamiento de Agüimes, surgida como servicio público dirigido a los agricultores, se ha convertido en un claro ejemplo de cómo las administraciones públicas pueden fomentar y promover un sector que hace años estaba en vías de desaparición. Además ha servido como experiencia piloto para otras actuaciones, tanto de carácter público como privado, que fortalecen, dan independencia y diversifica el sector.