vinetur

El Aceite de Oliva Caserío de Temisas cierra la campaña septuplicando la cosecha y con medalla de Plata

sábado 18 de diciembre de 2021

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



La Almazara Municipal Caserío de Temisas ha recolectado en esta zafra, 16.000 kilos de aceitunas. La misma semana que se conocía el fallo del jurado del 'VI Concurso oficial de aceite de oliva virgen extra de Gran Canaria, 2021' y le otorgaba un 2º Premio.

Agüimes

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "CASERÍO DE TEMISAS"

INFOGRAFÍA

Se recoge los principales datos de la Campaña de la Almazara Municipal de Agüimes 2021, nº de agricultores atendidos, kilos de aceitunas recolectados y litros de aceite de oliva obtenidos.



2021

SERVICIO MUNICIPAL: 94 olivicultores

Han sido atendidos un total de 94 olivicultores del municipio de Agüimes





REPARTO AOVE

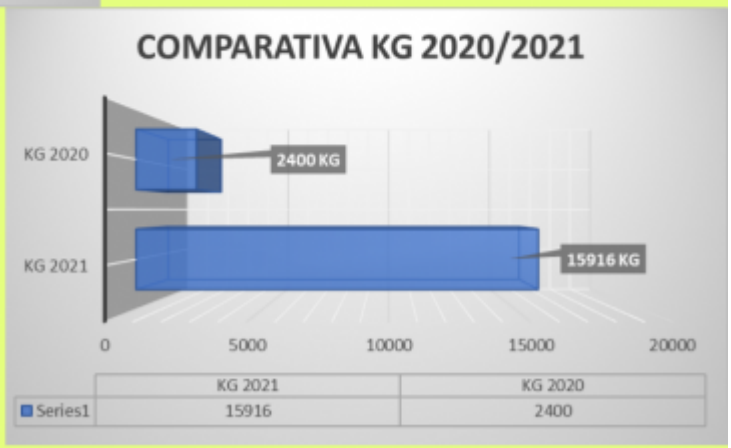
La Almazara Caserío de Temisas se rige por el método Maquila un total de 1889,99 Litros:

80% OLIVICULTORES

20% TURISMO RURAL AGÜIMES

INCREMENTO DE PRODUCCIÓN

La Campaña 2021 ha recogido un total de 15916 kg, siendo un aumento del 663% comparado con la campaña 2020 donde se recogieron sólo 2400 kg



663% +

DISEÑO DE FERNANDO ARTILES DEL TORO
CIENTIFICO Y TECNÓLOGO DE LOS ALIMENTOS
BECARIO FULP - AGENCIA DESARROLLO RURAL

La Almazara Municipal Caserío de Temisas cerró la campaña con 15.916kg kilos de aceitunas, cifra seis veces mayor a la registrada en la cosecha anterior 2020 (en total 2.363 kilos).

El resultado es un coupage, compuesto por un 65% Verdial, 25% Picual, 10% Arbequina, aportadas por 94 agricultores del municipio de Agüimes, de las que se han obtenido un total de 1.880 litros de aceite de oliva virgen extra, estando destinado el 80% de la producción a los agricultores y el 20% restante a su comercialización a través de la empresa Turismo Rural Agüimes S.L.



Atendiendo a la climatología, desde mediados de septiembre hasta principios de diciembre 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.



El aceite de oliva virgen extra 'Caserío de Temisas' es uno de los más preciados de Canarias. Es reconocido por su gran personalidad, se caracteriza por un frutado verde-maduro, intenso, aromas a tomate, alcachofa, hierba, intensidad de amargo y picante suaves y gran persistencia.



El próximo mes de febrero se presentará la nueva cosecha, que vendrá cargada de novedades, en un nuevo formato de 250 ml, se comercializará a través de la red de museos de Turismo Rural Agüimes y comercios locales.

Hace más de diecisiete años el Ayuntamiento de Agüimes adquirió la primera máquina de Canarias para la elaboración de aceite de oliva y así, ofrecer el servicio a los agricultores y agricultoras del municipio. A raíz de esta iniciativa, el sector olivarero en Gran Canaria y Canarias ha evolucionado considerablemente, siendo en la actualidad una de las actividades emergente del sector primario canario. A lo largo de este periodo la almazara municipal ha tenido que ir adaptándose a las demandas del sector modernizando progresivamente sus instalaciones.



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 promovido como experiencia piloto para otras actuaciones, tanto de carácter público como privado, que fortalecen, dan independencia y diversifica el sector.