vinetur

Agüimes apuesta por una cosecha temprana de aceitunas para garantizar la calidad del aceite de oliva virgen extra

miércoles 31 de agosto de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



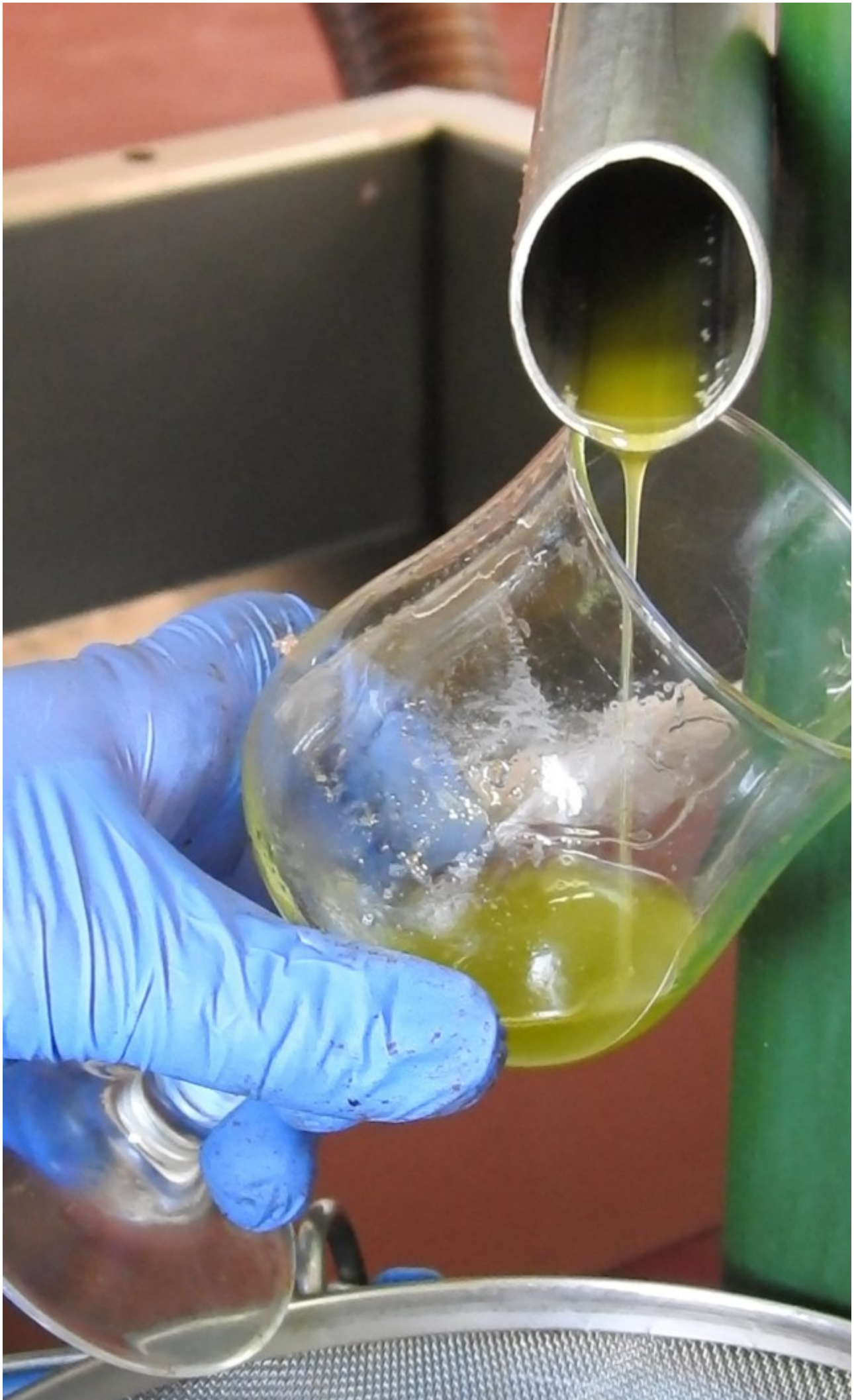
Los olivicultores del municipio de Agüimes podrán entregar sus aceitunas a partir del lunes 5 de septiembre. Se adelanta más de 20 días la cosecha, en comparación a años anteriores, para garantizar la calidad del aceite de oliva virgen extra. Cuando la cosecha de la aceituna es temprana, se obtienen aceites de oliva de más alta calidad, pero el rendimiento de la aceituna va a ser más bajo. Esto se debe a que la aceituna contiene mayor cantidad de agua y el aceite de oliva obtenido va a representar un porcentaje más bajo del peso de la aceituna.



La almazara municipal de Agüimes comenzará la próxima semana a recoger la aceituna de los agricultores locales para elaborar con ella el aceite de oliva virgen extra 'Caserío de Temisas' correspondiente a la cosecha de 2022. A partir del lunes, 5 de septiembre, los olivicultores del municipio podrán entregar su producción, concertando cita previa en el área de Desarrollo Rural del Ayuntamiento, a través del teléfono 928 78 99 80, extensiones 221 y 222.



Como novedad, la almazara municipal de Agüimes pone en marcha nuevo protocolo de acceso, los olivicultores interesados en entregar aceitunas en la almazara municipal, deberán contactar cuanto antes con la Agencia de Desarrollo Rural al teléfono 928789980 ext. 221 ó 222, para previamente, ser inscritos con todos sus datos, entregar el cuaderno de campo de los olivos debidamente cumplimentado y el técnico agrícola municipal visite la parcela, con el fin de tomar muestras de aceitunas y analizarlas antes de ser cosechadas. No se aceptarán aceitunas en la almazara que no hayan sido previamente analizadas y cuenten con los resultados disponibles mostrando que están libres de plaguicidas.



Mientras dure la campaña de recogida, la recepción de las aceitunas se podrá llevar a cabo los lunes de cada semana, de 08:00 a 09:30 horas. Las aceitunas deberán estar sanas y libres de impurezas, eliminando hojas, ramas y piedras que puedan afectar a su manipulación y procesamiento. Tendrán que estar en su punto óptimo de maduración y deberán haber sido recolectadas en un plazo no superior a las 24 horas antes su entrada en la almazara. Es condición indispensable que la entrega sea acompañada del correspondiente cuaderno de campo debidamente actualizado, garantizando la correcta realización de los tratamientos fitosanitarios.


Olio

La almazara municipal fue creada en 2001 por el Ayuntamiento de Agüimes para impulsar este cultivo tradicional, potenciar el sector primario y fomentar el valor de la producción local. Los agricultores pueden entregar su producción en el último cuatrimestre del año, mientras dure la campaña de recogida. A comienzos de enero pueden regresar a la almazara para retirar el aceite de oliva ya elaborado y debidamente envasado, en cantidad proporcional a los kilos de aceituna aportados.



El aceite de oliva virgen extra 'Caserío de Temisas' es uno de los más preciados de Canarias. Es reconocido por su gran personalidad, con unos aromas frescos que recuerdan a la hierba recién cortada y con un equilibrio exquisito en características como el aroma, el picor y el amargor.