

■ Educación → Universidad

Cursos de Verano. Vera- 28/07/2004

Las empresas del aceite almerienses se unen para conseguir la producción integrada y el certificado de calidad del producto

Noticias Indalia. Informa Universidad de Almería. Los empresarios del aceite de Almería han decidido optar por la producción integrada uniéndose en ADOAL, la Asociación para el Desarrollo del Olivar Almeriense. Este grupo de aceiteros participó ayer en el panel y coloquio de empresas del curso de verano sobre gastronomía y enología.

Según el presidente de ADOAL, Juan Rafael Fernández, la asociación lleva dos años funcionando, inmersa en un sistema de producción integrada. La conforman seis almazaras (Almazara Castillo de Tabernas, La Almazara de Canjáyar, Almazara de Lubrín, Vergeles de Moraila, Oleomañán y Aceites La Zalea de Serón) que trabajan con unas 1.700 hectáreas de olivar, y tiene como objetivo precisamente la producción integrada, así como conseguir el certificado de calidad para sus miembros. "Debido a las condiciones climáticas de Almería, con muchas horas de luz, el aceite goza de una calidad excelente", explicó Juan Rafael Fernández.

Para lograr esta calidad ADOAL cuenta con un técnico que realiza las auditorías y lleva a cabo todo el control del sistema, el ingeniero agrícola Francisco Javier Bueno. "El proceso no tiene nada que ver con el sistema convencional. Se cuida todo desde el principio", destacó. La aceituna se recoge con un índice de madurez óptimo, se transporta en contenedores específicos y la elaboración del aceite se lleva a cabo antes de que transcurran 24 horas desde la recogida.

Otro de los participantes en el panel de empresas fue Rafael García, propietario de la empresa agrícola García, a su vez propietaria de Almazara de Lubrín y también miembro de ADOAL. Según Rafael García este año se ha vendido a Italia un 80% de su producción de modo que en Almería sólo se ha consumido un 20%. Esto lo explica el propietario de Almazara de Lubrín argumentando que "el almeriense es en un 40 ó 50% autoproducción, lo que hace que compre poco aceite".

Un queso de los de antes

Además de los aceiteros también tuvieron la oportunidad de promocionarse en el panel de empresas de ayer los fabricantes de quesos. Uno de ellos fue Ana María Herrera, responsable de una empresa familiar de Abrucena, Quesos "El Cañao". Ésta empresa lleva más de 3 años funcionando gracias al trabajo de cinco personas. La característica principal del producto es que sólo utiliza leche de cabra, "ni colorante ni conservantes. Nada que abarate los costes", explicó Ana María Herrera.

Se trata de un queso fresco que se comercializa en Almería capital y municipios cercanos a Abrucena. La joven empresaria aprendió a elaborarlo por tradición familiar y por eso lo que pretende es acercarse lo máximo posible a ese queso que hacía su madre o su abuela. "Las exigencias sanitarias hacen que el queso no sea exactamente como el de antes. Por ejemplo, al tener que pasteurizar la leche cambia mucho el sabor", destacó la emprendedora.

noticias@indalia.es