

“A PESAR DE QUE LAS EXPECTATIVAS NO SON BUENAS, NO HAY QUE SER ALARMISTAS: VA A HABER ACEITE”

Clara Espinosa, presidenta de la DOP Aceite de La Rioja y socia de ARAG-ASAJA, analiza la situación del sector olivicultor ante la escala de precios del aceite.

La DOP Aceite de La Rioja cuenta con más de 600 olivicultores inscritos que cultivan en torno a 1.250 hectáreas, 14 almazaras y 70 marcas bajo las que se comercializa el aceite en el ámbito regional, nacional e internacional.

El aceite de oliva es noticia en las últimas semanas por el aumento de precios, ¿a qué se deben estas subidas?

El precio del aceite de oliva lleva en continua escalada desde hace más de un año, debido al aumento de los costes de producción como consecuencia de la coyuntura económica mundial, y, sobre todo, a los dos años consecutivos de sequía severa que afecta a todos los cultivos. Un porcentaje importante del olivar español es de secano con lo que este cultivo se está viendo afectado por la sequía. Sin agua, no hay aceitunas y, sin aceitunas, no hay aceite. Los productores tienen unos gastos mínimos que afrontar. Para cubrirlos, al tener menos cantidad de aceite, no tienen más remedio que incrementar los precios.

¿Está subida también afecta al aceite de oliva de La Rioja?

A todo el sector. Sin embargo, pese a este ascenso, la demanda de aceite de La Rioja no ha disminuido, sino que se ha incrementado. Cierto es que, en las últimas semanas, este incremento de la demanda está siendo más pronunciado, lo que está provocando que suba más su precio. Las almazaras van a llegar con el aceite justo para enlazar una cosecha con otra.





Hay quien augura que el precio del aceite no toque techo o bien, que haya desabastecimiento. ¿Es posible o son visiones apocalípticas?

No podemos negar la realidad. Llevamos dos campañas consecutivas con una producción de aceite escasa y las expectativas para la próxima cosecha no son halagüeñas. Pero no hay que ser alarmistas, va a haber aceite.

Tenemos noticia de robo en explotaciones de olivares, almazaras... ¿se ha producido algún caso en La Rioja?

Desde el Consejo Regulador no tenemos constancia.

¿A qué retos se enfrentan los olivicultores?

En estos momentos, en cómo afrontar el cambio climático es uno de los principales retos del sector oleícola. El cambio climático está provocando que cada vez sean más frecuentes episodios impredecibles de sequía extrema, de altas temperaturas o de lluvias intensas. El olivo es capaz de adaptarse a este tipo de situaciones, pero el agua es fundamental para alcanzar producciones que hagan rentable su cultivo. Por otra parte, caminamos hacia un futuro en el que el agua va a ser un bien escaso y preciado. Iremos viendo si las modernas plantaciones, acondicionadas al riego, son sostenibles.

¿Nuestro aceite es competitivo?

Si de algo podemos presumir en La Rioja es de la calidad de nuestro aceite Denominación de Origen. La calidad se mantiene año tras año gracias

a un buen hacer de los profesionales que priman la elaboración de los mejores aceites frente a obtener más cantidad.

¿Cómo se prevé la próxima campaña?

La campaña 2023-2024 de la DOP Aceite de La Rioja será similar en cantidad y calidad a la anterior. En la pasada cosecha, La Rioja molturó casi 2.400.000 kilos de aceituna con Denominación de Origen, de los cuales se obtuvieron 490.000 litros de una gran calidad.

¿De qué manera se está innovando en la olivicultura riojana?

El sector oleícola riojano lleva años en plena transformación. Si bien es cierto que una parte importante del olivar de la región está formado por pequeñas explotaciones de árboles tradicionales cultivadas principalmente para obtener aceite de autoconsumo. Pero cada vez hay más plantaciones modernas, adaptadas a nuevos métodos de cultivo, más rentables y sofisticadas. Los trujales disponen de modernos sistemas de elaboración para la extracción del mejor aceite. Además, uno de los pilares principales de trabajo en el Consejo Regulador es favorecer la profesionalización de los operadores favoreciendo la formación y la investigación. **AV**



AGRO
PORTALADA

**AUTOSERVICIO
PARA EL CAMPO
Y EL JARDÍN**

C/ Serón, 23.
Pol. Ind. La Portalada I
26006 LOGROÑO
T. 941 44 50 15
agroportalada.es



CONSERVAS MARNAL / TIENDA / VISITAS / OBRADOR
T. 609 252 742
conservasmarnal.com

