



Un remolque cargado de aceitunas en Arróniz, Navarra. Foto: Sandra Barbarin

# NAVARRA ESPERA RECOLECTAR 30 MILLONES DE KILOS DE OLIVAS

- Supondría un incremento de más del 30% respecto a la campaña anterior, en la que se recogieron 21 millones de kilos
- La recogida comenzó a finales de octubre y se prolongará hasta diciembre

**PAMPLONA** – Navarra espera recolectar este año entre 27 y 30 millones de kilos de olivas, lo que supondría un incremento de más del 30% respecto a la campaña anterior, en la que se recogieron 21 millones de kilos.

Los principales motivos de esta espectacular subida, según han explicado fuentes del Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA), son la meteorología, que este año ha sido más benévola, y la recuperación del árbol (fenómeno de la vecería) que alterna cosechas abundantes, como la de este año, con otras más reducidas, como la de 2019, cuando se recogieron entre 6 y 9 millones de kilos de aceituna menos.

Desde esta sociedad pública, han manifestado también que, a los dos factores anteriores, hay que añadir

que la superficie de cultivo ha crecido respecto a la campaña anterior.

Así, de cumplirse los pronósticos de INTIA, estaríamos ante una campaña que podría superar el récord de kilos recogidos en Navarra, que se cifra en los 27 millones del año 2018.

La campaña de recogida de la oliva en la Comunidad Foral dio comienzo a finales de octubre y se prolongará hasta mediados de diciembre, aproximadamente. De momento, se ha recolectado ya el 60-70% de esos cerca de 30 millones de kilos de aceituna que se esperan recoger cuando concluya la campaña.

Para obtener un aceite de calidad es fundamental recolectar la aceituna en el momento óptimo de la maduración, cuando la mayoría de los frutos está cambiando de color, apenas que-

dan aceitunas verdes y algunas están completamente maduras. De esta manera se producen aceites de calidad superior, más aromáticos, que son los más demandados.

Aunque tradicionalmente se recogía a mano, hoy en día se opta en la mayoría de casos por la recolección mecanizada. Desde el INTIA han recordado, que "lo más importante es no dañar las aceitunas en el proceso y transportarlas lo antes posible a la almazara para que no se deterioren".

Dentro de la producción nacional,

Navarra supone un tanto por ciento muy pequeño, sin embargo, como han destacado desde el INTIA, el aceite producido en la Comunidad Foral brilla con luz propia por su sabor especial y cualidades.

El clima, más frío, y las características de los suelos confieren a las olivas que se producen en nuestra comunidad un sabor y aroma diferente, muy frutado y peculiar.

**POSIBLES REPERCUSIONES** En relación a cómo puede repercutir este incremento de cosecha de aceituna en el precio del aceite, desde el INTIA han asegurado que, "tras un año malo, parece que éste será mejor en lo que respecta al precio, pero todavía es muy pronto para saberlo", si bien han añadido que, España, se puede ver beneficiada de que la producción en países mediterráneos como Italia, Grecia o Portugal va a ser menor.

La crisis de la covid-19 no ha influido en lo que respecta a la distribución del aceite de hoteles, restaurantes y cafeterías, que, prácticamente, ha desaparecido. Por el contrario, ha habido un incremento de consumo en el ámbito familiar durante los primeros meses de pandemia. - Eje

## OLIVA EN NAVARRA

# 7.100

Navarra dispone de 7.100 hectáreas de olivo y cuenta con un total de 16 almazaras, distribuidas sobre en dos zonas de cultivo: Tierra Estella y la Ribera, y en menor medida en la Zona Media. Más del 90% de la superficie de cultivo se la reparten tres variedades: Arróniz, Arbequina y Empeltre.