

jueves 31 de mayo de 2018

Potenciar el sector oleícola provincial y mejorar su calidad, ejes de la III jornada de asistencia técnica de Diputación



El encuentro, organizado por el Servicio de Investigación Agrícola y Ganadera, ha reunido a responsables de las almazaras y a expertos del sector del olivar de la provincia

La Diputación de Huelva, desde el Servicio de Investigación Agrícola y Ganadera, ha celebrado en las instalaciones de Desarrollo Local la III Jornada de Asistencia Técnica para la Mejora de la Calidad del Sector Oleícola, inaugurada por la diputada de Agricultura, M.^a Carmen

Castilla; el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en Huelva, Pedro Pascual Hernández; y la gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Huelva, Natalia Aguilera.

El encuentro ha sido dirigido por dos expertos en la materia, el doctor Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa (CSIC), en Sevilla, y la doctora Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra (Córdoba), ambos profesionales que llevan años de experiencia en el sector del olivar y el aceite, y conocedores de la realidad del campo y de las industrias de la provincia de Huelva.

Se trata de una iniciativa enmarcada dentro de la línea de actuaciones que, desde la institución provincial, se ponen en marcha para apoyar, estimular y potenciar los sectores productivos de la provincia y, dentro del sector terciario, la industria agroalimentaria, generadora de empleo y de riqueza. Este evento, el tercero de estas características, ha reunido a un buen número de representantes del sector oleícola de la provincia como maestros de almazaras, presidentes, gerentes, técnicos y agricultores olivereros.

Como ha señalado la diputada de Agricultura, M.^a Carmen Castilla, “hoy celebramos esta tercera jornada de formación técnica dirigida a los expertos del sector oleícola de la provincia dentro de las diferentes iniciativas puestas en marcha por la Diputación de Huelva para impulsar los distintos sectores productivos como son la promoción de productos de nuestra provincia con la campaña ‘Que sea de Huelva’, las ferias de muestras del AOVE, que cumplen ya su octava edición, la convocatoria del galardón al mejor AOVE de la provincia por quinto año consecutivo y, en esta ocasión, la celebración de este encuentro de carácter bianual”.

Por su parte, el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en Huelva, Pedro Pascual Hernández, ha resaltado la importancia de este tipo de encuentros “enfocados en la puesta en valor de nuestros aceites, su calidad y su excelencia”. El delegado ha hecho hincapié en los fondos concedidos a la Diputación de Huelva a través de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural dentro de los grupos operativos “con el fin de innovar en los procedimientos del aceite de oliva para darle más excelencia, más calidad y más repercusión dentro de la globalidad que tiene el aceite de oliva en Andalucía y en España”.

Para la gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Huelva, Natalia Aguilera, estas jornadas organizadas por la institución provincial “son muy importantes para el sector de las almazaras en Huelva ya que la formación dirigida a este segmento debe ser continua para poder seguir mejorando”. Aguilera ha recordado que “se trata de un sector que en Huelva no va al volumen sino a la calidad, y precisamente por ello necesitamos que, día a día, se realicen este tipo de iniciativas formativas que son muy valoradas por todos”.

Durante el desarrollo de la jornada, a través de las experiencias de los dos ponentes sobre los factores que influyen en la calidad del aceite y sobre filtración y conservación del AOVE, los asistentes han podido conectar con las últimas novedades tecnológicas, tanto agronómicas como a nivel de almazaras, para continuar con dos sesiones prácticas de valoración sensorial dirigida, en la que se han tratado los principales matices aromáticos y gustativos de los aceites, rasgos esenciales para superar con buena nota los estándares de calidad cada vez más demandados por un mercado amplio y exigente.

Sector oleícola de la provincia

El sector del aceite de oliva en la provincia está en auge, con unas producciones que representan un montante económico estimado de entre 12-15 millones de euros, así como más de 280.000 jornales en la provincia. La recolección de olivas supera esta campaña 2017/2018 las 35.000 tm que, gracias a un rendimiento graso mayor que el de los últimos años, se han transformado en 6.685.000 kg de aceite. Cabe destacar la producción de la variedad picual, con más de un 45 por ciento, seguida de la arbequina y la verdial y, en menor cantidad, la manzanilla y la zorzaleña.

Más del 90 por ciento de la producción de aceite corresponde a entidades de carácter social cooperativo -18 en total en la provincia-, aunque hay que apuntar las 5 almazaras particulares que ya trabajan en Huelva. La mayor actividad de este sector se concentra en comarcas como el Condado y la Costa, si bien hay que resaltar el papel del olivar ecológico en la Sierra.

Estas particularidades de la producción de aceitunas en Huelva imprimen a sus aceites unas propiedades diferenciales que hacen necesario trabajar de manera constante y profunda en la calidad desde todos sus prismas -sensorial, productivo y ambiental- con el fin de posicionar estos aceites en los lineales de calidad, aún contando con una producción reducida dentro del panorama nacional. Muestra de este posicionamiento son los galardones de carácter nacional conseguidos por aceites de la provincia de Huelva o la asistencia por primera vez en eventos de prestigio como el Salón Internacional de Alimentación y Bebidas Alimentaria 2018, en el que los aceites onubenses han estado presentes de la mano de la Diputación de Huelva.

En la actualidad, se está desarrollando el Grupo Operativo Innoliva, liderado por la Diputación de Huelva, un proyecto financiado con Fondos FEADER y Junta de Andalucía que pondrá en marcha la institución provincial junto a otras entidades como son el Instituto de la Grasa (CSIC), las Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, el IFAPA de Cabra y almazaras provinciales. Este nuevo proyecto conlleva una caracterización del olivar de Huelva, con muestreos en diferentes comarcas, así como acciones de investigación e innovación tecnológica en distintas almazaras provinciales.

