

domingo 30 de septiembre de 2018

## Carballo destaca el papel de la almazara ecológica de Encinasola como dinamizadora de la economía local



**Esta entidad agroalimentaria, que produce bajo la marca Oleosierra, es una de las primeras infraestructuras para la producción de AOVE ecológico en la zona**

El presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Carballo, junto al diputado territorial de la Sierra, Ezequiel Ruiz, han visitado las instalaciones de la almazara ecológica de Encinasola acompañados por su gerente, Javier León, tras haber ampliado la entidad agroalimentaria su capacidad productora a través de nuevas

inversiones. Con una ubicación privilegiada, en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, dentro de la Reserva de la Biosfera Dehesas de Sierra Morena, y sobre la frontera entre España y Portugal, es una de las primeras infraestructuras que producen AOVE ecológico en la zona, primando el respeto por el medio ambiente. Fruto de esta producción, marcada por la innovación y la tradición, se obtiene un producto de excelencia comercializado bajo el nombre de Oleosierra.

Carballo ha puesto de manifiesto la predisposición de la institución provincial a la hora de tender la mano a iniciativas como esta, "que dinamizan la economía local y son un revulsivo en cuanto a la creación de riqueza y empleo para esta zona de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche". Para el presidente de la Diputación, es de vital importancia "defender todos y cada uno de los sectores productivos de la provincia de Huelva, para lo que es necesario poner en valor los innumerables recursos que tenemos en nuestro territorio, como ya se está haciendo en esta almazara".

Para el presidente de la Diputación, la puesta en marcha de este tipo de proyectos logran alcanzar una serie de objetivos esenciales para la provincia como son "la fijación de la población al territorio, la creación de riqueza y empleo y la recuperación de sectores agrícolas tradicionales que estaban olvidados o en desuso".

### **Almazara ecológica de Encinasola**

Fue a partir de 2012 cuando la Familia Leon recuperó esta actividad oleícola tradicional con la puesta en marcha de una nueva infraestructura agroalimentaria. Con una inversión inicial de más de 3 millones de euros, la entidad cuenta hoy en día con más de 300 familias de agricultores de la zona que les proporcionan sus aceitunas de las variedades de manzanilla, hojiblanca, picual, galega, arbequina, cobrasosa, cornicabra y carrasqueña.

Esta almazara ecológica es una de las instalaciones más modernas que existen en Andalucía en este sector. Toda la infraestructura de la fábrica es de acero inoxidable, las cintas transportadoras son de banda blanca alimentaria para conservar el fruto y no transmitir olores ni sabores al aceite. Además, el proceso industrial no entra en contacto con el oxígeno para no alterar la estabilidad del aceite. La embotelladora es otro de los grandes desarrollos tecnológicos de la fábrica al tener incorporado el cabezal que se adecua a la normativa de botellas no rellenables en hostelería.

A esto hay que añadir el carácter ecológico y sostenible, al no generar ningún tipo de residuos. Tanto la hoja como restos del olivo que llegan junto con las aceitunas se aprovecha como alimento del ganado; el hueso de la aceituna pasa por una separadora, eliminándolo de los alperujos y aprovechándolo como combustible de la caldera de biomasa de la fábrica o distribuyéndolo también a distintas empresas que los consumen para otras actividades. En cuanto al empleo, la almazara cuenta con más de 15 trabajadores de entre 20 y 30 años, a los que la empresa ha ofrecido formación especializada con una visión a largo plazo.