



# Arranca el verdeo con un ojo puesto en el molino

El alto precio del oro verde y el elevado coste que supone recoger la aceituna de mesa son dos factores que obligarán al agricultor a echar cuentas

**Isabel Campanario**

**SEVILLA** ▶ ¿Molino sí o no? Es el particular dilema que acompaña este año a la tradicional campaña del verdeo, una de las principales para la provincia sevillana, de la que ya se ha dado el pistoletazo de salida, aunque se generalizará esta semana. Y es que los atractivos precios del aceite de oliva pueden dificultar la elección, sobre todo, teniendo en cuenta los bajos precios que el año pasado registró la aceituna de mesa, con la excepción de la gordal, una variedad muy apreciada.

«La media del precio del aceite está en torno a cuatro euros, por lo que si los industriales no pagan un buen precio por el verdeo, muchos optarán por enviar las aceitunas a molino». Tampoco existen registros oficiales de precios que puedan orientar hasta dónde están dispuesta a llegar la industria para cumplir sus compromisos.

La producción prevista para esta campaña, más corta que la pasada, se ha actualizado de nuevo a la baja y la tendencia es que continúe en esa senda. Así lo reseña José

Vázquez, técnico de Asaja Sevilla, que detalla que, a día de hoy, la estimación alcanza las 478.000 toneladas, frente a las 545.000 cosechadas el año pasado, lo que implica una merma del 12,3 por ciento. Pero ésta puede acentuarse, ya que el calor que continúa y la escasez de lluvia han afectado de una manera importante al

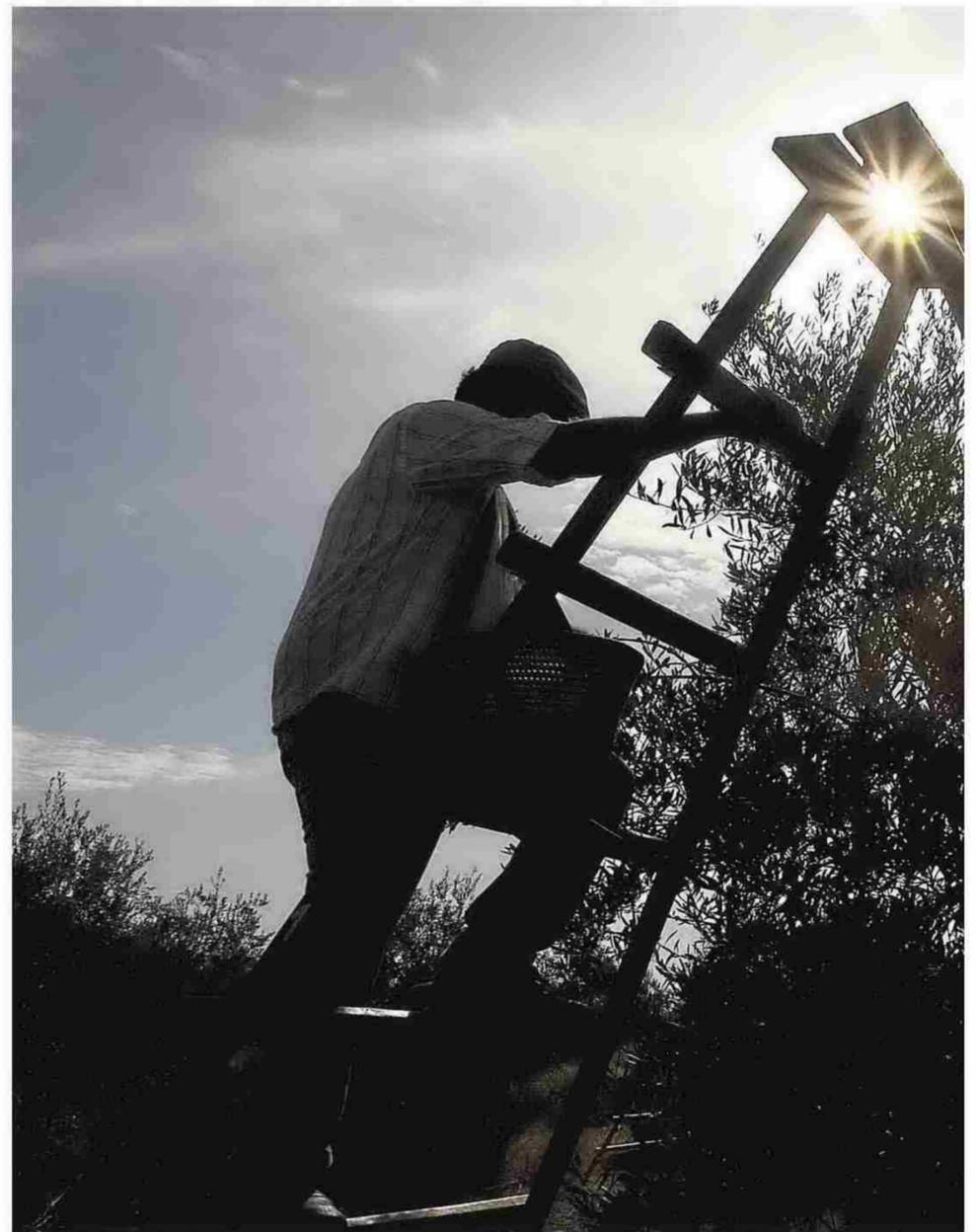
**// Los precios de la manzanilla arrancan un 30% por encima del año pasado**

cultivo de secano, que difícilmente podrá reunir las condiciones -bien por el tamaño o por estar arrugada- que requiere la aceituna de mesa para su comercialización. Según el cálculo de Vázquez, el 80 por ciento de esta producción va a tener que ir a molino. La zona más castigada es la del Aljarafe, además de por el calor, porque el año pasado tuvo muy buen rendimiento y este año toca que sea inferior. Por contra, la zona de La Puebla

de Cazalla presentará mejor cosecha, al tiempo que se mantendrá más o menos igual en la Campiña y Estepa.

De todos modos, y teniendo en cuenta que apenas han pasado unos días de campaña, la primera referencia que se tiene es que los precios han arrancado entre un 30 y un 35 por ciento por encima de los del año pasado en la variedad de manzanilla, mientras que en la gordal se ha mantenido en niveles similares. «Llevamos muchos años perdiendo dinero a la manzanilla y este año no vamos a perder».

La del verdeo es además una de las campañas más importantes para el campo sevillano en términos de empleo. Solamente en tareas de recolección una campaña media genera 1,5 millones de jornales en la provincia de Sevilla. No obstante, la menor cosecha va a reducir los jornales esta campaña en comarcas como la del Aljarafe, que va a pasar de los 450.000 jornales generados en una campaña media a poco más de 135.000 en la actual. «En el resto de la provincia, donde la superficie



Dos trabajadores faenan en el verdeo en uno de los olivares de la provincia de Sevilla,

final de aceituna *verdeable* depende de la evolución del tiempo, también se perderán jornales, aunque es pronto para conocer cuál será finalmente la pérdida», señalan desde la patronal Asaja.

La segunda característica del verdeo es el elevado coste de recolección. En torno al 60 por ciento del valor del producto se lo lleva la recogida, que se hace a mano y de forma artesanal, «a ordeño». Es pre-

cisamente este factor, añadido al precio del aceite, el que hace cuestionarse al agricultor qué hacer, porque el coste de la recogida de aceituna que no tiene que mimarse tanto aporta otro considerable ahorro.

¿Y qué interesa más? Desde la patronal señalan que habrá que echar cuentas. «Si la aceituna tiene un 17 por ciento de rendimiento graso y el aceite se paga a cuatro euros, el resultado sale a 0,68 euros». Ya



en una imagen de archivo. / José Manuel Vidal (Efe)

es cuestión, agrega Vázquez, de ver si pagan más o menos que eso y otros ahorros relacionados.

Uno de ellos podría llegar de la recolección mecánica, en cuyo desarrollo Interaceituna -que agrupa a todos los agentes del sector- ha invertido desde 2007 y hasta la fecha 1,7 millones, con objeto de hacer al sector «más competitivo».

La técnica, que está basada en el transporte de las aceitu-

nas recolectadas mediante el uso de vibradores de troncos en un medio líquido a baja temperatura, «es capaz de mantener ratios de calidad similares a los obtenidos con la recolección manual, según avala el Instituto de la Grasa», aseguran fuentes de la Interprofesional. En su desarrollo han participado diez fincas de Huelva, Sevilla, Córdoba y Badajoz, nueve industrias incluyendo una cooperativa, y más

de 1,1 millones de kilos han sido procesados con trazabilidad completa de transporte en líquido y recolección mecánica, en tres campañas diferentes. Este tipo de recolección mecanizada -afirman- «es una realidad para las variedades manzanilla y carrasqueña», por lo que el objetivo a corto plazo «no es otro que transferir al sector la metodología desarrollada y ponerla a su disposición». ■