

# Arróniz, certificado y de Rioja Alavesa

Moreda acoge hoy la Fiesta del Aceite para compartir un producto tradicional que entra con fuerza en los mercados

✎ Pablo José Pérez

**MOREDA DE ÁLAVA** — Por séptimo año consecutivo, Moreda de Álava es durante el día de hoy el centro mediático del olivo y el aceite de Rioja Alavesa, un árbol y un producto que tienen presencia milenaria en la comarca y que en los últimos años se ha dotado de certificados de calidad, tanto de Euskolabel, como de

señal ecológica, para llegar a los hogares como un aceite de oliva virgen extra de extraordinaria calidad.

Con el fin de promocionarlo, pero especialmente para poder disfrutar con toda intensidad el aceite de esta campaña, Oion y Moreda celebran esta fiesta a lo largo del fin de semana, el primero ayer, donde destacó el concurso de pintxos llevado a cabo en gran número de bares y restauran-

tes de esa localidad, y la segunda jornada en Moreda con el tradicional mercado al aire libre, la música y la animación callejera y la Inmersión en la cultura del vino con la visita al trujal La Equidad, una instalación que comparte la antigua maquinaria como testimonio de una cultura ancestral y la moderna que garantiza el producto, los productos, ya que tienen diversos sellos de calidad

(Eusko Label, ecológico, euskolabel-ecológico y de autoconsumo)

Desde primeras horas de la mañana se irán instalando los puestos con los productos de calidad, especialmente de aceite de oliva, pero la primera cita institucional será a las doce del mediodía que será el momento en el que sobre el pequeño escenario colocado adosado a la casa consistorial se dará a conocer oficial-

mente la catalogación del aceite de este año. Un aceite que los expertos ha ido definiendo, como "un aceite de calidad muy buena al que todavía le quedan muchos recursos y caminos para demostrar el techo al que puede llegar la variedad arróniz gracias al trabajo de los olivares de Rioja Alavesa y sus trujales", aunque quizás algo más corto en cuanto a producción a causa de la sequía vivida durante la última campaña.

En ese mismo acto, que presidirá la alcaldesa, Miriam Garrido, se entregará el premio honorífico a una persona o entidad que haya destacado por la defensa, promoción o impulso del aceite de Rioja Alavesa, un reconocimiento que el año pasado se hizo a los cuatro trujales que estaban funcionando en la comarca y que han sido elementos claves para valorizar el actual producto, y especialmente como elementos que han conseguido que el cultivo se mantuviera y que lograra altas cotas de calidad: el Trujal-Almazara de Rioja Alavesa y el de la Cooperativa, de Oion; el municipal de Lantziego, y el cooperativo La Equidad, producido en Moreda de Álava.

De uno de ellos se hablará durante esta jornada, el de la cooperativa de Oion, ya que sus socios le han dado fecha de caducidad para la campaña que está a punto de comenzar. Mientras esto acontece en la plaza de Moreda, en la travesía de la localidad se celebrará un gran mercadillo con la presencia de los productores como las firmas locales Hermanos Bujanda y Rivo de Morata y de otras localidades, las bodegas que comercializan aceite y numerosos puestos de productos de calidad, como el pollo de caserío y otros productos.

Por su parte, en el trujal La Equidad se irán celebrando visitas guiadas tanto por el presidente de la cooperativa, Jesús Eraso Díaz de Cerio, como el gerente, José Manuel Ceballos u otros miembros de la junta directiva de la cooperativa. En el recorrido, los visitantes podrán disfrutar de la maquinaria antigua que allí se conserva en perfecto funcionamiento, así como de la maquinaria más moderna, que realizará demostraciones de cómo trabaja para convertir las olivas en el apreciado aceite de Rioja Alavesa y hasta degustar el aceite a través de catas en el mismo lugar.

Quien prefiera profundizar aún más en los valores organolépticos del aceite, a la una y media de la tarde habrá una cata organizada por el experto Héctor Eraso, director de Enoaventura, en el edificio del ayuntamiento.

No será la única degustación, ya que también lo hará la asociación local Quema de los Judas con su tradicional y espectacular paella, elaborada con calma y cariño por un grupo de voluntarios bajo una carpa cerca de la plaza, mientras



El aceite de oliva de Rioja Alavesa es el verdadero protagonista de estos días.



**JOSEBA FERNÁNDEZ**  
PRESIDENTE DE LA CUADRILLA



## “Podemos ofrecer la diferenciación de la calidad”

*Aunque el futuro del aceite de oliva virgen lo está escribiendo el propio sector, la Cuadrilla está detrás, apoyando su desarrollo.*

¿Cómo valoran el impacto que está teniendo la fiesta en la promoción del aceite?

—De manera muy positiva. Esta fiesta se viene realizando desde hace siete años entre Moreda y Oion y deseamos que continúe con ese vigor y ganas de hacer cosas. Desde luego, la Cuadrilla estará con ellos apoyando las iniciativas que se planteen.

¿Y en cuanto al turismo?

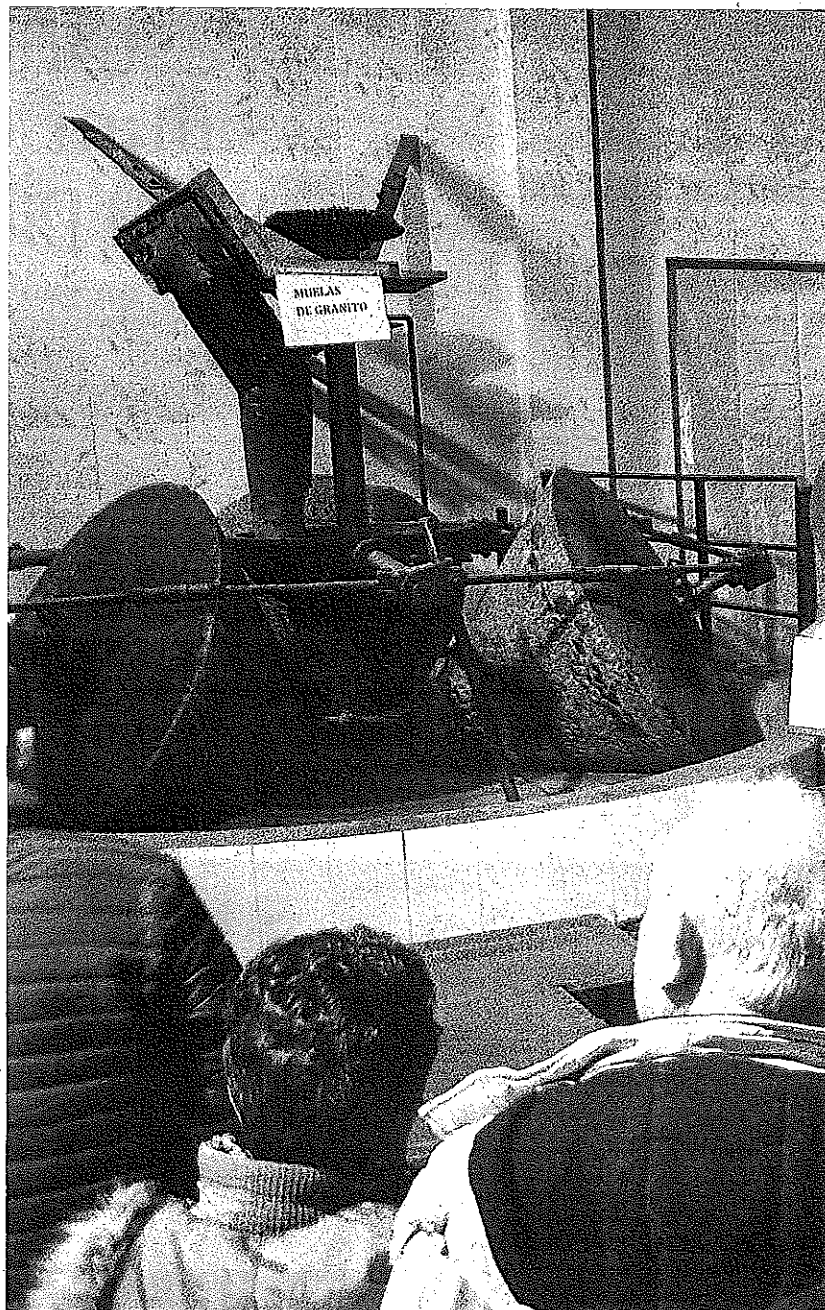
—Es también un valor fundamental. Aunque es evidente el protagonismo del vino en cuanto a la actividad turística no podemos negar que el aceite comienza a ser otro de los recursos que atraen visitantes a Rioja Alavesa, a quienes sorprende el sabor y la calidad de nuestro aceite arróniz.

¿Es un producto con futuro?

—Mucho. No tendremos las producciones de otros territorios que se dedican mayoritariamente a ello y creo que tampoco es el objetivo de los olivereros de la comarca. Pero sí que podemos ofrecer la diferenciación de la calidad como su valor fundamental para su consumo. —P.J.P.

que la asociación Slow Food Araba, que en 2014 fue reconocida con el premio Amigos del Aceite de Rioja Alavesa, ofrecerá un laboratorio del gusto en el interior del frontón municipal cerrado.

En ese laboratorio van a participar Aitor Marauri, productor de aceite ecológico arróniz de Rioja Alavesa producto del Arca Internacional del Gusto; Miguel García de Cortázar, productor de Padura (Gopegí); Valentín Angulo, Presidente de Gatzaga, Asociación de Salineros de Añana (Baluarte del Arca Internacional del Gusto); Jose Antonio Merino, Gerente de la D. O. Arabako Txakolina; Juan Ruiz de Apodaka, productor de Miel de Manurga; Eduardo Urarte, respon-



sable de sanidad del Gobierno Vasco y Alberto López de Ipifia Samaniego, presidente de Slow Food Araba-Álava. En ese taller habrá ocasión de catar y valorar todos estos productos junto a la Patata Gorbea (Producto del Arca Internacional del Gusto) al jamón y el chorizo de potro de la Montaña Alavesa (Producto del Arca Internacional del Gusto) y la cerveza Baias Kerala elaborada con calabaza producida en esta localidad de Manurga.

Alrededor de las dos y media de la tarde de la tarde la fiesta entrará en su fase final con la celebración del sorteo de Tu peso en aceite. Se trata de una iniciativa de venta de boletos para recaudar fondos con destino a un proyecto solidario como ya se ha

hecho otros años y que otorga como premio el peso en aceite de la persona que tenga el número ganador. Junto a esa proclamación, también se harán públicos los nombres de los dos ganadores del Primer Premio Fotográfico sobre el tema *Moreda, el olivo y el aceite*.

Durante el fin de semana la fiesta había comenzado en Lantziego, cuyo Ayuntamiento había organizado visitas teatralizadas al trujal que tuvieron un gran éxito. El alcalde de esta localidad, presidente además de MAORA, Gorka Mauleon, contaba que “como todos los años que hemos hecho las visitas éstas han salido muy bien, con mucha gente y mucha animación. El truco es que la visita teatralizada es muy amena

y divertida y el éxito que tiene nos ha llevado a decidir que las seguiremos haciendo”.

La VII Fiesta del Aceite de Rioja Alavesa concluirá después de las cuatro de la tarde, ya que a esa hora se ha previsto un concierto en los jardines de las antiguas Escuelas a cargo de Rumba Cubana y Julien Beltz.

La fiesta cuenta con la organización de los ayuntamientos de Moreda de Álava y de Oion, así como de la Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa y la colaboración de la Asociación del Aceite y el Olivo de Rioja Alavesa, los trujales de la comarca, la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, el gobierno vasco y la Diputación Foral, Slow Food Araba, Fundación Vital y DIARIO DE NOTICIAS DE ÁLAVA. ●

## Falta un censo de olivos

En los últimos años se ha estabilizado el número de plantas en un número cercado a las 3.000

**MOREDA DE ÁLAVA** — Una de las asignaturas pendientes del aceite de oliva de Rioja Alavesa es conocer el censo real de olivos que hay en la comarca, ya que muchos olivicultores molturan en los trujales que hay en Oion, Moreda y Lantziego; hay otros que se desplazan a Viana y a localidades de La Rioja, pero en ningún caso hay un listado de plantas. Lo que sí parece estar más claro es que, en los seis u ocho últimos años, se ha estabilizado bastante la plantación de olivos, en torno a las 3.000 plantas. “El problema —afirma Alberto Alecha, técnico de la Asociación del olivo— está en ese *runrún* que hay siempre sobre las nuevas plantaciones de viñedo, que frenan al que tiene una tierra y le hace preguntarse si pone olivos o si tiene la posibilidad de lograr derechos de nuevas plantaciones de viñedo, ya que una cosa cierra la otra”.

Por eso solo se hacen pequeñas plantaciones, en fincas pequeñas que están a desmano o se arrancan de campos más grandes. Pero llevamos ya bastantes años que el boom inicial que hubo en zonas como Yécora o pueblos con mucha superficie “se ha parado. Puntualmente hay alguna finca grande, entre comillas, que se planta, pero la tónica es de pequeñas plantaciones o reposiciones, o de plantaciones en rincones que quedan tras una reestructuración de una viña”, según manifestaba recientemente a este diario.

Por esta razón, una de las cifras más desconocidas del olivar riojanoalavés es la superficie destinada a ese cultivo. “Es algo que nadie se atreve a decir porque en las estadísticas sabemos de fincas que están dadas de alta, pero abandonadas, y otras fincas que se plantan pero no están dadas de alta. Se manejan cifras de unas 500 hectáreas que engloban las 300 que había al comienzo y las que se han ido plantando. Otras se habían plantado en zonas que no eran las ideales para ello y había oportunidad de poner viña y se ha cambiado. Por eso se habla de 500 hectáreas, pero es una de las cosas que tenemos pendiente siempre, el hacer un censo real de olivares en activo y los abandonados”. Además habría que añadir las bodegas que se han metido en el negocio del aceite, y los han puesto en producción como complemento, aunque lo han hecho porque tenían olivos. Son bodegas que generalmente diversifican y entran en el aceite. —P.J.P.