



# Chorros de aceite en Rioja Alavesa

MOREDA DE ÁLAVA SE SOBREPUSO AL FRÍO Y CELEBRÓ AYER SU VII FIESTA CON UNA GRAN CANTIDAD DE VISITANTES EN LA LOCALIDAD, DONDE SE HOMENAJEÓ POR SU DESTACADA LABOR A KEPA REKAKOETXEA

Un reportaje de Pablo José Pérez   Fotografías P.J.P.

**N**i el frío, ni los pequeños chubascos que se sucedieron a lo largo de la mañana amedrentaron a los organizadores de la Fiesta del Aceite de Oliva de Rioja Alavesa, que un año más recibió en Moreda de Álava a una gran cantidad de visitantes deseosos de catar y disfrutar del aceite de este año, así como de las actividades programadas con motivo de la celebración.

Esa fiesta comenzaba con un buen detalle a pocos kilómetros de Moreda, justo a la salida de Oion, donde dos jóvenes avisaban a los conductores de los vehículos que se dirigían por la carretera que conduce a Moreda que la travesía estaba cortada al tráfico. Quienes sólo iban de paso lo agradecían, porque así podían tomar desde Oion el desvío oportuno, y a quienes acudían a la fiesta les deseaban que pasaran una bonita jornada. Un ejemplo a seguir.

Ya en Moreda, el corazón de la fiesta, la travesía entre la plaza del Ayuntamiento y la anterior casa consistorial se convirtió en el escaparate donde disfrutar del aceite y de otros productos de la gastronomía alavesa y también donde conocer mejor una cultura vinculada al medio rural, como es la olivicultura, que en este territorio ha pasado en poco tiempo de ser un producto elaborado para el consumo doméstico a convertirse en una *delicatessen*.

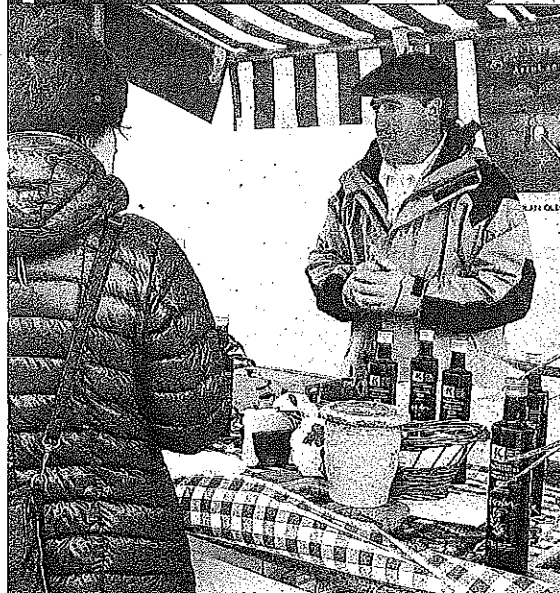
Desde las once de la mañana, una veintena de puestos estaban abiertos al público, mientras que el grupo de txistus Erratan Taldea llenaba de sones musicales el ambiente creando un aire de fiesta a pesar del frío reinante. Por su parte, en la fachada del Trujal La Equidad, donde se había instalado una doble carpa, había un pequeño expositor donde se podía adquirir los aceites de la cooperativa y, en el otro extremo, se sucedían por cientos las tostadas de pan, para que fueron los propios consumidores quienes las untaron en el aceite y tomaran —si querían— sal o azúcar según los gustos personales, junto con una servilleta.

**PRODUCTORES LOCALES** En el resto de la plaza y la Travesía se fueron colocando los productores locales de aceite, Rivo de Moreta y otras marcas como la más nueva de todas: Virite 1947, el primer aceite de oliva virgen extra con euskolabel y ekolabel, así como el puesto de Arrolán, el colectivo integrado por 14 olivicultores de Lantziégo, Yécora, Kripan, Samaniego y Labraza. En un espacio destacado, al lado de la pequeña tarima colocada para el acto institucional, se colocaron los jóvenes de la Ikastrola San Bizente, de Oion, con sus pintoxos de tortilla de patata para poder lograr fondos para su viaje de estudios.



## CAPITAL DEL ACEITE DE OLIVA

El ambiente se apoderó de las calles de Moreda desde primeras horas del día. No faltaron los puestos, el reconocimiento a Kepa Rekaetxea, la visita a un trujal, la tradicional paella elaborada por La Cuerna de los Judas. En la otra página abajo, Pilar García de Salazar participa en la 'pringada' de Oion.



También se instaló la caseta de Fernández de Piérola, una de las bodegas de la localidad que cuenta con su propio molino de viento para lograr energía eólica en sus instalaciones, que ofreció degustaciones de sus vinos tintos y blancos, en el interior de la parcela donde lo hace habitualmente, mientras que en el exterior se podía disfrutar de un txakolí alavés y de una gran variedad de cervezas artesana-

les de la marca Rivo de Ogga, de Larriero (La Rioja), con ofertas de maltas de cuatro a ocho grados.

A estos puestos se añadieron otros con quesos y embutidos, otros con nueces y hongos, mieles y repostería y hasta uno dedicado a los trajes de neskas y blusas. Por su parte, la empresa riojanaalavesa Enoaventura mostraba su primer *todoterreno* eléctrico que forma parte del proyec-

to Rioja Alavesa Bike, que está teniendo una gran aceptación entre los visitantes que recorren el territorio entre viñedos sin contaminantes. El director de esta empresa, Héctor Eraso, participó activamente en la fiesta ofreciendo una cata de aceites, al igual que hizo el día anterior en Oion, en el cañado del ayuntamiento.

Finalmente, y bajo un bien conjunto de carpas, se instalaron los com-

ponentes de la asociación La quema de los Judas, encargados, como todos los años, de preparar una espectacular paella que pudo ser degustada a precios populares al abrigo de la lluvia y justo al lado de uno de los dos bares de la localidad.

Por su parte, en el ayuntamiento se ofreció una exposición con las fotografías participantes en el primer Concurso de Fotografía sobre

**AL DETALLE**

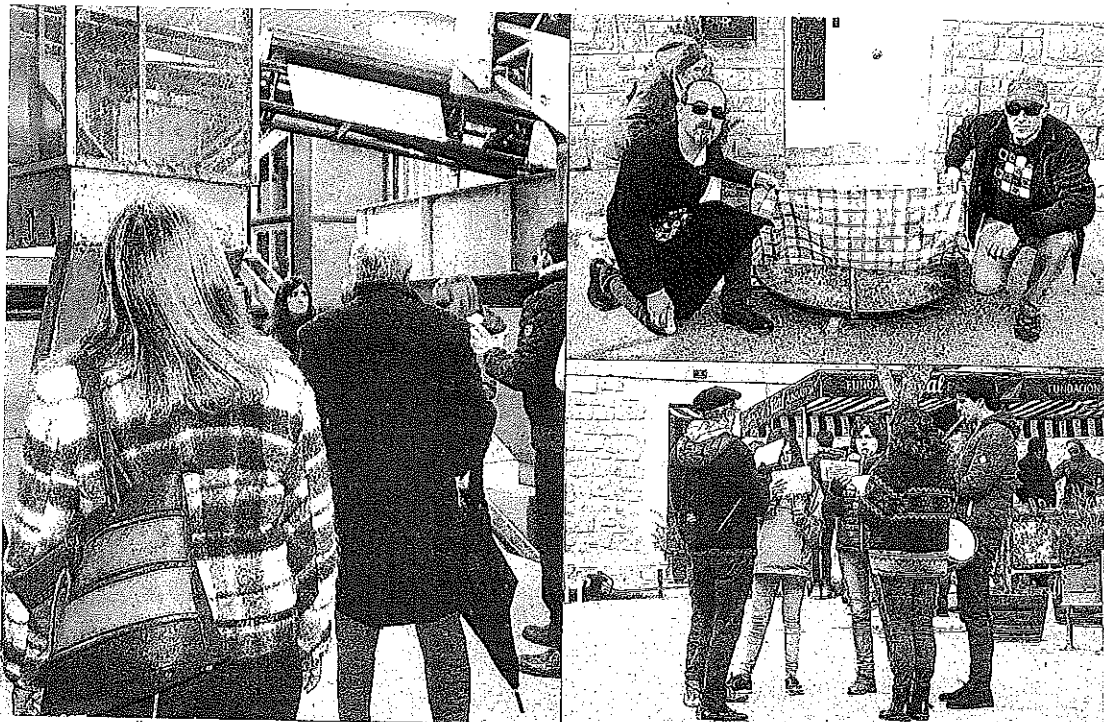
● **Multitud.** Ni el frío, ni los pequeños chubascos que se sucedieron a lo largo de la mañana amedrentaron a los organizadores de la Fiesta del Aceite de Oliva de Rioja Alavesa, que un año más recibió en Moreda de Álava a una gran cantidad de visitantes deseosos de catar y disfrutar del aceite de este año.

● **"Excelente calidad".** José Ramón Ceballos, de la cooperativa La Equidad, aseguró que esta campaña ha habido "entre un 15 y un 20% menos" de producción respecto a la campaña anterior, a causa de la sequía, aunque el producto conseguido es "de excelente calidad".

**LA FRASE**

**KEPA REKAKOETXEA "HACE TRES AÑOS QUE ME JUBILÉ Y ME HA EXTRAÑADO QUE SE HAYAN ACORDADO DEMÍ"**

Quien fuese gerente de la Asociación de Desarrollo Rural de Rioja Alavesa se mostró "gratamente sorprendido" por el reconocimiento de ayer.



Moreda y el aceite. Los ganadores debían ser votados por los visitantes a la muestra que hubieran adquirido boletos para el sorteo de Su peso en aceite y entre las once imágenes presentadas a concurso recibieron premios Daniel Pablo y el niño Alberto San Pedro, ya que fueron las que aglutinaron el mayor número de votos.

En cuanto al concurso de Su peso en aceite, celebrado ya a última hora de la mañana, la casualidad quiso que el número ganador fuera el que había adquirido el impulsor del aceite en Rioja Alavesa y primer presidente de la Mesa del Aceite y el Olivo, Fernando Martínez Bujanda. Sus 75 kilos de peso se convirtieron en aceite que será entregado en las próximas horas al Banco de Alimentos por decisión del propio agraciado, que es un habitual colaborador de esa entidad solidaria.

**ACTO INSTITUCIONAL** El acto institucional de la fiesta se llevó a cabo a las doce del mediodía, con la presencia en Moreda del diputado general de Álava, Ramiro González, así como de los responsables de los departamentos forales de Agricultura, Turismo e Infraestructuras Vías, y el presidente de la Cuadrilla de Rioja Alavesa, Joseba Fernández, quienes estuvieron acompañados por la alcaldesa Miriam Garrido y miembros de su junta de gobierno y los responsables del trujal La Equidad, el presidente Jesús Braso, y el gerente, José Ramón Ceballos. También asistieron a la cita el alcalde de Oion y varios junteros de varias organizaciones políticas.

La alcaldesa fue la encargada de dar la bienvenida a la fiesta a los asistentes, a quienes preguntó si les parecía caro el aceite y cuánto gastaban en medicamentos y comparó las propiedades que tiene el aceite

de oliva con las medicinas para destacar que este producto es antiirreumático, antihipertensivo, favorecedor del corazón, del sistema vascular y frente al colesterol. "Si sumamos todo esto seguro que nos parecerá más barato que los medicamentos", aseguraba la regidora.

A continuación intervino el gerente de la cooperativa, José Ramón Ceballos, quien contó que esta campaña tiene "entre un 15 y un 20 por ciento menos que en la campaña anterior, a causa de la sequía, aunque el aceite es "de excelente calidad" y animó "a las autoridades que nos acompañan a ver si conseguimos que nos instalen un regadío en esta zona", un proyecto en el que se está ya trabajando desde hace meses en la Diputación Foral de Álava.

Ceballos recordó que el año pasado se molturaron 165.000 kilos de olivas y este año solo se ha llegado a los 140/145.000 kilos, y destacó que este año, además de los tipos de aceite ya tradicionales, autoconsumo y euskolabel, han conseguido "sacar aceite de oliva virgen extra con euskolabel y ekolabel, que es el máximo en calidad en los aceites a nivel mundial". Y es que se trata de un aceite sometido a tal clase de trazabilidad desde el árbol hasta el envasado que no se admite ni el más mínimo producto ajeno al aceite.

Finalmente, Ceballos anunció el galardón de este año "que tenemos que haberlo concedido al principio de estos reconocimientos, ya que fue el motor del nuevo aceite de Rioja Alavesa". Así anunció a Kepa Rekaokoetxea, que "fue gerente de la Asociación de Desarrollo Rural de Rioja Alavesa y el promotor de que no se arranquen ya olivos en la comarca, sino que se planten más de 200 nuevas hectáreas, a pesar de lo influenciados que estamos por el vino en esta comarca". El galardón



**OION TAMBIÉN SABE A ACEITE**

**EL SÁBADO, 'PRINGADA' Y PINTXOS**

●●● **La vispera.** La VII Fiesta del Aceite de Rioja Alavesa comenzó antes, el sábado, con una programación concentrada en Oion, destacó la degustación de *pringada* a cargo de la asociación AFNADAHO, la Asociación de familias con niños y adolescentes con déficit de atención e hiperactividad. La teniente de diputado general, Pilar García de Salazar, no se quiso perder ese acontecimiento y allí estuvo acompañada por el alcalde, Eduardo Terroba, y el responsable de Festejos, José Antonio Tarragona. Asimismo se celebró el concurso de pintxos en el que el aceite es un ingrediente esencial y el ganador, por segundo año consecutivo fue el bar Garai. -P.R.

fue entregado por el diputado general, Ramiro González, y Rekaokoetxea lo agradeció afirmando que estaba "gratamente sorprendido porque hace ya tres años que me jubilé y me ha extrañado que se hayan acordado de mí". Destacó además que "todo el proceso que pusimos en marcha hace 17 años aproximadamente va bien y se van cumpliendo los objetivos, que es tener más olivos, hacer un aceite de calidad altísima, tener un soporte asociativo para que esto siga funcionando, recuperar algunos trujales como objeto cultural para el turismo y para que la gente sepa como era esta actividad". ●