

Carta del presidente	Actualidad	Últimos hitos	¿Dónde nos viste?	Nuestra gente	Ganadores II Certamen fotográfico	Extenda global	Nuestros productos	Nuestras recetas
Pág. 2	Pág. 3	Pág. 4	Pág. 5	Pág. 6	Pág. 7	Pág. 8	Pág. 10	Pág. 11



Conociendo a Antonio Mérida

Pág. 12

Artículo técnico: los costes del olivar

Pág. 14

La Doradilla

Lo más autóctono

Pág. 16

Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 4ª EDICIÓN | **ENE 2023**

CAMPO Y VIDA



CARTA DEL PRESIDENTE

Manuel Cebrián Cabello | Pdte. de la Soc. Coop. And. Agrícola Virgen de la Oliva

En este cuarto número de la revista Campo y Vida, primero del nuevo año, debo comenzar esta carta felicitando el 2023 a todos los presentes.

Desde SCAAVO esperamos que sea un año con nuevas inquietudes de trabajo y con nuevos proyectos para nuestra cooperativa. De hecho, en el sector vitivinícola esperamos poder comenzar con el montaje de la nueva embotelladora durante este próximo mes de febrero. Sin duda, este proyecto significa un gran paso para nosotros, ya que no necesitaríamos depender de otras empresas para nuestros embotellados.

En cuanto a los sectores de almazara y aderezo, lo que más nos urge es la climatología. Esperemos que las lluvias se acuerden de nosotros y de nuestros campos, ya que llevamos años difíciles por las sequías.

Sin ir más lejos, el año 2022 ha sido difícil por la climatología y por las subidas de precios. No obstante,



nos hemos desenvuelto perfectamente para que nuestra cooperativa y nuestros socios puedan seguir mejorando, así como nuestras instalaciones y nuestra economía. Y ese es el camino que debemos seguir en 2023, el del trabajo constante para continuar mejorando y creciendo. Un objetivo que sin duda cumpliremos, ya que contamos con un gran equipo humano y de socios.

Sin más dilación, que tengamos un 2023 lleno de salud y paz.

LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

Apostando por el crecimiento

Durante el último trimestre del año, la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO continuó dando visibilidad a todos sus productos y trabajando en pro de la Cooperativa y de la gran familia que la compone, los socios.

En esta línea, la promoción de los vinos de Bodegas Carpe Diem es la gran protagonista de cada evento, ya sea por la asistencia a ferias, como por ejemplo SUR Wines & Gourmet, la Feria de Productos Locales de Archidona o Vinarama, o por la participación en eventos distinguidos, como el X aniversario del club gastronómico Kilómetro Cero o el concierto del grupo de rock Medina Azahara.

Los encuentros comerciales también destacan en la agenda de SCAAVO, y en concreto de Bodegas Carpe Diem. Así, cabe destacar la asistencia a Extenda Global, el encuentro anual más importante para impulsar la internacionalización de las empresas andaluzas, donde retomamos numerosos contactos, recibimos

asesoramiento y establecimos nuevas relaciones con agentes de Brasil, Miami y países del Cáucaso, como Azerbaiyán y Uzbekistán.

También hemos colaborado en otras actividades como el III Curso de Formador homologado en Vinos Málaga y la conferencia «Evolución entre la sociedad y la naturaleza en la comarca de Antequera», organizada por la Federación de Asociaciones de Mujeres de la Comarca de Antequera FAMCA.

Además, se ha inaugurado la Nave Málaga como lugar de celebraciones de eventos y se ha puesto en marcha la nueva experiencia eno-oleoturística, un recorrido único en Andalucía para conocer las instalaciones de SCAAVO, donde se incluye la bodega, la almazara y la sección de aderezo.

ÚLTIMOS HITOS

X ANIVERSARIO DEL CLUB GASTRONÓMICO KILÓMETRO CERO

El Club Gastronómico Kilómetro Cero celebró su décimo aniversario con un viaje en el tiempo a finales de noviembre. Una cena elaborada por el chef Miguel Palma con recetas del primer libro de cocina editado en Málaga, 'El cocinero español y la perfecta cocinera' (1867), celebrada en el Museo del Vidrio y Cristal de Málaga, en una mesa imperial victoriana aparejada por el historiador y propietario del Museo, Gonzalo Fernández-Prieto. La cena se sirvió en vajilla, cristalería y cubertería originales de la época y se acompañó con algunos de los vinos más antiguos y valiosos de la histórica DO Málaga, como el Carpe Diem Pedro Ximénez Trasañejo de nuestras bodegas. Un total de 24 comensales disfrutaron del evento.

III CURSO DE FORMADOR HOMOLOGADO EN VINOS MÁLAGA

Del 21 al 23 de noviembre se celebró el III Curso de Formador homologado en Vinos Málaga, organizado por el Aula de Formación Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, dependiente del Consejo Regulador, y en el que tuvimos el placer de colaborar. En este sentido, durante la tercera jornada del curso, enfocada a la zona norte de Málaga, los participantes visitaron nuestras instalaciones y conocieron nuestros viñedos. Así, acogimos a un total de 20 profesionales entre sumilleres, jefes de sala, metres, comerciales, gerentes de establecimientos, docentes y formadores en materia de vinos, procedentes de Andalucía, Barcelona, Ávila, Madrid, Gijón y Holanda, que descubrieron todos nuestros vinos.

ESTRENO COMO VENUE DE LA NAVE MÁLAGA

La Nave Málaga de Bodegas Carpe Diem se estrenó como venue con la celebración del almuerzo de Navidad del Club de Negocios - MBC (Málaga Business Club), la iniciativa del Málaga CF para generar cercanía hacia las empresas. Así, este espacio ya está totalmente preparado y equipado para la celebración de cualquier tipo de evento, ya sean desayunos de empresa, comidas o reuniones.

CONFERENCIA POR EL DÍA DE LA MUJER RURAL

Más de 70 personas, especialmente mujeres, se dieron cita el viernes 28 de octubre, en el salón de actos de SCAAVO, para asistir a la conferencia «Evolución entre la sociedad y la naturaleza en la comarca de Antequera», organizada por la Federación de Asociaciones de Mujeres de la Comarca de Antequera FAMCA, con motivo del Día Internacional de las Mujeres Rurales, que se conmemora cada año el 15 de octubre.

El taller, impartido por la doctora María Luisa Gómez, abordó el rol de la mujer en el entorno rural y la importancia de estas en los núcleos sociales y económicos de la comarca.

El acto estuvo presentado por la miembro de FAMCA, Rocío García, que dio paso a la presidenta de la misma, Juana Moreno, quien explicó el compromiso de la federación por dinamizar a las mujeres del territorio. Por su parte, el director de SCAAVO, Germán Luna, dio la bienvenida a todos los asistentes y mostró el compromiso de la cooperativa con este colectivo.

NUEVA EXPERIENCIA ENO-OLEOTURÍSTICA

SCAAVO y Bodegas Carpe Diem presentan una nueva experiencia eno-oleoturística que aúna el viñedo y el olivar, un recorrido único en Andalucía. La actividad comienza con la recepción de los visitantes donde se contextualiza la importancia y el valor de la tierra en este enclave norte de la provincia de Málaga. A continuación, se visualiza un vídeo en el que se presenta la bodega, la almazara y la sección de aderezo, así como también se explican los detalles técnicos y los procesos productivos en cada una de las secciones.

Seguidamente se visita la Nave Málaga, donde se encuentran los vinos tradicionales de la bodega, y se hace un recorrido por la almazara. La experiencia finaliza con una cata maridada sensorial de vinos y aceites.

¿DÓNDE NOS VISTE?

SUR WINES & GOURMET

Los días 24 y 25 de octubre presentamos los vinos de Bodegas Carpe Diem en SUR Wines & Gourmet, el salón de grandes vinos peculiares organizado por el suplemento gastronómico de diario SUR "Málaga en la Mesa".

FERIA DE PRODUCTOS LOCALES DE ARCHIDONA

El primer fin de semana de noviembre acudimos a la Feria de Productos Locales de Archidona. Durante la feria pudimos colaborar con una venencia de nuestros vinos. Además, los asistentes también se pudieron acercar a nuestro puesto de degustaciones y venta para conocer nuestros vinos.

CONCIERTO MEDINA AZAHARA

Medina Azahara, uno de los grandes referentes del rock andaluz, presentó la reedición de su último álbum 'Llegó el día' en un concierto íntimo organizado por COPE Andalucía en el Museo Thyssen de Málaga. Durante la cita se ofreció a los 120 asistentes, una copa de Montespejo Blanco y de Gadea Tinto, así como de otros vinos de la provincia.

IV PREMIOS LGTB ANDALUCÍA

El pasado 15 de diciembre colaboramos en los IV premios LGTB Andalucía, que se celebraron en el Teatro Góngora de Córdoba. Una ocasión perfecta para presentar nuestros vinos, especialmente el Etéreo, por su suavidad y dulzor y su toque frizzante.

VINARAMA

Del 18 al 20 de noviembre estuvimos presentes con Bodegas Carpe Diem en Vinarama, un encuentro vitivinícola con carácter, cargado de aromas malagueños, maridado con succulentos aperitivos de aquí y de allá, y acompañado de numerosas actividades para todos los públicos, impulsado por el Consejo Regulador DOP Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, con el apoyo de la Diputación Provincial de Málaga y Sabor a Málaga. Entre las actividades destacamos la cata que ofrecimos amenizadas con arpas y que fue todo un éxito.



NUESTRA GENTE

JOSÉ MANUEL AGUILAR DÍAZ | Vocal del Consejo Rector

José Manuel Aguilar es miembro del Consejo Rector de SCAAVO, el órgano representativo de todos los socios y forma parte de la cooperativa como socio desde principios de los 2000.

¿Cuántos años llevas vinculado a la cooperativa?

Llevo siendo socio de la cooperativa 20 años. También estuve cuatro años de presidente. Y, además, llevo tres años siendo parte del Consejo Rector de SCAAVO.

¿Cómo definirías el trabajo del Consejo Rector?

El Consejo Rector es imprescindible dentro de la dirección de la cooperativa. Nosotros representamos a todos los socios, somos su voz, formulamos las propuestas, se estudian las posibles mejoras... Las ideas se exponen en una asamblea con todos los socios, porque todas las decisiones se consensuan y se someten al voto de la mayoría. El socio es lo más importante y el voto de la mayoría marca el rumbo que toma la cooperativa.

Y tu trabajo en particular, ¿en qué consiste?

El Consejo Rector está formado por 10 personas y todos cumplimos la misma función y todos tenemos un voto. El presidente, aunque tiene un voto igualmente, sí cumple con otras funciones como coordinar.

Los socios son el pilar fundamental, ¿cuál es su papel?

El socio tiene que cumplir con el compromiso adquirido con la cooperativa, que se resume en



cumplir con las normas, entregar los productos, asistir a las asambleas y dar con su voto su consentimiento a las ideas y proyectos que se proponen.

La cooperativa está inmersa en un proceso de cambio y evolución, ¿qué opinas de esta situación?

La cooperativa es una empresa viva y que se tiene que ir adaptando a las circunstancias, no nos podemos quedar parados en el tiempo, hay que avanzar. Hay cambios que a veces cuesta más asimilar, pero al final aquí todos trabajamos por el bien de la cooperativa y de los socios. Además, todas las decisiones, como ya he comentado, se someten a votación y son los socios finalmente los que realmente deciden.

¿Cómo ves el futuro de SCAAVO?

Mientras los socios continúen cumpliendo con su compromiso todo debe ir bien. La unión hace la fuerza.

Las escasas lluvias están afectando mucho al campo, ¿cómo ha ido la recogida de tus olivos esta campaña?

Llevamos años con la escasez de lluvia y las plantas lo están sintiendo. Si nosotros mimamos la planta, esta nos da sus frutos, los llevamos a la cooperativa y eso se traduce en rentabilidad. Pero por mucho que trabajemos y cuidemos los olivos, las lluvias son necesarias y estos últimos años la producción se ha reducido a la mitad.



GANADORES II CERTAMEN FOTOGRÁFICO

SCAAVO celebró el II Certamen Fotográfico, cuya foto ganadora se eligió como portada del calendario 2023 de la cooperativa.

Los ganadores de esta edición fueron:



Antonio Ruiz

1º premio:

Una tablet y un lote de productos SCAAVO



Jaime Carmona

2º premio:

Lote de aceitunas y aceites



Rocío Sánchez

3º premio:

Lote de vinos

BODEGAS CARPE DIEM ASISTE A EXTENDA GLOBAL 2022

Los días 16 y 17 de noviembre, estuvimos presentes con Bodegas Carpe Diem en Extenda Global, el encuentro anual más importante para impulsar la internacionalización de las empresas andaluzas, que se celebró en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga.

Un evento en el que se acercan los productos andaluces a las compañías con información estratégica y creando oportunidades de negocio de los 63 países en los que opera la Red Exterior de Extenda.

Nuestra presencia en este encuentro tenía como objetivo cumplir con el plan de internacionalización de la empresa. Se retomaron numerosos contactos, recibimos asesoramiento y también se establecieron nuevas relaciones para intentar saber qué líneas de negocio se pueden abrir para la comercialización de los vinos con DO Málaga y Sierras de Málaga en el mercado exterior.

En este sentido, tuvimos reuniones con agentes comerciales de Brasil y Miami. En concreto, el Apiane gustó mucho tanto en botella como en lata entre los agentes del estado de Florida, puesto que en Estados Unidos el formato de lata se utiliza con frecuencia, mientras que en España no es tan común, llegando a ser nosotros la primera bodega a nivel provincial que hemos producido vino en este formato.

También mantuvimos reuniones con agentes de países del Cáucaso, como Azerbaiyán y Uzbekistán, un mercado muy interesante, ya que el sector del vino aún no está muy explotado y la renta per cápita por encima de los 4000 euros.

Así pues, tenemos varias líneas de negocio abiertas con Bodegas Carpe Diem, además del mercado europeo.

Para la exportación el primer requisito necesario es cumplir con los sistemas de calidad. En este sentido, al contar con la herramienta de la ISO 22000, que tenemos implantada desde hace un año, nos ha permitido hacer una trazabilidad directa e inversa de los vinos y de los productos de almazara, como la aceituna o el aceite, que genera una confianza en el cliente que aporta un gran valor añadido a nuestro producto.

En esta línea, la imagen como empresa que SCAAVO ha conseguido lanzar al mercado tras un intenso año de marketing y promoción también ha sido de gran ayuda para fomentar lo que ya teníamos instaurado.

El equipo de promoción y departamento comercial que se ha implantado está formado por el director de SCAAVO, Germán Luna; la responsable de calidad y promoción, Carolina García, y el asesor comercial, Francisco Hidalgo. Además, se va a contar con una nueva persona con funciones de comercial para hacernos fuertes en la zona interior de la provincia de Málaga, sur de Córdoba, sur de Sevilla, oeste de Granada y, sobre todo, fomentar nuestros vinos en la Comarca de Antequera. Y es que la internacionalización es muy importante, pero también tenemos que seguir trabajando nuestra marca para ser un referente comarcal.

Sobre Extenda

Extenda es la empresa pública de la Junta de Andalucía que promueve la internacionalización de las empresas andaluzas y la atracción de inversión extranjera, siguiendo como eje directriz de su actividad la Estrategia de Internacionalización de la Economía Andaluza 2021-2027, instrumento de planificación que coordina la Secretaría General de Acción Exterior, Unión Europea y Cooperación. Actualmente, Extenda se encuentra en proceso de integración en el proyecto 'Andalucía TRADE', que concentrará todos los instrumentos de fomento de la actividad empresarial, la transferencia de conocimiento, la internacionalización y la atracción de inversiones.



Nuestra presencia en este encuentro tenía como objetivo cumplir con el plan de internacionalización de la empresa.



NUESTROS PRODUCTOS

SOLANO MEROT MONOVARIETAL

Bodegas Carpe Diem presenta su nuevo vino Gadea Solano con D.O. Sierras de Málaga, elaborado exclusivamente con la uva de la variedad merlot de la finca El Molinillo, situada en Mollina, Málaga. Un nuevo vino boutique que llega para aportar modernidad a sus referencias.

Gadea Solano se vendimió a mano la primera semana de agosto, con fermentación en depósito de acero inoxidable durante 21 días con la temperatura controlada. Una vez terminada la fermentación maloláctica, el vino se pasó a las barricas de roble hasta su embotellado.

Con este nuevo vino, Bodegas Carpe Diem apuesta firmemente por las parcelas y por variedades de referencia en el mercado internacional. Sin duda, Gadea Solano sorprenderá a los consumidores que busquen nuevas sensaciones.

Nota de cata

Color cereza, ribete violeta y capa intensa. Aroma a frutos rojos, casis y notas vegetales muy marcadas por la variedad. En boca, recuerdos de ciruela y menta suave y elegante, acidez ligera.

Maridaje

Va bien con las pastas y pizzas, quesos suaves no muy fuertes y con carnes blancas. Si queremos podemos maridar con salmón.



Porrilla antequerana

Ingredientes:

- 500 g de espinacas
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva

Para el majado:

- 2 rebanadas de pan del día anterior, 3 dientes de ajo, 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharadita de pimentón dulce, una pizca de comino, 1 huevo, sal, vinagre (opcional)

Para acompañar:

- Un puñado de piñones y una cucharada de aceite de oliva

Preparación:

En una olla grande con agua, cuando empiece a hervir, añadimos las espinacas y dejamos cocer unos 7 - 8 minutos, retiramos del fuego y pasamos las espinacas cocidas a un colador grande para que queden bien escurridas.

En una sartén con cuatro cucharadas de aceite de oliva, cuando esté caliente, añadimos los ajos y los freímos a fuego medio, removiendo para que se hagan por todos los lados, retiramos los ajos a un plato con papel absorbente, freímos la rebanada de pan por ambos lados y, una vez esté doradita, retiramos al plato junto con los ajos. Retiramos la sartén del fuego y echamos el pimentón, removemos con una cuchara de madera y reservamos.

Majamos en el mortero los ajos fritos con la sal, añadimos el comino y el pan frito, seguimos majando, añadimos el huevo crudo y un poco de agua. Cuando esté todo bien majado incorporamos el aceite con el pimentón poco a poco, removiendo hasta que tengamos una pasta homogénea.

En una sartén con una cucharada de aceite, cuando esté caliente, añadimos las espinacas bien escurridas y sofreímos durante unos minutos. Sin dejar de remover, añadimos el majado y removemos hasta que espese, si es necesario añadiremos un poco más de agua a la salsa, rectificamos de sal.

Servimos la porrilla bien caliente con los piñones tostados por encima.

Añadimos vinagre a nuestro gusto.



CONOCIENDO A ANTONIO MÉRIDA

ANTONIO MÉRIDA COMENZÓ SU LABOR COMO ENÓLOGO EN BODEGAS CARPE DIEM HACE TRES AÑOS, DONDE JUNTO A MIGUEL LUQUE, SE ENCARGAN DE QUE EL RESULTADO DE LOS VINOS SEA EXCELENTE

¿Cuál es tu labor en la bodega?

Junto a Miguel, estamos encargados de elaborar los nuevos caldos. Además, hemos recuperado los Gadea, que eran los vinos más artesanales de la bodega, y hemos sacado nuevos vinos de variedades autóctonas como la doradilla, como el Gadea blanco y el Infiel, que estará a la venta próximamente.

¿Cómo se recupera un vino?

Es un proceso que comienza desde el marketing, por ejemplo, en el Gadea hemos cambiado toda la imagen, el formato de botella, hasta llegar al proceso de elaboración. Ahora elaboramos en bidones más pequeños, mimando la uva desde la viña hasta que llega a la bodega. Antes entraba todo a granel y ahora se hace la recolecta a mano, en cajas de 15 kilos, la uva va seleccionada, no añadimos aditivos. Son vinos más naturales.

¿Por qué te decantaste por esta profesión?

Este mundo me ha despertado interés desde pequeño. Mi padre, que era un coleccionista de vinos, me decía «tráete un vino del 68 que tengo allí» y yo, que soy del 73, no entendía cómo el vino podía ser más viejo que yo. Esa curiosidad me fue empujando a interesarme cada vez más por este mundo.

¿Cómo ves el sector del vino?

Veo un gran futuro tanto en el mercado nacional como internacional. Por ejemplo, SCAAVO está vendiendo ahora más vino embotellado que a granel, lo que quiere decir que hemos dado un salto en calidad.

Se está llevando un gran trabajo en cuanto a imagen, instalaciones, equipo... y todo ello repercute en un futuro prometedor.

¿Cómo son los nuevos vinos de la bodega?

Los nuevos vinos que se están elaborando en Bodegas Carpe Diem son fabulosos y también son fruto del gran trabajo que hay en cada una de las partes que intervienen desde que la uva está en el viñedo hasta que tenemos el vino embotellado, incluyendo su comercialización.

Los nuevos vinos como el Infiel, el Etéreo, los nuevos Gadeas, los Montespejo... tienen una calidad superior, tanto por el vino en sí como por su imagen y comercialización.

¿Cómo ves el futuro?

Se ha pasado de querer quitar las viñas a haber gente

interesada en volver a plantar variedades nuevas. Así que, si el trabajo sigue en esta línea, estoy seguro de que en pocos años habrá mucha más gente que se anime con nuevas plantaciones.

Tus pasiones...

Mi gran pasión es el vino y el mundo de la caza. Todo lo que esté relacionado con el campo me llama la atención, pero especialmente el vino. Si me voy de vacaciones o preparo una escapada siempre es mirando que pueda visitar una bodega, unos viñedos, si voy a un restaurante, me gusta ver la carta de vinos...

¿Qué vino recomiendas de Bodegas Carpe Diem?

Como aperitivo, me tomaría un Gadea Rosado, continuaría con una copa de Infiel, ya que un vino que va a sorprender bastante, va a ser un vino divertido, y terminaría con una buena carne o embutidos acompañados de un Gadea Solano o Gadea Tinto. Y, por supuesto, para brindar elegiría el Apiane. Este año tenemos grandes vinos.



Ahora elaboramos en bidones más pequeños, mimando la uva desde la viña hasta que llega a la bodega.





PRODUCCIÓN INTEGRADA EN OLIVAR

GONZALO REINA DELGADO | Ingeniero Técnico Agrícola

En este artículo voy a explicar en qué consiste la Producción Integrada (PI), ya que tras la entrada de la sección de molino de SCAAVO en Oleoestepa, tiene que gestionar su olivar bajo esta normativa.

Hemos creado una Asociación de Producción Integrada (API), cuyo objetivo es obtener aceite bajo los requisitos de Producción Integrada.

La sociedad nos demanda unos productos con una cierta seguridad alimentaria sobre la salud y unos factores de calidad, de forma que evitemos deteriorar el medio ambiente. Como respuesta a esta demanda, cultivamos nuestro olivar en base a la PI.

La PI es un sistema de producción sostenible con seguridad, calidad y respetuoso con el medio

ambiente, es un elemento diferenciador que debe ser valorado por los consumidores frente a otros sistemas más convencionales.

El productor o agricultor se rige por el reglamento de PI de su comunidad autónoma ya que no está armonizado entre las distintas comunidades y se somete a una certificación por una empresa homologada, que garantiza que el producto cumple las normas específicas y las técnicas. Tiene la obligación de tener un cuaderno de explotación donde están anotadas todas las operaciones y prácticas de cultivo. La API dispone de un servicio técnico que dirige y controla el cumplimiento de la norma de PI. Esto supone un sobre coste en la gestión.

Según la Organización Internacional de la Lucha Biológica, "la Producción Integrada es un sistema de explotación agraria que produce alimentos y otros productos de alta calidad, mediante el uso de recursos naturales y de mecanismos reguladores, para reemplazar los insumos contaminantes y para asegurar una producción agraria sostenible".

Manteniendo todas las funciones de la agricultura, la PI pretende integrar los recursos naturales y las técnicas de producción para reducir la aplicación de fitosanitarios y fertilizantes y obtener alimentos de calidad, siendo respetuoso con el medio ambiente y manteniendo la rentabilidad de la explotación.

La PI pretende regular los ecosistemas estables y conservar los recursos naturales de las fincas, reduciendo los impactos negativos. Debemos aumentar la fertilidad del suelo, la diversidad biológica, y hacer un manejo integrado de plagas, patógenos y malas hierbas.

El agricultor debe estar convencido de la aplicación del sistema de PI y llevarlo a cabo en toda su explotación, además ha de actualizar sus conocimientos haciendo un esfuerzo formativo y cambio de mentalidad.

La PI garantiza la trazabilidad del producto y lo valoriza con parámetros de calidad, por eso el etiquetado de estos productos es diferente.

En PI hacemos un uso racional de los medios de producción, disminuimos el consumo de fertilizantes y plaguicidas, mejoramos la rentabilidad de la finca y mejoramos las condiciones de trabajo, haciendo de los trabajadores, profesionales mejor cualificados.

En general se aumenta la calidad de vida en el medio rural.

Con la PI pretendemos obtener alimentos de alta calidad con seguridad alimentaria, obtenidos por sistemas eficientes con el mínimo impacto sobre las personas y el medio ambiente.

ALGUNAS NOCIONES DE LA NORMATIVA EN PRODUCCIÓN INTEGRADA

PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN. Se debe fomentar la formación del personal implicado.

USO FITOSANITARIOS. El aplicador debe poseer carnet de aplicador.

INSTALACIONES. Balsas y canalizaciones deben estar limpias y cuidadas y se recomienda tener una zona preparada para llenar cubas, preparar caldos y limpiar equipos.

ALMACEN DE PRODUCTOS. Existe una normativa de las condiciones que deben cumplir los almacenes para productos fitosanitarios, ventilación, iluminación, señalización, inventario y estanterías.

EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS. Sometimiento a revisión y calibrado. Guardar los equipos limpios.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN. Hay que usar el equipo de protección individual adecuado para cada trabajo. Hay que utilizar equipos de medición de productos. La ropa y el equipo se almacena en sitios independientes de los productos fitosanitarios.

SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD. Hay que utilizar las señalizaciones previstas en la legislación vigente.

PERSONAL. La empresa tiene que definir unas normas de higiene que estarán disponibles para el personal. Hay que disponer de botiquines de primeros auxilios. Hay que documentar los procedimientos de actuación en caso de accidentes.

TRANPORTE DE LA ACEITUNA. Los remolques tienen que estar limpios para evitar la contaminación.

ASPECTOS AGRONÓMICOS. Las operaciones deben minimizar los impactos ambientales.

SUELO. Se harán prácticas de conservación del suelo, en función de la pendiente. No labrar con más del 10% de pendiente. Se permite subsolado en el centro de la calle para mejorar la infiltración en sistemas de cultivo con cubierta. Si se forman cárcavas, se actuará con obras que eviten su agravamiento. Está prohibido el uso de grada de discos y vertedera.

PLANTACIÓN. Se utilizará material vegetal certificado de productores autorizados.

FERTILIZACIÓN Y ENMIENDAS. La fertilización se realiza en base a un plan de abonado establecido, teniendo en cuenta las extracciones del cultivo, fertilidad del suelo y aportes por otras vías. Las extracciones del cultivo de nitrógeno, fósforo, potasio y magnesio es de 15-4-25-3 kg/Tm de producción de aceituna.

QUEDA PROHIBIDO SUPERAR LOS NIVELES DE NITRÓGENO SIGUIENTES:

70 kg/ha en olivar tradicional, secano

120 kg/ha en olivar tradicional, riego

100 kg/ha en olivar intensivo, secano

150 kg/ha en olivar intensivo, riego

RIEGO. Es obligación de realizar análisis de calidad del agua de riego cada dos años. Hay que disponer de la concesión de agua según la normativa. Hay que realizar una programación del riego para decidir la cantidad de agua a aplicar en cada parcela. Se debe registrar el agua de riego aplicada.

PODA. Es obligatorio mantener una relación hoja-madera alta y eliminar los restos de poda antes de la salida de adultos de los barrenillos, dejando los restos en el centro de la calle para el mantenimiento de una cubierta inerte. Está prohibido triturar los restos de poda afectados de Verticilosis. La poda se recomienda hacerla en la parada invernal y en árboles jóvenes, eliminar las varetas antes de que lignifiquen. Se recomienda usar Mastic cicatrizante en los cortes de poda para evitar el ataque de Euzophora pingüis.

CONTROL INTEGRADO. En el control de plagas, se antepondrán, siempre que sea posible, los métodos biológicos, biotecnológicos, culturales, físicos y genéticos a los métodos químicos. Se debe proteger la fauna auxiliar. Hay que realizar la estimación del riesgo y la aplicación se realizará cuando se superen los umbrales, siempre con la correspondiente Orden de Tratamiento firmada por el Técnico y el responsable de la aplicación. No se debe realizar más de dos tratamientos consecutivos con la misma materia activa, recomendándose alternar materias.

RECOLECCIÓN. La aceituna se transportará en remolques adecuados (nunca en sacos) y la recolección se realizará con el mayor cuidado para evitar lesiones en el fruto. No mezclar aceitunas de suelo y vuelo y prohibido almacenarla en la explotación más de 24 horas.

TODO ESTO, AMIGO AGRICULTOR, SEGURO QUE LO ESTÁS CUMPLIENDO. TAN SOLO TENEMOS QUE VERIFICARLO Y DOCUMENTARLO.



La sociedad nos demanda unos productos con una cierta seguridad alimentaria sobre la salud y unos factores de calidad, de forma que evitemos deteriorar el medio ambiente.

LA DORADILLA

Mollina cuenta con un patrimonio vinícola que nos viene desde la época de los Fenicios (s. IX a. C.). Fueron estos intrépidos comerciantes, en su afán de comerciar con otras civilizaciones del Mediterráneo, los que nos trajeron en aquellas embarcaciones, algo que vino desde el extremo oriental del mismo mar que baña el actual Líbano y Málaga. Las vides se quedaron entre nosotros y a lo largo de tantos años han tenido un recorrido que merecería una serie de muchos capítulos en Netflix o una súper producción de Hollywood.

Haciendo un ejercicio de imaginación y basándonos en la catalogación por parte del registro oficial vinícola, el IFAPA en Jerez de la Frontera, nos

atribuyen la variedad doradilla como autóctona de la zona Norte de Málaga y en concreto de Mollina. Si bien ha viajado a otras zonas donde se intenta cultivar como son en Navarra o las Islas Canarias, es aquí, en su pueblo, en Mollina, donde vive en plenitud por su ensamblaje al clima y terreno.

La doradilla es tan nuestra, tan de esta tierra, que en SCAAVO somos conscientes de ello, la mimamos y queremos poner en valor, conscientes de que el mercado especializado y el consumidor busca lo especial, algo con historia y algo que cuente como llegó a nosotros y que va de la mano del propio nombre de Mollina.

LO MÁS AUTÓCTONO

El invierno es importantísimo en la agricultura por el acopio de lluvia que en esta época del año cae del cielo. Aunque, últimamente, las sequías prolongadas hacen que las plantas sufran en demasía en verano. Es ahora cuando se deben producir las esperadas lluvias que darán paso a la primavera fuerte y próspera.

«Enero y febrero hinchan el granero»

«Mal año espero, si en febrero anda en mangas de camisa el jornalero»

«Quien cava en enero y poda en febrero, tiene buen año de uvero»

SCAAVO

Sociedad Cooperativa Andaluza
Agrícola Virgen de la Oliva

Orgullosos de compartir tu mesa

Avenida de las Américas, 35 – 29532 – Mollina (Málaga)

Tel. 638 166 746 - 952 74 01 00

info@scaavo.com - www.scaavo.com