

La Voz de Lemos

Redacción local:
Cardenal, 1. Monforte

Teléfono: 982 416 014
redac.monforte@lavoz.es

ISSN 1888-5101
www.lavozdegalicia.es/lemos/

Atención al suscriptor
Teléfono gratuito: 900 154 218

VIERNES 5
DE DICIEMBRE DEL 2014

Una nueva bodega comienza a elaborar aceite en Quiroga

Incorpora maquinaria capaz de procesar 500 kilos de aceituna a la hora

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Crece la nómina de proyectos empresariales que apuestan por la elaboración de aceite de Quiroga bajo modernos parámetros de calidad. Es una bodega de esa zona de la Ribeira Sacra, una vez más, la que tira del carro de la recuperación de ese producto tradicional. Después de Val de Quiroga y Manuel Mondelo, Lar de Ricobao impulsa, como uno de los socios principales, la nueva marca Ouro de Quiroga, cuya almazara funciona esta campaña en una nave independiente de la bodega próxima al castillo de Torrenovaes.

La base de la producción de aceite es la misma que en los otros elaboradores de referencia en Quiroga. Las aceitunas proceden de un olivar propio y también de pequeños cosecheros que vuelven a prestar atención a este cultivo característico de la zona. La principal particularidad de Ouro do Sil está en la maquinaria que incorporaron al proceso de elaboración.

Con vistas al futuro

«En tecnología estamos a la última. La maquinaria nos permite procesar hasta 500 kilos de aceituna a la hora», explica Julio Quiroga Zarauza, al tiempo que supervisa la entrada del fruto en la nave que alberga la almazara. No es un rendimiento por hora del



Entrada de aceituna para su prensado en la nave de la empresa Ouro de Quiroga. ROI FERNÁNDEZ

que tengan que echar mano en estos momentos para procesar la producción, pero decidieron invertir en el proyecto con las miras puestas en el futuro. «No pensamos a corto plazo, sino en lo que se está plantando», apunta.

En los olivares propios pretenden apostar por las variedades de aceituna más características y de mayor arraigo en la

comarca de Quiroga. El otro pilar del proyecto que acaban de poner en marcha es la producción en ecológico, desde el mayor respeto al medio ambiente. «Tenemos variedades autóctonas perfectamente identificadas y el entorno ideal para cultivarlas, pero de momento son otros, y en otros lugares, los que se están aprovechando del tirón del

aceite de Quiroga», dice el portavoz de la nueva empresa.

Otra bodega, Val de Quiroga, era hasta ahora la empresa con mayor capacidad de producción de aceite en esa zona. Sus responsables indicaron al comienzo de la campaña, en la segunda semana de noviembre, que su previsión era procesar en torno a los 6.000 kilos.

Plantaciones y almazaras que ya disponen del distintivo ecológico

Algunos productores de aceite de Quiroga disponen de la certificación ecológica bien para las plantaciones de olivo bien para el proceso de elaboración. Según informa el Craega, consejo regulador que supervisa este indicativo de calidad, Val de Quiroga tiene el sello biológico en su plantación, pero no lo solicitó para la almazara. Miguel Ángel Rodríguez, uno de los pequeños cosecheros de Quiroga, está en la situación contraria. Tiene certificado para la almazara, mientras que en el olivar está en fase de tramitación.

Lo cierto es que, al menos de momento, no hay ningún aceite elaborado en la comarca de Quiroga que se comercialice con el indicativo ecológico, circunstancia que para los expertos tiene explicación clara. «El producto ecológico busca un valor añadido con ese sello. El aceite de Quiroga se asocia a algo artesanal y, debido a su escasez, ya tiene un precio elevado sin necesidad de otros indicativos de calidad», señala un técnico.

Diferentes canales

Fuera de los pequeños cosecheros que instalan sus puestos en las ferias de la zona, y que venden en sus casas la mayor parte de la producción de aceite, la comercialización de este producto se lleva a cabo básicamente dentro de la línea «gourmet» de tiendas y cadenas de distribución. Una botella de medio litro tiene un precio aproximado de diecinueve euros.



MERCADOS DE MONFORTE

6-7 Decoración de Nadal

Elementos decorativos para o fogar e establecementos relacionados co Nadal

sábados de 10:30 a 14:00
e de 17:00 a 20:00
e domingos de 10:30 a 14:00

Praza de Abastos - Monforte de Lemos

www.mercadosdemonforte.com

