

# RECOLECCIÓN DE LA ACEITUNA

## 1. La recolección



En el mes de octubre, se empiezan a recoger las aceitunas verdes, normalmente de los olivos más jóvenes. Esto es *el verdeo* (para aceituna de mesa para rajar o majar, para aliñarlas o venderlas en las compras de aceitunas).

Cuando las olivas empiezan a madurar, es cuando ya se le puede llamar recolección de aceitunas. Dura más o menos tres meses, desde noviembre-diciembre (depende de las aceitunas que se tengan).

Primero se recogen del árbol, con los *fardos*. Éstos se colocan en las *soleras* de los olivos. Cuando están todas en el *fardo* se le quitan los *ramuchos* o *ramones*, luego se echan en un *esportón*, en una *pala* o en un *cargador* y seguidamente se vacían en el remolque; también se pueden vaciar en un saco.

Antes de todo esto, si las aceitunas están en el suelo, se juntan con la *sopladora* y con el *rastrillo* se agrupan en montones y se llenan en el *recogedor* o en las *espuertas*. Después se echan al saco o al remolque.

Cuando acaba el día, si se tiene el remolque lleno, se llevan las aceitunas a la cooperativa.

## 2. Sistemas de recolección

**EL ORDEÑO**, a mano o a máquina, es el método ideal, ya que la aceituna no sufre daños. Es siempre utilizado en la recolección de aceituna de mesa, aunque su elevado coste hace que su uso sea cada vez menos empleado.



**EL VAREO**, realizado utilizando una vara larga y con ella golpeando y cimbreando las ramas del árbol. Para vibrar se pueden utilizar la barra *vibradora*, el *vibro* o el *bugui*. También se dan palos con las *varas*, en las que encontramos el *alero*, el *varillo*, la *harapera* y la *vara*



**EL MECÁNICO POR VIBRACIÓN**, con una pinza impulsada generalmente por tractor agrícola o autónoma, que al actuar sobre el tronco o rama del árbol hace caer a las aceitunas. Es el más utilizado en la actualidad ya que disminuye los costos de recolección y reduce los daños que se ocasionan al olivo con el sistema de vareo.



**TÉCNICA DE PREPARAR LOS PIES O "RUEDOS"**. Consiste esta técnica en alisar el suelo alrededor del olivo, suprimiendo las malas hierbas con herbicidas. Esta operación facilita la recogida de los frutos, tanto si se utiliza aspiradora como si se recogen a mano.



### 3. El lavado

Las aceitunas se limpian y criban, eliminando residuos como hojas, tallos, tierra o pequeñas piedras. Posteriormente se lavan con agua fría para eliminar otras impurezas como polvo, barro, restos posibles de herbicidas. Finalmente se almacenan en pequeñas pilas a la espera de ser molidas. Antiguamente en las almazaras tradicionales el almacén donde estaba la aceituna se llamaba troje.

Las aceitunas recolectadas se transportan a unas instalaciones en las que se extrae el aceite de oliva mediante prensado. Estas prensas o molinos reciben el nombre específico de «almazaras» (la etimología proviene del árabe «al-mas'sara» que significa 'extraer', 'exprimir').

