



El oro verde del Ecotros



Nos encontramos delante de un olivo centenario que sufrió la gran helada de 1956, la cual provocó la pérdida de numerosos árboles, en especial olivos y algarrobos. Esta gran ola de frío es, por su magnitud, el episodio invernal más destacado desde que se miden las temperaturas en los observatorios. Nos habríamos de remontar a la Pequeña Edad de Hielo para encontrar episodios similares, no solo por las temperaturas mínimas que se registraron, ni por las nevadas que cayeron, sino por la persistencia y la duración del intenso frío, que provocó unas heladas sin precedentes.

Observad ahora su tronco, sus ramas retorcidas, convenientemente podadas cada cierto tiempo para favorecer su producción. Mirad ahora el suelo y como sus raíces, que son cinco veces más largas que su tronco principal, penetran en la tierra buscando agua y nutrientes. Los olivos son árboles originarios del norte de África y del Cáucaso y son árboles de secano, acostumbrados a poca agua y que en estas fincas no disponen de riego.

Este olivo, en primavera empieza a dar unas pequeñas flores denominadas “muestra”, que se van transformando en sus frutos, las olivas, y van madurando durante todo el verano. Hace años la recogida de las olivas se realizaba en los meses de noviembre y diciembre pero, debido al aumento de las temperaturas, la maduración cada año es más temprana. Este factor, junto a la recogida en verde -cuando la oliva no ha madurado del todo- hace que ahora la recolección empiece la primera semana de octubre. Recoger en verde significa tener menos rendimiento, es decir, menos gramos de aceite por cada kilogramo de olivas. En cambio obtenemos un aceite de una calidad y unas propiedades organolépticas y medicinales muy superiores al aceite que proviene de las olivas maduras. **El aceite en verde del Ecotros es una buena prueba**

Parada diseñada con el apoyo de **Ecotros**

Con el apoyo de:



Desarrollado por:



Colaboran:

