

El oro líquido que triunfa en Asia

Países como China y Taiwán aumentan la demanda de aceite de oliva del campo de Elche en un año en el que la producción ha caído un 70% por el efecto de la vecería

[José A. Mas](#) | Vídeo De Antonio Amorós | 30.12.2018 | 22:27

Los agricultores recogerán dos millones de kilos en plena campaña de las almazaras para incentivar la plantación de olivares que se adapten a los métodos modernos para recolectar la oliva.

El **Camp d'Elx**, como una gran parte de los terrenos dedicados a la agricultura en el sur de España, está en plena **campaña de recolección de oliva**. Un fruto que también abunda en las pedanías ilicitanas, donde hay unas 500 hectáreas dedicadas al cultivo de olivares para aceite, y donde las almazaras están inmersas en una **campaña para incentivar la plantación de olivos**, que dicen que soportan mejor las épocas de **sequía**. Y todo ello teniendo en cuenta que la demanda del aceite que se produce en el Camp d'Elx aumenta en países asiáticos como China y Taiwán.

Se trata de mercados con los que la Almazara El Tendre empezó a trabajar hace cuatro años. Joaquín Sempere, el responsable de El Tendre, explica que «empezamos con tres palés hace cuatro años, y ahora mandamos cuatro contenedores al año». Además, desde el Camp d'Elx han firmado recientemente un **contrato para comercializar aceite durante diez años con Taiwán**, por lo que se espera que la demanda de este oro líquido en los países asiáticos siga creciendo durante los próximos años.

Campaña floja

No obstante, este año los árboles del Camp d'Elx han dado poco fruto. Desde **las almazaras de Elche** destacan que al tratarse de un cultivo vecero las producciones se reducen los años pares, y este

El oro líquido que triunfa en Asia **ANTONIO AMORÓS**



Dos agricultores volcando sacos de olivas para que pase por el proceso en el que acaba convirtiéndose, después de pesarse y lavarse, en aceite de primera calidad. **antonio amorós**

[Fotos de la noticia](#)

[Más vídeos](#)

año la cosecha ha caído hasta un 70% en comparación con la del año anterior. Se trata, aseguran los expertos, de **la cosecha más baja de la última década.**

La previsión de las almazaras de Elche es que la campaña, que finaliza en enero, acabe con una cosecha de unos dos millones de kilos de aceitunas, con los que se podrán producir unos 5000.000 litros de aceite.

Elche cuenta en la actualidad con tres almazaras, que son las de El Tendre, Candela y Matino. Un número reducido si se tiene en cuenta que en la década de los cincuenta en el Camp d'Elx se contaba con 25 almazaras. La mayoría desaparecieron con la reconversión del sector en la década de los setenta. La más antigua de las que queda actualmente es la del Tendre. Concretamente, el primer documento que existe de esta almazara es de 1839, cuando Joaquín Sempere García, tatarabuelo del actual responsable, heredó de su suegro, Gaspar Ferrández Díez, las instalaciones.

Desde entonces la forma de trabajar la aceituna ha evolucionado mucho, hasta **dar con técnicas de producción de aceite mucho más tecnológicas**, y que permiten producir un aceite de alta calidad.

El proceso de la elaboración del aceite arranca cuando los agricultores llevan la cosecha a la almazara. El primer paso, tras el pesado, es el lavado y selección de los frutos. Después las aceitunas entran en la zona de producción donde se muele y la masa resultante pasa a las batidoras para que se compacte.

Proceso

Los expertos explican que la extracción del aceite se realiza por decantación, lo que permite separarlo del agua vegetal y del hueso. A partir de este proceso, el líquido resultante se somete a un primer filtrado para pasar después a la bodega, donde el aceite se deja reposar y se separa en función de la calidad. Es en ese momento cuando se realiza un segundo filtrado antes de proceder a su envasado y, finalmente, a la **comercialización en los mercados nacionales e internacionales.**