

Montexaquez Oliva mima su primera cosecha

La primera empresa oleícola de Montejaque echa a andar con novedosos sistemas de envasado. La exportación está ya en su punto de mira

AGRICULTURA

:: J. J. BUIZA

MÁLAGA. Inaugurada la semana pasada, la primera empresa productora y envasadora de aceite de oliva de Montejaque ha echado a andar con un proyecto a la par humilde y ambicioso. Humilde en cuanto a la producción porque, tras estrenarse con algunos encargos puntuales, para el año que viene esperan su primera cosecha importante, con una previsión de un mínimo de 100.000 kilos. Y ambicioso porque la inversión realizada incluye novedosos sistemas de almacenaje y envasado, con el objetivo de lograr un aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Montexaquez Oliva es el nombre de este proyecto, impulsado por Cristóbal Naranjo y Cristina García, un matrimonio que decidió emprender esta aventura tras heredar la finca Viñas Viejas, una de las más grandes del municipio.

«Era una finca de olivos que siempre había sido explotada por terceros y decidimos que esta vez la íbamos a explotar nosotros y elaborar nuestro propio aceite», relata Cristóbal Naranjo, quien resalta el «mimo» que ponen en todo el proceso, desde la recogida de la aceituna hasta el tratamiento del aceite.

En este sentido, destacan los equipos de almacenaje y

envasado, de los más modernos del sector. En el primer caso, disponen de tanques de última generación que someten el producto a una «inertización», reemplazando el oxígeno por nitrógeno en el interior del depósito con la vista puesta en aislar el aceite y conservar intactas sus propiedades durante todo el tiempo que dure el almacenamiento.

Envasado

En cuanto al envase, Montexaquez Oliva ha apostado por el sistema BIB ('bag in box'), que consiste en colocar el líquido dentro de una bolsa cerrada y hermética con una válvula para su dosificación, lo que impide el contacto del aceite con el aire y garantiza su buena conservación. Naranjo explica que son pocas las empresas del ramo españolas que cuentan con este sistema, que sí es empleado por muchas envasadoras de vino.

De momento, la compañía ha empezado a distribuir su aceite virgen extra en el segmento de la hostelería y las tiendas 'gourmet'. Entre sus clientes figuran cerca de una veintena de restaurantes (la mayoría en la Costa del Sol) y negocios de Ronda, así como la mayoría de los establecimientos comerciales de Montejaque.

Sin embargo, sus responsables ya han empezado a mirar al exterior, con la ayuda de su hijo, Alexander Naranjo, quien desde Indonesia ha empezado a trabajar para exportar el producto a otros países. «Ya tenemos contactos y hemos recibido peticiones, lo que ocurre es que aún no tenemos suficiente producción», apunta Cristóbal. A medio o largo plazo, su ilusión es alcanzar el medio millón de kilos, utilizando también las aceitunas de otras fincas.

EL DATO

100.000

kilos es la cosecha mínima que espera obtener Montexaquez Oliva el año que viene. Su reto en el futuro es alcanzar 500.000 kilos.



El alcalde de Montejaque, Diego Sánchez; la diputada de Desarrollo Rural, Leonor García Agua, y los promotores de la iniciativa, Cristina García y Cristóbal Naranjo. :: SUR



El sistema de envasado es novedoso. :: SUR

RAFAEL MEDINA PINAZO, Abogado

Ley de costas: ¿una verdadera protección del litoral?

MÁLAGA

Sur. El Consejo de Ministros ha aprobado un Anteproyecto de Ley bajo la rúbrica de «Protección y Uso Sostenible del Litoral y Modificación de la Ley de Costas». El propio título, así como la Exposición de Motivos, desprenden un especial interés de la norma por la protección. No obstante, la norma introduce importantes novedades en la actual legislación de costas que permiten al menos cuestionar la pretendida finalidad de la reforma. Prueba de ello es el rechazo por parte de las asociaciones ecologistas. Entre las novedades del texto cabe destacar la modificación del régimen legal de las concesiones sobre el dominio público marítimo-terrestre. El Anteproyecto contempla la modificación del plazo máximo de las concesiones que pasa de 30 a 75 años. Además prevé una prórroga extraordinaria de las concesiones otorgadas al amparo de la legislación anterior y que expiraban en 2018. Esta prórroga tendrá una duración máxima de 75 años. Otro aspecto controvertido es la posibilidad de transmitir la concesiones inter vivos, condicionada a la aprobación de la Administración. Un tercer aspecto es la posibilidad de que el Delegado del Gobierno pueda suspender, de forma automática, las licencias otorgadas por las Entidades Locales y que puedan afectar a la integridad del dominio público marítimo-terrestre o a la servidumbre de protección. Otra modificación es la relativa a la posibilidad de reducir el ancho de la servidumbre de protección de 100 a 20 metros en aquellos núcleos de población que no pudieron acogerse a la Disposición Transitoria Cuarta de la Ley de Costas, por no tener en aquella fecha la clasificación de urbano, pese a reunir las características propias de dicho suelo. Por lo demás se permite la realización de obras de modificación, reparación, mejora y consolidación en la servidumbre de protección, sustituyendo la autorización previa por una declaración responsable. Finalmente, la exclusión del dominio público marítimo-terrestre de determinados núcleos históricos entre los que se encuentran los barrios de Pedregalejo y El Palo. En definitiva, la reforma tiene un enorme calado y habrá que esperar a su tramitación como Proyecto de Ley para concretar su verdadero alcance.



Entregan los Premios Hojiblanca

:: REDACCIÓN

MÁLAGA. El consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Luis Planas, entregó el jueves los XVI Premios Hojiblanca, que reconocen el esfuerzo de agricultores y cooperativas en la búsqueda

de constante por obtener los mejores aceites de oliva.

En esta edición, los premios Hojiblanca han reconocido a la Cooperativa Olivarrera Nuestra Señora del Rosario como la mejor bodega en el conjunto. Además, La Purísima Concepción de

Alameda ha recibido el Premio Hojiblanca al Mejor Aceite de Oliva Virgen. Asimismo, el premio al Mejor Aceite con Denominación de Origen Montoro-Adamuz comercializado por Hojiblanca ha sido para la SCA Olivarrera de Montoro, mientras

que el galardón al Mejor Aceite con Denominación de Origen Lucena lo ha obtenido la SCA Olivarrera Jesús Nazareno de Aguilar de la Frontera.

Por último, se ha reconocido a la SCA Nuestra Señora de los Remedios de No-

guerones con el Premio al Mejor Aceite Ecológico.

Durante la entrega de los premios, Luis Planas puso a Hojiblanca, con 96 cooperativas en las que trabajan 55.000 familias, como modelo del presente y el futuro de un sector cada vez de «mayor calidad y dimensión» y aseguró que hay que ser «más ambiciosos porque aunque exportamos a cien países somos aún demasiados pequeños».