

Arribes del Duero: Olivicultura al límite



Mirador de Vilvestre (Salamanca), mes de Agosto

Autor: David Marcos

Revisión de textos y colaboración: Santiago Hernández y Jesús Carballares





Olivos cultivados al límite. Límite de continentalidad, al borde de la meseta castellano-leonesa; límite de pendiente, donde el suelo es escaso y a veces inaccesible; y límite geográfico, el Duero forma aquí la frontera más antigua de Europa. Sólo un límite más es bien sobrepasado, el de la espectacularidad y naturaleza de sus paisajes. La olivicultura practicada en la comarca de Las Arribes del Duero (arribes en femenino), en las provincias de Zamora y Salamanca con el Duero haciendo frontera con Portugal, desafía sus limitaciones para brindarnos el deleite de un entorno tan bien conservado como poco conocido. Un parque natural con mucho que ofrecer, en contacto con la naturaleza, pequeños pueblos bien conservados y espacios agrestes. Nosotros aquí lo pasaremos para conocer un poco más su olivicultura y en cierta medida rendir honor a los agricultores que la trabajan.

SITUÁNDONOS

Ocupando una franja de apenas algo más de 100 kms, el río Duero y alguno de sus afluentes en España como son el Huebra (con el Yeltes de afluente a su vez), el Uces (con la espectacular cascada del Pozo de los Humos), y el Tormes, forman en conjunto un encajonamiento de valles muy pronunciado debido a un fenómeno geológico de

rejuvenecimiento de sus márgenes originado cuando la Península Ibérica basculó elevándose en su zona Oeste, provocando que el Duero excavase su base con más energía y dando lugar a unos valles muy verticales sobre el material formado por rocas graníticas, micacitas y gneis, en un proceso que comenzó hace unos 68 millones de años hasta casi ayer geológicamente hablando, unos 1,8 millones de años. Los suelos originados sobre ese

material son ácidos, arenosos y pobres, muy drenados. El clima es continental atenuado por el efecto del valle dando lugar a un microclima casi mediterráneo en sus zonas más protegidas. Nos encontramos además de olivos algo de viñedo, con vinos de notable personalidad por la variedad autóctona tinta Juan García, y otras entre las que citamos una variedad de vid muy minoritaria llamada Bruñal, cuyos vinos tintos están entre los más caros de España por su buena calidad y escasa producción. Encontraremos incluso cítricos en su tramo más bajo y cálido, y como cultivos tradicionales almendros sobre bancales altos y centeno ya más hacia la meseta. Otra fuente de ingresos tradicional es la ganadería caprina, con buenos quesos artesanos.



Cítricos dispersos, Saucelle (Sa).

La precipitación media es de 400 mm más concentrado en los meses de Octubre y Noviembre, y algo menos en la primavera. El verano es seco y caluroso y el invierno se manifiesta riguroso, frío y seco.

OLIVICULTURA TRADICIONAL

Los orígenes del cultivo del olivo se pierden en referencias que datan de tiempos de la ocupación árabe en estas tierras, (aunque los primeros olivos pudieron haber llegado de manos fenicias). La superficie que ocupa el



Fermoselle (Za). La localidad más al norte de las oliveras de las arribes.

olivo es muy difícil de determinar por dos motivos: por un lado al estar en extrema pendiente las superficies medidas no se corresponden con la disponible de terreno en ladera, y por otro lado gran parte de los olivos existentes se encuentran ya fuera de cultivo o sin llegar a ese extremo muy escasamente atendidos o apenas recolectados. Digamos que puede haber entre 500 y 800 mil olivos en cultivo cuya producción no superará el medio millón de kilos de aceite muy variable por campaña. Igual número de olivos pueden existir como sin recibir atención o cuidado alguno, formando parte del paisaje.

CONCEPTO ECOLÓGICO

Estudios referidos a la incidencia de la mosca y del prays en el olivar de la comarca ponen en evidencia la escasa incidencia de plagas presentes y que convierten a esta olivicultura en un concepto de ecológico por necesidad. Su carácter de 'isla de cultivo' y condiciones algo extremas, hace que la presión de estas plagas sea mínima, ayudado a su vez por una escasa costumbre de tratamientos y una entomofauna con numerosos enemigos naturales que ayudan eficazmente en el control. El repilo ha sido menos estudiado pero por lo observado in situ su presencia es notable y añade un condicionante más al techo productivo que pueden alcanzar estos olivos. Las subvenciones recibidas por esta modalidad constituyen una ayuda no menos interesante y también a considerar como alternativa.

LAS VARIEDADES DE OLIVO



Manzanilla Cacereña. Fermoselle (Za).

La variedad por antonomasia de las Arribes es la Manzanilla Cacereña, aquí llamada simplemente Manzanilla. Su adaptación es buena en referencia a su rusticidad y ante todo una recolección temprana, con fácil desprendimiento y producción poco vecera. Puede suponer entre el 80 y el 90 % del olivar cultivado. Aunque no está perfectamente aclarada la identidad varietal máxime por ser una comarca de influencia entre la olivicultura del Norte de Extremadura y la del centro de Portugal. De hecho, en Portugal distinguen entre las variedades Azeiteira y la variedad Negrinha. Una o ambas son sinonimia de Manzanilla Cacereña, pero como es lógico sobre el terreno cada cultivador piensa que los suyo es distinto, y de tal forma la confusión no está aún totalmente aclarada. Además, se citan en la comarca otras dos variedades de olivo locales lo cual manifiesta un notable interés y personalidad diferencial en esta olivicultura de frontera.



Entrada a Ahigal de los Aceiteros (Sa).

La variedad autóctona **Zorzal**, (así llamada en Ahigal de los Aceiteros donde supone el 10 % de su olivar) o Zorzaleña (en San Felices de los Gallegos, con el 50 % de su olivar), fue determinada como tal cuando un agricultor envió una muestra a la Universidad de



Olivos en San Felices de los Gallegos (Sa). Bajada al puente de los franceses

Córdoba y los resultados mostraron que no tenía correspondencia genética con ninguna de las analizadas entre sus muestras, tratándose por tanto de una nueva variedad no clasificada anteriormente. Un asunto así despierta un interés especial ya que constituye un incentivo de desarrollo en la línea de producción de aceites diferenciados, con notable interés para aquellas comarcas cuya competitividad no puede ir en la línea de producir mucho y barato como es ésta. Otra variedad de la que se tienen menos datos es la **Negrillo de Lumbrales**, llamada también Carraspeña en Ahigal de los Aceiteros. Apenas podemos citar más que su referencia

presente



Pinilla de Fermoselle. Mirador. Derecha Portugal, izda. España . Los olivos de la ladera soleada en la fotografía no mostraban camino de acceso, aunque tenían aspecto de cultivados.

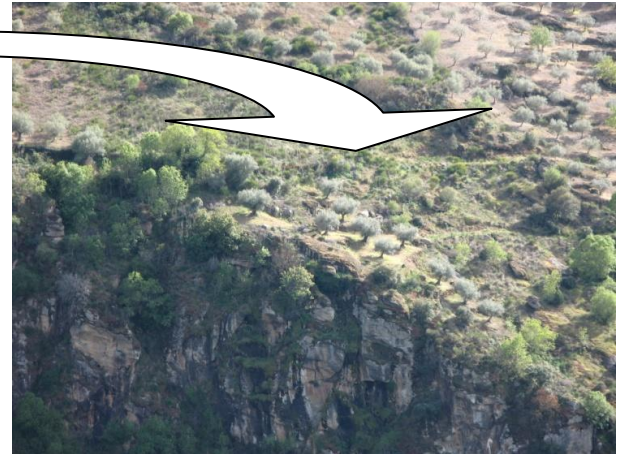
en el libro `Variedades de Olivo en España´, aunque quizás estemos ante una nueva sinonimia no esclarecida. Particular interés tiene también la variedad Cornicabra, muy presente en el término de Villarino de los Aires (Sa), y que según nos comentan, sus aceites son más dulces que los obtenidos en Toledo con la misma variedad, aspecto éste a determinar. Finalmente es probable que exista alguna variedad portuguesa pero que no hemos podido describir. Recientemente los agricultores se inclinaron por utilizar Picual en las modestas nuevas plantaciones, aunque el resultado no es de una buena adaptación y su progresión ha cesado. En Aldeadávila de la Ribera (Sa), un agricultor accedió a ensayar las variedades Hojiblanca, Arróniz y Castellana aportadas por Provedo. Iremos sabiendo de su adaptación.

LAS PRACTICAS DE CULTIVO



Vista desde Pinilla de Fermoselle (Za). Olivos de la vertiente portuguesa.

Lógicamente todo lo que rodea al recolección cultivo del olivo está dominado por una de sus mayores dificultades: la pendiente. Esto condiciona la baja o ausencia total de tratamientos fitosanitarios que lo convierten en ecológico en primer lugar. Pero también multiplica los costos en aspectos tan importantes como la poda, recolección o manejo del suelo. La poda se realiza a la vez o seguida a la recolección, siempre en ahorro de desplazamientos al olivar, que además de poco accesible por pequeños caminos en cuesta, el tamaño de parcela raramente supera los 100 olivos sobre una misma propiedad. La recolección es habitual realizarse con vibradores de mochila, o para quienes tienen un número



Detalle de la pendiente y precipios entre los que se cultivan a veces los olivos.

de olivos no muy alto incluso manual, por ordeño, lo cual perjudica menos que ningún otro sistema a la copa del árbol y su futura producción. El transporte una vez recolectado se realiza en sacos, o directamente sobre remolques de vehículos aunque no es difícil aún ver caballerías realizando el acarreo de la aceituna a través de senderos de otra forma poco practicables. Menos atención recibe el suelo, antiguamente labrado por caballerías y hoy día apenas recibe alguna escarda manual o química. El abonado también es poco habitual, usándose residuos animales y escasos fertilizantes al uso. Es tal la precariedad de medios empleados en muchos casos que las raras nuevas plantaciones de olivo se hacen muchas veces utilizando estacas, como en la fotografía siguiente.



Plantación con estacas. Aldeadávila de la Ribera (Sa). Zona de transición con la meseta.



Olivares en la bajada al Pozo de los Humos.

PRODUCTORES Y ALMAZARAS

De pequeños agricultores pasamos a pequeñas almazaras, muchas de ellas cooperativas y siempre sujetas al vaivén de producciones alternantes cada año. Para acercarnos a sus producciones podemos citar el dato de 2.006 donde se recogieron en la zona alrededor de 1,5 millones de kilos de aceituna, todo un récord comparado con 2.009 donde apenas llegaron a 500.000 kilos. Esto unido a los rendimientos tradicionalmente bajos de extracción nos sitúan en una producción media de unos 100-150.000 kilos de aceite anuales. Poco producto pero de gran calidad, pero ante todo un producto de gran personalidad ligada al territorio, al buen hacer de sus gentes y su dedicación olivarera casi artesanal. Algo difícil de mantener vivo hoy en día.

Cabe destacar la reciente puesta en funcionamiento de una almazara ecológica en Ahigal de los Aceiteros, iniciada por 11 socios y subvencionada por la Junta de Castilla y León, que comenzarán esta campaña en Noviembre de 2.010 a elaborar aceites ecológicos, primera piedra de desarrollo fruto de la ilusión y esfuerzo emprendedor y que podría extenderse a otras localidades como La Fregeneda, cuya posible almazara se encuentra en fase de visado de proyecto (a fecha Octubre 2.010) .

EL MARKETING Y LAS ESTRATEGIAS DE FUTURO

En este panorama de olivicultura exclusiva y diferenciada, el camino debe pasar por el establecimiento de figuras de calidad que amparen el producto obtenido, en este caso, el Aceite del Duero. En esa línea, y tal y como nos comenta Jesús Carballares, el camino está iniciado con la búsqueda de una Marca de

Garantía para los aceites de Castilla y León (a los que se unirían las comarcas del Valle del Tiétar en Avila y de la Sierra de Salamanca) que podría funcionar bajo el paraguas o sello Institucional ya operativo como es Tierra del Sabor, promovido por la Junta de Castilla y León. Esta marca de garantía que llevaría sus años de desarrollo sería un primer paso cara a la consecución de un ambicioso proyecto posterior si cabe: la consecución de un sello internacional o dicho de otra manera, una Denominación de Origen Internacional que aunara las producciones de la comarca portuguesa de Trás-os-Montes con la española de Las Arribes, gozando la portuguesa de una mayor producción de aceituna pero teniendo siempre ambas en común una personalidad diferenciada de sus aceites. En ese sentido la Fundación Duques de Soria viene prestando su apoyo que espera ver la luz algún día. Son aceites ligados al territorio, multivarietales como hijos que son de un rico patrimonio genético de olivos de diferentes `castas´ (como dicen en Portugal), y amparados por la que sería la primera Denominación de Origen Internacional nacida en el seno de la Unión Europea, (salvo que me equivoque). Dos países unidos por un producto emblemático, el aceite de oliva. Ecológico, diferenciado, exquisito, ¿que más se le podría pedir a pedir a los Aceites del Duero?

TURISMO

No esperemos que una autovía nos lleve a sus puertas. O que una agencia de viajes nos hable de estos parajes. Aquí se viene, no se llega. Las posibilidades que brinda este espacio en el

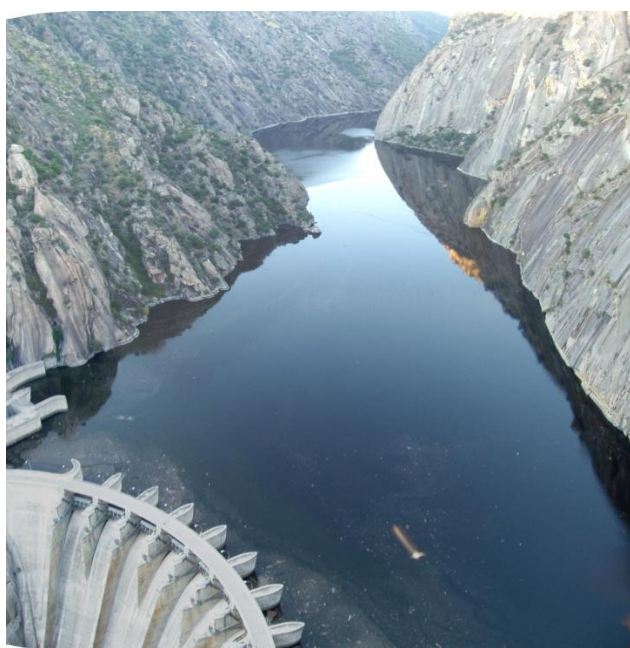
nuevo concepto en fase de extensión como es el Oleoturismo, son inmensas. Por lo demás, en internet es fácil encontrar todo tipo de información turística, por eso sólo añadimos aquí alguna fotografía de los espacios que se pueden descubrir:



Museo del aceite de San Felices de los Gallegos (Sa).



Vista desde el Castillo, San Felices de los Gallegos (Sa).



Salto de Aldeadávila de la Ribera (Sa).



Ladera ¿cultivada? Portugal.



Extremo norte del Parque, famoso puente de hierro



Vista panorámica desde Vilvestre (Sa). Bancales abandonados de almendros.



Vista desde Fermoselle, (Za).



Paseo en barca (Aldeadávila de la Ribera, Salamanca)



Vista panorámica desde Saucelle (Sa) . Encinas, olivos y almendros.

La propiedad intelectual de este artículo pertenece a VIVEROS PROVEDO, S.A.- Bº DE VAREA, 26006, LOGROÑO, LA RIOJA. TFNO. 941 272777



A los pies del Duero.



Laderas de olivo.



Pozo de los Humos. Detalle. Aldeadávila de la Ribera. (Sa)



Refugio tradicional. Fariza (Za).



Construcción tradicional y vista desde Villardiegua de la Ribera (Za).





Fariza (Za), puente romano.



Comarca de Sayago (Za.)



Amigos en Fornillos de Feroselle (Za).



Circulando cerca de Mámoles (Za).



Verraco tradicional. Villardiegua de la Ribera (Za).



Cepa autóctona Juan García. Villarino de los Aires (Sa).

AGRADECIMIENTOS

- Excmo. Ayto Aldeadavila de la Ribera (Salamanca) y en especial a Santiago, su alcalde.
- Jesús Carballares, oleicultor de Salamanca y parte activa en el desarrollo de la comarca.
- Algunas personas encontradas por los pueblos que nos han compartido su tiempo de manera especial: (Jose, el marido de Lili la portuguesa, Villardiegua de la Ribera. Fornillos de Fermoselle, varios. Etc.) Y en general, todas las personas que comparten este espacio geográfico de trato amable y hospitalario.
- Hoteles rurales y alojamientos que destacamos por su atención especialmente atenta: La Alquería de Mámoles, Mámoles (Za); Centro de Turismo Las arribes del Duero, Aldeadávila de la Ribera(Sa); Además de restaurantes y bares diversos.
- Centros de Turismo de C yL consultados y exposiciones locales.
- Bodegas, almazaras, queserías y comercios en general visitados.

DIRECCIONES DE INTERES EN INTERNET

www.vinoarribesduero.com

www.aldeadavila.com

www.arribes.net

www.arribesdeldouro.com

arribescultura.blogspot.com

