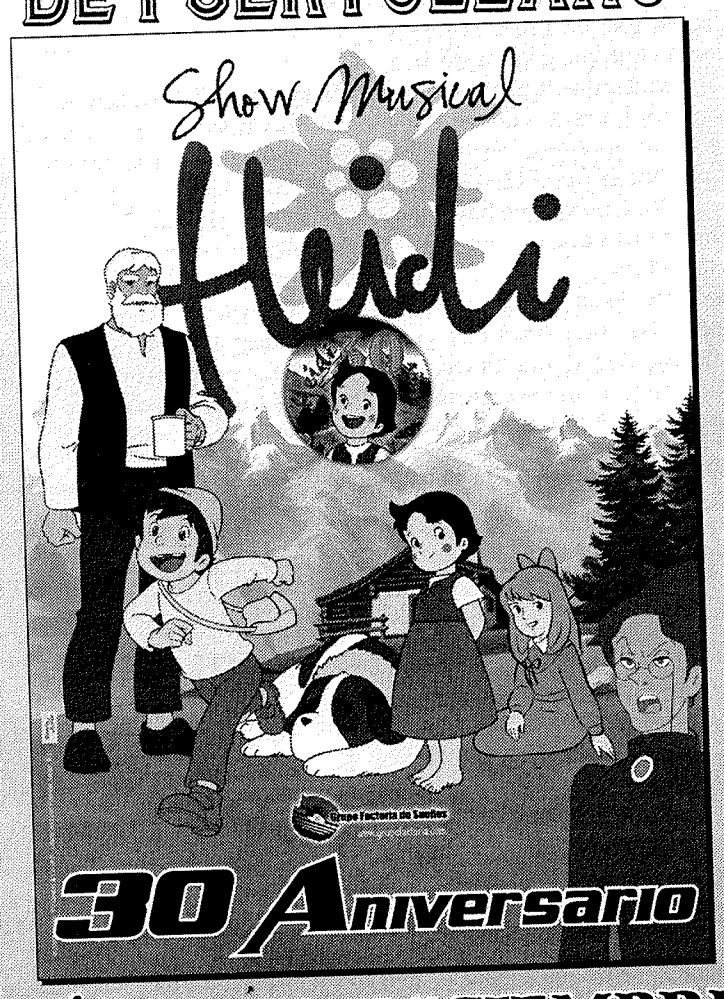
ALMODOVAR DEL CAMPO

FOTOS: R. A.

A la izquierda, descargando la aceituna en la almazara. A la derecha, una trabajadora empaquetando pequeñas muestras de aceite

AUDITORIO MUNICIPAL DE PUERTOLLANO



DÍA 14 DE DICIEMBRE

FUNCIONES

17,30 y 19,30 horas

Precio de entradas: NIÑOS: 10 € ADULTOS: 12 €

Venta de entradas: CCM Activa 902 405 902 www.ccm.es

¡El show musical de esta Navidad!

La campaña de aceituna va a ser mayor en calidad y cantidad que la de 2006

Las almazaras y cooperativas de aceite de la zona están luchando para que se cree la D.O. 'Valle de Alcudia'

RAMÓN AGUIRRE / ALMODÓVAR

El gerente de la almazara de Almodóvar del Campo, Óscar León Baos, afirma que la campaña 2007/2008 va a ser un 30% mejor que la campaña pasada, asimismo, prevé que la campaña de este año sea de buena cantidad y sobre todo de mejor calidad.

León Baos matiza que, aunque en algunos focos muy puntuales se ha observado fruto enfermo por la mosca o algunas heladas, han sido en zonas bastante concretas y puntualizadas, sin mayor relevancia. También cree que la calidad esta campaña va a ser similar o superior en la zona de Almodóvar del Campo y municipios cercanos.

Comenta además que en estos lugares existen puestos de compra para pesar la aceituna y, al día siguiente, se lleva a la almazara y se moltura. Se precisa que el fruto esté sano y exento de cualquier tipo de enfermedad o plaga, y en no más de 24 horas ha de ser molturada para que no pierda calidad y esté dentro de los parámetros de calidad, intentando evitar al máximo las oxidaciones en el aceite y que aún en detrimento del rendimiento industrial, es primordial obtener menos cantidad pero con una cantidad excelente.

Es un proceso totalmente automatizado, las infraestructuras son de acero inoxidable y el envasado es de automático, para cumplir con las normas de salubridad e higiene. Pasando todos los controles sanitarios y de calidad, son controles a veces más exhaustivos que los de una Denominación de Origen.

Almazara de 'Aceites Baos'

Fue fundada en el año 1909, y va ya por la cuarta generación. La almazara ha intentando siempre adaptarse tecnológicamente a todo el proceso de molturación y envasado, para ir invirtiendo en la mejora de la calidad y disponer de un aceite de muy buena calidad. Cabe destacar que, aunque se han ido adaptando a los nuevos tiempos, no han dejado de satisfacer a sus clientes de toda la vida, como con la venta a granel en garrafas de 5 litros para la zona de Almodóvar, Argamasilla de Calatrava y Puertollano; disponiendo además con el transporte a domicilio, para lo cual tienen también dos furgonetas que están repartiendo todo el día a los diferentes clientes.

También cuentan con tres distribuidores uno para la zona de Castilla-La Mancha, otro en Madrid y otro distribuidor en la zona norte de España. Las vías de expansión son prácticamente las mismas, grandes superficies, macros enfocadas a la hostelería, tiendas de delicatessen y sobre todo también tiendas de herbolarios y tiendas de productos ecológicos por toda geografía española. También a nivel internacional, cuatro puntos de venta Japón, Italia, Alemania y Estados Unidos, para lo cual poseen catálogos en inglés y una persona de la empresa se encarga exclusivamente en el tema de exportación. Asisten a todas las ferias con relación a una empresa de aceites y agricultura ecológica.

Características del aceite

La calidad depende de la materia prima, la variedad de la aceituna, actualmente arbequina, son aceites muy aromáticos y muy afrutados, aunque son poco estables y hay que consumirlos antes de que pasen 6 meses desde su elaboración.

También molturan cornicabra que son muy equilibradas en aromas y más estables. Son aceites muy equilibrados, con mucho más contenido de vitamina E.

En el año 1997 y con el fin de seguir apostando por la calidad y el medio ambiente, decidieron ampliar una línea de molturación para apostar por el aceite ecológico, de este modo en "Aceites Baos" se convirtieron en los primeros de Castilla-La Mancha y hasta hace muy poco eran los únicos en la provincia de Ciudad Real, en apostar por este tipo de aceite. En este sentido el cliente y consumidor ha ido comprobando que el producto es muy saludable, tanto para el hombre como para el medio ambiente. ❑