

PAISAJE CULTURAL DEL OLIVO Y EL ACEITE



MOREDA S. CRISTÓBAL



VALVERDE



LA PLANILLA



VALLECILLOS



OLIVO Y CHOZA DEL ROBLE. OLIVO NEVADO EL SOMO



MOREDA DESDE LA VIÑA DE LA VILLA

FIESTA DEL ACEITE Y GASTRONOMÍA



SARTENADA O RANCHO HECHO CON ACEITE



FIESTA DEL ACEITE DE RIOJA ALAVESA EN MOREDA



HISTORIADORES Y ETNÓGRAFOS VASCOS VISITANDO EL TRUJAL



FIESTA DEL ACEITE Y DEGUSTACIÓN DE LA PRINGADA DE ACEITE



TRUJAL LA EQUIDAD DE MOREDA DE ÁLAVA



MÁQUINA DECÁNTER Y TINAS DE ACEITE, REFORMA AÑO 2002



MOLINO



EL OLIVO HECHO ARTE



Trujal Coop. La Equidad
Moreda de Álava (Rioja Alavesa)
Euskadi - País Vasco

Autores: José Ángel Chasco Oyón (texto)
Félix Garay Rodríguez (diseño).
EDITA: Ayuntamiento de Moreda de Álava.



MOREDA DE ÁLAVA OLIVOS Y ACEITUNAS, TRUJALES Y ACEITES

HISTORIA Y CULTURA DEL OLIVO Y DEL ACEITE



MOREDA DE ÁLAVA BAJO EL MANTO DE LA NIEVE



OLIVAS DE MOREDA: ACEITUNAS MARCA ARRÓNIZ.

Resulta llamativo y sorprendente conocer que en el País Vasco existe una industria oleícola propia, que elabora un excelente aceite de oliva virgen extra. Que no es necesario tener que viajar a Andalucía o a otras partes de la Península Ibérica para degustar del delicioso aceite de oliva. El aceite vasco lo tenemos aquí, en Moreda de Álava capital del aceite.

Las tierras más meridionales de Euskalherria, Rioja Alavesa y zona de Tierra de Estella en Navarra, comprendidas entre las Sierras de Toloño-Codés y el río Ebro conforman un paisaje agrario cerealista, de viñedo y de olivar de la variedad arróniz, plantados muchos en los últimos años, pero la mayoría reliquias arbóreas centenarias de siglos pasados.

La villa de Moreda de Álava, sita en la parte más oriental de la comarca de Rioja Alavesa, es la capital del aceite vasco. El comienzo del cultivo del olivo, al igual que el de la vid, en las tierras de Moreda se remonta a la época de la romanización, a las villas campestres o explotaciones agrícolas romanas en torno a los siglos I-IV d. C. En nuestros días existe un moderno trujal de aceite, que es punto de referencia en el mundo de la oleicultura vasca.

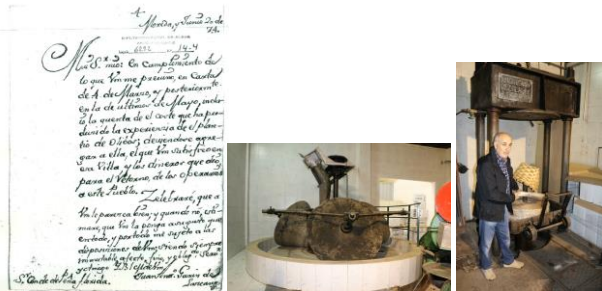
Hoy la extensión de olivar en Moreda con las nuevas plantaciones es similar a la que existió en el pueblo a comienzos del año 1952, época anterior a la mecanización del campo que supuso el arranque de muchos olivares. La superficie era de 103 ha con 12.592 olivos de la clase arróniz. La cosecha fue de 113.394 kg de olivas.

Guía para andar, observar y disfrutar en la villa de Moreda

EL CULTIVO DEL OLIVAR



Almorzando en el olivar de Valejo la Muela.



Destacó en el mundo de la olivicultura vasca en el siglo XVIII el moredano Juan Antonio Garín de Lazcano (1723-1787), teniente de infantería, escritor y socio benemérito de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País. Realizó importantes estudios sobre el olivo y quiso impulsar su cultivo dentro del País Vasco a través de la huerta que la R.S.B.A.P. poseía en Vergara.

Hubo años de malas cosechas de oliva por causa del mal tiempo y de epidemias de los olivos en los años 1709, 1789 y en 1790 no se recogió ninguna oliva por causa de haberse helado los olivos. En el año 1781 apenas se cogieron olivas por causa del mal del arañuelo a pesar de que se trajo a la villa de Moreda la cabeza de san Gregorio, procedente del santuario de Sorlada, para poner fin a esta epidemia.

No obstante, hubo años de muy buenas cosechas. En ellos se expresa la cantidad total que recibieron todos los beneficiados de la iglesia parroquial de Moreda. Recibían el fruto en robos, medida de peso equivalente a 22 kg de trigo. El total de robos de olivas pagados cada año venía a suponer un 10% de la cosecha recolectada por todos los vecinos de Moreda. Los años de mejores cosechas fueron:

Años:	1746	1759	1764	1778	1806	1817	1827	1831
Robos olivas:	280	384	411	254	208	408	198	376

En los tiempos actuales no hubo olivas en la campaña 1980-1981.

Por tanto, la producción de oliva en Moreda en esta época más antigua la podríamos cifrar en torno a los 300.000 kg. anuales (siempre los de mejores cosechas), obteniéndose de ellos unas 4.000 cántaras de aceite .

El Gobierno vasco calificó en 2014 como Bien Cultural, con la categoría de Conjunto Monumental, el paisaje cultural del vino y el viñedo de la Rioja Alavesa en cuyos campos hay olivares.



RECOGIDA TRADICIONAL DE LA OLIVA MEDIANTE ORDEÑO EN CESTOS

La elaboración del aceite de oliva en Moreda data desde tiempos muy antiguos. Según cuentan las personas mayores, no hace muchos años, la jurisdicción de Moreda era un inmenso olivar, destacando el cultivo del olivo en los términos de Vallejolamueta, Carralaguardia, Valdemarra, La Planilla, Vacarizas, Vallecillos, Valverde, Carralospozos, Regadera...

El historiador Joaquín José Landázuri y Romarate señala en su obra Compendio de las Villas y Lugares de Álava (1798) que en Moreda “los trujales para hacer aceyte son singulares, y en uno de ellos tiene su molino arinero. La cosecha que rinde su territorio en el computo de un quinquenio es de 800 cántaras de aceyte”.

En la actualidad, el mundo del olivo y del aceite ha sido relegado a un segundo plano por otros cultivos (vid y cereal) más rentables y prósperos. Sin embargo, a pesar de estas circunstancias adversas, los olivos se siguen cultivando y cuidando con mimo, obteniendo de su fruto un aceite sobresaliente para el consumo; del cuál todos los moredanos se sienten orgullosos de poseer. El aceite de oliva tiene una importancia capital a la hora de preparar o condimentar cualquier plato de comida. Como más partido se le saca en crudo en una ensalada.

LA MOLIENDA DE LA OLIVA

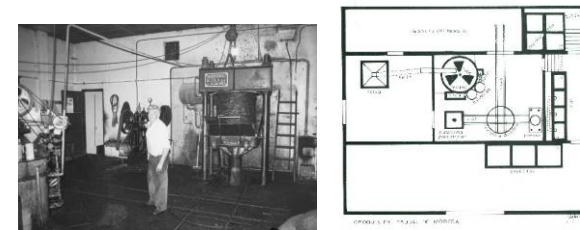
La recogida de la oliva se produce en los meses de noviembre y diciembre. Se realiza manualmente a ordeño, recogiénola en canastos de castaño. Tras limpiarla en la zaranda se entrega en la almazara. Hoy se trabaja con una moderna maquinaria, empleando molino y máquina decánter mediante sistema de centrifugado, que ha sustituido a los viejos molinos de rulos y prensas hidráulicas. Estos últimos, a su vez, reemplazaron hacia 1948 a los “trujales de sangre” en donde las caballerías y el hombre eran las fuerzas de trabajo, empleando molinos de rulos y sistemas de prensado mediante viga y quintal o de capilla con torno y husillos.



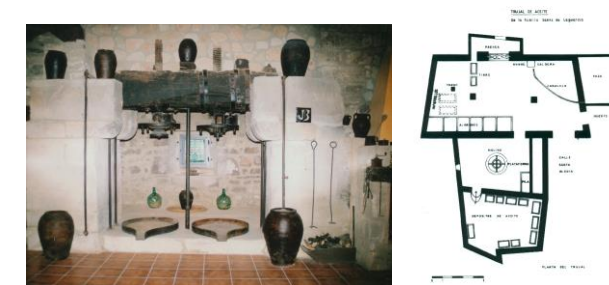
Molturada la oliva y decantado el aceite, presenta éste un atractivo color verdoso- amarillo y sabor fresco-amargo. Ahora es el momento de degustar la nueva añada de aceite de oliva virgen extra, el aceite ecológico o, si se prefiere, el aceite con sello euskotabel en la Feria del Aceite de Rioja Alavesa, cuya primera edición se celebró en 2010. Los asistentes aprenden a conocer el mundo del olivo y el aceite del País Vasco a través de catas, visitas al trujal, degustación de la pringada, etc..

El principal destino de las olivas recolectadas es la elaboración de aceite, reservándose los olivicultores tan sólo una pequeña cantidad testimonial para preparar y comer como aceitunas de mesa. El empleo fundamental del aceite es el culinario en su doble faceta gustativa y de alimento cardiosaludable. Otros usos del aceite en la vida cotidiana han sido la fabricación de jabón para lavar la ropa sucia, el hacer cerato (mezcla de aceite y cera derretida) para que los labradores se untaran las manos y pudieran agarrar mejor el mango del azadón a la hora de cavar, como remedio medicinal casero para aliviar las quemaduras de la piel, como laxante limpiador del aparato digestivo y como fuente lumínica para alumbrar las lámparas de los santos de la iglesia y candiles del hogar. “Aceite y vino de Moreda, bálsamo divino”.

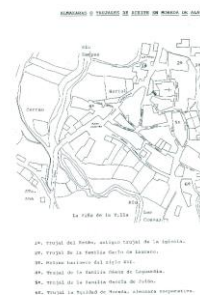
TRUJAL LA EQUIDAD DE MOREDA FUNDADO EN 1948. REFORMADO EN 2002.



TRUJALES ANTIGUOS



TRUJAL FAMILIA SÁENZ DE LAGUARDIA. PRENSA DE CAPILLA Y PLANO



TRUJALES HISTÓRICOS SIGLOS XVII-XVIII. PILAS TRUJAL DEL RETÉN DE LA IGLESIA