

Entrevista a Cristóbal Gallego Martínez, presidente de la cooperativa Ntra. Sra. del Pilar (Villacarrillo, Jaén).

"Hemos apostado fuerte por dar a conocer nuestra actividad y nuestro producto"

Cristóbal Gallego preside la Cooperativa Nuestra Señora del Pilar de Villacarrillo, la mayor del mundo olivarero, y preside el grupo Jaencoop, formado por 26.000 familias olivaderas de Jaén. También es director de la orujera San Miguel Arcángel de Villanueva del Arzobispo (Jaén), la mayor del mundo en una industria que cierra el ciclo de la economía circular del olivo.

Hablamos con él después de que esta cooperativa haya sido la anfitriona de la última Jornada Nacional de Aceite de Oliva, sobre sus impresiones de este encuentro, la actividad de su cooperativa y su apuesta decidida por la innovación y por transmitir a la sociedad la cultura del olivo y el aceite de oliva.

PREGUNTA: En octubre la Cooperativa Nuestra Señora del Pilar acogió las Jornadas Técnicas de Aceite de Oliva, ¿qué conclusiones destacaría para abordar los retos y oportunidades del sector en los próximos años?

RESPUESTA: Si algo podemos destacar de las diferentes ponencias y mesas redondas que se desarrollaron, es que nuestro sector tiene cada día más relevancia, pero no podemos dejar de avanzar para garantizar nuestra rentabilidad y supervivencia.

Toda la proyección y relevancia que nuestro sector ha conseguido en los últimos años puede caer en saco roto si no atajamos de frente **el problema del agua**. Necesitamos un compromiso firme y un plan de inversiones que nos garantice la disponibilidad de tan esencial elemento en nuestros campos, así como su uso eficiente. El problema hídrico es una cuestión de Estado, por lo que debemos dejar de lado las particularidades políticas y apostar por una estrategia común que permita mantener una actividad tan esencial como generadora de riqueza como es la agroalimentaria. Los agricultores utilizamos el agua para generar alimentos, no con fines recreativos u ornamentales. Además, apostar por el agua es la mejor política de desarrollo rural que se puede realizar, con efecto multiplicador en la generación de riqueza y empleo en nuestro territorio. Es un elemento que permite claramente fijar la población al entorno rural.

Otro objetivo es **la modernización**. Donde la intensificación del olivar ya es una realidad, cada vez son más los agricultores que lo están llevando a cabo, sobre todo por la dificultad de disponer de mano de obra en la

recolección. Pero la realidad es que las explotaciones están muy atomizadas dificultando esta práctica, y ahí es donde debemos de trabajar desde nuestras cooperativas en busca de soluciones para estos propietarios. En muchas de nuestras explotaciones nos encontramos con un olivar que es de difícil mecanización marcado sobre todo por su orografía, con pendientes muy elevadas que dificultan su intensificación.

También tenemos que trabajar en **llegar directamente al consumidor** con nuestro propio producto, con las características intrínsecas de la zona, garantizando la trazabilidad, "desde el campo a la mesa" y buscando la diferenciación que nos permita obtener un valor añadido, donde pueden ser de gran ayuda las producciones certificadas, como la integrada y la ecológica.

PREGUNTA: La Cooperativa Ntra. Sra. del Pilar ostenta varios récords de molturación, de entrada de aceituna, de producción media en varias campañas ¿Qué espera de la nueva campaña 2024/25?

RESPUESTA: Entre las cooperativas del sector del aceite de oliva, el referente en cuanto a molturación de aceituna lo marca la cooperativa Nuestra Señora del Pilar, que se encuentra en el número uno a nivel mundial en producción. Desde su creación en el año 1966, con apenas 63 socios, la entidad agrícola villacarrillense ha ido creciendo progresivamente, y si en la segunda campaña de actividad ya agrupaba a 578 cooperativistas, en la actualidad alcanza la nada desdeñable cifra de 1.840 socios en activo pertenecientes a 18 municipios jienenses.



Nuestra producción ha pasado de los 7,4 millones de kilos molidos en el primer año, a su récord de molturación que se ha producido en la campaña 2018/19 con 99 millones de kilos, de los que se han obtenido unos 20 millones de kilos de aceite. Como dato curioso, quiero destacar que ya en las nuevas instalaciones se dio la mayor entrada de aceituna de la historia, con una cifra cercana a los 2.6 millones de kilos en un solo día. Para la próxima campaña 2024/25 esperamos una cifra de molturación entorno a los 85 millones de kilos de aceituna.

CRECER

Lo hacen los **olivos**.
También tu **negocio**.

Tu esfuerzo se merece contar con el **apoyo de nuestros especialistas**, que te ofrecerán la ayuda que necesitas para **anticipar tu cosecha de oliva**.

Digitalización | Soluciones | Especialistas



Infórmate en bancosantander.es o en nuestras oficinas

Es el momento

P: Hablemos de las instalaciones de su cooperativa ¿qué papel juega la innovación en un sector tradicional como el del aceite de oliva, tanto en la optimización de los procesos de producción como en la sostenibilidad y reducción del impacto ambiental y, por supuesto, en la calidad del producto?

R: Nuestras instalaciones y maquinaria han ido ampliándose y evolucionando con el paso de los años, hasta disponer hoy en día de la más moderna e innovadora tecnología que se maneja en el sector. Las primeras dotaciones de la cooperativa estaban integradas por una pequeña fábrica de aceite con 3 prensas, patio y bodega, que en progresivas remodelaciones se fue ampliando.

La nueva almazara alberga hoy 18 líneas de recepción, 72 tolvas de almacenamiento de aceituna; 16 líneas de elaboración con una capacidad aproximada de 2.000.000 toneladas/día en primera extracción; y 156 depósitos que permiten el almacenamiento en bodega de 17000 toneladas de aceite.

Además, la planta cuenta con un **innovador sistema de automatización y control**

del proceso de producción para optimizar cada una de las fases de fabricación. Cada olivarero dispone de un **llavero dotado con un microchip** que, al aproximarlo a un dispositivo de lectura, pone en marcha el sistema de limpieza y especifica la forma de recolección dando comienzo a la trazabilidad del producto que termina en el depósito de almacenamiento. Una distinción que también permite saber en todo momento a quién corresponde cada partida y de que parcela agrícola procede; garantizando la trazabilidad en busca de la mayor autenticidad y seguridad alimentaria.

Como ejemplo de innovación, ante la creciente preocupación por el gran volumen de generación de vertidos en forma de alpechín que se producen en la fase de limpieza del aceite de oliva, se han instalado una nueva serie de separadores verticales con gran reducción del vertido y **mínimo consumo de agua**. El resultado exitoso de dicho desarrollo ha permitido que actualmente la nueva planta disponga de 12 separadores verticales con un consumo de agua y **generación de vertido prácticamente nulo**.





PREGUNTA: Su cooperativa ha realizado también una decidida apuesta por promocionar su actividad y su producto, hablemos de esos proyectos para transmitir a la sociedad la cultura del olivo y el aceite de oliva.

RESPUESTA: El **oleoturismo** es un turismo ajeno a las masas y respetuoso con el medio ambiente, la cultura local y las técnicas tradicionales de la agricultura. Nuestra cooperativa ha realizado una decidida apuesta por difundir y promocionar nuestra actividad y nuestro producto, desarrollando diferentes proyectos que animen al conjunto de turistas a visitar nuestra instalación, con la creación de un centro de interpretación sobre la cultura del aceite de oliva, que se realiza con el objeto de impulsar el uso turístico de la almazara para que permita una mejora de la imagen y de la notoriedad de la cooperativa y de nuestros aceites. El centro de interpretación ya es una realidad y para alcanzar estos objetivos se han realizado unos espacios centrados en transmitir la cultura del olivo y el aceite de oliva en su más amplio sentido.

El interior de la **torre "Aula-Oleo"** cuenta con 5 espacios en altura claramente diferenciados: uno dedicado a la tienda, otro a gastronomía y salud, otro a la cultura del aceite, con una sala de proyección, otro dedicado a los avances tecnológicos y un último espacio dedicado a la ecología y el

paisaje, donde se difunden los aspectos medioambientales del cultivo del olivo a través de un panel interactivo sobre la naturaleza de la zona, con sonidos de animales e información sobre flora y fauna. También se disfruta de una gran vista del mar de olivos y las sierras, con un panel de interpretación.

Como reciente novedad hemos puesto a disposición de los visitantes otra oferta turística. Se trata de aprovechar el conjunto de plantas que se pusieron como un elemento más para la estabilidad del terreno, creando un **jardín botánico** y un **campo de variedades de olivos**, identificados con código QR que facilita información sobre cada una de las diferentes plantas. También se ha adecuado un camino de 2.5 km, denominado "**camino aceite de oliva y salud**" que permite la visita a las diferentes zonas de la cooperativa.

