

BOLETÍN INFORMATIVO

Nº34

24 de agosto de 2023



PLAGAS Y ENFERMEDADES

Mosca del olivo (*Bactrocera oleae*)

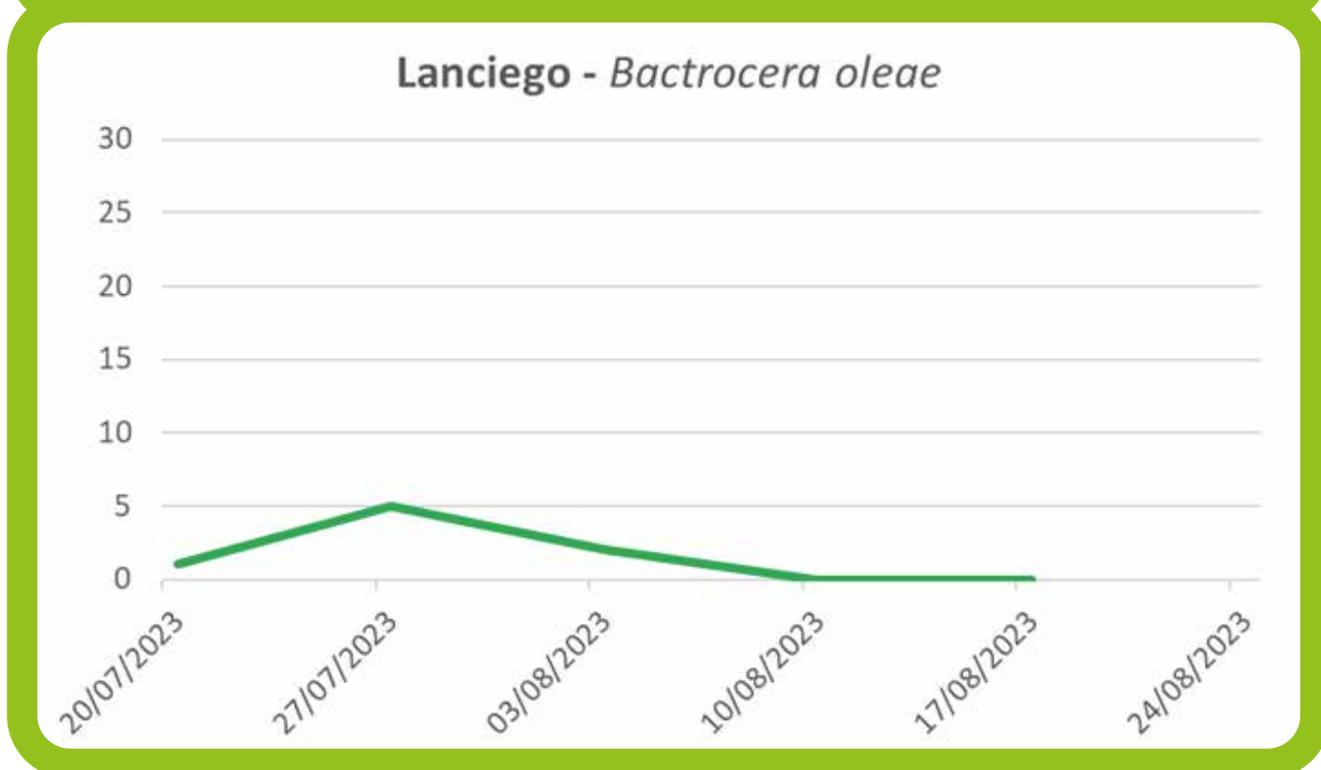
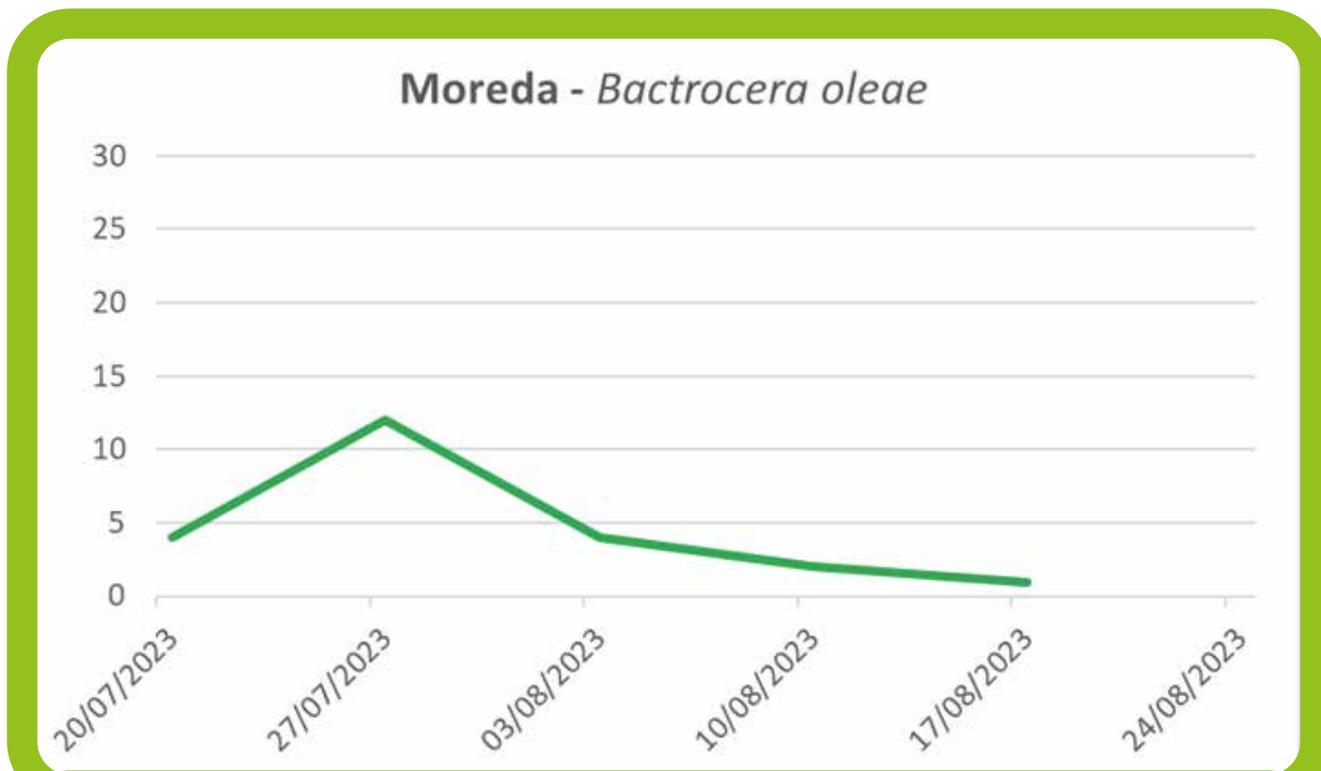
En los boletines informativos nº 23 y 24 (12 de agosto y 5 de septiembre de 2022) se describe con detalle esta plaga y su ciclo biológico, así como los daños que produce. También se recoge información sobre las metodologías disponibles para hacer su seguimiento en campo y los umbrales de intervención (nivel poblacional de la plaga en el que es recomendable hacer algún tipo de tratamiento). Del mismo modo, también se indican los métodos de control de esta plaga.

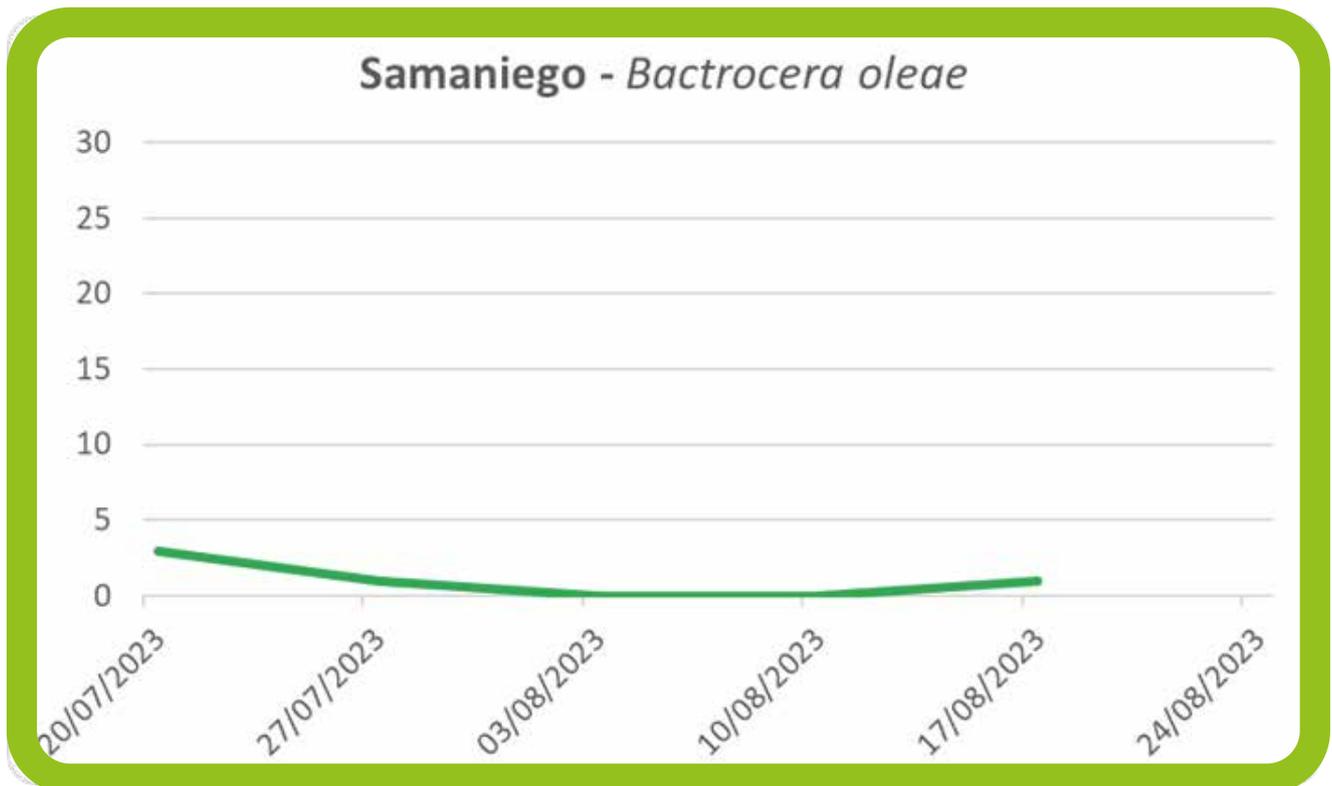
Dadas las condiciones meteorológicas de la zona, en general, los daños que provoca en Rioja Alavesa no son graves. Este hecho, junto con una recolección temprana, pueden llegar a hacerlos prácticamente despreciables.

Hay que tener en cuenta que las temperaturas superiores a 35 °C provocan una alta mortalidad de los huevos de esta plaga, por lo que las temperaturas que se están dando en estas últimas semanas pueden explicar los bajos niveles de capturas que estamos teniendo en las trampas colocadas para su seguimiento.

Por otra parte, hay que recordar que el umbral de intervención para los tratamientos de parcheo en el caso de utilizar trampas pegajosas amarillas se sitúa en 3 capturas por trampa y día (y un 1% de aceitunas “picadas”), lo que supone un número de capturas por trampa de 21 moscas en una semana. El umbral de intervención que justifica la intervención en la totalidad de la parcela se sitúa en 5 moscas por trampa y día (35 moscas por trampa y semana).

A continuación, se muestran las gráficas correspondientes al seguimiento del vuelo de los adultos de esta plaga en cada una de las 3 localidades. Las trampas se activaron el día 13 de julio y el primer muestreo se realizó a los 7 días de su activación, el 20 de julio.



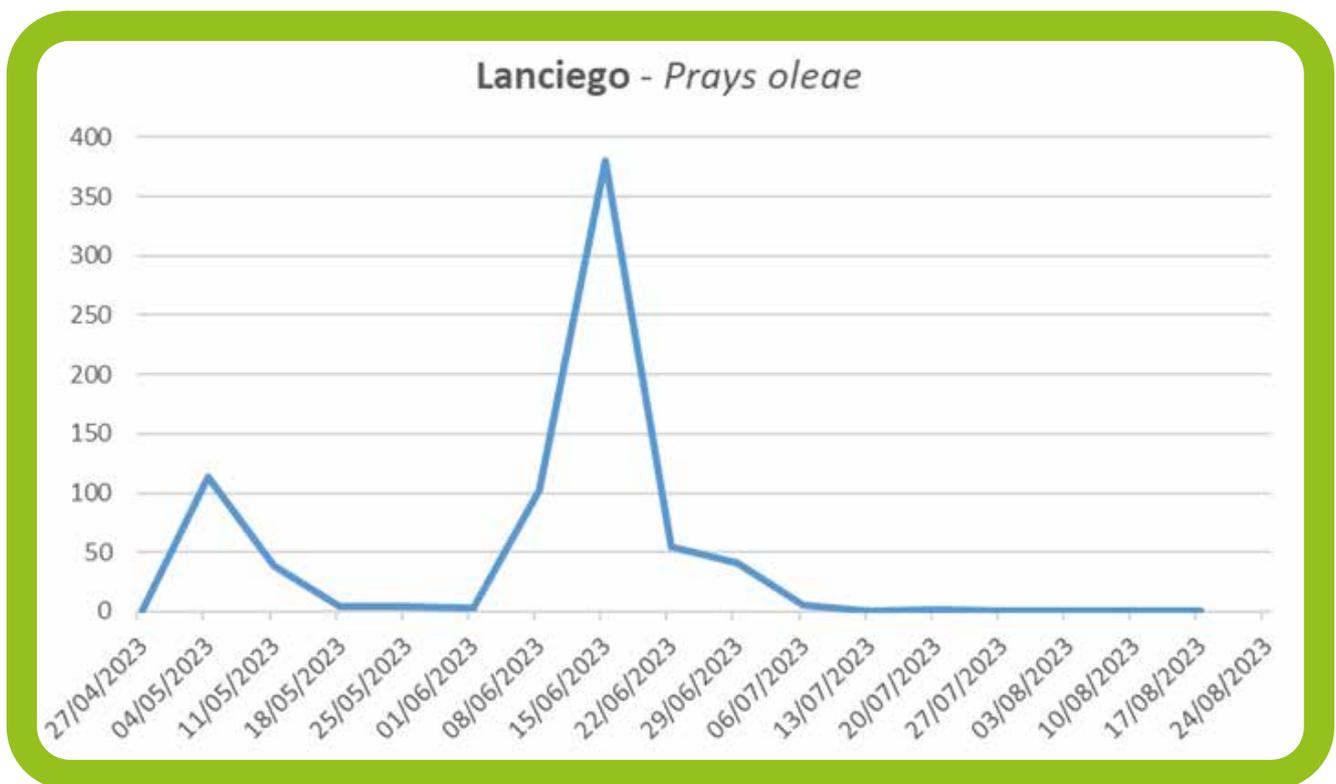


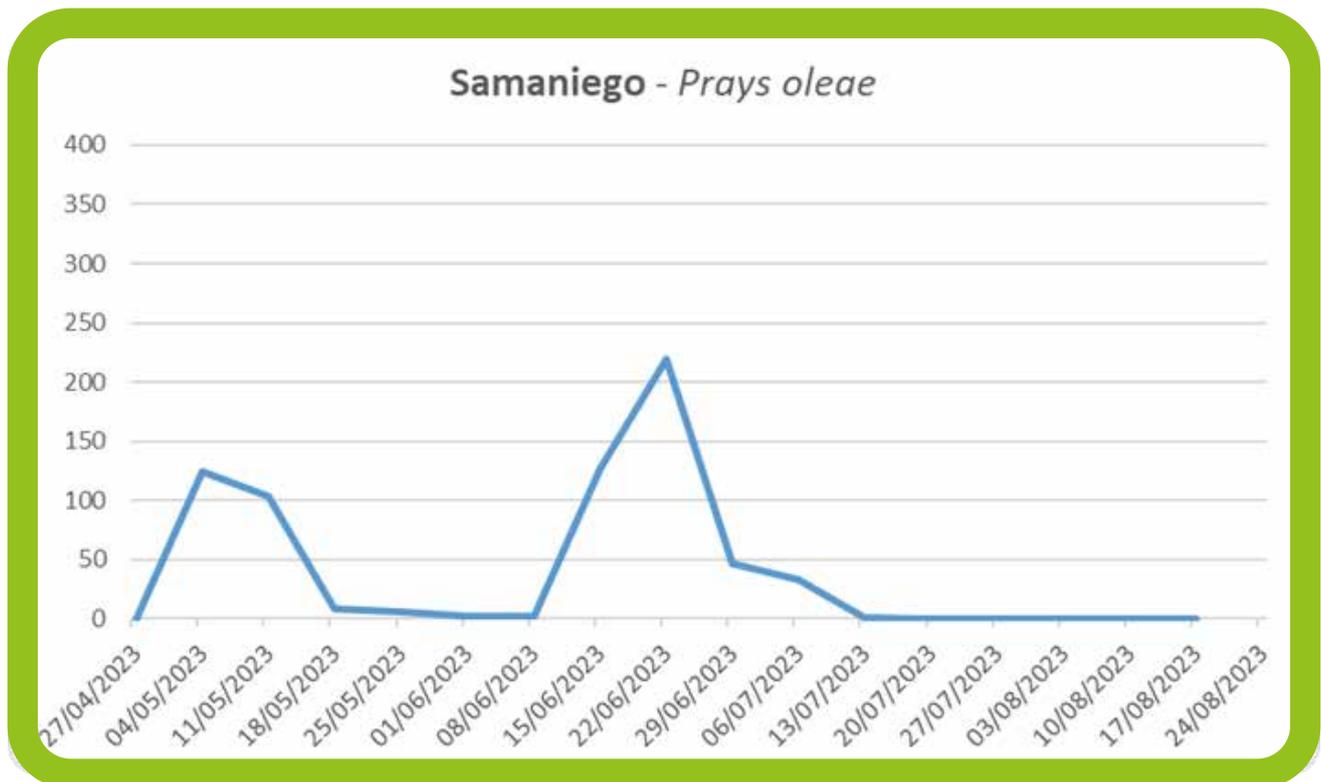
Tal y como puede observarse, el nivel de capturas ha sido prácticamente nulo durante todo el periodo de muestreo, por lo que no se recomienda ningún tipo de intervención con productos insecticidas para el control de esta plaga.

Polilla del olivo (*Prays oleae*)

Respecto a la polilla del olivo, se puede indicar que aún no ha comenzado el vuelo de los adultos de la generación carpófaga, por lo que, si se observa un descenso del número de frutos en los árboles, hay que pensar que se debe a una caída fisiológica por efecto de las altas temperaturas que se están dando en las últimas semanas junto con el bajo nivel de humedad que hay en el suelo por las bajas precipitaciones recogidas durante el año.

Las gráficas del seguimiento del vuelo de los adultos de esta plaga se pueden observar a continuación.





COMUNICACIÓN Y PROMOCIÓN

Estos eventos en los que participamos como asociación siguen ayudando a promocionar tanto la calidad de nuestros aceites como la labor de nuestros olivicultores entre los amantes de la buena mesa, los aficionados a la gastronomía y los curiosos que han participado en ellos. Los aromas y sabores únicos de los aceites de Rioja Alavesa se fundieron con la curiosidad de los asistentes creando experiencias inolvidables y resaltando la región como un epicentro de calidad culinaria.

Charla y Cata en Elvillar de Álava: Un Viaje a Través del Cultivo del Olivo

El 13 de julio, la localidad de Elvillar de Álava fue el escenario de un evento que sumergió a los asistentes en el fascinante mundo del cultivo del olivo. La charla, dirigida por Jorge Martínez, gerente de APRORA, arrojó luz sobre los secretos ancestrales y las prácticas modernas del cultivo del olivo en la región.

La charla culminó con una cata de aceites en la que los asistentes tuvieron la oportunidad de probar y comparar diversos aceites de Rioja Alavesa, experimentando de primera mano la riqueza y diversidad de sabores y aromas que esta región tiene para ofrecer. La sinergia entre la charla y la cata ofreció una experiencia completa y enriquecedora, reforzando el estatus de Rioja Alavesa como un referente en la producción de aceite de oliva de alta calidad.

"En Torno a la Mesa": Una exitosa Cata Popular

El 21 de julio, Elvillar de Álava se convirtió nuevamente en el epicentro de la pasión por la gastronomía. El evento anual "**EnTorno a la Mesa**", organizado por la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa**, tomó vida con una cata popular que dejó huella. Dirigida también por Jorge Martínez, la cata logró atraer a gran público con ganas de conocer los matices de los aceites de Rioja Alavesa llenando el aforo disponible.

Aceite de Rioja Alavesa: Un toque maestro en el Concurso Gastronómico Bereziak 2023

Continuando con los eventos de promoción, el pasado 8 de agosto, dentro de la celebración de las Fiestas de la Virgen Blanca en Vitoria Gasteiz, un año más hemos tenido la oportunidad única de exponer el sabor distintivo de Rioja Alavesa.

En el **Concurso Gastronómico Bereziak**, las 17 cuadrillas de blusas y neskas compitieron en la creación de pintxos extraordinarios, todos con dos ingredientes comunes: el aceite de Rioja Alavesa de nuestro socio **Erróiz**, y el queso **Idiazabal**.

Este evento se convirtió en un escaparate de la versatilidad del aceite de Rioja Alavesa, demostrando cómo puede elevar y enriquecer una amplia variedad de platos. Desde entrantes hasta bocados dulces, el aceite de la comarca se convirtió en el alma de la creatividad culinaria, mostrando su capacidad para realzar los sabores y aportar una dimensión excepcional a cada bocado.

Degustación en Moreda de Álava: Celebrando con Sabor

Dentro de la celebración de las fiestas de Moreda de Álava, el Trujal La Equidad ofreció una degustación de aceite el pasado 18 de agosto que, capturó la esencia de la comunidad y su conexión con la tierra y el olivo. Esta celebración culinaria permitió a los asistentes saborear los productos locales en un ambiente festivo y alegre.

La degustación resaltó la importancia de la tradición y la innovación en la producción de aceite de Rioja Alavesa.

GALERÍA



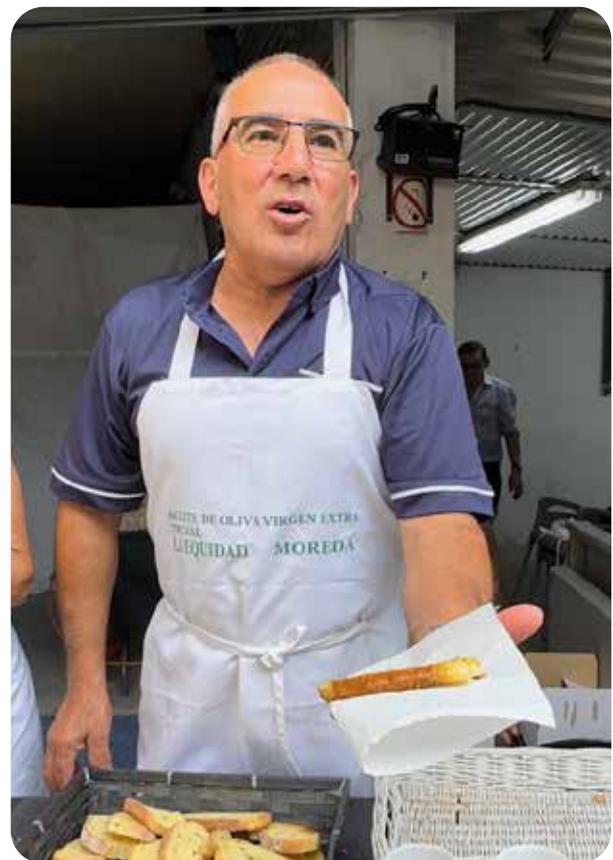
Cata en Elvillar, "En torno a la mesa"



Puesto de aceites del trujal "Erroiz" en la Plaza de España durante la celebración del concurso gastronómico Bereziak 2023



Ambiente durante el cocinado de los pintxos en el concurso Bereziaik 2023



Degustación de aceite del Trujal "La Equidad" en las fiestas de la localidad de Moreda de Álava.

Podéis ver más fotos y vídeos de estos eventos en nuestras redes sociales. También os recordamos que nos podéis etiquetar y mencionar para poder dar más visibilidad y alcance a vuestras publicaciones relacionadas con el aceite de Rioja Alavesa y el cultivo del olivo.

Entrevistas en medios de comunicación.

Noticias de Álava

● EN SALBURUA Un restaurante regala un año de pollo gratis para celebrar su llegada a Vitoria

APRORA recomienda regar los olivos en julio, agosto y septiembre para garantizar la mejor cosecha posible

En este momento el olivo debe alimentar a sus frutos o aceitunas incipientes, llamadas drupas



En Jake
@enjakeETB

Iker Díaz de Cerio, presidente de @Aprora_olivos, sobre los alimentos y productos que han subido el precio por la sequía: "El año pasado tuvimos un 50% menos de producción y eso hizo que los precios se disparasen".

#EnJakeETB

eitb.eus/es/television/...

@Xlapitz



En estos meses de verano, los medios de comunicación también se han hecho eco de los diferentes eventos relacionados con el mundo de la gastronomía en los que hemos participado como asociación y también del estado de los olivares y precio del aceite.

Tanto el presidente de la asociación, Iker Díaz de Cerio, como el gerente de la misma, Jorge Martínez, han atendido a las consultas realizadas desde diferentes medios audiovisuales.



Pero también la Ruta del Vino de Rioja-Alavesa (asociación muy activa y plausible) ha desarrollado en la localidad de Elvillar, su VI edición de 'En torno a la mesa', con el subtítulo de 'Enogastronómico sostenible'. Con cantidad de actividades desde el 21 al 23 de julio, como por ejemplo: catas de queso, cata de cava y ostras, de ostras y vinos de Rioja Alavesa o los aceites de Rioja alavesa impartida por Jorge Martínez de Aprora con música de Dj Fonta, DJ Luis DDI, Dj Gotzon DC, Hetxizera Dantza Taldea, Sekulako Gau-Jaia, Zuzenero Blues Morning Singers o Sonia Vera Swing Band; parrillada Eusko Label; visita guiada a la iglesia con Clara Ajamil; tren turístico; actuaciones de Ipurbeltz o el Two Much Circus; juegos infantiles para niños o mayores; la venta de productos gastronómicos Km0 con catas gratuitas de productos vascos y vinos de Rioja Alavesa, sin olvidar la miel, fresa, vermú, rulo de mousse de morcilla de cerdo criado en caserío al aire libre, pimiento del piquillo y alubia pinta alavesa, migas de pan con txorizo de cerdo o huevo de euskaber a baja temperatura, crema de queso D.O.P. Idiazabal, alcachofas y espárragos triqueros, o

Roll ups

Recientemente os hemos enviado los bocetos de los roll ups que estamos diseñando para que reviséis y nos notifiqueis posibles cambios. Los estamos haciendo intentando respetar vuestra imagen de marca y con la mayor calidad posible ya que la impresión será en tamaño 2 metros de alto por 1 metro de ancho, para ello necesitaríamos los logotipos vectorizados y los elementos gráficos que os identifican, tal y como os hemos comunicado por mail esta semana.

Algunos ya nos habéis enviado los archivos, pero todavía faltan algunos para poder completar el trabajo.

RENOVACIÓN DE CUOTAS

Os recordamos la importancia de la renovación del pago de la cuota anual, podéis realizar el ingreso en el nº de cuenta de **APRORA (Kutxabank) IBAN 2095 3150 20 9119876057**

indicando nombre, apellidos y tipo de socio.

¡IMPORTANTE. NO OLVIDÉIS INDICAR VUESTRO NOMBRE O EL NOMBRE DEL SOCIO AL HACER LA TRANSFERENCIA!

Atentamente,

Jorge Martínez Bravo
Director Técnico

L. Rubén Román Fernández
Director Técnico / Investigador



www.aprora.eus
olivsyaceite@gmail.com

