
¿Qué es el verdeo de la aceituna? (Labores agrícolas)

15, octubre



*¡Hola! En el artículo de esta semana voy a hablarte con un poco más de detalle **¿Qué es el verdeo de la aceituna?***

Ya en el anterior artículo [llegó el otoño a Bodegas La Aurora](#), te di unas pequeñas pinceladas de lo que es, pero dado que ahora que terminó la vendimia toca realizar esta labor, te voy a contar con más detalle de que va esto.

*Apuntar que en **Bodegas La Aurora** no se recogen aceitunas de verdeo, ya que no se dispone de la maquinaria para su elaboración.*

-
-

¿Qué es el verdeo?

***El verdeo** es la labor de recogida de **aceituna** verde, de ahí su nombre. Se realiza durante los meses de finales de septiembre, octubre y una buena parte del mes de noviembre, aunque dependerá de la cantidad de aceituna que tenga el olivo, a mayor cantidad, mayor tiempo en el que la aceituna aguantará verde y por lo tanto más tiempo para poder recogerla.*

*La principal variedad de olivo en la que se realiza esta labor es la hojiblanca, además de que es la variedad predominante en esta zona. Se utiliza esta variedad porque tiene una piel más dura que es capaz de soportar los productos que luego se le añaden para convertirla en la tradicional "**aceituna de mesa**".*

Proceso de recogida

*En los comienzos de esta actividad, hace ya varios años, la **aceituna** se recogía a mano, lo que se denomina "**ordeño**". Con el avance de las tecnologías en el campo de la agricultura, se introdujeron varias herramientas que facilitan y reducen los costes de esta labor. Entre estas herramientas, las más utilizadas aquí son: **el vibrador de mano y el vibrador de tractor**.*

El primero lo lleva una persona colgado como si fuera una guitarra y solamente puede ir enganchando de rama en rama.

-

***El vibrador de tractor** es de unas dimensiones mucho mayor que el anterior, los hay acoplados en la parte delantera y en la parte trasera del mismo. Estos enganchan la pata entera del olivo, por lo que el tiempo de recogida con respecto al **vibrador de mano** se reduce mucho.*

Selección de la aceituna en la cooperativa

Tanto con una máquina como con la otra, hay que tener cuidado de no dañar en lo posible a la **aceituna**, ya que a su llegada a la cooperativa y posterior vaciado se realiza un proceso de selección.

En él se tiene en cuenta, el dañado de la **aceituna** y el tamaño. Dependiendo de este, se clasifica en tres categorías, cada cual se pagará a un precio diferente:

1. Aceituna de primera: para que la aceituna esté dentro de esta categoría el número de unidades máxima por kilo es de 300.

2. Aceituna de segunda: aquí se permite llegar a 360 unidades por kilo.

3. Aceituna de tercera: en esta categoría se meten todas las demás.

No siempre se realiza esta actividad de clasificación, ya que si optamos por llevarlas a una "compra de aceitunas particular", solamente se clasificaran en dos tamaños:

1. Aceituna de primera: aquí no hay una cantidad mínima estipulada y dependerá del tamaño de la "piquera".

2. Perdigón: es la **aceituna** que pasa por la "piquera" y que generalmente, es bastante pequeña.

Espero haberte aclarado un poco más **¿qué es el verdeo de la aceituna?**, un saludo y hasta la próxima!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios

Bodegas La Aurora - 22/09/2014 12:23

Buenas tardes Manolo,

Nos alegra mucho saber que te ha gustado el artículo, esperamos verte de nuevo por aquí. Muchas gracias por tu comentario.

¡Saludos!

Manolo - 21/09/2014 22:16

Muy bien explicado, si señor, con sus datos precisos.