

---

## Ventajas y desventajas del verdeo de la aceituna (Opinión, Labores agrícolas)

24, octubre



*¡Hola! En esta época del año, en esta zona de Montilla-Moriles nos encontramos a much@s agricultores/as pertenecientes a nuestra cooperativa realizando la labor del “verdeo de la aceituna”, si quieres saber más sobre este tema, te recomiendo que hagas clic [aquí](#) pero, **¿Qué ventajas y desventajas tiene el verdeo de la aceituna?***

*En primer lugar, quiero aclarar que **en Bodegas La Aurora, no disponemos de la maquinaria para producir aceitunas de aderezo**, que son las que se obtienen a través del verdeo de la aceituna, que como su propio nombre indica, las aceitunas deben encontrarse verdes.*

*A pesar de que en nuestra cooperativa no se realiza esta labor, hemos pensado que este artículo puede ayudar a muchos de nuestr@s agricultores/as, así que esperamos que te resulte de interés, tanto si formas parte o no, de nuestra cooperativa.*

*Hay que señalar, que para poder verdear aceituna, esta debe ser de una variedad determinada, normalmente la más utilizada es la [Hojiblanca](#), dada sus características que la hacen muy resistente a los tratamientos por los que debe pasar.*

*Con este apunte quiero advertir de que por ejemplo, si tienes olivos de otra [variedad](#) como la Picual o Lechín, no podrás verdear y tendrás que llevar esta aceituna para producir aceite, esto sí que lo hacemos en nuestra cooperativa bastante bien, haz clic [aquí](#) para ver nuestras marcas.*

### Ventajas del verdeo de la aceituna

*En un artículo que se publicó hace tiempo en este mismo blog titulado, [5 claves para obtener cosecha de aceitunas todos los años](#), la primera clave que se recomienda es una recogida de la aceituna lo más temprana posible.*

*Esto es muy lógico, ya que cuanto antes descargues al olivo de la aceituna que este produce, más tiempo tendrá de recuperarse para la próxima campaña.*

**1ª Ventaja: Posible mayor producción**, ya que descargas al olivo pronto y le das más tiempo para que este se recupere y pueda producir más aceitunas el siguiente año.

**2ª Ventaja: Menor riesgo de pérdida de cosecha**, tod@s los agricultores/as sabemos que la climatología juega un papel fundamental en la producción de nuestros cultivos, cuanto antes recojamos el fruto, menor riesgo de posibles efectos adversos climáticos vamos a tener.

**3ª Ventaja: Mayor margen de tiempo para realizar labores**, y es que mientras antes recojamos el fruto de la aceituna, antes podremos empezar otras labores como la poda o el laboreo.

---

## Desventajas del verdeo de la aceituna

Aunque hasta ahora todo parezca beneficios tanto para l@s agricultores/as como para el olivar, también existen problemas que puede acarrear el verdeo de la aceituna si no se toman las medidas y precauciones adecuadas.

**1ª Desventaja: Mayor daño para el olivo** porque la aceituna no se encuentra totalmente madura y está muy agarrada al olivo aún, esto obliga a que si no se utilizan herramientas adecuadas, se dañe mucho al olivo, haciendo caer muchas ramas y cogollos al suelo y también produciendo el anillado de las ramas (esto puede llegar a secarlas). Una herramienta que estoy utilizando y que me está dando muy buenos resultados sobre la menor caída de cogollos y ramas, son los peines eléctricos. Para evitar el anillado de las ramas con la vibradora, se puede forrar el gancho de la vibradora con amianto y cada vez que se avaree un olivo mojarlo en una solución preparada a partir de agua y lavavajillas. Quiero advertir que estas soluciones las recomiendo porque yo las estoy utilizando y me funcionan, no quiere decir que también te tengan que funcionar a ti. A continuación tienes una imagen de un peine eléctrico y de un gancho recubierto de amianto.





---

**2ª Desventaja: Menor peso del fruto** ya que no se encuentra totalmente maduro, este punto es un poco polémico, ya que a lo largo del invierno, muchas aceitunas caen al suelo y dejan de obtener energía del olivo, por lo que empiezan a arrugarse y a perder peso también.

**3ª Desventaja: Precios más bajos** debido a que aún no se sabe cómo empezará a comprarse el aceite de oliva que es el que se obtiene a través de la molienda de la aceituna. Esto es un arma de doble filo porque existen años que las aceitunas verdes salen más caras que las negras y otros años justamente lo contrario. También dependerá de si las aceitunas las llevas por grados o a precio tablilla que es el precio fijo que marcan las compras particulares.

**Te he enumerado tres ventajas y otras tres desventajas del verdeo de la aceituna**, pero seguro que tú conoces más, te animo a que las compartas a través de los comentarios de este artículo que encontrarás al final o a través de nuestras redes sociales: [Facebook](#), [Twitter](#) y [Google+](#). ¡Un saludo!

Por **Rafael Espejo**.

## Comentarios