



Desde sus inicios Todolivo se ha distinguido por su intensa labor de I+D, así como por su carácter innovador.

EL 100% DEL ACEITE OBTENIDO ES VIRGEN EXTRA

Todolivo muestra las ventajas del cultivo del olivar en seto

La empresa cordobesa Todolivo ha celebrado recientemente en Córdoba una jornada en la que ha dado a conocer las bondades y ventajas del cultivo del olivar en seto. Se trata de una técnica a través de la cual es posible obtener el 100% del aceite de oliva de calidad virgen extra, produciéndolo a un coste inferior del que supone el olivar tradicional e intensivo.

Todolivo es una empresa cordobesa fundada en 1985. Desde sus inicios esta compañía se ha distinguido por su intensa labor de investigación y desarrollo, así como por su carácter innovador.

Es pionera y líder mundial en ejecución y manejo de plantaciones en seto, con más de 150.000 hectáreas plantadas y asistidas técnicamente.

La jornada comenzó con la visita a la finca de regadío de olivar en seto “La Rinconadilla”, plantada en diciembre de 2007 con el marco de plantación de 1,35 x 3,75, donde los asistentes pudieron contemplar la recolección con la moderna cosechadora - VX 7090 Olive de New Holland - capaz de recolectar una ha entre 50' y 2,5h dependiendo del marco de plantación. Pudimos observar como la calidad del aceite empieza a gestarse en el campo.

Este sistema

de recolección permite recolectar todas las aceitunas del árbol en su mejor momento de maduración y sin que ninguna toque el suelo. Logrando así que el 100% de los aceites que se obtengan sean virgen extra.

Según contaron responsables de Todolivo el proceso de obtención los aceites vírgenes extra con este sistema se hace de forma muy eficiente, dado que se rebaja sensiblemente el principal gasto de una explotación olivarera que es la recolección, situándolo entre 2 y 5 céntimos €/kg. También indican que utilizan variedades tolerantes a enfermedades que

requieren un menor uso de productos fitosanitarios y que incorporan al suelo los restos de poda triturados disminuyendo las necesidades de aportaciones nutricionales que hay que hacerle al olivo todos los años.



“El Caderito, finca de experimentación de Olivar en Seto en secano de Todolivo en Córdoba: ensayos de orientación y marcos

La jornada continuó con el traslado a uno de los campos de ensayos donde se investiga sobre orientación, variedades y marcos de plantación de olivar en seto, ubicado en la finca de secano denominada “El Calderito”. El primer ensayo que explicaron los responsables de Todolivo fue el de orientaciones. Normalmente la plantación en seto se dispone Norte-Sur, pero a través de este estudio pretenden determinar la influencia que puede tener en el olivar seto diferentes orientaciones. Se mide su incidencia en la floración, el nivel de fructificación, la producción, el contenido en aceite, etc. Para ello la empresa Todolivo ha dispuesto líneas de olivar en seto con orientaciones entre los diferentes puntos cardinales formando una especie de estrellas o relojes en el campo. Éste ofrecerá resultados significativos a partir el tercer año de cosecha y es el primero que se lleva a cabo a nivel mundial.

El segundo ensayo que nos mostraron, estudia el comportamiento agronómico de las varieda-





des Sikitita y las selección Todolivo Arbequina Arbonsana i-43, Koroneiki i-38 y Tdi-62 con diferentes marcos de plantación en secano. El objetivo final no es otro que ofrecer al agricultor un marco de plantación a la carta en función de la variedad o variedades de olivo a plantar y las circunstancias agronómicas y climatológicas de su finca.

Desde 1994 Todolivo viene realizando multitud de ensayos relacionandos con el Olivar en Seto entre ellos destaca el proyecto de mejora genética desarrollado desde 2007 en colaboración con la UCO y el Centro Ifapa Alameda del Obispo orientado a la consecución de nuevas variedades de olivar en seto. Los cruzamientos se realizan entre diferentes variedades, y se hacen de forma 100% natural (mediante polinación).

El objetivo es conseguir un novedoso catálogo organoléptico que permita producir nuevos tipos de aceites obtenidos a partir de olivar en seto que sin duda supondrían toda una revolución en el mercado. De las 1.500 nuevas variedades obtenidas se han seleccionado 32 que superan a sus padres en precocidad, productividad y rendimiento graso y a la vez han presentado una mayor resistencia o tolerancia a determinadas enfermedades.

Tras la interesante experiencia en el campo, nos desplazamos a Bujalance para visitar el

molino donde Todolivo nos mostró el proceso de obtención del aceite de oliva virgen extra procedente de fincas de olivar en seto. Con una capacidad de producción de 600.000 kg. diarios, en la almazara se molturan anualmente en torno a 15 millones de aceitunas de olivar en seto de las que todo el aceite obtenido es Virgen Extra, como el responsable de la empresa nos indicó viene sucediendo en los 15 años que llevan molturando aceituna procedente de este tipo de plantaciones.

Por último, todos los asistentes pudieron disfrutar de una deliciosa sesión de cata de AOVES monovarietales sikitita, arbequina, arbosana y koroneiki dirigida por los catedráticos de la UCO Luis Rallo y Diego Barranco, donde se pudo apreciar el maridaje y la calidad del excelente AOVE obtenido por Todolivo.

