

OLIVOS Y ACEITUNAS, TRUJALES Y ACEITES

El cultivo del olivo y la elaboración del aceite

José Ángel Chasco Oyón

Etniker-Álava

Seminario Alavés de Etnografía

OLIVOS Y ACEITUNAS, TRUJALES Y ACEITES: EL CULTIVO DEL OLIVAR Y LA ELABORACIÓN DEL ACEITE EN RIOJA ALAVESA

SUMARIO

* Antecedentes: Apuntes históricos sobre olivicultura y oleicultura. La cultura del aceite en la Rioja Alavesa.

1º. Plantación.

- * Tiempo.
- * El trasplante de olivos.
- * Variedades.
- * Sistemas.
- * Pagos de olivares.

2º. Poda.

- * Tiempo.
- * Herramientas.
- * Formas de podar.
- * Uso y destino de las oliveñas.

3º. Labra y cava.

- * Tiempo.
- * Trabajo manual y caballar.
- * Trabajo mecanizado.

4º. Abonado y riego.

- * Época.
- * Clases.
- * Forma de echarlo.
- * Riego.

5º. Plagas y tratamientos.

- * De invierno.
- * De primavera.
- * De verano.

Devoción a San Gregorio: remedio contra las plagas de insectos que atacan los olivos.

6º. Recolección.

- * Tiempo.
- * Forma.
- * Limpieza de las olivas.

7º. Molienda en el trujal: la elaboración del aceite.

- * Tiempo.
- * Entrega y pesada de la oliva. Almacenaje.
- * La molienda:
 - La tolva.
 - El sinfín.
 - El molino.
 - Las batidoras.
 - El arca.
 - La prensa.
 - El cuarto del huesillo.
 - Las tinas de aceite.
 - Los infiernillos.

- * El aceite.

8º. Antiguos trujales de aceite.

- * Introducción.
- * La importancia histórica del cultivo del olivo en Moreda.
- * Trujales de Moreda.
- * Trujal del Retén de la Iglesia:
 - El molino.
 - La prensa: sistema de viga y quintal
 - El hornillo y la caldera.
 - Las tinas.
 - Los infiernillos.
 - El funcionamiento del sistema de prensado mediante viga y quintal:
 - Armar el pie de capachos.
 - Labor de prensado.

– Retirar el pie de capachos
prensados.

- * Trujal de la familia Sáenz de Laguardia:
 - Alorines.
 - El trujalero mayor.
 - El molino.
 - La prensa de capilla y de husillos.
 - El horno y la caldera.
 - Las tinas.
 - Los infiernillos.
 - Las pilas.
 - Pellejos y pedreras.
 - Tinajas.
 - Torrijas.
 - Reforma y restauración del trujal.

9º. Don Juan Antonio Garín de Lazcano: Estudioso e impulsor del cultivo del olivo en el País Vasco.

- * Moredano miembro de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País en el siglo XVIII.

10º. El actual trujal de “La Equidad de Moreda”.

- * Antecedentes. Su fundación.
- * La reforma del trujal en el año 2002.
- * El nuevo trujal cooperativo de la Equidad de Moreda. Sistema y funcionamiento de la nueva y moderna maquinaria.
- * Clases de aceites en la actualidad.

11º. Noticias históricas sobre el cultivo de los olivos y la elaboración del aceite en Moreda.

- * Restos arqueológicos de Sta. María de Moreda.
- * El trujal de la familia de los Sáenz de Laguardia.
- * Mandas de difuntos: aceite para la lámpara del Santísimo.
- * El año que se helaron los olivos: 1788.
- * Ordenanzas municipales.
- * Diezmos y primicias.
- * Construcción de un molino y trujal de aceite en Moreda en el siglo XVII.

12º. Otros trujales e informaciones olivareras de la comarca de Rioja Alavesa.

- * Oyón, Lanciego, Yécora y Barriobusto.
- * Proyecto Oleum.

13º. Usos y utilidades del aceite de Moreda:

- * Culinario-gastronómico, conserva de alimentos.

- * Limpieza e higiene.
- * Remedio medicinal casero.
- * Cerato.
- * Lumínico.
- * Receta sobre la forma de preparar las aceitunas de mesa.
- * La fabricación de jabón casero.
- * Refranes y dichos populares sobre el olivo y el aceite en Moreda.

14º. Fiesta del aceite de Álava I.

- * La fiesta y feria del aceite de oliva en los años 2013-2014
- * Comercialización del aceite de oliva.



Fotografía 1: José Miguel de Barandiaran fundador de los grupos Etniker Euskal Herria.

OLIVOS Y ACEITUNAS, TRUJALES Y ACEITE: EL CULTIVO DEL OLIVAR Y LA ELABORACIÓN DEL ACEITE EN RIOJA ALAVESA

Este estudio etnográfico, acerca del cultivo del olivo y la elaboración del aceite, está sacado de la encuesta de campo sobre la agricultura en Moreda de Álava, realizada en el año 2003 para la obra del Atlas Etnográfico de Vasconia. No obstante, en el año 2014 los datos fueron revisados y actualizados.

En el estudio se tratan tres importantes temas sobre la olivicultura y oleicultura: el ciclo vegetativo del olivo y las labores de campo, el proceso de transformación de las olivas en los trujales, y el uso del producto obtenido de la molienda: el aceite.

Doy las gracias a todos aquellos moredanos que, con sus informaciones y vivencias en el trabajo duro del campo, han hecho posible y enriquecido este trabajo: Luis Chasco, Julia Oyón, Serafín Chasco, José María Eraso (el Marqués de Moreda), Javier Bujanda (dueño del trujal de la familia Laguardia), Julián Marauri, Gerardo Díaz de Cerio, Nunilo Ceballos (dueño del trujal del retén de la iglesia), María García de Jalón, Amelia Chasco, Felisa Díaz de Cerio y Basilia García de Jalón. Todos ellos vecinos de la villa de Moreda de Álava.

José Ángel Chasco Oyón.



Fotografía 2: Vista de Moreda de Álava.

Antecedentes: Apuntes históricos sobre olivicultura y oleicultura. La cultura del aceite en la Rioja Alavesa.

Cicerón escribió que “el oficio más honroso, el mejor, el más abundante, más delicioso y propio de un hombre de bien y libre, es la agricultura”.

El cultivo del olivo y la transformación de su fruto, las aceitunas, en aceite han hecho que grupos humanos hayan creado una cultura propia acerca del mundo del olivar y del aceite. Don José Miguel de Barandiarán, etnógrafo clave en el conocimiento del Pueblo Vasco, definió a la cultura en una de sus lecciones magistrales (curso monográfico de etnología vasca impartido en la Universidad de Navarra durante 1973-1974) como el fruto o resultado de las respuestas o soluciones dadas por un pueblo o grupo humano a los problemas fundamentales que la vida plantea a la sociedad. Uno de ellos, básico y fundamental para vivir con dignidad, es el de la economía. En una sociedad rural, como es la de los pueblos de Rioja Alavesa, la economía de vida ha sido y es la de la agricultura, basada en la trilogía del cereal, la vid y el olivo: pan, vino y aceite. Trabajando estos cultivos el agricultor riojano-alavés ha logrado satisfacer la necesidad primordial de alimentarse creando un sistema económico basado en la agricultura y en la transformación de sus productos, particularmente con la vitivinicultura y la oleicultura.

Antes de proceder a exponer la cultura del aceite en Rioja Alavesa, apoyada en el cultivo del olivar en las localidades orientales de la comarca como Moreda de Álava, Oyón o Lanciego y en la elaboración del aceite en los trujales, apuntaré unas breves notas históricas sobre el mundo del olivo y la cultura del aceite a través de la historia.



Fotografía 3: Trujal de aceite en la ciudad bizantina muerta de Sergilla. Siria.

La humanidad se transformó sedentaria durante el neolítico (hace cinco mil años), edad de la prehistoria en la que el hombre se hizo agricultor comenzando a trabajar la tierra. Se produjo la revolución agrícola neolítica, apareciendo una economía de tipo productor frente a la recolectora y cazadora de las etapas anteriores. La economía deja de ser totalmente depredadora y parasitaria y se convierte en productora de alimentos. Junto a la agricultura aparece la ganadería, la alfarería y la sedentarización de los grupos humanos entorno a núcleos estables de población y pequeñas ciudades.

Se dan las primeras especies cultivadas como el trigo y la cebada. Y se logra también la domesticación de los primeros animales como cabras y ovejas primero y cerdos y bueyes después.

Parece ser que las causas de su aparición se deben a factores climáticos favorables, a la selección natural impuesta a las especies por el clima. El hombre en miras a su propia subsistencia conservó especies salvajes y domesticó. La fecha de aparición de este fenómeno aconteció en el séptimo milenio antes de Cristo. Y el lugar fue el Próximo Oriente.

El olivo proviene del Asia Menor Meridional, del “Creciente Fértil” o Mesopotamia, tierra fértil situada entre dos ríos: el Éufrates y el Tigris. En toda la zona abundaba el olivo silvestre. Posteriormente, se extendió por Irán, Egipto, Palestina, Siria, Anatolia, Grecia...

Las referencias escritas y representaciones pictóricas de olivos y de aceite más antiguas las encontramos en las culturas minoica y micénica (tercer milenio a.C.). Las pinturas de olivos las hallamos en los frescos minoicos del palacio de Knossos en la isla de Creta. Los egipcios untaban con aceite los cuerpos de los difuntos hacia el segundo milenio antes de Jesucristo.



Fotografía 4: Molino de olivas en Cafarnaún. Israel.

La Biblia es el primer tratado, además de viticultura y de enología, de olivicultura y de oleicultura, así como de otros cultivos y frutos agrícolas. Tras el Diluvio Universal, Noé soltó una paloma, que regresó al Arca con un ramillete de olivo, símbolo de la paz.

El Nuevo Testamento también recoge numerosas citas en los Evangelios sobre el mundo del aceite. Es conocido por todos el pasaje del Huerto de los Olivos o Gethsemaní (cuyo significado es prensa de aceite) donde Jesús rezó y fue prendido por los romanos.

Para Hipócrates, el Padre de la Medicina, el aceite, el vino y el trigo formaban la base de la correcta alimentación.

La mitología y leyendas de los antiguos dioses y héroes griegos también recogen oralmente los orígenes y comienzos de la oleicultura. Deméter fue la diosa de la agricultura (Ceres para los romanos), de la fecundidad, madre y protectora de la tierra cultivada y particularmente del trigo, cuyo cultivo enseñó a la humanidad. Señalar que toda leyenda o relato mitológico en el fondo guarda o tiene una verdad oculta. Algunos atribuyen a Hércules ser el autor de haber cogido el primer olivo salvaje (acebuche) y de llevarse a Olimpia para cultivarlo. Los atletas untaban el cuerpo con aceite y eran coronados campeones de los juegos olímpicos con coronas hechas de ramilletes de olivos. El olivo pasó a ser símbolo de la paz y la amistad.

Se atribuye a Aristeo, dios protector de los cazadores, pastores e inventor de la apicultura, la domesticación de los olivos salvajes y de que dieran aceitunas. Enseñó a cultivar los olivos, inventó la prensa y la fabricación de aceite.

Mas, la gran protagonista del mundo del olivo y de la cultura del aceite fue la diosa griega de la sabiduría Palas Atenea. Compitió con Poseidón, dios de los mares, en hacer el mejor regalo a la polis de Atenas. El dios del mar con su tridente golpeó la roca de la Acrópolis e hizo brotar una fuente de agua. Por el contrario, Atenea dio un golpe con su lanza al suelo, haciendo brotar el primer olivo del mundo, símbolo de la paz. El resto de los dioses sentenciaron que el mejor regalo fue el del olivo de Atenea, quedando la ciudad bajo su protección y recibiendo el nombre de Atenas. A los deportistas ganadores de los Juegos Panateneos de Atenas les compensaba los triunfos con ánforas de aceite.

Respecto a la Península Ibérica, parece ser que el cultivo de los olivos y fabricación de aceite se remontan a la llegada de los fenicios a través del Mediterráneo, en cuyas costas fueron fundando diversas colonias y puertos marítimos entorno al siglo sexto antes de Cristo. Según el filólogo Samuel Bochart, Córdoba se llamó Corteba, que significa molino de aceite o almazara. Y en Cádiz dos siglos antes hubo un templo dedicado a Hércules, que poseía un olivo como árbol sagrado.

Asimismo, la cultura ibérica, heredera de los pueblo argáricos, estuvo en contacto con los pueblos del Mediterráneo oriental. Esta cultura se extendió por la zona de Andalucía, Levante, Cataluña y el Bajo Aragón. Desde finales del primer milenio a. de C. hasta el siglo V a.C. cultivaron cereales, vid y olivos, con exportación de sus productos a partir del siglo III a. de C. En Liria (Valencia) se han encontrado balsas de decantación asociadas a huesos de aceituna carbonizadas. Para prensar utilizaban el sistema de viga con huso y quintal.

Los íberos heredaron en agricultura el cultivo de la vid y el olivo de los fenicios, éstos procedían de la actual costa del Líbano y colonizaron gran parte del Mediterráneo, llegando a contactar con Tartesos entorno al siglo VIII a.C: y fundaron colonias en el sur de la Península. Trajeron el alfabeto, el torno, el vino y el aceite.

Los romanos cuando llegaron a la Península Ibérica encontraron extensas plantaciones de olivos entorno a las cuencas del río Guadalquivir y del río Ebro. Fueron estos quienes impulsaron su cultivo y el comercio del aceite.

La difusión del mundo del olivo y de la cultura del aceite estuvo unida a la romanización. Los legionarios romanos, finalizadas las guerras o una vez licenciados, fundaron colonias y cultivaron campos constituyendo las explotaciones agrícolas en verdaderos focos de romanización. Fundaron villas de campo, verdaderos centros de producción agropecuaria. En ellas se cultivaba el campo y se practicaba la ganadería. Sembraban cereales, plantaban vides y olivos y transformaban sus productos a través de molinos, lagares y prensas en pan, vino y aceite. Entre los animales criados y explotados se encontraban las ovejas, cabras, caballos y vacas.

Las villas romanas (en la jurisdicción de Moreda de Álava hubo cuatro durante el Bajo Imperio) estaban formadas por un conjunto de edificaciones (*villae*) y una extensión de terrenos o fincas (*fundus*) entorno a los edificios. Estos centros de explotación agrícola eran autónomos y autosuficientes, produciendo toda clase de productos agrícolas propios de la cultura mediterránea: cereales, viñas y olivares. Recordar que cerca de Moreda estuvo la ciudad romana de Varea, al otro lado del Ebro, en donde estuvo acantonada la IV Legión Macedónica del Imperio Romano. Algunos al licenciarse o en recompensa a sus servicios prestados recibieron tierras como pago por toda la comarca, fundando villas campestres junto a las cuencas de los ríos afluentes del Ebro. El geógrafo y poeta romano Avieno escribió en su poema titulado *Ora Marítima* que el río Ebro era el río del aceite (“*oleum flumen*”). Fue tan grande el comercio del aceite entre Hispania y Roma, que en esta ciudad hay un monte (Monte Testaccio) formado por los millones de ánforas, procedentes de la Bética y de la Tarraconensis, que transportaron el aceite. Se calcula que en un siglo llegaron más de cuarenta millones de ánforas.

El aceite ha tenido mucho usos, desde el de condimentar comidas y guisos hasta el de alumbrar la oscuridad a través de las lucernas romanas, especie de candiles, pasando por su empleo en medicina y como ungüento para el cuerpo.

Las etimologías de las palabras olivo y aceite nos confirman el origen de estos productos como procedentes de la cultura greco-latina, árabe y hebrea. El árbol del olivo tiene su raíz en el vocablo *óleo*, mezcla de las palabras *olea* (latina) y de *elaia* (griega), nombre de la comarca del Monte Olimpo. Por el contrario, la palabra aceite proviene del vocablo árabe *az-zait* que significa zumo de aceituna. A su vez este vocablo árabe procede del hebreo *zait*. En sus orígenes puede que aludiera a la comarca egipcia de Said (Delta del Nilo). Por tanto, tenemos que mientras el vocablo del árbol en castellano se denomina con una palabra de origen griega, su producto o fruto obtenido, las aceitunas y el aceite, se nombra con palabras de origen árabe.

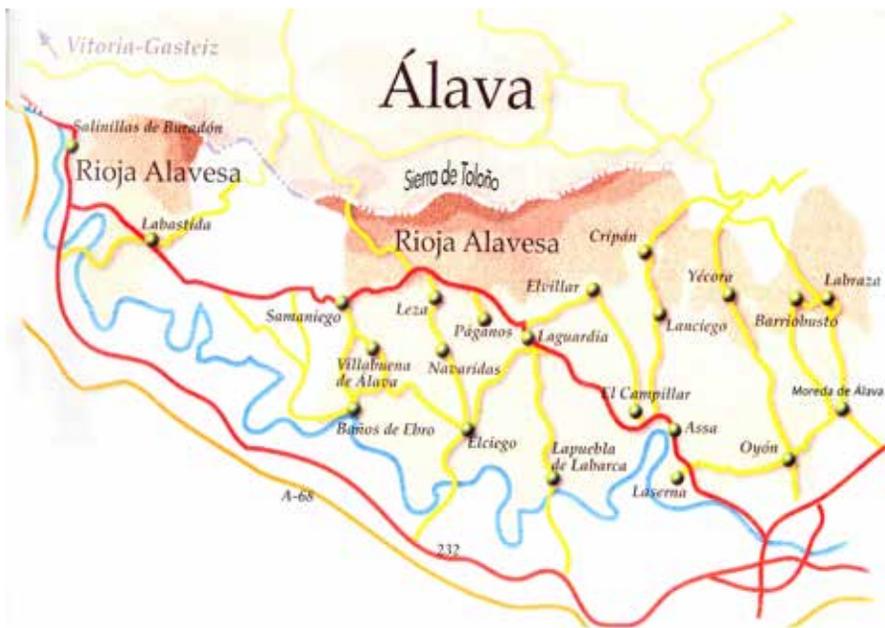
Los efectos del aceite en la salud son notables y beneficiosos: es favorable al corazón, alimento cardiosaludable, prolonga la longevidad...Se puede afirmar que es la sustancia grasa más pura y sana que el ser humano consume.

La comarca de Rioja Alavesa está formada por una franja de terreno de 315,9 km², situada al sur del Territorio Histórico de Álava y amojonada con los límites naturales de la Sierra de Toloño al norte y por el río Ebro al sur en su margen izquierda.

La población, casi once mil habitantes, vive en los veintidós pueblos que se encuentran desparramados por el territorio y agrupados en quince ayuntamientos: Assa, Baños de Ebro, Barriobusto, Cripán, Elciego, Elcampillar, Elvillar, Labastida, Labraza, Laguardia, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Laserna, Leza, Moreda de Álava, Navaridas, Oyón, Salinillas de Buradón, Samaniego, Villabuena de Álava, Viñaspre y Yécora.

El terreno cultivado es de 13.319 hectáreas de viñedo, 7.000 de cereal y 390 de olivar, destinadas a la explotación agrícola comarcal. Tradicionalmente, los habitantes de la parte norte se han dedicado más al cultivo de los cereales y al pastoreo de ganados y rebaños, los de la parte sudeste al cereal, viñedo y olivar y los de la zona sudoeste al viñedo y cereal.

El clima de la comarca, entre continental y mediterráneo, con inviernos fríos y veranos calurosos, pluviometría variable entre 400 mm de la zona oriental y 700 mm de la zona norte y occidental (llueve más en primavera y otoño), pone límite y cota al cultivo del olivo en la zona norte peninsular. La altitud idónea es entre 350-500m. sobre el nivel del mar.



Fotografía 5: Mapa de la comarca de Rioja Alavesa.

La producción de aceituna es pequeña en Rioja Alavesa. Cada olivo produce una media de entre 10 kg. y 40 kg. Dependiendo del año y de sus características climáticas (heladas, cuajado de la flor del olivo, sequía, pedrisco, tormentas, calores, vientos, enfermedades, comidas por las aves, etc...), la producción total comarcal puede estar entre los 200.000 kg. y los 350.000 kg.

El aceite obtenido se suele destinar principalmente al autoconsumo familiar y de amistades. Una pequeña cantidad se destina a la venta comercial para que la adquieran los consumidores amantes de los cultivos naturales y ecológicos.

De las 305 ha de olivar que había a fecha del año 2012, 205 ha pertenecían a olivos viejos y 100 ha a olivos de nueva plantación. La localidad que cuenta con mayor masa de olivar en la comarca es la de Moreda de Álava con 84,64 ha, siguiéndole la de Lanciego con 79,44 ha, Oyón con 46,45 ha, Laguardia, Elvillar, Cripán, Yécora...

De los 350.000 kg. de aceitunas que en años buenos se recolectan en toda la comarca se vienen a obtener entre 30.000-50.000 litros de aceite.

En la campaña del año 2010-2011 el kilogramo de oliva se pagó a 36 céntimos. El aceite a granel valió 2,45 euros el litro y el embotellado entre cinco y ocho euros por litro. Se estila mucho la venta de botellones de cinco litros de aceite, cuyo precio oscila entre los 15 y 22 euros.

Actualmente, mediados de la segunda década del siglo XXI, se está produciendo un aumento y repunte de la superficie plantada y cultivada de la masa olivarera, obteniéndose buenos aceites, que tratan de introducirse en el mercado de los consumidores y en la buena



Fotografía 6: Trujal rupestre de Solchaga. Navarra.

cocina y mesa de la restauración. La recuperación del olivo se hace como un elemento cultural, social, paisajístico y económico.

El nombre científico del olivo es “olea europaea”, conocido popularmente como olivo silvestre o “acebuche”. Se ha dado el nombre de Arróniz al tipo de olivo de esta zona de Rioja Alavesa y de la Merindad de Estella por ser el pueblo de Arróniz, sito en la falda sur de Montejurra, en donde mayor número de olivos hay y en donde se encuentra ubicado el trujal olivarero cooperativo mayor de toda la zona sudoeste de Navarra.

Según los análisis practicados al aceite de la Rioja Alavesa y las opiniones de los entendidos, éste tiene un alto contenido en ácido oleico. También, destaca por el elevado componente de polifenoles y de antioxidantes naturales que tiene. Con el paso del tiempo el aceite se hace más suave y dulce.

El elevado ácido oleico monoinsaturado que contiene contribuye en quienes lo consumen a tener una menor predisposición a las enfermedades cardiovasculares. Además, la composición de ácidos grasos equilibrada con ácidos grasos saturados resulta mejor que en otras clases de aceites obtenidas de otros productos.

El aceite de Moreda y de otros lugares de la comarca de Rioja Alavesa tiene un sabor afrutado y a hortalizas frescas. Resulta en boca algo amargo, picante y astringente. Huele a hierba fresca del campo recién cortada.

El cultivo del olivo y la elaboración del aceite

1º La plantación.

- Tiempo.

Actualmente, la plantación de olivos en esta zona de la Rioja Alavesa está repuntando de nuevo. Comenzamos a ver un nuevo renacimiento de este árbol milenario. Mas, los olivos que se cultivan y están en producción vienen de antaño. Hace siglos que se plantaron.



Fotografía 7: Trasplante de olivos.

El mejor tiempo para plantarlos es durante el invierno, en los meses de enero, febrero y marzo. Cuando la naturaleza está “muerta” o parada.

Durante la primera década del actual siglo XXI se ha producido un pequeño repunte en la comarca riojano-alavesa sobre la plantación de nuevos olivares. La masa vegetativa de este árbol ha aumentado. Los nuevos olivares se han plantado en pequeñas parcelas de terreno de unos cuantos municipios de la zona oriental: Moreda de Álava, Oyón, Yécora, Lanciego, Barriobusto... En el año 2012 la superficie de olivar superaba las 300 ha.

Hoy, se lleva el trasplantar olivos viejos, que son arrancados de los olivares y llevados a nuevos emplazamientos como jardines de casas de campo, chalets, bodegas, jardines públicos, rotondas y glorietas de ciudades, etc... Este trasplante se realiza en invierno.

- El trasplante de olivos.

Hoy está de moda el poner olivos en jardines y terrenos de chalets y casas de campo con el fin de ambientar y embellecer los hogares. De esta manera, olivos que en otros tiempos eran arrancados para sembrar en las tierras cereal o plantar viñas, y cuyo destino de la madera de los árboles era para leña de cocinas de fogón bajo o económicas, en la actualidad se destinan al adorno de jardines de casas unifamiliares con terreno. Son olivos centenarios (de tres o cuatro siglos) que se plantan delante de las casas, en los jardines, como si fuesen antigüedades de gran valor y belleza.

En primer lugar, a los olivos antes de arrancarlos hay que darles una poda severa. Con el serrucho se le cortan las ramas y se les deja muy poquita ropa, tan sólo unos brotes o ramas en lo muñones de los brazos.



Fotografía 8: Almuerzo bajo un olivo.

La forma de arrancarlos es mediante pala, mordiendo con el cazo alrededor del olivo, quitándoles tierra. Luego se hinca por delante bien el cazo y se saca el olivo. Estos son de raíz muy somera, poco profunda, aunque extensa y salen con facilidad.

Seguidamente, con una cincha se ata alrededor del tronco y brazos del olivo. La cincha se cruza por la base del tronco y subiéndola por la parte central del árbol se ata a un diente del cazo de la pala. Esta tensa la cincha y lo levanta trasladándolo hasta la zona de carga. Allí un camión pluma lo vuelve a atar con otra cincha y lo eleva hasta la cama del vehículo. Con otras cinchas o sogas cruzadas se vuelve a atar y asegurar el olivo para su traslado hasta el nuevo lugar de plantación.

Previamente, para plantarlos, el dueño del jardín habrá horadado el suelo realizando un agujero que se ajuste al tamaño del cepellón y raíces del olivo a trasplantar. Esto algunos lo realizan a mano con un azadón y pala. Otros prefieren que se lo haga una máquina excavadora.

Depositado el olivo en el hueco socavado del jardín, es muy importante el taparlo y cubrir sus raíces con tierra, que se acuña o pisa con el pie o un palo, con el fin de no dejar huecos ni bolsas de aire en el subsuelo. De esta manera se evita el aireamiento por ser muy perjudicial. Y a continuación, de vez en cuando, es conveniente el regarlo o echarle agua. Algunos le ponen un cerco de tierra alrededor con la finalidad de que el agua quede embalsada, logrando que la tierra se apriete más y que el agua no se desperdicie.

La orientación de los olivos arrancados de un sitio y trasplantados a otro lugar debe ser realizada, según las personas mayores, respetando la misma orientación que tenían en el lugar de origen. Si una determinada rama o brazo estaban mirando hacia el norte en el olivar de origen se deben poner con la misma orientación en el lugar de destino.

Así, en el año 2004 arranqué parte de un olivar en el término del barranco del Somo (villa de Moreda) y los olivos fueron a parar a jardines de chalets y casas de campo de lugares como Vitoria, Arechavaleta, Trespuentes, Durana y Larrea en Álava, Miranda de Ebro, las Ventas de Armentia y Añastro en Burgos y Alesanco en la Rioja.

- Variedades.

La variedad de los olivos centenarios de Moreda recibe la denominación de Arróniz (localidad navarra), que procede del acebuche (olivo silvestre) adaptado a la tierra y clima de la comarca de Rioja Alavesa.

El olivo en estado silvestre recibe el nombre de acebuche. No es raro verlo por distintos lugares de la jurisdicción como ribazos, laderas, etc... E, incluso, en sititos insólitos como encima del campanario de la torre de la iglesia de Moreda.

De esta manera hace unos años, quizás, un tordo inmisericorde tras comerse una rica aceituna olvidó su hueso en la cúpula del campanario. El hueso germinó y de él nació un olivo, que hasta pasados unos años los vecinos de Moreda no se dieron cuenta. De lejos, en la cima de la torre se veía ondear al viento una especie de zarza o arbusto, que resultó ser un olivo.

Durante el año 2002 se procedió a la restauración de la torre y campanario de Sta. María de Moreda. De esta forma, el olivillo del campanario fue arrancado y bajado de la torre. Se decidió volverlo a plantar en la parte trasera del templo, junto a la c/ San José. Hasta hace poco allí se encontraba, al pie de la iglesia, mirando hacia el cielo en donde un día estuvo. Tras una década a ras del suelo ha terminado secándose, quizás añorando el alto del campanario.

Las variedades de olivos más cultivadas en esta zona del Valle del Ebro son las clases “arróniz y empeltre”. Modernamente, se han ido introduciendo nuevas variedades de otros lugares, tales como arbequina, manzanilla, picual, hojiblanca, etc...

Hoy, a la hora de plantar olivos, lo más habitual y que al final mejores resultados da es plantarlos de chueca, es decir, de brotes de olivos viejos propios del país. Para ello lo que hay que hacer es cortar con una hachilla un brote o verguizo de los pies del olivo que vaya con un trozo de madera del propio árbol. No obstante, en la actualidad se utilizan más los plantones de olivos procedentes de viveros.

- *Sistemas.*

El terreno primero se desfonda o labra bien en seco, dándole medio metro de profundidad. Se sacan las piedras y luego se le da una mano de cultivador y otra de rotavator para dejar la tierra bien cernida.

Entre un marco de seis o siete metros en línea y cinco metros entre uno y otro, se van poniendo los plantones comprados generalmente en “Viveros Provedo” de la localidad riojana de Varea junto a Logroño. Estos plantones vienen bien preparados en tiestos con tierra, los más caros, o con raíz solamente los más baratos. En caso de que los olivillos sean de chueca (con tocón o muñón) de olivo de la tierra o arróniz, el verguizo se planta con el trozo de madera propio del árbol. Asimismo, los agricultores adquieren los olivillos en asociaciones que promueven su cultivo.

Hoy, se ponen renqueando, tanto en línea como a los lados, uno cada seis metros aproximadamente. Por regla general, el labrador abre los agujeros a mano con una azada al principio, y luego con azadón ya al final. Se introduce a medio metro bajo tierra el olivillo y se va tapando a la vez que se acuña o pisa a los lados con las botas chirucas para darle sujeción. Es importante el que no queden bolsas de aire en el interior del agujero de donde se ha puesto el plantón de olivo. Si son olivillos o plantones de vivero se entierra la raíz y el olivillo hasta la mitad. Al aire se le dejan unas ramas para que tiren. Pero, si son de chueca de la tierra se tapan enteros, colocándoles por encima una pernada de tierra (montoncillo). Semanas después con las lluvias brotan de la tierra, como lo hacen las vides plantadas. La densidad de olivos plantados por hectárea es de 250-300 pies.

- *Pagos de olivares.*

Olivares aún quedan por toda la jurisdicción de Moreda. No obstante, destacan con mayor número de olivos los pagos o términos siguientes: Vallecillos, la Tejería, Biauso, San Cristóbal, el Campillo, la Hoya, Somo, Valverde, Carralaguardia, Sta. Ana, las Berbenzanas,

Valdemarra, Vacarizas, Carralospozos, Valejolamuela, Sta. Eufemia, Marimoreda, la Zofra, la Alforja, Cañalaiglesia, Valdelabraza, los Rubiales, las Arquillas...

Tenemos que en Moreda, según las declaraciones de la campaña 1999-2000, la superficie olivarera era de 86,054 hectáreas. El número de olivos que había sobre esta superficie era de 12.133 pies u olivos. La producción fue de 60.739 kg. de aceitunas que dieron 12.278,94 kg. de aceite.

Olivos de chueca: Se obtienen de arrancar con una hachilla un verguizo o chupón del pie del tronco del olivo con parte de madera. Tardan en hacerse tres o cuatro años, fecha a partir de la cual comienzan a dar fruto.

Olivos de estaca: Se obtienen de cortar una rama fina aérea que se entierra y echa raíces por abajo y brota por arriba.

2º La poda.

- *Tiempo.*

Se inicia una vez que han sido recogidas las olivas, a finales del mes de diciembre, perdura hasta el mes de mayo. No obstante, dicen que los olivos es mejor podarlos tarde, a finales del mes de abril o primeros del mes de mayo, ya que en esta época al entrar la savia con mayor fuerza lían mejor. A esta práctica se opone el refrán popular que dice: "En abril poda el ruin".

Los labradores van podando poco a poco los olivares, alternando este trabajo con otros del campo tales como la poda de la vid o el cultivo del cereal. Los mejores meses para la poda son enero, febrero y marzo; aunque a algunos les guste podar tarde en los meses de abril y mayo. Incluso, unos pocos, los menos, podan en el mes de junio cuando el olivo ya está en flor argumentando que lían mejor al sangrarlos ya que les fluye la savia.

Los días de poda del olivo se hacen en jornadas en que en el campo muchas veces no se pueden hacer otras labores por haber llovido de noche y estar el suelo blando, o por otras circunstancias. Las labores de poda del olivo se hacen cuando no se puede hacer otra cosa en el campo, como podar viña o sembrar cereal.

Los olivares son pequeñas parcelas de cultivo, minifundios de entre media robada hasta media hectárea (de 500 m² a 5000 m²). El número de pies de olivos oscila entre unos pocos, diez o veinte, hasta los cien por olivar. La ubicación de estos árboles se halla por toda la jurisdicción, desde barrancos hasta cogoterías. En algunos casos la plantación de olivos se asocia al cultivo de cereales y del viñedo.

- *Herramientas.*

La principal herramienta de poda del olivo es el serrucho, al cual acompañan y complementan otras como la hachilla, tijera, gancho y horquillo.

El serrucho, de hoja de metal dentado y mango de madera, sirve para cortar las ramas, brotes o brazos más gordos del árbol. Para que corte bien debe estar bien afilado y triscado, es decir, que los dientes tengan buena traba, que estén torcidos alternativamente a uno y otro lado los dientes del serrucho.

La hachilla, de cabeza de hierro y largo mango de palo, sirve para cortar los pequeños brotes que crecen por los brazos y parte altas del olivo, y que no se quieran dejar como nuevos brotes para el siguiente año.

La tijera pequeña de mano sirve para cortar pequeños ramilletes de las ramas y dejar más aclarado el árbol, disminuyendo la ropa.

El gancho, especie de corquete u hoz grande de vendimia, hace las mismas funciones que la tijera de mano. Con el gancho se entreclara el olivo. Es una herramienta antigua, en contraposición a la tijera que es moderna.

El horquillo de seis púas largas de hierro unidas a un largo mango de madera sirve para recoger las ramas u oliveñas podadas del olivo y amontonarlas para luego prenderles fuego.

Modernamente, desde la primera década del siglo XXI, se está imponiendo como herramienta de poda del olivo la motosierra manual, particularmente para cortar troncos y ramas gordas llamadas brazos. El labrador aguanta más y la poda es más rápida y eficaz.

La hachilla se emplea para cortar pequeños brotes del tronco del olivo de sus brazos y nudos, especialmente por la parte interna del árbol.

Hasta aquí la poda de invierno del olivo. Una segunda poda del olivo, de más superficial se hace en el verano, hacia el mes de agosto o septiembre, al cortar con la hachilla los llamados verguizos o chupones del olivo que brotan del pie y tronco del olivo. Los verguizos se eliminan del árbol con el fin de no desperdiciar los pocos y escasos recursos hídricos que tiene el árbol durante el estío. De esta manera puede engordar el fruto.

En la poda no dejar mucho palo liso sin ramas. Mal poda el que sólo deja ramilletes en las puntas con largos palos pelados, estilo de poda conocido con el nombre de afrailado, por parecerse la copa del olivo a la tonsura de la coronilla de un fraile (corte de pelo en forma de círculo rasurado). En la poda se aconseja no eliminar más del 20% de la masa foliar. Mejor dejar brotes cortos que largos. El árbol tiene que estar en un perfecto equilibrio de vegetación.

- *Uso y destino de las oliveñas.*

Las ramas y ramilletes desechados del olivo mediante la poda acaban siendo pasto de las llamas. Se queman a las afueras del olivar en un montón u hoguera. Arden con gran facilidad y hay que tener cuidado para que el calor, llamas o humo que desprende la combustión no quemem las ramas próximas de otros olivos.

Los palos gordos de los brazos del olivo se limpian de brotes y ramilletes y se transportan a casa para ser utilizados en el fogón de la cocina como combustible para cocinar y dar calor. La leña del olivo arde muy bien y da mucho calor.

Las oliveñas, ramas verdes podadas del olivo, antes se juntaban en gavillas y una vez atadas con lías eran llevadas a las cuadras de las casas para que se las comiesen las cabras. Si no estaban manoseadas o sucias les gustaban mucho.

También, el ramo de olivo es utilizado el Domingo de Ramos para la bendición del comienzo de la Semana Santa. Y las hojas de olivo hervidas en agua dicen que es buen remedio para la hipertensión.

Asimismo, algunos labradores dejan recogidas las oliveñas en pequeños montoncillos por toda la finca con el fin de que los bichos y otras plagas de animales del olivo vayan a parar a esta oliveñas. Una vez secas, después de unos meses, son quemadas y destruidas.

3º Labra y cava.

- Tiempo.

Tras la llegada de la primavera se comienza a remover la tierra de los olivares. La primera mano se da durante los meses de marzo y abril. El resto del año apenas se vuelve a mover la tierra, salvo que eche hierba. En el mes de junio se le suele dar la segunda mano.



Fotografía 9: Labrador descansando con dos perros en un olivar de Vallejo-lamuela.

Con la cava de los olivares suele practicarse lo mismo. Antes, se comenzaba la cava del olivo en febrero y duraba hasta junio. Se decía que los jornaleros venían a cavar los olivares desde el día Candelas, 2 de febrero, hasta San Juan, 24 de junio. Como el día era más largo, durante estas fechas, el amo de los olivares estaba obligado a dar a los obreros la olla, comida del mediodía consistente en legumbre con algún tropezio de chorizo, tocino o morcilla. La legumbre que ingerían era o alubias o habas.

Los jornaleros, unos eran del pueblo y otros de muy diversos lugares de la Rioja y Castilla. Al inicio de la primavera cavaban los olivares y al comienzo del verano los edraban. La cava era más profunda y la edra más superficial.

Desde el verano al invierno ya no se remueve más la tierra. Se deja tal y como esté para esta época.

- Trabajo manual y caballar.

Antiguamente, en los olivares, fuesen grandes o pequeños, se cavaba todo parejo por varios cavadores mediante el empleo de azadas o moriscas. Cavaban tanto alrededor del olivo como entre los olivos, todo el olivar parejo. En primavera se cavaban profundamente, y al inicio del verano se edraban más superficialmente.

La cava es una labor más profunda que la edra. Esta es más superficial y consiste en quitar la hierba casi al ras del suelo, mientras que en la primera se voltea la tierra más hondamente.

Ha sido costumbre el desacollar olivos. Labor que consiste en cavarlos alrededor del tronco retirando la tierra, se les echa ciemo procedente de las cuadras de los ganados y



Fotografía 10: Olivar.

se vuelven a tapar y acollar con tierra formando una especie de pernada en el tronco del olivo. Los olivos gustan de tener un buen montón de tierra en la base de su tronco para cubrir sus raíces y guardar mejor la humedad.

Hace unos setenta años se comenzó a dejar de cavar entre los olivos con azada y se empezó a ararlos con caballerías. Se empleaba un ganado con forcate o con vertedera. Alrededor del tronco del olivo se continúa cavándolos y desacollándolos manualmente con la azada.

Cuando la tierra está muy pisada y dura se dice que el terreno está recochao. Esto suele ocurrir cuando los terrenos se han quedado regados por una tormenta y luego al orear y secarse la tierra se queda como el cemento. En estas circunstancias resulta muy difícil trabajar la tierra y por eso es preciso dar mano al olivar cuando esté a tempero. Por el contrario, cuando ha llovido algo o deshuela a la mañana la helada de la noche se dice que la tierra tiene zata y se pega al calzado.

Las labores realizadas con ganados en los olivares se comenzaron a realizar con la llegada del brabant y de otros aperos de caballerías. Antes, como ya se ha explicado, todos los olivares eran cavados a mano por los jornaleros de fuera, que venían hasta Moreda y a otros pueblos, recibiendo el nombre de “paneros”.

El brabant, tirado por dos ganados, ha sido empleado en las zonas anchas de los olivares. Y donde no entraba el brabant, en las zonas prietas de olivos, se cavaba a mano. Algunos agricultores, aunque en menor medida, han hecho uso de vertederas y forcates. Con el forcate siempre había que ir para la derecha, mientras que con la vertedera se podía ir tanto para un lado como para el otro.

Como el forcate era fijo, un año se le daba para un lado y al siguiente para el otro con la finalidad de igualar la tierra.

Si el olivar hacía cuesta se le daba con la vertedera para abajo. La vertedera volvía.

A los lastones y tomillos de los olivares se les daba con el brabant. Luego en primavera, tras las lluvias, se le pasaba la grada.

- Trabajo mecanizado.

El uso de maquinaria agrícola, bien con monocultores o “mulillas mecánicas” o bien con tractores tanto articulados como fijos, comenzó a realizarse en los olivares a partir de la segunda mitad del siglo XX.

La mula mecánica sólo muele o tritura la tierra con el apero del rotavator. Su empleo presenta ventajas y desventajas. Entre las primeras está la de que uno se puede arrimar más al tronco del olivo y, por tanto, dejar menos terreno yeco para cavarlo con azada.

Los tractores articulados emplean bien cultivador en la primera mano o bien rotavator en la segunda mano. Esta maquinaria al ser pequeña y no tener cabina se puede arrimar más al olivo haciendo el trabajo parecido a los monocultores.

Ya los tractores fijos, debido a su mayor tamaño y en la mayoría de los casos con cabina, se emplean para dar una pasada de cultivador o rotavator a las calles más anchas. En ocasiones no se pueden cruzar. Los tractores con bastidor son mejor para esta labor de dar en los olivares que los de cabina. Durante el invierno, o mejor en primavera, a los olivares se les pasa el cultivador y en verano el rotavator.

En la actualidad, algunos labradores echan al suelo de los olivares herbicidas para matar las malas hierbas y para que permanezcan limpios todo el año.

4º Abonado y riego.

- Época.

Preferentemente el abonado se realiza en la primavera, hacia los meses de marzo-abril, siempre y cuando sea abono de echar al suelo y enterrarlo para que lo absorban las raíces del árbol.

Si el abono es floreal se echa más tarde, en el mes de junio, justo antes de que los olivos abran las flores cuando están embotonados. Este abono se echa disuelto en agua sobre el ramaje del árbol.

El riego de olivos no se practica en la actualidad. Antes, cuentan que durante el invierno se regaban los olivos para que cogieran humedad. Incluso, en muchas cabeceras de olivares había balsas donde se recogía el agua de lluvia del invierno. De estas balsas se guiaba el agua a los olivos para su riego. Hoy se suple esto colocando depósitos de agua y riego por goteo.

- Clases.

Se acostumbra a utilizar el mismo abono de la vid, abono complejo de tres numeraciones tales como 9-18-27 y 8-24-8 es decir: nitrato, fósforo y potasio. Por tonelada de aceituna producida debe utilizarse 9 Kg/Tn. de nitrógeno; 3 Kg./Tn. de fósforo y 15 Kg./Tn. de potasio. Antes, sin embargo se empleaba el ciemo o porquería de las cuadras de las caballerías, establos o corrales de ovejas, pocilgas de cerdos y de gallineros.

Cuando los olivos están tristes y raquíticos, ramas amarillas y con poco desarrollo, es bueno abonarlos con amoníaco. Este abono reverdece al árbol y hace que brote o arroje con más fuerza sus ramajes y hojas. Los olivos brotan con más fuerza e intensidad. Lo de abonar con amoníaco se hace de vez en cuando, no todos los años. El año que se tratan los olivos con amoníaco, éstos traen menos aceituna.

En los últimos años se han comenzado a emplear los abonos florales que llevan vitaminas y aminoácidos para las plantas.

El agua de lluvia se aprovecha para que los olivos se rieguen y encharquen, haciéndoles un surco alrededor para que el agua se retenga. También, se da el caso de vecinos que

transportaban el agua desde el pueblo hasta los olivares en garrafas, bidones, atomizadores, etc., para regarlos.

- Forma de echarlo.

A voleo. Con capacillas u otro recipiente como por ejemplo un saco atado en sus dos extremos con una cuerda sujeta a dos piedras, que porta en su interior. La cuerda se coloca encima del hombro y con la mano del brazo contrario se va sacando el abono y se arroja esparciéndolo a puños por todo el contorno de los olivos. Luego se tapa o entierra con el tractor que arrastra el cultivador o destripador.

Actualmente, el abono se echa con la abonadora que porta suspendida el tractor. Esto, bien puede ser a voleo por esparcimiento o bien con rejón enterrándolo directamente. Si se echa por el primer sistema es necesario, al poco tiempo, el pasar el cultivador para taparlo.

- Riego.

El agua, en los pocos casos en que se riega, se conduce desde los pozos o regajos mediante surcos o canales hechos con el azadón. Alrededor del olivo se hace un cerco u hoyo de tierra para que retenga el agua, y cuando la haya absorbida se tapa.

Los olivos sólo se regaban en invierno. Se hacían canteros y se regaban a manta, embalsándolos. En verano con el calor es malo regarlos, se ponen negros. También, es perjudicial elregar en tiempo de nublado: los olivos se ponen negros y las vides amarillas.

El árbol del olivo echa la flor en junio y lía por San Juan. El refrán dice: “que aguas por San Juan quitan vino, aceite y pan”. El peligro de nublados y tormentas es fuerte. Algunos, antes de liar, echan con la mochila o sulfatadora abono floreal a las ramas de los olivos.

Para finales del mes de octubre comienzan a pintar a negro las primeras aceitunas.

A mitad del mes de noviembre se cogen y eligen las olivas que valen para aceitunas. Se les echa hinojo y tomillo. En esta época los aires suelen tirar las aceitunas al suelo cuando soplan fuerte.

Se dice el refrán de: “San Martín y San Millán a coger olivas van. San Martín lleva la cesta y San Millán el costal”.

5º Plagas y tratamientos.

- De invierno.

Los tratamientos con productos cúpricos, acaricidas, fungicidas, etc., con los que se combate a las plagas o enfermedades que atacan a los olivos tienen lugar principalmente en el primer semestre del año, y particularmente en verano.

Aunque el estudio se podría haber hecho siguiendo el criterio de las enfermedades o plagas con sus correspondientes tratamientos, creo que en Moreda los agricultores siguen en los tratamientos más el criterio de las estaciones del año. Tienen muy en cuenta la premisa de que es mejor prevenir que curar.

En invierno, después de la poda (de enero al mes de abril) se tratan los olivos que están negros. Aquéllos árboles que durante la campaña anterior les haya pegado mucho la cochinilla de la tizne o negrilla. Este ácaro suelta una especie de sustancia azucarada en la que se cría una especie de moho negro que hace de los olivos afectados que aparezcan oscuras sus ramas y hojas como si estuvieran manchados de carbón.

Lo mejor en estos casos es realizar una poda radical al árbol y su inmediato tratamiento con los diversos productos que hay: sulfato de cobre al 50%, cal, lejía, azufre micronizado, polvos de lavar o detergentes.

- De primavera.

La segunda mano de tratamientos se suele echar hacia finales de mayo o primeros de junio. Los componentes de los productos que se echan son sulfato de cobre de contacto tipo cupertine folpet y algún acaricida para combatir los insectos y demás bichos. El sulfato va a medida o dosis de un vaso (unos 60 gr) por sulfatadora o mochila de 16 ls. Y el acaricida, a razón de 30 cm³ por mochila.

También, en esta mano se trata contra el barrenillo que ataca la madera y la agujerea como si fuese un taladro. Las ramas perforadas acaban secándose a partir del agujero.

Otras enfermedades y plagas que atacan a los olivos son producidas por los ataques de mosca y polilla, así como por el repilo (hongo) y la tuberculosis (bacterias). Los tratamientos mencionados tratan de combatir todas estas enfermedades y plagas.

- De verano.

Durante el verano se tratan los olivos dos veces: en los meses de julio y a finales de agosto. Los productos que se echan son sulfato de cobre y un insecticida contra la cochinilla para evitar que se pongan negros. Las proporciones o medidas de los productos son las mencionadas para la primavera . Dicen que es la mejor mano la que se echa a finales de agosto o como más tardar a primeros de septiembre.

Siglos atrás, contra las epidemias del arañuelo del olivo y otras plagas de los árboles se traía a la villa el brazo o la cabeza de San Gregorio.

Devoción a San Gregorio: remedio contra las plagas de insectos que atacan los olivos.

Antiguamente, no se celebraba la fiesta de San Isidro Labrador, sino la de San Gregorio el día 9 de mayo. Este día se procedía a la bendición de los campos arrojando sobre ellos el agua bendita traída de la basílica de San Gregorio de Sorlada en la provincia de Navarra.

Su celebración data desde el año 1596. El regidor de Moreda llevaba de limosna aceite y traía el agua. Cobraba por el trabajo de un día tres reales. Posteriormente, el alguacil de Moreda iba montando a caballo hasta San Gregorio de Sorlada (pueblo cercano a Los Arcos en Navarra), desde donde traía el agua bendita que el cabildo eclesiástico de Moreda, después de misa, arrojaba por los campos de la jurisdicción. También, se ponían diversas cruces de madera por los campos. Año 1640: “Doce reales al cabildo por poner las cruces”.

Este santo ha sido invocado siempre que en Moreda ha habido algún mal contra los árboles, y particularmente contra los que dañan a los olivos. La intercesión de San Gregorio servía para combatir dichos males y plagas. Año 1664: “Itten de ciento y doce reales que recibió de dicho P. Garín para darle de comer al religioso que conjuro los olivos”. Año 1674: “ Itten setenta y tres reales y medio de tres pesos que se dieron al religioso que estuvo a conjurar los olivos “.

Las crónicas del siglo XVIII dicen que en los años de 1709 y de 1788 los inviernos fueron crueles. Los nogales se helaron del todo, las higueras, laureles y olivos se helaron por la raíz y tuvieron de nuevo que brotar por las chuecas. Los moredanos se encomendaron a San Gregorio.

En el año 1737 se produjo en los olivares de Moreda una gran epidemia del arañuelo por lo que fue preciso que el prior del monasterio de San Jorge, de monjes benedictinos de la villa de Azuelo, Fray Joachin de Ortubia, trajera a Moreda el brazo de San Gregorio. Ese día se hizo fiesta con refresco. También, con motivo del arañuelo se trajo la cabeza de San Gregorio el 12 de mayo de 1781, aunque el mal en esta ocasión no se consiguió extinguir. Cuarenta años antes, en 1740 había estado presente en Moreda la cabeza del Glorioso San Gregorio. Por este motivo la villa de Moreda pagó seiscientos siete reales y tres maravedíes.

La devoción y fama de San Gregorio como santo protector contra las plagas de insectos se extendió por toda la comarca y pueblos de la Rioja Alavesa. En el concejo de Moreda que se celebró el 13 de abril de 1765, se dio poder al procurador de la villa para que asistiera a la Junta de Laguardia que se iba a celebrar al día siguiente para tratar varios temas concernientes a todos los pueblos: sobre pastos, sacar granos de Logroño y elegir y nombrar por patrono y en su defecto por compatrono con San Millán a el Glorioso San Gregorio, obispo de Hostia, cardenal y bibliotecario apostólico. Su fiesta tendría lugar el 9 de mayo. Tiene la basílica en el Reino de Navarra, sobre los pueblos de Mues y Sorlada,

A través del acuerdo de 20 de febrero de 1774, el ayuntamiento de Moreda acordó las cuantías monetarias que había que pagar a cada oficio por su trabajo: alcaldes y tenientes, regidores, alguacil, procurador síndico general, y mayordomo de propios y rentas, entre otros.

Precisamente a este último, al mayordomo de propios, se le asignaba como trabajo todos los años el realizar el viaje a la ermita o basílica de San Gregorio Hostiense para llevar la limosna de aceite y una peseta por la limosna que debía entregar a su capellán para que celebrara una misa en honor del santo a intención de la villa de Moreda y de sus vecinos. Además, debía traer el agua pasada por la cabeza del santo para echarla, según costumbre, procesionalmente en el día 9 de mayo y después por los campos por los señores

beneficiados. El mayordomo de propios de la villa por el trabajo de traer el agua de San Gregorio cobraba seis reales de salario.

Cuando se traía a Moreda el brazo o la cabeza de San Gregorio, para combatir las plagas y enfermedades de los olivos, se seguía un protocolo de actuación acordado entre el Ayuntamiento de la Villa de Moreda y el cabildo eclesiástico de la parroquia de Sta. María de Moreda. El brazo se traía del monasterio de San Jorge de Azuelo y la cabeza de la basílica de San Gregorio de Sornada, ambas localidades navarras de Tierra Estella.

La concordia entre ambas comunidades civil y eclesiástica de Moreda fue pactada en el año 1742. El cabildo tenía la obligación de salir a recibir y despedir procesionalmente las santas reliquias a los mojones de los pueblos confinantes con la villa de Moreda. Echaban al paso los conjuros y agua en los puestos y parajes acostumbrados.

Expuestas las reliquias en la iglesia se decía misa cantada con diácono y subdiácono, acólitos, ciriales e incienso con su procesión general de rogativa por todo el pueblo, echando los conjuros y agua del glorioso santo en los puestos acostumbrados. El agua la pasaban por la cabeza del glorioso santo.

La villa pagaba el refresco dado al cabildo, justicia y regimiento y capitulares del pueblo.

En esta época, de mediados del siglo XVIII, aún no se había comenzado a celebrar la festividad de San Isidro como patrón de los labradores. Los pueblos de la Rioja Alavesa y de otros muchos lugares comarcanos celebraban la festividad de San Gregorio. La bendición de las cosechas de los campos se hacía el 9 de mayo, fiesta de San Gregorio, y no el 15 de mayo, fiesta de San Isidro, como en la actualidad se hace. Se ha echado el agua bendita, traída por el alguacil desde el santuario de San Gregorio de Sornada, tanto cuando se practica este ritual en siglos pasados como cuando se ha hecho hasta nuestros días. Es decir, el agua de antaño por la festividad de San Gregorio o el agua de hogaño por la festividad de San Isidro es la misma, en ambos casos procede de Sornada.

Según la concordia de 1742 el ritual del agua de San Gregorio se hacía con procesión general por todo el pueblo, cantando la letanía mayor y echando el agua de San Gregorio Ostiense con sus conjuros en los cuatro puestos acostumbrados y después de decir una misa rezada (extra de la del pueblo) el día de San Gregorio Ostiense, nueve de mayo, a las 7 h. de la mañana. Los días siguientes se salía a los campos a echar los conjuros y agua del glorioso santo. Asimismo, se ponían las cruces en los puestos acostumbrados. La villa pagaba 12 reales de vellón.

San Gregorio tiene la basílica en la comunidad autónoma de Navarra, sobre los pueblos de Mues y Sornada. Hasta este lugar iban todos los alguaciles de la mayoría de los pueblos comarcanos a llevar a sus respectivos lugares el agua bendecida de San Gregorio para echar por los campos y proteger a los árboles, cosechas y frutos de todo tipo de plagas de insectos.

Los frutos del campo, entre los cuales se encuentran las olivas, también han sido protegidos con rituales domésticos y públicos de las inclemencias meteorológicas: pedrisco, tormentas, nublados, aguaceros, etc...

Para ello se han empleado los ramos de laurel bendecidos el Domingo de Ramos, las velas colocadas para alumbrar el Monumento de la iglesia durante la Semana Santa y los juncos bendecidos del día de Corpus Christi, sacándolos a los balcones y ventanas de las casas. Los juncos se quemaban en pequeñísimas gavillas y las velas se consumían encendidas.

La tradición de la Quema de los Judas, el Domingo de Resurrección, también se ha hecho con este fin de destruir el mal y de proteger a las personas y campos, librándoles de todas las desgracias y males. Las costumbres del levantamiento del mayo, la bendición de los campos por la festividad de San Isidro Labrador, el sacar los relicarios de las patronas, Stas. Nunilo y Alodia, y el Santísimo Sacramento a las puertas de la iglesia y el bandeo de campanas a buenos temporales han sido realizados con la finalidad de obtener buenas cosechas, incluida la de olivas y de aceite.

Asimismo, los curas acostumbraban cuando había tormentas, truenos y rayos a salir a las puertas de la iglesia a echar los conjuros y el agua bendita, para que cesaran los nublados, vendavales y pedrisco. Para que no tirasen el fruto de la oliva al suelo y no dejaran a los vecinos sin cosecha de aceite.

Actualmente, en el tratamiento de olivos se emplea el sulfato cupertine folpet a razón de 600 gr. por 100 ls, 100 gr. por sulfatadora de 16 ls. y un insecticida en dosis de 40 c.c. por sulfatadora. Tratamiento contra la cochinilla.



Fotografía 11: Procesión de San Isidro Labrador.

Una forma muy eficaz de tratar y combatir a la negrilla es que se produzcan inviernos fríos con nieve y heladas fuertes. Los hielos limpian los olivos de lo negro. Las nevadas también. Se queda el suelo todo negro como si hubiera caído tinta.

Lían mejor los olivos aclarados. Los brotes pequeños se quitan con el gancho y las ramas gordas con el serrucho.

Se inicia la recolección de la aceituna para la Purísima Concepción. En los olivos que hay mucha oliva, por estar muy cargados, maduran más tarde. Donde hay un granadico, menos oliva, lo hacen antes.

El hielo arruga a la oliva verde, a las negras no tanto. Se llama "rain" en Moreda al agua helada que se pone por las mañanas en las ramas de los olivos. Si esto sucede, hasta que no deshiela, no se pueden coger las olivas ya que las hojas se caen y el árbol se queda desnudo, además de pasar mucho frío y ser penoso para el agricultor.

Se conoce como "aceitunillas niebla" al fruto pequeñísimo, resultante de un mal cuajado de los olivos. Cuando en el mes de junio, después de la floración de los olivos, la muestra de oliva que queda es diminuta, del tamaño de perdigones de escopeta, se dice que sólo ha quedado "niebla".

6º La recolección.

- *Tiempo.*

A mediados de diciembre, después de todo un año trabajando y cultivando el olivo con sumo mimo y esmero, tiene lugar la recogida de la oliva. Atrás quedan las labores de poda y quema de las oliveñas, la labra del olivar y la cava de los olivos, el abonado del olivo con estiércol-cieno o con modernos abonos complejos, el sulfatado y tratamiento de los olivos con venenos, la poda de verguizos, etc...



Fotografía 12: Basílica de San Gregorio en Sorlada, Navarra.

La recolección de las aceitunas suele comenzar en Moreda a partir de la fiesta de la Inmaculada Concepción, 8 de diciembre. Y termina a finales de enero, en casos de nieves hasta mitad de febrero. Por tanto, en las fiestas de Navidad en Moreda se coge la oliva y se comienza a moler, la villa huele a aceite.

- Forma.

Las personas mayores cogen las olivas mediante el sistema de ordeño, es decir, pasando las manos por las ramas de los olivos con rapidez y echando el fruto a unos cestos o canastos que llevan colgados al cuello. Los niños, antes, cogían las olivas que estaban caídas en el suelo. Con el dedo o un palillo las sacaban de los agujerillos de la tierra y las echaban dentro de una cesta.

Cuando en los cestos hay recogidas bastantes olivas (esto se sabe por el peso) se vacían en sacos de tela o de yute. Esta prohibido el echarlas en sacos de plástico, ya que se recalientan y recuecen, llegándose a pudrir antes, además de no dejar escurrir el agua que desprenden.

Los sacos de olivas se transportaban a las casas en carros o en ganados aparejados con capazos y atados con sogas. Hoy se llevan a casa en mulas mecánicas, tractores, furgonetas y coches.

Últimamente en la recolección de la oliva se están utilizando redes, que se extienden por el suelo, y el agricultor con un rastrillo de mano arranca el fruto del árbol cayendo sobre la malla. Luego se cogen en cestos y de éstos se echan a los sacos. A casa se transportan en remolques o en cajones llamados “sacapiedras” de los tractores.



Fotografía 13: Recogida de olivas a ordeño en canastos.

En los últimos años (2006-2014) la recolección de la oliva se ha ido mecanizando. Los olivereros tienden redes y lonas sobre el suelo, por debajo de las ramas del olivo, y con un vareador o vibrador a motor de uso manual sacuden y agitan las ramas de los olivos, haciendo caer las aceitunas sobre las redes. De esta manera se procede en cada uno de los olivos del olivar. Y cuando las lonas o redes tienen suficientes olivas se recogen y se vacían en sacos de telas o a granel en cajones sacaauvas y remolques de tractores.

- Limpieza de la oliva.

Una vez en casa se procede a limpiar las olivas de las oliveñas (hojas que han caído al canasto procedentes de la labor de ordeño del olivo) y de los ramilletes utilizando un curioso artilugio de madera llamado zaranda. Este aparato es una especie de criba, de más de dos metros de larga, compuesta por tablitas en forma de raíles con aberturas entre unos y otros. Se coloca en posición inclinada apoyada por un extremo en el suelo y por el otro sujeta con unas tablas o calzos de madera.

El labrador con un canasto va echando por la parte superior de la zaranda las olivas que van revueltas con las oliveñas, tanto unas como otras discurren por unos raíles de madera hasta el suelo. Abajo sólo llegan las olivas, y las oliveñas u hojas del olivo van cayendo aparte a través de las aberturas que poseen los raíles entre unos y otros. Para limpiar olivas se necesitan dos personas, uno que las eche y otro apoyado de rodillas en el suelo que vaya retirando las oliveñas y ramilletes que logren caer hasta abajo.

Mas, hoy con el sistema de funcionamiento del nuevo trujal de aceite, inaugurado en la campaña del 2002, ya no se precisa limpiar la oliva en casa. Solamente se retiran los ramilletes mayores con la mano. Las zarandas ya son piezas de museo.



Fotografía 14: Recogida de la oliva mediante medios modernos: vibrador y redes.

Una vez que están limpias en casa y que han escurrido el agua que tienen de frescas se llevan en sacos al trujal donde se pesan en una báscula y se echan en un almacén.

7º La molienda en el antiguo trujal de la Equidad de Moreda. La elaboración del aceite.

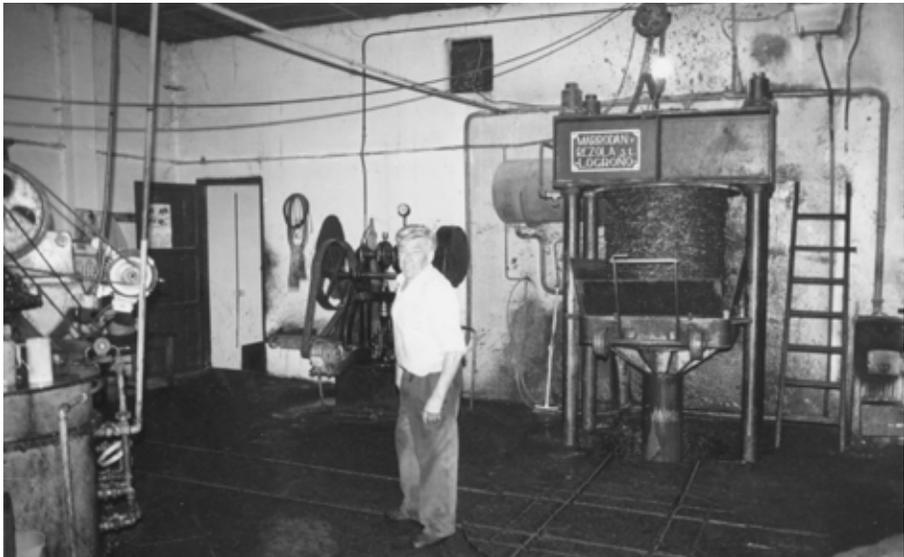
- Tiempo.

A los pocos días de iniciada la recolección de la aceituna tiene lugar el comienzo de la molienda. Para las vísperas de la Navidad, ésta todos los años ya ha comenzado. Suele durar aproximadamente un mes. En años de una gran cosecha de aceituna puede durar hasta finales del mes de febrero, aunque lo normal es que finalice en enero. El aceite se reparte hacia el mes de marzo.

- Entrega y pesada de la oliva. Su almacenaje.

La tarde de los sábados en esta época invernal es el día escogido para la entrega de la oliva que a través de toda la semana se haya recolectado. En años de abundante cosecha la recogida de la oliva se hace varios días entre semana. Y con el actual sistema de molienda se tiende a recogerla todos los días, después de la jornada de trabajo de campo.

La plaza del trujal, sita en la carretera de Viana o plazuela de la Cruz, se llena de mulas mecánicas y tractores que hacen largas colas esperando que les llegue el turno de entrega de las olivas. Cuando llega el turno, los sacos de olivas se depositan sobre una báscula para ser pesados. Después se vacían en los almacenes y se vuelven a pesar de vacíos para saber cuál es la tara de los mismos y descontarla de la primera pesada de los sacos



Fotografía 17: Prensa de trujal.

llenos de olivas. De acuerdo a los kilos de olivas que aporte cada vecino recibirá luego los litros de aceite que le corresponda. Esta cantidad cada año es diferente, dependiendo de la calidad de la oliva. Por regla general viene a repartirse a un 22%, es decir, de cada 100 kg. de oliva se obtienen 22 ls. de aceite. Se necesitan casi cinco kilos de oliva para producir un litro de aceite.

Al mando de la báscula está un trujalero que canta las pesadas, siendo anotadas por otro operario en un albarán, de cuya copia hace un recibo que es entregado al dueño de las olivas. En las tareas de poner los sacos en la báscula y luego vaciarlos ayudan los vecinos, que guardan turno, con la finalidad de aligerar el trabajo.

Los sacos de olivas, después de estar pesados, se van vaciando en un algrín y cuarto que hay a mano izquierda, según se entra al trujal y muy cercano a la tolva. También, se echan olivas en el cuarto del huesillo en su primera mitad, sobre todo a principios de campaña, luego no. Y si hay ese año muchas olivas, que no tienen cabida en los lugares mencionados, se echan entonces en el almacén que hay a mano derecha del edificio del trujal, que sirve durante el resto del año de guardería de vehículos.

Las olivas se guardan y se echan siempre formando un gran montón. Para esto se pone una tabla en rampa, por la que hay que subir con el saco de olivas al hombro y una vez arriba vaciarlo.

- La molienda.

Las partes de que se compone el trujal o pasos que hay que seguir en el proceso de molturación de la oliva para obtener el aceite son: la tolva, el sinfín, el molino, las batidoras, el arca, la prensa, el cuarto del huesillo, las tinas de aceite y los infiernillos.



Fotografía 18: Limpiando olivas con la zaranda.

1º La tolva.

Se halla a mano izquierda según se entra al trujal. Cuando las olivas llevan almacenadas unos días y comienzan a pudrirse es señal de que están listas para moler. Entonces se van echando con una pala dentro de la tolva las olivas más cercanas. Las olivas que están a mayor distancia se llevan en carretillas y se vacían en la tolva, cuya parte superior se encuentra a la altura del suelo.

2º El sinfín.

Las olivas pasan a través de un agujero existente en el fondo de la tolva a un pequeño depósito, en donde un sinfín las va transportando desde la tolva a la plataforma del molino. El sinfín que va metido dentro de un tubo está colocado en rampa haciendo subir la oliva desde el fondo de la tolva hasta la muela del molino. En este recorrido el sinfín pasa a través de una pared, ya que la tolva y el molino están ubicados en cuartos distintos.

3º El molino.

El molino se halla a mano izquierda según se entra a la segunda habitación del trujal. El etnógrafo alavés Gerardo López de Guereñu Iholdi en el nº 3 de la revista de estudios de etnografía alavesa "OHITURA" hace la siguiente descripción de este molino de Moreda: "El molino está montado sobre una plataforma de cemento en donde ha sido fabricado un círculo del mismo material dentro del cual está colocada una piedra, también circular, que es la base sobre la que se machacan las aceitunas. Entre estos dos elementos queda un canal en el que se irá depositando la pasta antes de pasar a la operación siguiente. Un eje central proporciona el movimiento de rotación a la parte móvil que corresponde a la parte superior. A este eje están unidas tres barras perpendiculares al mismo, las cuales están



Fotografía 19: Olivar bajo la nieve.

unidas a su vez a un anillo exterior del que salen tres ejes que atraviesan, por su centro, los rulos. Esta unión es flotante lo que hace que el trabajo de machacado se haga por el paso de los rulos, no por fuerza añadida. Los rulos son de piedra, en forma de cono truncado, con el diámetro mayor en la parte exterior y que, por el movimiento de rotación sobre la piedra inferior, giran sobre su propio eje”.

Una vez trituradas las olivas sobre la solera del molino, la pasta resultante de este proceso cae al canal que existe en todo el perímetro del molino. Del canal la pasta cae a través de una abertura y rampa a un depósito metálico.

4º Las batidoras.

Se encuentran adosadas al conjunto del molino. Las batidoras son dos, la primera tiene la misión de amasar la pasta en frío procedente del depósito metálico a través de un sinfín, el cual la sube a dicha batidora. La segunda batidora tiene la finalidad de mezclar y amasar bien la pasta pero en caliente a una temperatura de hasta 40 grados.

5º El arca.

De la segunda batidora la pasta bien amasada cae al arca, que es un depósito rectangular existente al lado de la segunda batidora y molino. Está construida de cemento, teniendo por su parte interior las paredes de azulejos blancos para una mayor limpieza.

6º. La prensa.

En Moreda se llama “armar el pie” a colocar los capachos, espuertas circulares, unos encima de otros, introduciendo en el interior de las solapas y sobre su superficie la pasta



Fotografía 20: Transporte de los sacos de oliva en tractores.

molida procedente del arca. El pie de capachos se construye sobre una plataforma o carro con ruedas, que van encajadas en dos raíles para su posterior traslado hasta la prensa. Dentro de los capachos, en el centro se coloca un tubo vertical con la finalidad de que las espuelas se mantengan rectas y no se desequilibren.

El pie alcanza una altura de hasta dos metros y está formado por unos setenta y cinco capachos que albergan unos 900 kg. de pasta de olivas. La labor de armar el pie es totalmente manual. Los trujaleros van introduciendo con sus propias manos la pasta entre las solapas de los capachos que actuarán como coladores a la hora del prensado separando el huesillo del aceite.

Una vez armado el pie, éste es llevado encima del carro hasta la prensa hidráulica vertical. Esta prensa fue instalada por la empresa logroñesa de Marrodán y Rezola. La prensa es hidráulica y funciona por presión inferior. La fuerza motriz de la prensa así como la del molino es por medio de energía eléctrica.

Nada más poner en funcionamiento la prensa, el aceite va saliendo por el exterior de los capachos y va cayendo como si se tratase de una cascada sobre la base de la prensa. Aquí el aceite es recogido en unos conductos para ser llevado hasta las tinas.

El pie de capachos al ser prensado se reduce hasta un metro de los dos metros que tenía de altura. Seguidamente, se lava con agua caliente el pie con una manguera de muchos orificios en forma circular que se halla en la prensa.



Fotografía 21: Molino, batidora y arca del trujal.

7º El cuarto del huesillo.

Una vez finalizado el proceso de prensado, el carro con los capachos es transportado hasta una plataforma giratoria a través de unos carriles. En la plataforma giratoria se le da un giro de 90º llevando los capachos hasta el cuarto del huesillo. En esta habitación se vacían los capachos quitándoles la pasta seca que recibe el nombre de huesillo. El huesillo procede del hueso interno de la aceituna que ha sido molida y prensada. Este producto en la actualidad es vendido a fábricas de aceite y grasas de la provincia de Lérida. No obstante, antes el huesillo se empleaba en diferentes actividades como combustible de cocinas y braseros en sustitución de la leña y como alimento y piensos para los cerdos.

8º Las tinajas de aceite.

Detrás de la pared donde se halla la prensa se encuentra la habitación de las tinajas. Estas son depósitos de cemento forrados con azulejos blancos para mayor limpieza, donde el aceite que sale de la prensa va a parar a través de unas tuberías subterráneas. En las tinajas el aceite se clarifica por decantación. Hay cuatro tinajas. La primera se deja vacía y se va llenando por la parte inferior con el agua y heces que van pasando del fondo de la segunda tina. Cuando la segunda tina está llena se sobra y el aceite virgen más clarificado de la superficie pasa a la tercera tina. La misma operación se repite cuando la tercera tina está llena, que pasa al sobrarse el aceite a la cuarta tina. Ya de la cuarta tina el aceite se transvasa con una motobomba a los depósitos de almacenaje, que se hallan ubicados en el pabellón de guardería de vehículos. Estos depósitos son de cemento.

Cuando en la primera tina por encima de las heces hay algo de aceite, ésta es recogida con "el plato" (instrumento de hojalata redondo con un asa o agarradero en la parte central) y se echa a la segunda tina.

9º Los infiernillos.

Son cuatro depósitos de hormigón subterráneos donde se recogen las heces del aceite y el agua. Los residuos se quedan en el fondo de los depósitos y el agua a través de una tubería marcha al río de Larrén, junto al puente viejo de la salida del camino de Viana.

- El aceite.

1º El reparto del aceite.

Cuando los depósitos de almacenaje del aceite se encuentran llenos en plena campaña de molienda de las olivas o cuando ésta finaliza se procede a repartir el aceite. Para ello se convoca a los vecinos siguiendo el orden de entrega de las olivas. Quiénes entregaron antes las olivas son los primeros en coger el aceite. Algún año se ha hecho también por orden alfabético de socios.

El aceite se recoge hoy envasado en garrafas de plástico, antes se recogía en pellejos de aceite. Un trujalero reparte el aceite entre los socios del trujal dando a cada vecino-socio los litros de aceite que le correspondan según los kilos de olivas que haya entregado. Generalmente, se vienen a repartir a razón de 22 a 24 l s. de aceite por cada

100 kg. de olivas. Los moredanos llevan el aceite a las casas y lo echan en tinajas con una velez de hasta cuatro cántaras para la conservación y huso durante todo el año. En la actualidad, el aceite se entrega envasado en garrafas de cinco litros, en las cuales se conserva todo el año.

Las medidas de capacidad tradicionales de la Rioja en materia de aceite son la cántara (16 ls.), cuartilla (4 ls.) y el azumbre (2 ls).

Hoy en las casas se guarda aceite para todo el año. Si se ha cogido mucha aceite, parte de ésta se vende desde el propio trujal para evitar las mermas por posos y clarificación del aceite en la velez o tinajas. Antaño, aún recuerdan las personas mayores cómo los montañeses (de Genevilla, Bernedo, Bajauri, Navarrete, etc...) bajaban hasta Moreda con las caballerías cargadas de leña y patatas y las vendían o cambiaban por vino y aceite. Practicaban un comercio de trueque de materias alimenticias. Bajaban de la Montaña a la Rioja con unos productos y subían a los pueblos con otras mercancías.

En las últimas campañas de molturación de olivas, además de moler las aceitunas propias de los vecinos de Moreda, también se han molido olivas de vecinos procedentes de los siguientes pueblos: Aras, Barriobusto, Clavijo, Elvillar, Islayana, Labraza, Lapuebla de Labarca, Leza, Logroño, Navaridas, Ribaflecha, Sorzano y Yécora. En las listas anteriores de producción de olivas sólo se recogen datos referentes a Moreda, la producción del resto de localidades no ha quedado reflejada.

8º Los antiguos trujales de aceite.

- Introducción.

La elaboración del aceite de oliva en Moreda data desde tiempos muy antiguos. Según cuentan las personas mayores, no hace muchos años, la jurisdicción de Moreda era un inmenso olivar, destacando el cultivo del olivo en los términos de Carralaguardia, Carralospozos, Valdemarra, Vallejolamueta, la Zofra... Antiguamente, y aún hoy se divisan olivares por cualquier término de la jurisdicción.

En la actualidad, el mundo del olivo y del aceite ha sido relegado a un segundo plano por otros cultivos (vid y cereal principalmente) más rentables y prósperos en nuestros días. Sin embargo, a pesar de estas circunstancias adversas, los olivos se siguen cultivando y cuidando con mimo, obteniendo de su fruto, la oliva o aceituna, un aceite apto para el consumo; del cual todos los moredanos se sienten orgullosos de poder degustar. El aceite de oliva tiene una importancia capital a la hora de preparar o condimentar cualquier plato de comida.

- La importancia histórica del cultivo del olivo en Moreda.

Recordando viejos tiempos, en que el cultivo del olivo y la elaboración del aceite alcanzaron gran esplendor y fama en Moreda, quedan hoy en la villa restos de trujales de molienda de olivas pertenecientes a las familias nobles hijosdalgas más distinguidas de la villa.

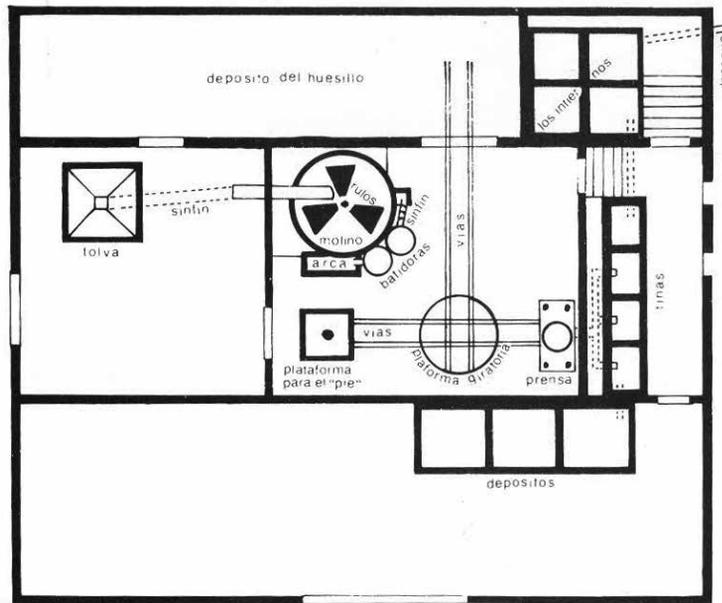
Durante los siglos XVII, XVIII y XIX las familias hidalgas de Moreda, además de poseer grandes haciendas y las mejores casas de piedra de sillería de la villa (de estilos renacentista y barroco), que lucen en sus fachadas nobles escudos de armas, fueron dueñas de la única industria agrícola existente: los trujales. Tuvieron trujales de aceite en Moreda las familias de los Sáenz de Laguardia, Garín de Lazcano y García de Jalón entre otras.

El historiador Joaquín José Landazuri y Romarate señala en su obra “Compendio de las Villas y Lugares de Álava” que en Moreda los trujales para hacer aceyte son singulares, y en uno de ellos tiene su molino arinero. La cosecha que rinde su territorio en el computo de un quinquenio es de 800 cántaras de aceyte”.

A través de los libros de tazmias de la villa de Moreda, en los cuales se recogen los tributos de diezmos y primicias de frutos del campo que los vecinos pagaban anualmente a la iglesia, se vislumbra la gran importancia que tuvo el mundo de la oliva y del aceite en el período de tiempo de los siglos XVIII y XIX.

Los vecinos de Moreda pagaban a la iglesia y a sus beneficiados los diezmos y primicias de los siguientes frutos: corderos, granos (cebada, comuña, escandia, centeno, avena, garbanzos, habas, arbejas y maíz), hilazas (lino y cáñamo), vino y olivas. Las patatas se comenzaron a diezmar y primiciar muy tarde, concretamente en el año 1826.

Todos los frutos eran recogidos y guardados en el hórreo o casa de la primicia para ser repartidos entre los beneficiados de la iglesia, que eran dos curas de ración entera, otros dos de media y los arcedianos de Berberiego y de Álava, que estaban considerados como beneficiados de media ración.



Fotografía 22: Croquis del trujal de Moreda. Hecho por Gerardo López de Guereñu Iholdi.

Hubo años de malas cosechas de oliva por causa del mal tiempo y de epidemias de los olivos. Así, en los años 1709, 1789 y 1790 no se recogió ninguna oliva por causa de haberse helado los olivos. Y en el año 1781 apenas se cogieron olivas por causa del mal del arañuelo a pesar de que se trajo a la villa de Moreda la cabeza de San Gregorio para poner fin a esta epidemia.

No obstante, hubo años de muy buenas cosechas. A continuación, a modo de ejemplo, recojo los años de mejores cosechas. En ellos se expresa la cantidad total que recibieron todos los beneficiados de la iglesia parroquial de Moreda. Recibían el fruto en robos, medida de peso equivalente a 22 kg. El total de robos de olivas pagados cada año venía a suponer un 10% de la cosecha recolectada por todos los vecinos de Moreda.

Años:	1746	1759	1764	1778	1806	1817
Robos olivas:	280	384	411	254	208	408

Finalmente, en 1827 fueron 198 robos y en 1831 los robos de oliva ascendieron a 376.

Por tanto, la producción de oliva en Moreda en esta época más antigua la podríamos cifrar entorno a los 300.000 kg. anuales (siempre los de mejores cosechas), obteniéndose de ellos unas 850 cántaras de aceite .

- Trujales de Moreda.

Actualmente, en Moreda sólo hay un trujal titulado “Trujal Cooperativo la Equidad de Moreda”. Fue construido en el año 1948 mediante sistema cooperativo por todos los vecinos de Moreda. Este trujal en su día reemplazó a los cinco trujales más antiguos que a partir de entonces dejaron prácticamente de funcionar. Los trujales antiguos funcionaban mediante la fuerza y el trabajo tanto de las caballerías como del hombre. Eran “trujales de sangre”. El trujal actual funciona a través de una moderna maquinaria movida mediante electricidad.

Estos son, pues, los trujales que ha habido en Moreda hasta la fecha:

- 1º. Trujal del Retén, perteneciente a la iglesia.
- 2º. Trujal de la familia de los Sáenz de Laguardia.
- 3º. Trujal de la familia de los Garines de Lazcano.
- 4º . Trujal de la familia de los García de Jalón.
- 5º. Trujal del Molino .
- 6º. Trujal “la Equidad de Moreda” de los vecinos socios.

Seguidamente, voy a proceder a estudiar y describir por su importancia los trujales del Retén (sistema de prensa de viga y quintal) y el trujal de Tomás Laguardia (sistema de prensa de capilla con torno y husillos).

Del resto de los trujales señalaré: que del trujal de la familia de los Garines de Lazcano sólo queda el edificio, sito en el barrio de Las Peñas. Su actual propietario la familia Hermosa hace años que lo desmanteló enterrando los rulos de moler y demás piezas del trujal bajo tierra en la era de su casa junto a dicho trujal. Hoy la era se halla pavimentada.

El trujal del Molino, ubicado en la calle de su mismo nombre, se encuentra próximo al anterior en el término del Redondo. Además de trujal de aceite hizo las veces de molino de trigo. Este se halla bajo tierra en una cueva construida con piedras en forma de arco de medio punto y próximo a las murallas de una fortaleza o plaza fuerte de armas bajomedieval. Del trujal apenas quedan restos.

El trujal de la familia de los García de Jalón se halla situado en la calle Real, muy próximo a la casa barroca de esta familia. Recientemente, ha pertenecido a la familia Ruiz de Viñaspre (apodado Macareno). De este trujal hoy no queda nada, ni siquiera el edificio. Antiguamente, a este trujal se le conocía con el nombre de Trujal del Portal, ya que en dicho lugar existía una puerta antigua a donde los moredanos salían a tomar el sol en las tardes del invierno. La antigua portada de acceso al edificio, hoy desaparecida, la tenía en arco de medio punto.

- El trujal del Retén de la iglesia.

Datos obtenidos de la conversación mantenida con Nunilo Ceballos, labrador jubilado y propietario del trujal, en el cuál ha trabajado toda su vida.

Según Nunilo Ceballos (1915-2012), preguntado por el origen de este trujal, cuenta que fue fundado hace siglos por la comunidad de clérigos y curas de la villa de Moreda. Perteneció a la iglesia y en él se molían las olivas procedentes de los diezmos y primicias que los vecinos de Moreda tributaban anualmente a los beneficiados de la iglesia parroquial.

Asimismo, además se guardaban ciertas mercancías y objetos pertenecientes a la iglesia. Este testimonio oral se ve corroborado por documentos del Archivo Parroquial de Moreda que señalan que la iglesia desde el año 1637 poseía una suerte (la quinceava parte) del molino harinero y trujal de aceite de Moreda .

Posteriormente, el trujal del Retén (de quiénes se tiene noticia) perteneció a Pedro Sáenz apodado Pedrazo.

Luego pasó a un tal Cosme, familiar de Pedrazo, procedente de Navarra. Seguidamente, hace unos noventa años perteneció a Gerardo Montoya. Y finalmente, Serafín Ceballos (padre del informante Nunilo) compró dicho trujal a Emilio Montoya, hijo del citado Gerardo Montoya .

El trujal del Retén funcionó hasta el año 1950, moliendo solamente en los últimos años las olivas de la familia. Durante los años que duró la “Guerra Civil de 1936” se bajaron

las olivas a moler a trujales de la ciudad de Logroño existentes junto al río Ebro, debido a la ausencia de jóvenes en el pueblo. Cuando finalizó la contienda y vinieron los mozos se volvió de nuevo a moler en los trujales de Moreda .

Este trujal, de entre los antiguos, es el que más años ha conseguido sobrevivir en funcionamiento. El resto de trujales para comienzos de la década de los años cuarenta del siglo XX ya no funcionaban.

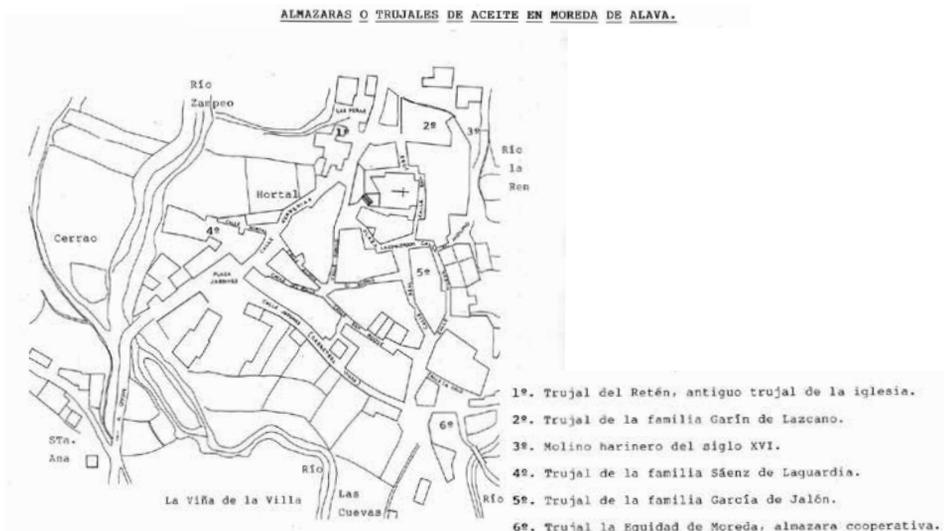
Las partes de que se componía el trujal del Retén eran: un molino, una prensa de sistema de viga y quintal, el hornillo con la caldera, las tinas y los infiernillos.

- *El molino.*

Se hallaba a mano izquierda de la entrada al trujal. También, se ha llamado el rulo por estar formado por una gran piedra (de granito) de forma cónica, siendo más gruesa por el exterior que por la parte que iba unida al eje.

Un eje suspendido de una madera transversal bajaba desde el techo hasta el suelo. La madera transversal iba del pilar a la pared y el eje era de hierro, bajando éste hasta el rulo que rodaba sobre la solera del molino o muela fija de forma circular. En la mitad del eje vertical había un gancho de donde salía otro eje horizontal que atravesaba por dentro al rulo hasta que se enganchaba a la caballería, que daba vueltas al molino como si se tratase de una noria.

La tolva era una caja de madera, ancha por arriba y estrecha por abajo, en donde se echaban las olivas hasta 100 kg. de peso. Iba acoplada al eje vertical encima del rulo. En la parte inferior poseía una trampilla, que era abierta poco a poco para que la oliva cayera



Fotografía/ Plano 23: Plano casco urbano. Ubicación de los trujales.

sobre la plataforma del molino donde era triturada por el peso del rulo. Cuanto más podrida estuviera la oliva más había que abrir la trappilla de la tolva.

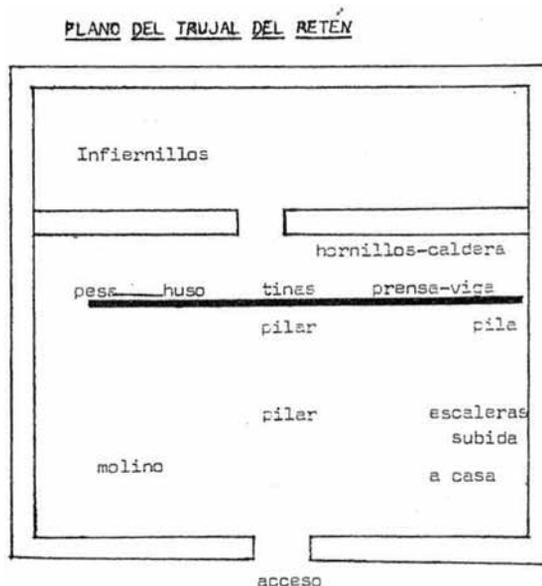
La fuerza de trabajo del molino estaba formada por una sola caballería, ganado o mula, que iba enganchada al eje del rulo mediante un balancín llamado bríncula. Este balancín era de hierro y poseía un gancho donde se ataban los tirantes del ganado. La caballería iba a pelo, sin aparejos, solamente con el collarón. A veces de tanto dar vueltas el macho o mula se paraba o dormía. Entonces se le daba unos palos y se le gritaba iarre!.

Para que el rulo permaneciera sin salirse cuando giraba alrededor del eje existían unas arandelas y una clavija que hacían de tope al rulo. Estas arandelas y clavijas había que engrasarlas de vez en cuando.

La tolva o cajón depósito de las olivas iba delante del rulo y según caían las olivas el rulo las trituraba cuando pasaba.

La plataforma o muela del molino estaba compuesta por varias piedras que unidas formaban un círculo. Servía de base al rulo. Encima de la plataforma había una solera de hierro que la cubría por completo. Esta solera de hierro poseía pequeños agujeritos en los cuales las olivas se introducían para remostarse mejor.

Una vez trituradas las olivas, éstas caían al ruego, canal circular que bordeaba toda la plataforma del molino. En la molienda apenas salía aceite, más bien era pasta. En ocasiones se hacían unos pocillos que eran recogidos con unos pozales o cubos, y llevados a la prensa de los capachos. Cuando la pasta era extraída del ruego, la caballería se paraba



Fotografía 24: Plano del trujal del reten.

y se aprovechaba para que comiera , bebiera y descansara. Una vez limpio el ruego se volvía a empezar de nuevo otra molienda.

- La prensa: sistema de viga y quintal.

Molturadas las olivas por el rulo del molino, se recogía la pasta del ruego que era llevada hasta los capachos de la prensa, en donde se “armaba el pie” compuesto entre 20 y 28 capachos.

Los capachos, espuelas circulares de esparto, eran traídos de Hellín en la provincia de Albacete. Entonces los capachos no llevaban agujero en el centro como los actuales ya que a la hora de prensarlos no se les metía ningún eje para que estuvieran derechos sin caerse.

El traslado de la pasta a los capachos se hacía en cubos o pozales. Si después de formar el pie del capacho sobraba pasta, ésta era depositada sobre una pila allí existente para este fin. Encima de los capachos iba una cobertera redonda de madera llamada tajador que hacía de tapadera o boina de los capachos. El tajador estaba hecho de madera pesada de roble o de almendro. Y sobre el tajador iban los marranos, maderos gruesos utilizados para armar el pie. Medían un metro de largo y en los laterales llevaban unas manillas o agarraderos para su manejo en forma de borla. Se ponían encima del tajador hasta que alcanzaban la viga o prensa. Los marranos hacían presión sobre los capachos al bajar la viga.

El sistema de prensado mediante viga y quintal es el más conocido entre los sistemas de prensa de los trujales. La viga o prensa era equivalente a cuatro maderas de roble hechas cuadro para formar un bloque entero. Estaban acopladas y amarradas por hierros, clavijas y aros. La viga poseía una longitud de diez metros, era pesadísima y su grosor



Fotografía 25: Rulo de piedra de molino. Trujal del Reten de la iglesia.

sería de 1m². Fuertes abrazaderas de hierro unían las cuatro maderas de roble que componían la viga.

La largura de la viga iba desde una entrada o ranura, que tenía en la pared derecha del edificio del trujal, hasta una gran pesa y huso que tenía a una distancia de diez metros en su parte izquierda. La pesa tenía un peso de 3.000 kg. En esta zona la viga estaba sostenida por un tornillo de madera con su tuerca que le hacían subir y bajar y que recibe el nombre de huso. Subían la pesa para hacer contrapeso y luego subían el husillo para aflojar.

La viga en sus dos extremos terminaba en cuadro. En la parte derecha entraba el culo de la viga en el hueco de la pared. Y en la parte izquierda la viga tenía una perforación o agujero por donde pasaba el tornillo o huso, que se enroscaba en la tuerca de madera que había en la viga. La tuerca era de roble. El tornillo o huso se enroscaba en la tuerca que hacía que se combinase la rosca de la hembra con el macho, haciendo subir o bajar a la viga. Subía para armar los pies de los capachos, y una vez armados la viga se encargaba de hacer bajar el huso hasta cierto punto en que comenzaba a oprimir el pie de capachos. Cuando ya no podía bajar más, subía la pesa de 3.000 kg. existente en el extremo de la parte izquierda hasta una distancia del suelo de medio metro comenzando a dar vueltas.

La pesa era de madera y piedra en forma circular. Pesaba tres mil kilogramos. La madera hacía de plataforma de la pesa. Encima se ponían las piedras. Unos hierros formando cuatro aspas servían para reforzar la pesa.

Entre la prensa, donde se encontraban los capachos con los marranos, y el huso había dos maderos verticales que subían desde el suelo hasta el techo haciendo la mecánica del prensado del trujal. Hacían las veces de balanza. Cuando subía la pesa (cabeza) y bajaba el culo de la viga dejando el pie libre, para evitar que la viga se cayera por un posible



Fotografía 27: Tajador del pie de capachos.

aflojamiento del huso, se metían unas agujas de roble o clavijas de madera en unas aberturas que poseían los maderos verticales que hacían de balanza. Estas aberturas eran de unos 15 cm. de anchura por 1 m. de largas. Este mismo trabajo de seguridad también se hacía cuando había que hacer subir el culo de la viga, que se encontraba empotrado en el interior de la pared. A la hora de armar un pie sólo se dejaba una o dos agujas para seguridad de que no se cayese la viga por fallo del huso.

En el hueco de la pared derecha donde iba el culo de la viga se solía introducir unos garrotes para mayor presión. El huesillo de la oliva salía muy oprimido y prensado. Con los pies de los capachos había que tener mucho cuidado, ya que a veces se resbalaban. El funcionamiento del prensado metía mucho ruido, especie de chasquido clan, clan, clan ...

El aceite, al ser aprisionados los capachos por la viga, salía de éstos formando pequeños manantiales. Por la parte izquierda la viga bajaba presionada por la pesa y por la parte derecha el garrote no dejaba subir al culo de la viga incrustado en la pared derecha.

Al final, cuando la pesa ha llegado al suelo y ya apenas puede prensar más, ésta es elevada a medio metro del suelo comenzando a dar vueltas con lo que se consigue apurar algo más el prensado del pie.

Para el manejo de la viga, subir y bajarla, se necesitaba bastante fuerza humana, por lo menos tres o cuatro hombres robustos y bien curtidos.

Me cuenta Nunilo Ceballos que el huso de madera de la viga lo hizo un carpintero de Moreda, un tal Isidro Oría. Este huso, que aún se conserva, es una verdadera obra artesanal. Dicho carpintero con la ayuda de un martillo de palo y de un formón hizo a un tronco de olmo más de tres metros de rosca formando el huso.



Fotografía 28: Husillo de la prensa de viga y quintal.

La pesa iba agarrada o empotrada a la parte inferior del huso. Si el huso mediante manivelas era accionado hacia la izquierda subía la viga para proceder a armar el pie de capachos. Si se accionaba dándole vueltas a la derecha se hacía subir a la pesa. A continuación, durante un par de horas o tres la pesa iba bajando la viga, que a su vez realizaba la labor de prensado en el pie de capachos.

Además de utilizarse la viga del trujal para prensar la pasta de las olivas se aprovechaba para prensar las vinazas de las uvas en tiempos de vendimia, cuando se sacaba el lago.

Para prensar la vinaza, heces de la uva pisada en el lagar, no hacían falta los capachos. Las vinazas se depositaban directamente sobre la mesa de piedra o tremís del trujal. Encima se ponía toda la ropa de maderos necesaria hasta alcanzar la viga. La tarea de prensado se realizaba idénticamente a cuando se prensaban las olivas. Con una hacha especial en forma de media luna se cortaban las vinazas que sobresalían por los laterales. Una vez prensadas las vinazas se obtenía el llamado vino de prensa.

- El hornillo y la caldera.

Detrás de la prensa y junto a la pared se encontraba la caldera de cobre con un hornillo debajo. La caldera estaba puesta con albañilería a modo de cuadro o casetilla. Debajo de la caldera había un cenicero, una parrilla y una puertecilla de hierro.

El combustible empleado en la alimentación del hornillo era muy variado: huesillo, sarmientos y oliveñas, leña de olivo, cepas, etc ... Con el fuego del hornillo se pretendía hacer hervir el agua de la caldera para emplearla en escaldar la pasta de oliva de los capachos. La caldera tenía una capacidad en torno a los 400 ó 500 litros de agua.



Fotografía 29: Husillo o tornillo roscado de la prensa de viga y quintal.

Con el sistema de viga y quintal se prensaba dos veces, una cuando se armaba el pie, ya descrita, y la otra al escaldar los capachos con agua hirviendo. De esta manera, después de realizar el primer prensado se soltaba la pasta de los capachos y se echaba a una pila de piedra o aloquín. Esta pasta, que se hallaba muy endurecida debido a la primera prensada, será ahuecada y metida de nuevo dentro del capacho para efectuar una segunda prensada. Un trujalero sacaba con un pozal el agua hirviendo de la caldera y la echaba a los capachos. Se echaba un cubo de agua hirviendo por cada capacho. De esta acción salía mucho vapor que inundaba por completo la atmósfera o ambiente del trujal. El agua hirviendo siempre se echaba en el segundo prensado, nunca en el primero.

De la segunda prensada se sacaba el huesillo que era arrojado a los alorines, depósitos almacenes de piedra. Asimismo, de esta segunda prensada el aceite salía más purificado, ya que el aceite obtenido del primer prensado era más denso.

Cuando el pie de capachos lloraba el aceite, éste caía sobre el tremís o mesa de piedra, discurriendo a través de dos cauces o canalillos hasta dos tinas de piedra que se encontraban en la parte izquierda a nivel inferior de la piedra tremís.

A su vez, el agua hirviendo también era utilizada para echar a las tinas de piedra o depósitos del aceite recién prensado. La finalidad de echar a estas tinas un par de calderos con agua hirviendo era la de escaldar las madres del aceite, que quedaban gordas, consiguiendo que la hez se reposara en el fondo de la tina.

- Las tinas.

Eran unos depósitos de piedra donde se recogía el aceite y agua procedente del prensado a través de dos canales. Estaban situadas al lado izquierdo de la prensa, a nivel



Fotografía 31: Tinas de aceite en el trujal del Retén de la Iglesia.

inferior al de la mesa de piedra o tremís de la prensa. La capacidad de las tinas era de 20 cántaras.

En las tinas el aceite al reposar se clarificaba echando cubos de agua hirviendo. El agua bajaba a la parte inferior y el aceite se quedaba en la superior.

A continuación, se procedía a “sangrar las tinas” cuando el aceite estaba en reposo. La operación consistía en quitar el tapón o tarugo, que la tina poseía en su parte inferior, haciendo descender el nivel de la tina como una cuarta (15 cm.). El agua de la parte inferior marchaba a través de un canal hasta los infiernillos. Y el aceite era recogido de la parte superior de la tina con el plato que poseía un asa en el centro. Del plato el aceite se echaba a la cántara o medida. Posteriormente, el aceite se transportaba a las casas en pellejos, que tenían la piel de cabra por la parte interior.

- *Los infiernillos.*

Después de sangradas las tinas, el agua mezclada con algo de aceite iba a parar a través de un canal a los infiernillos, grandes depósitos de piedra subterráneos. En ellos se depositaba el agua de toda la campaña. Se encontraban en un cuarto que hay detrás de la prensa y hornillo. Los infiernillos eran una especie de lago de piedra subterráneo, teniendo de profundidad un metro y medio aproximadamente. Había dos infiernillos, teniendo de capacidad entre los dos unos 6.000 ls. La parte superior de los infiernillos estaba cubierta con tapaderas de madera.

Terminada la campaña de la molienda de la oliva, el agua y el aceite de los infiernillos se dejaba reposar durante un par de meses. En este tiempo las heces se depositaban en el fondo de los depósitos y el aceite flotaba en la parte superior. Entonces mediante un



Fotografía 32: Infiernillos del trujal del Retén.

plato se cogía el aceite que se pudiera, llegando algún año a recoger hasta 30 cántaras de aceite. El aceite que se sacaba de los infiernillos era todo para el amo del trujal. Según dicho popular los infiernillos eran el infierno para los clientes y el cielo para el amo o propietario del trujal.

- *El funcionamiento del sistema de prensado mediante viga y quintal.*

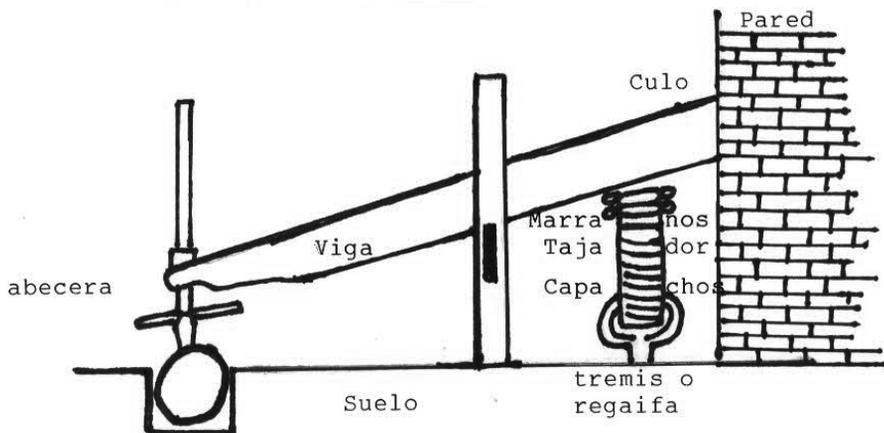
Se trata de un sistema de prensado de presión por palanca, a través del cuál se produce la separación de la fase líquida de la sólida.

Como bien es sabido, hay tres tipos de palancas: de primero, de segundo y de tercero género, dependiendo de la ubicación del punto de apoyo con referencia a la fuerza y a la resistencia. La prensa de viga y quintal pertenece al segundo género. Las aceitunas en los capachos (resistencia) se encuentran entre la potencia (extremo de la viga) y el punto de apoyo (piedra del quintal o contrapeso).

La antigüedad del sistema de prensa de viga y husillo se remonta al siglo I a.C. La invención del tornillo o husillo se atribuye a los griegos. El extremo de la viga era movido mediante un tornillo fijado al suelo por un contrapeso o quintal. La ventaja de este sistema era que ejercía una presión constante hasta que dejaba de salir aceite. El husillo tenía unos maderos llamados bigarras para darle vuelta, haciéndole girar verticalmente. El husillo o tornillo se enroscaba en la rosca, que se hallaba incrustada en el extremo de la viga.

Este sistema de prensado mediante viga y quintal tenía el inconveniente de que ocupaba por sus grandes dimensiones un gran espacio del local, eran lentas y un gran armatoste.

1º. Armar el pie de capachos.



Fotografía 33: Armar el pie de capachos.

1º. Armar el pie de capachos.

Para armar el pie de capachos el funcionamiento de la viga y quintal era el siguiente:

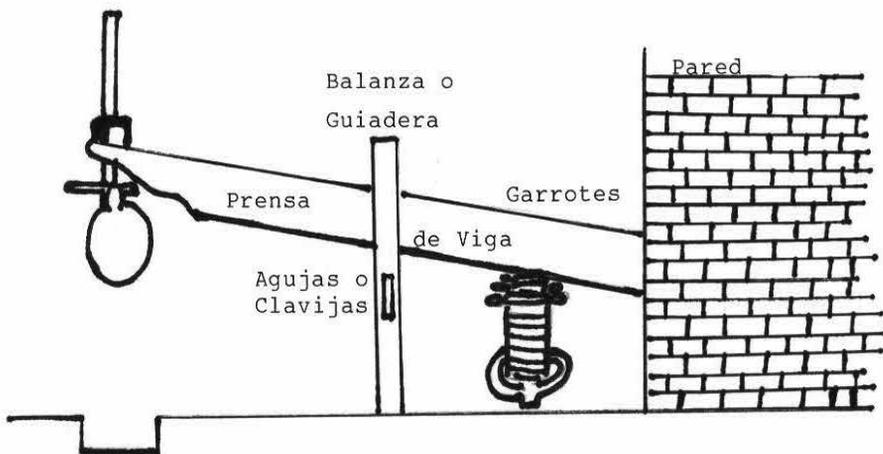
Había que dar vueltas con la manivela al husillo-tornillo hacia la izquierda (en sentido contrario a las manecillas del reloj). Con ello se lograba que bajase el quintal o cabecera de la viga y que subiese el culo de la viga hasta el techo al bascular la viga sobre los maderos guías o balanzas (lavija). A continuación, trababan con un madero-cuña la parte de abajo de los maderos donde iba metido el culo de la viga en la pared, en el caso de Moreda. En otros lugares la viga se apoyaba y descansaba sobre un entramado de madera llamado vírgenes.

De esta forma subían o se armaba el pie de capachos.

2º. Labor de prensado.

Esta labor se iniciaba al quitar el madero de abajo de la parte del culo de la viga. Soltaban el quintal o contrapeso en sentido de las agujas del reloj, lo cual hacía que ascendiese dicha piedra. Subía quintal y bajaba el culo de la prensa. Quitaban la clavija de la guiadera-balanza (lavija) y se iniciaba la labor de prensado de los capachos con las olivas. Subida la cabecera de la prensa-viga o quintal se procedía a colocar en la parte superior de atrás del culo de la viga unos maderos. La operación de prensado se estaba realizando. El culo de la viga bajaba y haciendo girar las bigarras o manivelas del husillo subía el quintal. Bajaba la prensa-viga de forma constante y estrujaba a los capachos con las aceitunas. Las manivelas del husillo se hacían girar hacia la derecha como las manecillas del reloj. La prensa continuaba poco a poco prensando. Retiraban una madera en la parte de abajo de los postes delanteros o en la pared según modelos.

2º. Labor de prensado.



Fotografía 34: Labor de prensado.

3º. Retirar el pie de capachos prensados.

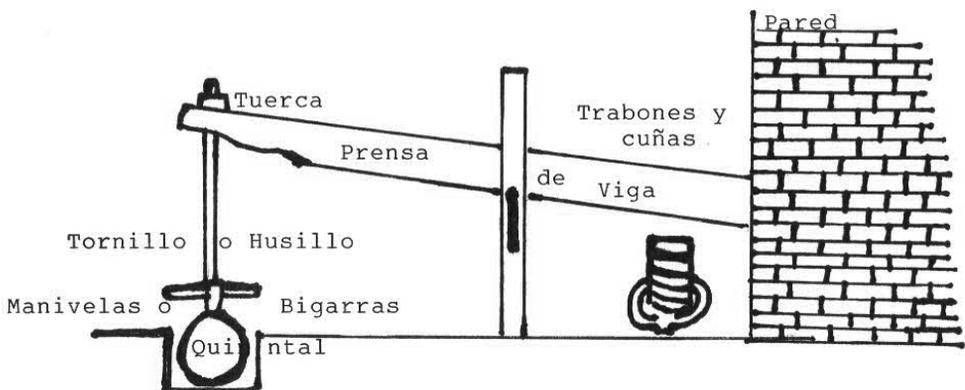
Era preciso el colocar un madero o cuña adelante para que apoyase la viga. Luego se hacía girar a la izquierda al husillo para que subiese el culo de la viga. Cuando el quintal llegaba al suelo y se colocaba la clavija en la guiadera sosteniendo y asegurando la viga se procedía a retirar los capachos con el huesillo de la aceituna prensada. Luego se hacía girar al husillo de izquierda a derecha en sentido de las manecillas del reloj.

Este era en síntesis el funcionamiento del sistema de prensa mediante palanca de viga y quintal, en el que el punto de apoyo lo tenía en el husillo-quintal, la resistencia en los capachos con las olivas y la fuerza o potencia residía en la ranura o hueco de la pared. De esta manera, la prensa de viga, basada en el principio de palanca de segundo género (la resistencia la tenía entre el punto de apoyo y la potencia), transmitía la fuerza y ejercía presión de forma progresiva sobre la aceituna colocada entre los capachos de esparto o sobre el pie formado por un montón de uva.

- Trujal del Retén de la Iglesia.

De este trujal antiguo de Moreda ya se ha hablado cuando se ha descrito el sistema de prensado mediante viga y quintal. Hoy, sus restos arqueológicos y recinto pertenecen a la familia Ceballos. Se encuentran debajo de la casa en donde viven. El nombre del trujal del Retén de la Iglesia pudiera hacer alusión al lugar o almacén de la parroquia en donde se guardaban los repuestos o prevenciones del aceite de la iglesia de Moreda. Señalar que antiguamente el aceite era muy importante para los templos parroquiales de cara a iluminar las distintas lámparas de los santos dentro de una iglesia. El consumo de aceite de los templos era notable. Además, de servir para alumbrar, también se empleaba en ungüentos corporales.

3º. Retirar el pie de capachos prensados.



Fotografía 35: Dibujo. Retirar el pie de capachos prensados.

Según un manuscrito de mediados del siglo XVIII este trujal de aceite se encontraba en ruinas por esas fechas. Con seguridad, posteriormente, lo arreglarían para llegar hasta nuestros días funcionando (aproximadamente hasta 1950 estuvo moliendo olivas de la familia Ceballos). El que más ha conocido este trujal del Retén ha sido Nunilo Ceballos, labrador jubilado, que contaba en el 2012 con 95 años de edad. Él manifiesta que se llama trujal del Retén de la iglesia, porque en esta almazara se molían las olivas procedentes de los diezmos y primicias que los vecinos de Moreda tributaban anualmente a los beneficiados de la iglesia parroquial. Asimismo, servía de almacén para guardar ciertas mercancías y objetos pertenecientes a la iglesia.

El documento está fechado en Logroño a 16 de febrero de 1759. Se trata de una escritura de retroventa en favor de Don Agustín Garín de Lazcano, cura y beneficiado de la iglesia de Moreda, hecha por Vicente González Álvaro. Este manuscrito se guarda en el Archivo familiar de los Garines de Lazcano-Hermosas.

Esta escritura nos señala en donde se encontraba exactamente la ubicación del citado trujal: "...piedras de un trujal caído y su era contigua teniente a huertas de herederos de Domingo Sáenz y por la parte de abajo a regajo que sirve de resguardo para las piezas del cabildo de esta dicha iglesia parroquial".

Asimismo, se nos hace una descripción del trujal de aceite: "Iten, un trujal viejo y caído, con su pila, y una piedra, que servía de contrapeso para la viga, que tenía para trujalar la oliva, y sacar su aceite antiguamente, sito próximo a esta villa, y teniente a pieza del cabildo de beneficiados de la parroquial de esta villa, eríos de ella, y huerta de herederos de Domingo Sáenz de Corres y María Sáenz de Eguilaz su mujer".

Este trujal estaba junto a una era: "Iten, una era en que antiguamente trillaban sus mieses los padres de la mencionada Isabel Albarez de Terroba y hoy está sin uso, la que se halla pegante y encima del precitado trujal viejo teniente también a la huerta de dichos herederos de Corres y Eguilaz, el Crucifijo de esta villa, y caminos reales, que salen, para Labraza, Lapoblación, Barriobusto y Yécora".

Inspeccionó el trujal y era el cantero Joseph de Iturria, maestro en cantería de la ciudad de Viana, tasando el sitio en 150 reales y la cantería (paredes, piedras, pilas, piedra de contrapeso para la viga del trujal, etc...) en 375 reales.

Hoy en día, en pleno año 2014, todavía se conservan importantes vestigios de este citado trujal como: el suelo de piedrillas original, pilas y tinas de piedra, el huso o tornillo de madera helicoidal, etc... Todos estos materiales se conservan en el lugar original en donde hace más de tres siglos estuvo este trujal del Retén de la iglesia. Se hallan debajo de la casa de Nunilo Ceballos, sita en el barrio de las Peñas al norte del casco urbano de Moreda.

La antigüedad de este trujal del Retén, quizás, se remonta hasta el siglo XVI por los restos arqueológicos que conserva del sistema de prensado mediante viga y quintal. Este sistema es de los más antiguos. Mantiene este trujal del Retén la subida a la prensa con su empedrado muy antiguo, así como la base de piedra de la prensa, las pilas y tinas de piedra, restos de rulos, un tajador y otras piezas también muy antiguas.

Además, llamativo es el alzado del muro o pared de poniente de este trujal y casa, que se levanta en dos planos diferentes a partir de un zócalo que hace retranquear al alzado de la pared. Obedece a un sistema de construcción semejante al que se empleó en el levantamiento de los alzados de la iglesia de Sta. María de Moreda, tanto en la construcción de la iglesia vieja o gótico-tardía del siglo XVI como en la de su ampliación a finales del siglo XVII.

La finca, actualmente viña, lindera a este trujal y al río perteneció en el siglo XVIII a los beneficiados de la parroquia como ya hemos conocido por el documento anterior de 1759. Además, en los libros de cuentas de la villa ha quedado constancia de este hecho cuando el Ayuntamiento acostumbraba a indemnizar al administrador de esta pieza beneficiar por el daño que le ocasionaban los vecinos al pasar a coger agua a la fuente de la Hortezuela, que se encontraba al otro lado del río y del término del Hortal. Todavía son visibles restos de esta antiquísima fuente ubicada en la margen derecha del río Zampeo o de Sta. Eufemia. Año 1733: “Tres reales pagados a Joseph de la Guardia como quien administra la pieza beneficiar que dicen del trujal por razón del daño que le hicieron en dicho año las personas que sendearon dicha pieza bajando por agua a la ortizuela”. También, en el año 1751 encontramos los siguientes daños sobre la pieza: “Dos reales que ha de pagar a D. Manuel Cristóbal García de Jalón beneficiado de ración entera de la parroquial de esta villa por el daño causado en la pieza que goza como tal beneficiado en el término próximo de esta villa llamado de la ortezuela con el motivo del pisa y pasa de las gentes a por agua a la fuente que también llaman de la ortezuela”.



Fotografía 36: Husillo y tuerca de la viga. Trujal del Retén: de viga de husillo y quintal.

- El trujal de Tomás Laguardia.

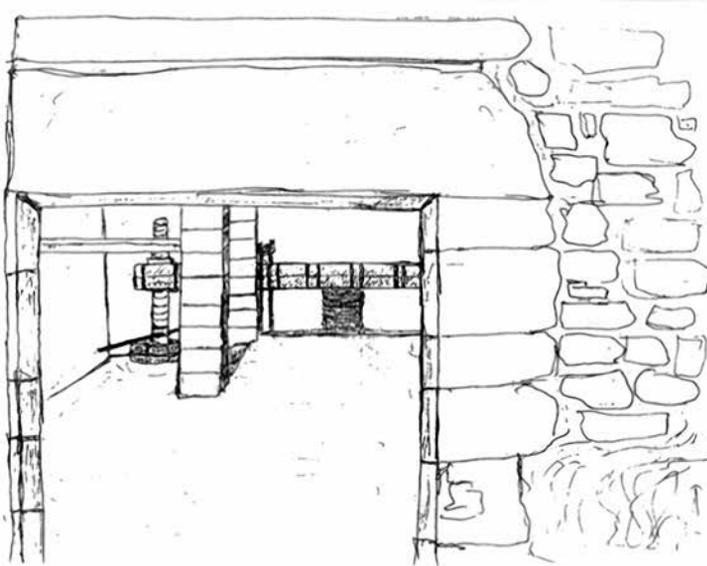
Se encuentra situado al final de la antigua c/ Cerrada, hoy calle de Santa Alodia. El río Zampeo discurre muy cerca del trujal por la parte oeste.

Este trujal perteneció a la familia de los Sáenz de Laguardia, siendo su último amo Tomás Laguardia, de quién ha quedado el nombre del trujal en la mente popular o colectiva del pueblo de Moreda.

El trujal formaba parte, junto a una abejera muy antigua y a la casa de los Sáenz de Laguardia, sita en la Pza. del Juego de Pelota (hoy del Doctor Manuel Álvarez), de una de las haciendas más ricas de la villa de Moreda. Según me contó su actual propietario, Javier Bujanda (labrador ya fallecido), cuando la familia de los Sáenz de Laguardia repartió la herencia entre sus hijos dio el mismo valor al trujal que a la casa con todas sus huertas y eras de alrededor. A este respecto hay que señalar que la casa es muy grande y está construida con piedras de sillería luciendo en la fachada principal el escudo de armas de la familia de los Sáenz de Laguardia. Hoy el valor de la casa es mayor y, sin embargo, el del trujal menor. Pero, hace décadas, cuando la única industria agrícola de Moreda estaba en su máximo apogeo, el trujal de moler olivas tuvo el mismo valor e importancia que toda una casa señorial. Estos apuntes los recogí a Javier Bujanda en el año 1990 cuando contaba con 67 años.

- Los alorines.

Eran departamentos o recintos de piedra situados en el cuarto de la prensa, a mano derecha del acceso en forma de arco de medio punto que comunica la prensa con el molino. En los alorines se recogían las olivas que los vecinos de Moreda traían a moler a dicho trujal. Las olivas eran transportadas en las caballerías hasta el interior del trujal. Existían varios alorines, echando cada vecino sus olivas en un determinado alorín.



Fotografía 37: Labor de prensado. Dibujo: Nunilo Ceballos

- *Trujalero Mayor.*

Era el encargado o persona de confianza del amo del trujal. Era designado por el propietario del trujal con la finalidad de que dirigiera el trabajo del trujal durante toda la campaña. Los vecinos de Moreda que llevaban las olivas a moler ayudaban al trujalero mayor en lo que éste ordenase hacer .

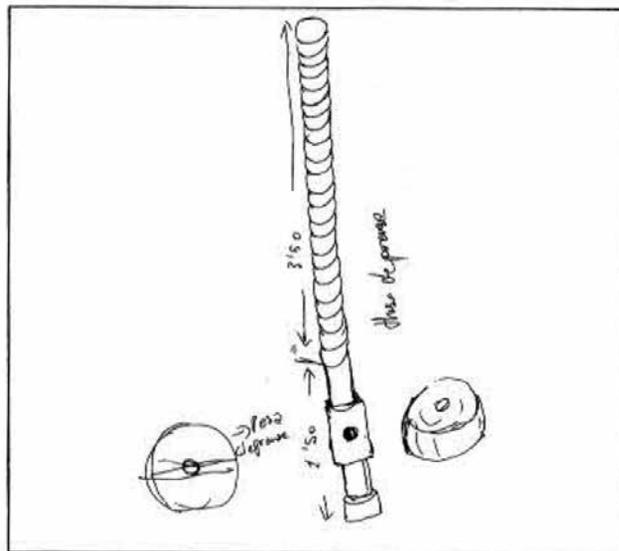
- *El molino.*

Según se entra al trujal, la primera habitación o cuarto que hay es la de la prensa. El molino se halla en una segunda habitación que comunica con la de la prensa a través de una antigua puerta de arco de medio punto, probablemente del siglo XVI.

Escondidos entre la tierra del suelo del molino se observan restos y vestigios de antiguos materiales del molino como piedras de plataforma semicirculares, rulos, etc... Asimismo, son curiosas las escaleras existentes en esta habitación del molino, que comunican a través de una puerta con otra habitación situada a nivel inferior donde se guardaban las pilas de almacenaje del aceite. Las escaleras han sido construidas aprovechando antiguos restos de piedras de moler.

La fuerza de trabajo motriz del molino era una mula o macho a pelo, sin aparejos. A veces, se le tapaba los ojos para que no viera y diera incontables vueltas en círculo como si se tratase de una noria. Si la caballería se paraba se le gritaba arre!, y se le golpeaba con un palo. Cada vecino llevaba su propio macho o ganado cuando le tocaba moler sus olivas. Si el cliente no disponía de caballería, ésta se la ponía el amo del trujal cobrando cierta cantidad por este menester.

El molino estaba formado por una plataforma de mampostería cubierta por una solera o muela de hierro colado de forma circular. Esta solera sobre su superficie disponía de una



Fotografía 38: Trujal de la familia de los Sáenz de Laguardia en Moreda.

especie de regajillos, donde las olivas se introducían para que al molerlas con el rulo no se escurriesen o resbalasen. En la periferia o perímetro de la plataforma existía un regajo o regacho en el cual caía la pasta de lo oliva molida. La mayor parte del molino era obra de albañilería.

Encima de la plataforma, sujetos a un eje vertical que partía del centro de ésta hasta una viga del techo, iban dos rulos de hierro y la tramoya también de hierro donde se echaban las olivas, que eran distribuidas a través de una trampilla sobre la plataforma para que los rulos las moliesen. La tramoya, o cajón de hierro donde se echaban las olivas, iba sujeta al eje vertical girando alrededor del molino por delante de los rulos. Para que saliera más o menos oliva la tramoya poseía en la parte superior una ruedecilla, que según se accionaba para uno u otro lado hacía abrir o cerrar la trampilla de la parte inferior haciendo caer más o menos oliva.

Los rulos estaban unidos al eje vertical con abrazaderas. Asimismo, una barra de hierro horizontal atravesaba el interior de los rulos, que unía por un lado a la abrazadera con el eje vertical y por el otro (exterior) iba enganchado a los ganchos del balancín. Del balancín partían dos tirantes, que iban enganchados al collarón de la caballería.

La oliva molturada era llevada con gamellas (especie de recipientes de madera parecidos a las artesas de hacer el pan) hasta los capachos de la prensa. En la pared de la izquierda había una pila de piedra donde se echaba la oliva sobrante de la molienda y en la pared de la derecha una curiosa ventana con una cruz inscrita y la repisa inclinada hacia el interior del molino.

Este molino ha estado funcionando hasta principios de la década de los años sesenta, moliendo los últimos años solamente las olivas de la familia Bujanda.



Fotografía 40: Rulo de molino o muela de moler en el trujal de los Sáenz de Laguardia.

- *La prensa de husillos. Prensa de capilla.*

Aunque el techo del trujal conserva restos del antiguo sistema de prensado mediante viga, los vecinos de Moreda en este trujal de Tomás Laguardia sólo han conocido el sistema de prensado mediante dos husos.

La prensa está formada por una gran estructura de piedra muy monumental. Una madera enormemente gruesa, colocada transversalmente en la parte superior de lado a lado, sujeta a dos husillos a modo de tornillos, que suben y bajan cuando se acciona el sistema de prensado mediante torno.

En el suelo de la prensa, medio metro más elevado que el del resto de la habitación, hay dos tremís de hierro, uno por cada husillo. Antiguamente, existieron tremís de piedra. Sobre estos tremís de hierro se ponían los pies de capachos (en torno a los 20 capachos) y sobre éstos iban los marranos (maderos) necesarios hasta alcanzar los husos. Cada vez que se procedía a pensar se armaban dos pies, ya que el número de husillos era de dos.

De cada huso partía un madero o palanca en dirección al torno, siendo más corto el de la izquierda que el de la derecha por tener el primero que hacer menos recorrido hasta hacer tope con la pared izquierda de la prensa. Estos maderos o palancas se unían con una cadena que tenía en sus extremos unas argollas, que se introducían en dichos maderos. De la palanca izquierda, la más corta, partía una cadena de unos 5 m. de larga que estaba enganchada al torno .

La prensa posee varios barrotos o postes de hierro que sujetan y refuerzan su gran mole de piedra.

El torno estaba asentado sobre unos maderos o plataforma de tablas, sujeto al suelo y al techo mediante unos tornillos y tuercas. Del centro del torno, a la altura del hombro de una persona, salían dos manivelas para accionar su funcionamiento. Eran accionadas por dos hombres en sentido contrario la una de la otra. Cuando se accionaban las manivelas o



Fotografía 41: Solera del molino.

manillas del torno la cadena de las palancas de los husos se enroscaba o enrollaba en el propio torno, trayendo a las palancas hacia la pared izquierda de la prensa a la vez que los husillos bajaban presionando al pie de capachos. De esta forma se realizaba la labor propia de prensado. Y cuando se enroscaba en el torno toda la cadena y la palanca izquierda del huso hacía tope con la pared de la prensa volvía de nuevo el sistema al principio. Esta labor se realizaba al menos 15 veces por cada pie de capachos.

En el trujal de la familia Garín de Lazcano (posteriormente de la familia Hermosa) el sistema de prensado a través de husos era similar al ya descrito de Tomás Laguardia, salvo la diferencia del torno que para ponerlo en funcionamiento tenía cuatro palos en forma de cruz horizontal a la altura de los hombros de una persona. Para accionar dicho torno se necesitaban cuatro hombres.

Volviendo al trujal de la familia Sáenz de Laguardia se necesitaban por lo menos tres hombres de forma permanente en la realización de las labores propias del trujal.

Cuando se procedía al prensado del pie de capachos armado, primero se apretaba el huso a mano hasta sujetar bien la estructura formada por el tremís, capachos, marranos y husillos. Seguidamente, entre dos hombres se seguía apretando a mano desde las palancas que salían de los husillos. Y, finalmente, se prensaba con el torno.

Al apretar con el torno, éste disponía de un gato situado entre el mismo torno y las manivelas. El gato era un a especie de rueda dentada con una chapilla en la parte superior que se iba metiendo en los dientes según se iba accionando el torno. La finalidad era de que al apretar el torno, éste no se volviera para atrás desenroscándose la cadena. Cuando la cadena se había enroscado totalmente haciendo tope las palancas con la prensa se levantaba la chapilla del gato y se volvía de nuevo al principio. Esta tarea, como ya he señalado, había que hacerla por lo menos 15 veces por cada pie armado que se prensaba. De vez en cuando se descansaba.



Fotografía 42: Prensa de capilla mediante husillos y torno.

A la hora de desarmar el pie de capachos ya prensado, primero se cambiaba el cuarterón, pieza de hierro, del huso. Luego se tiraba a mano de las palancas de los husos sin utilizar el torno, del cual previamente se desenganchaba la cadena. Y finalmente, se subía a mano los husos dándoles vueltas en sentido contrario al del prensado. Los husos para su accionamiento tenían unos pasamanos o agarraderas.

Por cada jornada de trabajo se solían prensar 8 pies de capachos, cuatro por cada husillo.

El nombre de prensa de capilla le viene dado por el lugar en donde está ubicada dentro de la almazara. Se encuentra dentro de una gran estructura o mole de piedra. Situada en un lado del trujal, junto al muro de poniente, este tipo de prensa ocupa un espacio de terreno inferior al que acostumbra a ocupar las prensas de viga, las cuáles necesitan mayores espacios por poseer tamaños superiores. La llamativa estructura pétreo de la prensa tiene forma de capilla.

La antigüedad de este tipo de prensa es remota. El historiador romano Plinio el Viejo habla de este sistema de viga hacia el año 500 a.C. La antigüedad de este trujal de la familia Laguardia de Moreda hay que remontarla al siglo XVI, según nos lo hace ver claramente algunos restos arquitectónicos de esa época, aún visibles en sus muros y paredes.

Esta prensa de capilla posee dos tornillos de hierro, que se encuentran enroscados a una gruesa viga de madera y van sujetos a una tuerca en la que se enroscan, atravesando la citada viga de madera por su parte superior.

La viga está empotrada por los lados en la estructura pétreo de la capilla. Los tornillos, llamados husillos, descienden verticalmente sobre los pies de capachos al hacerlos girar con unos volantes de mano primeramente y luego por la acción de un torno. De esta manera se hacía la labor de prensado en esta prensa de capilla, la separación de la fase líquida de la sólida de las olivas molturadas.



Fotografía 44: Ramas con olivas.

- El horno y la caldera.

A mano derecha de la prensa existía un horno con una gran chimenea de la que colgaba el llar, cadena que sujetaba a la caldera de bronce donde se calentaba el agua que se echaba a los capachos en la segunda prensada. Como materiales de combustión se empleaban el huesillo obtenido de la oliva prensada y la leña de olivo.

En el exterior del trujal, junto a la zona de huerta había un pozo de agua subterráneo construido con piedras. De este pozo partía un canalillo que atravesando la pared y parte del trujal llegaba hasta un pozico existente junto al horno. De este pozico se cogía el agua con cubos y se echaba a la caldera para hacerla hervir.

Después del primer prensado se realizaba el trabajo llamado de descocar, consistente en ahuecar la pasta de la oliva recién prensada y en echar un caldero de agua hirviendo por cada capacho. A continuación, se volvía a prensar de nuevo accionando mediante el torno las palancas de los husillos hasta que hicieran quince veces tope con la pared izquierda de la prensa. De esta forma se daba por finalizada la segunda y definitiva prensada de la pasta de la oliva.

- Las tinas.

El aceite obtenido del prensado era conducido de la boca o canal del tremís, a través de unos rebajillos de madera, hasta unas tinas de piedra, las cuales poseían una capacidad de almacenaje de hasta 20 cántaras.

El trujalero mayor era el encargado de dar las voces de prensado en el torno y de separar el agua del aceite en las tinas, labores esenciales y muy importantes en el trabajo de moler olivas. A la tarea de separar el agua del aceite se le denomina "sangrar las tinas". En ocasiones a estas tinas de aceite se les echaba cubos de agua hirviendo con la finalidad de escaldar las madres o aceite gruesa.



Fotografía 45: Tremís de la prensa donde se coloca el pie de capachos.

- *Los infiernillos.*

El agua sangrada de las tinas iba a parar a los infiernillos, depósitos enormes de piedra bajo tierra. El aceite que quedaba en los infiernillos era para el amo. Este aceite se recogía con el plato y el agua marchaba a través de un desagüe al río Zampeo.

Los infiernillos según dicho popular eran el infierno para el cliente y el cielo para el amo.

- *Las pilas.*

Eran unos depósitos de piedra enormes donde se almacenaba el aceite. Su capacidad en muchos casos sobrepasaba las 30 cántaras de aceite. Se encontraban colocadas en la habitación o cuarto más profundo e interior del trujal, en el que se hallaba a continuación del molino.

- *Pellejos y pedreras.*

Los vecinos de Moreda, que molían las olivas en este trujal llevaban el aceite a sus casas en pellejos u odres de cabra, que eran cueros cosidos y empegados, hechos con la finalidad de contener vino o aceite.

Los pellejos de aceite se portaban, o bien al hombro, o bien o en caballerías. Si se llevaban en caballerías se utilizaban para este fin las pedreras, artolas o angarillas de madera propias para llevar sobre ganados objetos y cosas.

- *Tinajas.*

Eran vasijas grandes de barro en donde se almacenaba y guardaba el aceite. La forma de la tinaja es de vaso, siendo más ancha por el centro que por el fondo y la boca. La



Fotografía 46: Molino de Trujal.

parte superior o boca se halla abierta y es por donde se echaba el aceite que se traía en los pellejos. Las tinajas se suelen almacenar en los altos de las casas.

- *Las torrijas.*

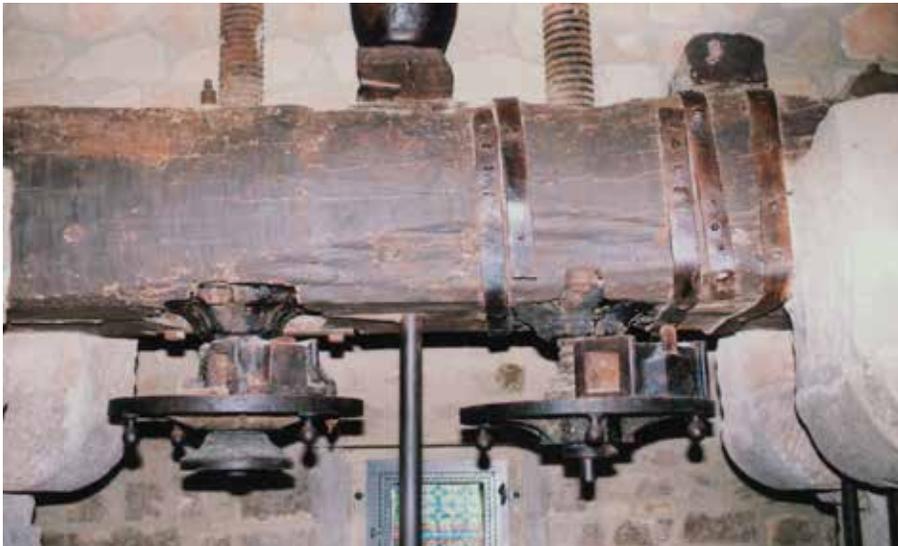
Era el alimento que los trujaleros comían por la mañana para desayunar. Las torrijas consistían en unos trozos de pan empapados en aceite y rociados con azúcar que eran tostados en el horno del trujal . Dicen que era un desayuno sumamente exquisito.

- *Reforma y restauración del trujal.*

Desde que a primeros de la década de los años sesenta del pasado siglo XX dejó de funcionar la actividad agrícola en este trujal, el lugar lo dedicaba su propietario, Javier Bujanda, como merendero familiar y como sitio entrañable en donde pasar el tiempo y entretenerse contando a la gente el pasado de la almazara mientras ofrecía a todo visitante un vaso del gustoso y apreciado vino de Moreda.

Durante el año 2010 las hijas del difunto Javier Bujanda, Amparo, Conchi y Cari, han procedido a la reforma y restauración de este viejo trujal, rehabilitándolo como lugar de recreo, descanso y merendero. Al tejado le han echado una cubierta completamente nueva y al suelo le han colocado una bonita cerámica. La luz diurna entra al interior del trujal por tres hermosas luceras abiertas en el techo del salón o cuarto de la prensa, estando la más pequeña dentro de la capilla de la prensa.

Asimismo, se han recuperado diversas piezas del antiguo trujal como rulos, una hermosa solera de piedra fracturada en tres trozos, varias pilas de piedra y herramientas propias de esta actividad olivarera , que se exponen por todo el recinto como si fuese un museo. Herramientas y utensilios del trujal tales como una cadena corta con dos argollas en sus extremos que se utilizaba en unir los maderos palancas que salían de los husillos, tinajas de aceite, una aceitera de hojalata, las llaves y cerrajas viejas de las puertas del



Fotografía 47: Prensa de capilla con husillos y torno.

trujal, un Hacha de cortar las vinazas de prensa, una paleta de mango largo, varias arpillas curvas y unas pedreras entre otros objetos más.

Llama la atención la puerta de piedra en forma de arco de medio punto, que sirve para pasar del cuarto de la prensa al del molino. Su arquitectura parece ser del siglo XVI.

Asimismo, para acceder del cuarto del molino al cuarto de las pilas y tinas de almacenaje del aceite, que se encuentra en un nivel inferior, hay que descender por tres curiosas escaleras semicirculares obtenidas de cortar un viejo rulo de moler en tres partes.

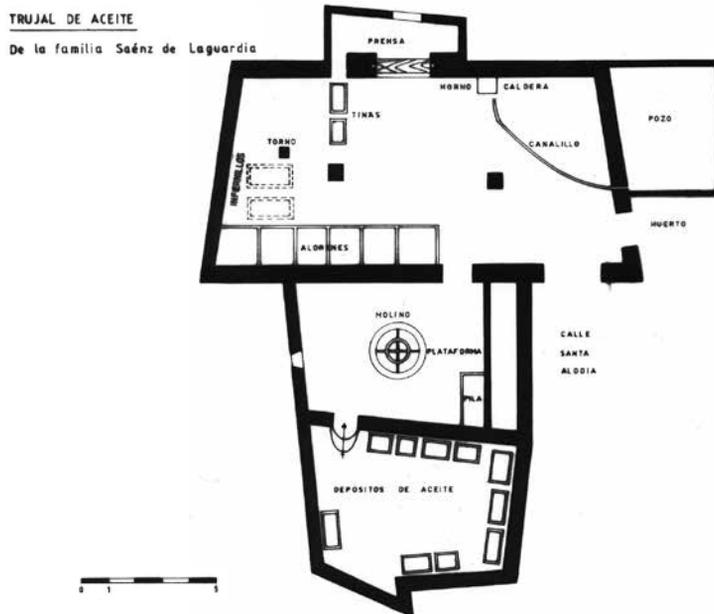
9º DON JUAN ANTONIO GARÍN DE LAZCANO: Estudioso e impulsor del cultivo del olivo en el País Vasco.

- Moredano miembro de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País.

Biografía de Juan Antonio Garín de Lazcano (1723-1787): Teniente de infantería, socio benemérito de la R.S.B.A.P. y escritor de temas agrícolas de la Rioja Alavesa.

Nació el día 17 de junio del año 1723 a la una de la noche. Sus padres fueron Pedro Joseph Garín de Lazcano y Nunila Díaz de Argandoña. Fue bautizado por Don Joseph García de Jalón , Comisario del Santo Oficio de la Inquisición de Navarra y cura beneficiado de la iglesia parroquial de Moreda.

Juan Antonio Garín de Lazcano fue miembro de una de las familias hidalgas más importantes de la villa de Moreda, de la familia de los Garines de Lazcano. Su vida la dedicó a la carrera militar, siendo teniente de infantería en la ciudad de Logroño. Los últimos años de su vida los pasó en Moreda con sueldo y retiro del ejército.



Fotografía 48: Trujal de la familia Sáenz de Laguardia. Dibujos: Victorino Palacios.

Este ilustre moredano dedicó el tiempo de su retiro en Moreda al estudio y a la investigación de temas agrícolas. Sobre todo, al estudio del cultivo del olivo, de la vid y de los cereales. Sus escritos fueron presentados a las Juntas Generales de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, siendo nombrado socio benemérito de dicha sociedad.

Juan Antonio Garín de Lazcano escribió su primer escrito en el año 1771 bajo el título de “Estado de la Rioja Alavesa, causas de su decadencia y consecuencias”. Este escrito, aunque es anónimo, se atribuye a este moredano por tener el mismo estilo de redacción y contenido de ideas que los que publicó posteriormente en los años 1772 y 1775, los cuales si llevan la firma de Juan Antonio Garín de Lazcano.

Literalmente, los extractos de las Juntas Generales de la R.S.B.A.P, atribuidos a Juan Antonio Garín de Lazcano, en sus págs. 30, 31 y 32 del año 1771 dicen: “Habiéndose examinado con particular cuidado el Estado de la Rioja, singularmente en la parte que comprende la Hermandad de La Guardia, se ha reconocido, que de algún tiempo á esta parte va en una decadencia que amenaza su ruina. Investigada la causa de esta desgracia, se halla ser el abandono del cultivo de granos, y legumbres, y la excesiva plantación de viñas, de cuyo abuso resultan las funestas consecuencias siguientes:

Primera: Que usurpándose terreno á los pastos, ha decaído la cría de ganado al punto, que apenas hay el necesario para las labores.

Segunda: Que faltando por esta misma causa el estiércol, no se cogen los frutos correspondientes.

Tercera: Que por estas razones se ven los Labradores precisados á hacer continuas roturas en perjuicio de los montes para leña, y carbón, las que, luego que se cansan las tierras, tienen que abandonarlas, y quedan incultas é inútiles.



Fotografía 49: Fiesta del Aceite de Álava.

Quarta: Que siendo indispensable multitud de operarios para la labor de las viñas plantadas, es forzoso traer jornaleros de fuera, cuyo número solo en la Villa de La Guardia asciende, por un computo regular, á 250, y reputándose lo que estos cuestan en salarios, y gasto de abastos, que se compran fuera del lugar para su consumo en 9.280 pesos al año, resulta una extracción capaz de aniquilar á este pueblo.

Quinta: Que estando limitadas las labores de las viñas á ciertos tiempos del año, en lo restante de éste se ven precisados los Labradores, ó á salir del lugar en busca de ocupación, abandonando á sus familias, ó á entregarse á la holgazanería.

Sexta: Que respecto á que las viñas producen según se las cultiva, multiplicadas á un cierto termino, no pueden cuidarse bien, y así llegan á ser perjudiciales á sus dueños, lo que se verifica en la Guardia con exemplos prácticos; pues hay cosechero que con la mitad de las viñas que hoy tiene estaba rico, y habiéndolas duplicado, se halla nada sobrado en el día.

Séptima: Últimamente, que reducido el País al solo producto del vino, y dificultándose la salida de éste por su abundancia, (lo que realmente se experimenta ya) es forzoso que se vaya agotando aquel con lo que tiene que introducir en frutos de primera necesidad, y que los propietarios, viéndose precisados en los apuros á deshacerse á menos precio de sus efectos, lleguen á experimentar la ultima infelicidad. No contribuyen poco á esta critica constitución (sino son también, efecto de la misma causa primitiva) la multitud de pobres, y demandantes, la incuria de los caminos, y otros abusos particulares introducidos en el País, que por su variedad, y menudencias son difíciles de reducirse a extracto “.

El Conde de Peñafloreda, Don Javier María de Munibe e Idiáquez, envió carta de admisión a Juan Antonio Garín de Lazcano en la R.S.B.A.P. el 31 de diciembre del año 1771. En el Archivo Histórico del Territorio de Álava se conserva una carta escrita y firmada por este ilustre moredano dando las gracias por haber sido admitido como socio. Esta carta lleva la fecha de 8 de enero de 1772.



Fotografía 50: Recolección de olivas a ordeño.

Juan Antonio Garín de Lazcano en el año 1772 escribió su segunda obra titulada "Tratado de Olivos", que tenía por objeto introducir en el País Bascongado la plantación de este árbol y prescribir reglas para su subsistencia y mayor utilidad. Los extractos de las J.G. de la R. S.B.A.P del año 1772 en las págs. 22 y 23 dicen textualmente: "Se ha presentado un tratado de Olibos escrito por Don Juan Antonio Garín de Lazcano, Teniente de Infantería y Socio Benemérito, cuyo objeto es introducir en el País Bascongado la plantación de este árbol, y prescribir reglas para su, subsistencia y mayor utilidad, dividiendo la obra en catorce capítulos:

- 1º. Qual deba ser la tierra para los Olivos.
- 2º. De las diferencias de los Olivos.
- 3º. Tiempos de plantarlos .
- 4º. Quando se han de cortar, y quando desarraygar para la replantación.
- 5º. Situación en que convendrá plantarlos.
- 6º. Del modo de plantarlos.
- 7º. Cuidado que con ellos debe tenerse.
- 8º. Su cultivo.
- 9º. Tiempo de la cultivación.
- 10º. Modo de transportar estas plantas de unos Países á otros, para su replantación.
- 11º. Cómputo del coste que puede ocasionar el porte de las plantas á Vizcaya y Guipúzcoa desde los países mas inmediatos que las producen; y dispendios en la plantación.
- 12º. Ventajas que resultarán á estas Provincias con la cosecha de Aceyte.
- 13º. Causas de la poca aplicación á plantar Olibos, y exemplares con que pueden desvanecerse.
- 14º. Quando y como se deben coger las Olibas.

En las Juntas Semanarias de Guipúzcoa el día 5 de marzo del año 1774 la Comisión presentó una carta de Don Juan Antonio Garín de Lazcano, Socio Benemérito de la



Fotografía 51: Escudo de armas Sáenz de Laguardia.

Sociedad en Álava y residente en Moreda, en la cual este moredano narra el envío de cien plantíos de olivos para plantarlos en la huerta del Colegio de Vergara y en otros terrenos para hacer una tentativa. También, la misma Comisión presentó un modelo de trillo remitido por el mismo Garín y se acordó se pasase al Depósito de los modelos.

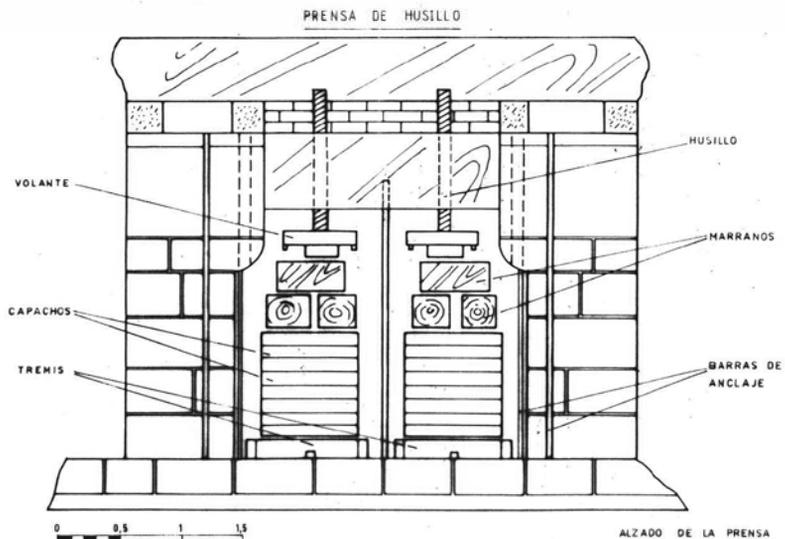
Una vez plantados los olivos, Juan Antonio Garín de Lazcano envió nota del coste que supuso dicho plantío de olivos en Vergara:

Año 1774	
Por sacar y juntar 20 barbudos, y 80 pollizos dos peones a zinc reales y medio cada uno	011
Por el pago de los 80 pollizos a real y medio	120
Por 20 barbudos a 3 reales	060
Por la conducción desde la villa de Moreda hasta la de Vergara	036
Total	227 r.

Que el Señor Conde de Peña Florida ha costeado la manutención de los operarios, durante los días de la plantación. También dio para que los campesinos volviesen a sus domicilios de Moreda.

Se pagaron 227 rs. a J. A. Garín de Lazcano.

Al final, el proyecto de introducir el cultivo del olivo en todo el País Vasco no resultó viable. En las págs. 13 y 14 de un documento de la R.S.B.A.P. del año 1774 se dice:



Fotografía 52: Prensa de husillo. Prensa de capilla. Dibujo: Victorino Palacios.

“Plantación de arboles, olivos. Se han plantado en diferentes terrenos de la Villa de Vergara cien plantíos de Olivos remitidos desde Moreda en la Rioja, de los cuales han prendido, al parecer, cuarenta y seis, pero se duda de los demás “.

Por último, este escritor moredano de la segunda mitad del siglo XVIII, escribió su tercera obra en el año 1775. En ella Juan Antonio Garín de Lazcano hace un discurso sobre el cultivo de granos muy en la línea de su primera obra. En las págs. 53 , 54 y 55 de los Extractos de las J.G. de la R.S.B.A.P. del año 1775 leemos: “El Socio Benemérito Don Juan Antonio Garín de Lazcano, Teniente de Infantería, ha presentado un escrito con este epígrafe.

El Labrador instruido á golpes de la experiencia. Tratado de agricultura, dividido en 31 capítulos en forma de diálogo, entre un padre y un hijo.

En el primer capítulo se exponen las razones porque conviene minorar las viñas, y reducir parte de sus tierras á sembradías en la Rioja alavesa.

En el 2º., se dán señales para el conocimiento de la tierra.

En el 3º., se enseña el modo de rozar y descuarjar las nuevas.

En el 4º., describe los instrumentos, modos y tiempos de arar.

En el 5º., enseña en qué tiempos y quantas manos se han de dar a las tierras.

En el 6º., el modo y tiempo en que se han de cortar los cardos de los barbechos.

En el 7º., del modo de arar las cuestas.

En el 8º., se trata de la calidad del estiercol.

En el 9º., del modo de estercolar.

En el 10º., del tiempo de estercolar.

En el 11º., de la calidad del trigo para sembrar.

En el 12º. , de la diversidad de trigos de la Rioja.

En el 13º., del trigo de comuña.

En el 14º., del voltizo.

En el 15º., de la elección de semillas.

En el 16º., del tiempo y modo de sembrar el trigo.

En el 17º., de la cantidad que se debe sembrar.

En el 18º., de la necesidad de la presencia del amo en la sementera.

En el 19º., del tiempo de escardar y limpiar los trigos.

En el 20º., de la cebada y sus especies.

En el 21º., cómo debe estar preparada la tierra para sembrar cebada.

En el 22º., del tiempo de sembrarla.

En el 23º., de la cantidad que se ha de emplear en la siembra.

En el 24º., de su calidad.

En el 25º., del tiempo de escardarla.

En el 26º., del modo de escardar los sembrados en general.

En el 27º., del centeno y tiempo de sembrarlo.

En el 28º., de la niebla que carga á los trigos, y remedio para quitarla.

En el 29º., de la causa de la niebla y avena mala.

En el 30º., del modo y tiempo de regar.

En el 31º., del gorgojo y palomilla.

F. Prestamero
cap. 18. u. 3. y

Mi Señor mio: Reziuo la muy
favorecida de V.^a de 31 de el pasado
y adjunta, la Patente de Socio Benemé-
rito, en la R.^l Sociedad Bascongada
aque la piedad de V.^a se ha dignado
admitirme; de Cuyo honor, tributo a V.^s,
Repetidissimas gracias; y estare pronto,
al cumplim.^{to} de la subscripcion anual, a
el primer aviso, de el Vizconde de Am-
bite.
Con este motivo me ofrezco a la orden
de V.^a deseoso de seguirle con toda fino
Voluntad y con la misma pido a la divina
güe a V.^s m. a. Moreda y hen.^o 8.
de 1772 J. Ant.^o de V.^s sumas oblig. Sean.^o
Juan Ant.^o Garin de Lazcano

S.^a Conde de Peña Florida.

Fotografía 53: Carta del moredano D. Juan Antonio Garin de Lazcano dando las gracias al conde de Peñaflores por haberle admitido como socio Benemérito en la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País Vasco. Año 1772. Archivo del Territorio Histórico de Álava. Fondo Prestamero. Caja nº18, nº8.

Finalmente ofrece este zeloso patriota una instrucción semejante para el cultivo de las viñas”.

Don Juan Antonio Garín de Lazcano gozaba desde el año 1771 de un vínculo dotado con la obligación de la fiesta y función de la Inmaculada Concepción de María. El día de esta fiesta se hacía misa cantada y sermón, y convite a los amigos y familiares. La víspera de esta fiesta por la noche tenía lugar la hoguera y el lanzamiento de una docena de cohetes voladores al aire.

Este ilustre moredano y celoso patriota falleció a los 64 años y fue enterrado el día 28 de diciembre del año 1787 con entierro mayor dentro de la iglesia parroquial de Sta. María de Moreda. Concretamente se halla enterrado en la capilla de San Miguel, capilla en la cual se acostumbraban a enterrar las familias de los Fernández de Oyón y Garines de Lazcano. Antes de morir mandó que en su funeral y años se invirtieran 200 ducados de vellón y que sus bienes con los frutos pasasen a la mujer, ya que no tuvo descendencia.

10º El actual trujal de “La Equidad de Moreda”.

- Antecedentes. Su fundación.

Como los cinco trujales existentes en Moreda, desde tiempos inmemoriales, se habían quedado anticuados se procedió en el año 1948 a crear un nuevo trujal de molienda de olivas denominado “La Equidad”. Este trujal tendría carácter cooperativo, abierto a todos los vecinos de Moreda que tuvieran olivas y quisieran en dicho trujal molerlas. Para este fin los vecinos de Moreda se juntaron en asamblea el día 2 de enero de 1948 y acordaron entre otros puntos lo siguiente :

1º. Adquisición de la maquinaria y elementos necesarios para la instalación de la almazara a la casa Marrodán y Rezola de Logroño por el precio aproximado de 158.300 pts. Esta cantidad se pagará en tres plazos: el primero de 52.000 pts. al hacer el contrato, el segundo al envío de la maquinaria y el tercero a los sesenta días del segundo.

2º. Encargar al técnico D. Luis Navas la confección de planos para el edificio trujal e instalación de la mencionada maquinaria.

3º. Las obras de la construcción de la almazara la harán albañiles de Moreda: Julián Gorostiaga, Casimiro Larrión y Feliciano Fernández; ayudados por Pablo Gorostiaga , Pablo Oraá , Plácido y Simón Fernández.

4º. Cada socio del trujal trabajará o enviará un peón durante un día para abrir cimientos en el trujal . Los socios que tengan carro o galera habrán de acarrear a la obra los materiales a emplear en ella quedando exentos de trabajar en abrir cimientos.

5º. Encargar la redacción de estatutos y trabajos de contabilidad y secretaría al Sr. Maestro de Escuela D. Aureo Terroba Rodríguez con el sueldo anual de tres mil pts.

6º. Comprar al cantero Benigno Fernández San Millán la piedra que se precise para la edificación a razón de 15 pts. el metro cúbico.

7º. Adquirir el cemento, yeso y arena, cascajo, ladrillo y demás materiales de donde lo sirvan en mejores condiciones y precios más económicos.

4
Moxeda, y Junio 20 de 74.

DIPUTACION FORAL DE ALAVA
Archivo Provincial
Legajo 6292 No. 14.4

M^o S. x. d. mio: En cumplimiento de lo que Vm me precuso, en Carta de 4. de Marzo, y posteriormente en la de últimos de Mayo, incluído la cuenta de el corte que ha producido la experiencia de el plantío de Olivos; deuyendore agregar a ella, el que Vm satisfizo en esta Villa y los dineros que dio para el Vétorno, de los operarios a este Pueblo. Zelebraxé, que a Vm le parezca bien; y quando no, estimaxé, que Vm la ponga a su gusto que entodo, y por todo me sujeto a las disposiciones de Vm; siendo siempre inmutable afecto, fino, y obli^go. Seru. y amigo D. B. l. c. f. de Vm.

S. Conde de Peñaflorida. Juan María Garin de Lazcano

Fotografía 54A y 54B: GARIN DE LAZCANO, SOCIO BENEMÉRITO DE LA REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE AMIGOS DEL PAÍS VASCO, AL CONDE DE PEÑAFLORIDA. Archivo del Territorio Histórico de Álava. DH. 629 2-14.4. Año 1774.

EXHIBICION MUNICIPAL DE ALAVA
1892 14-4

Resumen de el importe, de el gasto que se ha
originado, para el Plantio de Olivos, en la Villa
de Vergara: en este año de 1774. ————— R. S. Vellon.

Por sacar y juntar 20 Barbudos, y 80 Pollinos	
Los Peones a Cinco R. y medio Cada uno.....	0 11
Por el pago de los 80 Pollinos a R. y medio.....	1 20
Por 20 Barbudos a 3 R.	0 60
Por la conduccion desde la Villa de Slexeda hasta la de Vergara.....	0 36
<u>Total.....</u>	<u>2 27</u>

Nota.

Que el S^r Conde de Peña Florida, ha costea-
do, la manutencion de los operarios, durante
los dias de la Plantacion; y asi bien, ha dado dine-
ros, para que se restitueran a sus domini-
lios.

He recibido a la Com^{ta} de Superior la
docienta, y veinte y siete R. de esta Cuenta para
remittelos a d^{no} J^{no} Ant^o Garin de Larcaño. Veg^a
y As^{no} 20 del 764

Peraflor de Vergara

Son 227 Real^{do}

Los socios fundadores del trujal cooperativo “La Equidad” fueron 104 vecinos de Moreda. En años posteriores se fueron añadiendo nuevos socios pagando a razón de 25 pts. la entrada como socio en dicho trujal.

Varios vecinos de Moreda prestaron dinero a un interés del 5% anual para financiar el proyecto del trujal. Estos fueron Vidal González (prestó la cantidad de 70.000 pts.), Félix Bujanda (10.000 pts.) y Ángel García de Jalón (10. 000 pts.).

El párroco de Moreda bendijo el trujal y la molturación de las aceitunas comenzó el día 20 de febrero de 1948. En esta misma fecha se compró a la casa Marrodán y Rezola una báscula por importe de 1.339 pts. y se le abonó el segundo pago de la maquinaria por valor de 60.000 pts.

En la sesión del día 2 de abril de 1948 se dice que la molienda de las olivas terminó felizmente gracias a los excelentes resultados de la nueva maquinaria y, por tanto, que se abone a la citada casa la tercera parte del contrato de la compra de la maquinaria por valor de 75.276 pts. y 80 cts.

El trujal cooperativo de aceite, además de servir para moler las olivas (fin principal), cumplía otras funciones. Así, en la sesión del día 1 de marzo de 1949 se mandó abonar a la Caja Provincial de Ahorros de Álava la cantidad de 20.238 pts. y 62 ctms. importe de 11.300 kg. de patatas de siembra. Y, asimismo, en la sesión del día 25 de noviembre de 1951 se mandó comprar por 17.670 pts. 20.000 kg. de superfosfato de cal que se vendió entre los vecinos de Moreda a 98 pts. los 100 kg. Además, a través del trujal se compraba sulfato de cobre, sulfato de amoníaco, etc...



Fotografía 56: Trujal de aceite la Equidad de Moreda.

En sesión del día 17 de septiembre de 1952 se presentó el pliego de condiciones para la subasta de las obras de mejora del edificio del trujal. Presentaron pliegos cerrados los canteros y albañiles Casimiro Larión, Feliciano Fernández y Julián Gorostiaga. La obra quedó adjudicada a Julián Gorostiaga en la cantidad de 10.000 pts. ya que acompañó póliza de seguro de accidentes de trabajo, cosa que los otros no hicieron.

En el año 1963 se construyó el pabellón que hay adjunto al mencionado trujal según proyecto y medidas de D. Miguel Treviño Fernández con la adición de un muro de contención. Se encargó de la obra Ismael Fernández, quién cobró por su trabajo 190.000 pts. Este pabellón sirvió de guardería de vehículos.

Este trujal cooperativo también ha albergado en su edificio un molino de moler cebada y otros cereales para pienso de animales.

Los estatutos del Trujal Cooperativo “La Equidad de Moreda” se confeccionaron basándose en la Ley de Cooperación de 2 de enero de 1942 y en el Reglamento para su aplicación de 11 de noviembre de 1943. El lema de esta cooperativa de campo es de los antiguos gremios “unos por otros y Dios por todos”. El objeto de la cooperativa era construir una almazara, obtener aceite de oliva y fomentar y mejorar el cultivo del olivo. Para ser socio se requiere el cultivar al menos diez olivos. La sede del trujal se encuentra en la c/ Jardines nº 1.

Los estatutos del trujal están divididos en seis capítulos y en unas disposiciones finales: Capítulo I, denominación, objeto, fines y duración. Capítulo II, de los socios altas y bajas. Capítulo III, del régimen económico, capital social, fondos de reserva y obras sociales. Capítulo IV, del gobierno del trujal cooperativo por la Junta General, Junta Rectora y Consejo de Vigilancia. Capítulo V, normas fundamentales de cooperación. Sanciones. Capítulo VI. disolución y liquidación del trujal. Disposiciones finales.



Fotografía 57: Escudo de armas de Juan Antonio Garín de Lazcano.

- La reforma del trujal en el año 2002.

El trujal la Equidad de Moreda ha estado funcionando durante cincuenta y cuatro años. En el año 1998 se conmemoró su cincuenta aniversario con la colocación de una placa en la fachada y el obsequio personal, a cada socio, de un porrón de aceite recordando dichas bodas de oro. Presidía el trujal Antonio López Castro.

Ante los problemas que presentaban las viejas estructuras del trujal (particularmente la maquinaria, el puro de la prensa sufría cotidianas averías), la adecuación a los nuevos tiempos y exigencias de actividades industriales (mejoras sanitarias de las instalaciones, reparto del aceite embotellado y no a granel . . .), la Junta Rectora y socios decidieron en asamblea extraordinaria del año 2001 el hacer un nuevo trujal.

La nueva almazara, con instalación de moderna maquinaria, se haría en el pabellón-almacén propio y adosado al viejo trujal; y éste con su vieja maquinaria quedaría como museo, para enseñar a jóvenes y visitantes cómo se practicaba y se realizaba el cultivo del olivo y la elaboración del aceite en Moreda.

En el año 2002 se hizo el nuevo trujal, moliéndose 120.000 kg. de olivas. Asistieron a la inauguración el párroco de Sta. María de Moreda, Don Andrés Bezares, que dio la bendición al trujal, Ramón Rabanera Diputado General de Álava, Gonzalo Sáenz de Samaniego Consejero Vasco de Agricultura, Juan José Los Arcos Alcalde de Moreda, Alberto Ortega Presidente de la Cuadrilla de Laguardia Rioja Alavesa y Antonio López-Castro Presidente del trujal la Equidad de Moreda. Asimismo, estuvieron presentes gran parte de los 180 socios que componían la cooperativa la Equidad. Socios residentes en diversas localidades de la zona como: Moreda, Viana, Oyón, Lanciego, Laguardia, Viñaspre, Elvillar, Barriobusto, Labraza...

La inversión económica realizada en las nuevas instalaciones del local y maquinaria supuso un desembolso de doscientos cuarenta mil euros, de los cuáles el 40% fue subvencionado por el Gobierno Vasco. Destacar que todos los nuevos elementos de depósitos y otros están fabricados en acero inoxidable, que se ha instalado una lavadora-deshojadora y que la capacidad del molino nuevo es la de moler 600 kg. por hora.

Los 150.000 kg. de oliva recolectados en la campaña 2003-2004 se llevaron a moler fuera del pueblo, obteniéndose 36.000 litros de aceite . Esta cosecha de aceite fue histórica, quizás una de las mejores de todos los tiempos de que tengamos noticia. La oliva recogida en contenedores se transportó en camiones a la localidad navarra de Mendavia en donde fue molturada en el trujal llamado La Maja.

El viejo trujal se planificó dejarlo como museo. Se ha adecentado y sus instalaciones y maquinaria se enseña a todo visitante que lo solicite.

Durante la campaña 2004-2005 se volvió a moler en el trujal de Moreda una cosecha de 80.000 kg . de aceitunas. Y, así, se sigue haciendo hasta el presente año 2015 en que nos encontramos.

El funcionamiento de esta nueva almazara con su moderna maquinaria es el siguiente:

Se accede al trujal por la carretera de Viana, donde se halla una puerta grande que se levanta hacia el techo.

- El nuevo trujal cooperativo la Equidad de Moreda. Sistema y funcionamiento de la nueva y moderna maquinaria.

Hoy la filosofía o principios de la molienda es realizarla lo antes posible, tras haber recolectado las aceitunas bien maduras de los olivos. Con ello se pretende mantener inalterables las características cualidades del aceite. Se hace todo lo contrario que con el antiguo trujal, en donde la oliva se dejaba un tiempo para que se ablandase y moliera mejor. Hoy las olivas entran en el trujal todos los días recién recogidas para evitar que aumente la acidez provocada por su almacenamiento.

En el año 2002 se hizo el nuevo trujal de aceite en el pabellón adosado a la vieja almazara de 1948. Esta con su maquinaria de mediados del siglo XX se ha dejado para museo. Para el nuevo trujal se compró maquinaria moderna, cambiándose todo el sistema productivo de la elaboración del aceite.

No obstante, aunque la maquinaria es otra (muy moderna), propia de la tecnología actual, el método por el cuál se obtiene el aceite es muy similar al antiguo: moler o machacar la oliva, prensarla para obtener el aceite separándola del huesillo, y decantación-clarificación del preciado líquido oleaginoso del agua e impurezas. El trujal nuevo se compone de molino, batidoras y máquina decánter centrifugadora, que separa por diferencia de densidad el aceite del alperujo, depósitos para almacenamiento y clarificación, como zonas importantes.

Primeramente, se recibe la aceituna recogida diariamente del campo. Se lleva de los olivares al trujal en distintos tipos de vehículos: coches, tractores, remolques, furgonetas, etc., cada agricultor la transporta en la clase de vehículo que dispone. La oliva se lleva en sacos de tela o en cuévanos de plástico. También, a granel en sacauvas y remolques.

En el interior del trujal nos encontramos, primeramente, con la sala de recepción de las aceitunas en donde tiene lugar el pesaje de las mismas mediante una báscula electrónica. Hasta hace pocos años se utilizó una báscula manual.

Una pequeña oficina con ventanilla se encuentra a la izquierda, en donde se realiza el trabajo administrativo y anotaciones de las pesadas a los socios. En el centro y junto a la puerta se halla un alorín elevado del suelo en el cual se vacían los sacos de olivas. De aquí la aceituna sube por un sinfín o cinta mecánica hasta la tolva, en la cuál se pueden almacenar cerca de 9.000 kg. de olivas. Durante el ascenso de la oliva, ésta es limpiada de hojas con un ventilador y lavada con agua .

Toda la maquinaria de este trujal es moderna y está controlada por medios electrónicos. La oliva, a continuación, pasa de la tolva al molino, que se halla en otro departamento. Aquí ya no hay rulos, sino una máquina que tritura las aceitunas a través de unos discos.

Para facilitar el proceso recibe agua caliente. Luego la pasta de la oliva molturada pasa a unas termobatidoras, que la baten y calientan.

Tampoco hay prensa hidráulica de capachos, como en el trujal anterior, sino una máquina decánter, que funciona a cinco mil revoluciones por minuto y hace de prensa. Emplea el sistema decánter por centrifugación.

Este sistema decánter funciona de la siguiente manera: Una vez que la pasta de la aceituna está molida y batida, se separan los sólidos, el agua y el aceite sometiendo a la pasta a la acción de la fuerza centrífuga que se genera en el decánter girando a un alto número de revoluciones. La fuerza centrífuga lo que hace es separar un cuerpo pesado del eje de rotación. Como los componentes de la pasta de aceituna tienen distintas densidades, en el interior de la centrífuga son sometidos a distintas fuerzas y ocupan distintos anillos al someterse al giro. El aceite, con menor densidad, va al eje, el agua o alpechín con densidad media se deposita a continuación y el orujo o huesillo de la oliva, el más denso de los tres, ocupa la parte exterior.

El decánter de Moreda es de dos fases o salidas. Esta maquinaria consiste en un rotor de forma troncocónica cilíndrica en cuyo interior se encuentra un sinfín, dejando una pequeña holgura. El sinfín gira a ritmo diferente al rotor en el mismo sentido. Esta diferencia de vueltas posibilita a los sólidos desplazarse en sentido inverso al del avance del paso de hélice. Sin embargo, los líquidos son empujados por el sinfín en sentido contrario. Esta fuerza centrífuga hace que la pasta de la oliva separe el aceite, del agua y del huesillo.

Con la máquina decánter se extrae el líquido oleaginoso, ya separados el aceite, el agua y huesillo, que va a parar a los depósitos de decantación. El huesillo pastoso es arrojado a través de una manguera y motor al exterior del edificio por una ventana, cayendo a un remolque cisterna que se encuentra junto al río Larrén. Lleno el remolque de residuos se lleva con un tractor a vaciar a alguna finca lleca. El aceite es trasladado a los depósitos, donde durante un par de meses se procede a la decantación y clarificación.

Según datos de la campaña 1999-2000, en que declararon 122 propietarios de olivares en Moreda, la superficie cultivada de olivos es de 86,054 hectáreas que albergan 12.133 olivos con una producción de aceitunas de 60.739 kg., que transformados en aceite hacen 12.279 kg. En Moreda, dependiendo del año y de la climatología, se muelen entre 150.000-180.000 kg. de olivas anuales.

- Clases de aceites en la actualidad.

El aceite de oliva virgen extra que se elabora en Moreda es obtenido de moler olivas sanas y maduras sin defectos. Al gusto y olfato resulta muy agradable. Tienen bajo grado de acidez. Es aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas arróniz, molturadas solo mediante procedimientos mecánicos. La extracción se hace en frío.

Para ello la oliva recogida a ordeño o con vibrador es recogida un poco antes de su completa maduración. De esta manera se obtiene un aceite más afrutado, más rico en aromas y sabores. La molturación de las aceitunas se hace con procesos mecánicos y a bajas temperaturas. La oliva se muele inmediatamente a su recogida. Todos los días

después de su transporte del campo al trujal en donde es entregada al atardecer. Debe molerse cuanto antes para evitar que aumente la acidez del producto.

El aceite presenta un color verde intenso o de oro muy aromático. Resulta agradable a la boca por su sabor. Es delicado y dulce. Su aroma es fresco. De la sensación dulce del principio se pasa al final a un toque en el paladar amargo, afrutado y picante.

Este aceite de Oliva Virgen Extra de Moreda, procedente de olivos variedad arróniz, obtuvo el sello Eusko Lábel en el año 2012. Para obtener el Lábel Vasco las olivas arróniz son recogidas en su punto óptimo de maduración. Se controla todo el proceso. La extracción del aceite se realiza en frío por debajo de los 25° C y solamente con procedimientos mecánicos. El producto no se filtra y el aceite presenta un pequeño grado de turbidez. Durante todo el proceso el control es exhaustivo. El aceite supera todos los requisitos del Reglamento Técnico de los productos Eusko Lábel. Las botellas de aceite llevan el sello distintivo de Eusko Lábel y un número de control.

El aceite en rama se obtuvo en el año 2013. Se obtiene de olivas recogidas un poco antes de que maduren totalmente. Se embotella según acaba de molturarse, sin filtrar y apenas decantado. Resulta un aceite fresco con sabor total al fruto de la oliva. Presenta en botella algún residuo y debe consumirse pronto. Comercializan este aceite en rama los Hnos. Bujanda y la marca Rivo de Moreta (Aitor Marauri e Iker Díaz de Cerio).

Asimismo, en el año 2013 también salió al mercado el aceite ecológico, obtenido de jóvenes olivos cultivados y tratados (poda, abonado, tratamiento contra las enfermedades...) de forma natural o medioambiental. Las aceitunas arbequinas son recogidas a ordeño. Los olivares de los olivicultores deben estar inscritos en el Consejo Ecológico. El proceso de molturación, de la obtención del aceite y del almacenaje llevan control y seguimiento.

Flor del aceite: el primer fruto oleaginoso que sale del prensado.

11º- Noticias históricas sobre el cultivo de los olivos y la elaboración del aceite.

- Restos arqueológicos de Sta. María de Moreda.
- El trujal de la familia de los Sáenz de Laguardia.
- Mandas de difuntos: aceite para la lámpara del Santísimo.
- El año en que se helaron los olivos: 1788.
- Ordenanzas municipales.
- Diezmos y primicias.
- Construcción de un molino y trujal de aceite en Moreda en el siglo XVII.

- Restos arqueológicos de Sta. María de Moreda.

A un kilómetro de distancia al mediodía, de donde en la actualidad se encuentra la villa de Moreda, se halla el pago de Sta. María de Moreda, haciendo muga con las tierras de Viana. Se encuentra en un pequeño altozano asomada al río.

Durante parte de la Edad Media (siglos XII-XIII) estuvo levantada la primitiva iglesia de Sta. María de Moreda. Al cargo de la misma se encontraban los monjes benedictinos

del convento de Sta. María la Real de Nájera. Perteneció al priorato de San Pedro de Torreviento, próximo a Viana. La iglesia-monasterio de Sta. María de Moreda funcionaba como una fundación o encomienda de dicho monasterio. A su alrededor numerosas fincas de cereal y viñedo le pertenecían y eran trabajadas para el monasterio o, sino, pagaban una renta de explotación. Las tierras estaban sometidas por parte de los monjes a un censo perpetuo o enfitéutico.

Siglos antes, durante la romanización (siglos I-V d.C.) en este mismo lugar estuvo levantada una villa romana con baños y con una explotación agrícola. Los restos arqueológicos aparecidos son muy numerosos, destacando los trozos de cerámica terra sigillata Hispánica muy bien decorada.

Mas, para el tema que aquí nos ocupa del cultivo del olivo y la elaboración del aceite hay que destacar el hallazgo de una plataforma circular o tremís de piedra con su reborde periférico en forma de canalillo en donde se prensarían las olivas para la obtención de aceite. También, pudo haber servido para prensar las uvas y sacar el vino.

Entre los restos cerámicos destacar fragmentos de dolias o vasijas de grandes dimensiones empleadas en el almacenaje de cereales, vino y aceite. Y restos de ánforas de aceite de origen bético (vasijas de cuello largo con dos asas terminadas en punta) fechables en los siglos III ó IV d.C. Y es que dolias y ánforas hicieron las veces de las tinajas y orzas que hemos conocido utilizar a nuestros padres para almacenar y conservar el aceite.

- El trujal de la familia de los Sáenz de Laguardia.

A mediados del siglo XX fue conocido como el trujal de Tomás Laguardia. Sito entre los términos del Cerrado y del Hortal. Aún hoy son visibles restos materiales empleados en su actividad: solera de piedra del molino, rulos semienterrados y su monumental prensa de piedra.

La descripción y funcionamiento del molino ya han quedado plasmados en el apartado de los trujales históricos.

La antigüedad de este trujal hay que remontarla al siglo XVI, como así lo atestigua la puerta de arco de medio punto que separa el cuarto del molino del cuarto de la prensa.

Cercana al trujal se haya la casa de los Sáenz de Laguardia, del siglo XVII, con escudo de armas en la fachada. Y colindante también se encuentra una casa abejera de la cuál se habla en un testamento del año 1605, que recoge las últimas voluntades del clérigo y beneficiado de la iglesia de Moreda Don Pedro Fernández de Moreda.

Dicen que cuando partieron la herencia dieron la misma importancia a la casa señorial que al trujal. Un heredero se quedó la casa y otro el trujal, pues eran tiempos en que la única actividad industrial en la villa de Moreda era la del trujal: la molienda de la oliva y la elaboración del aceite.

- Mandas de difuntos: aceite para el Santísimo.

Numerosas eran las mandas de los finados cuando les llegaba su última hora: desde vestir pobres e imágenes de santos, donar trigo para el Arca de la Misericordia, redimir cautivos, donar cereal o dinero a las cofradías, reparar ermitas, hasta entregar aceite para la lámpara del Santísimo. Así en el año 1597 Juan de Laguardia mandó una cántara de aceite para la lámpara del Santísimo Sacramento.

Durante el siglo XVII las mandas de aceite, época en que abundaba en Moreda, destinadas a alumbrar las distintas lámparas de los altares de la iglesia solían estar presente en muchas testamentarias de los difuntos. En el año 1605 el cura Pedro Fernández mandó dos cántaras de aceite para alumbrar la lámpara que tenía en el altar mayor de la iglesia para que ardiera especialmente los días de fiesta. Pedro Garín de Lazcano al morir en el año 1630 ordenó que se diera una cántara de aceite para el Santísimo Sacramento y otra para la lámpara de San Miguel. La difunta Catalina de Bernedo antes de fallecer en el año 1633 mandó media cántara de aceite a San Miguel para que se alumbrara dicho altar durante el año de su fallecimiento y otra media cántara dio a la cofradía de la Veracruz para que se alumbrase su altar también durante el año de su fallecimiento.

No obstante, durante el siglo XVIII las mandas de los difuntos de aceite para las distintas lámparas de la iglesia y las donaciones a conventos desaparecen, dejan de ser una costumbre.

En la visita del año 1647, que realizó el señor visitador del obispado de Calahorra al templo de Moreda, se menciona el testamento de un cura y beneficiado de la iglesia parroquial del lugar de Moreda que dejó una cláusula por la cual al año el trujal de aceite debía de dar dos cántaras de aceite para la lámpara del Santísimo Sacramento si dicho trujal o molino tenía ganancia.

- El año que se helaron los olivos: 1788.

Una interesantísima crónica sobre los olivos de Moreda existe en el Libro de Tazmias de la villa de Moreda de los años 1731-1840 del tenor siguiente:

“Referencia al invierno del año de 1709 que fue de los mas crueles, pero el que empezó a 21 de diciembre del año 88 según la experiencia y gacetas fue de los mas rigurosos excediendo acaso a aquel en mucho.

Algunos nogales se helaron del todo, las higueras y laureles se helaron por la raíz, las hortalizas quedaron destruidas. Y sobre el daño del Arañuelo pues estuvo la cabeza de San Gregorio en esta villa el 12 de mayo de 1781 para extinguirlo aunque no se consiguió, los olivos de parajes bajos casi todos se helaron y secaron del todo a excepción de la chueca, por la cual como ya extendida y arraigada arrojaron varios renuevos que alimentados abundantemente crecieron pronto y así es regular que se vayan formando en ellas olivos en unos dos o tres pies quitando todos los demás renuevos y broza con los troncos secos; los demás quedaron no del todo secos pero tan maltratados que no han traído olivas en los años 89 y 90 y a estos se les ha preocupado quitar los ramos y ramilletes secos dejándoles por donde estaban verdes y así en este año del 91 los que se hallaban así podados se han

repuesto mucho y han traído fruto. Con todo eso la aceite no estuvo muy cara porque el daño grande de los olivos fue en este país, la tierra de abajo desde Calahorra nada padecía o muy poco en algunos parajes”.

- Ordenanzas.

Acuerdo de ayuntamiento del 30 de julio de 1764.

“Sobre buen gobierno para evitar daños de personas, caballerías, cerdos, perros y rebaños en viñas, olivares, alubiares, etc ...

Acerca de las cabras en olivares: Nunca puedan andar, so pena de 4 ducados de una a diez cabras. Mas de diez medio ducado y daño por cabra, marrueco, etc . . .

Sobre racimar y espigar en olivares. En ajenos 15 reales de vellón de pena a cada persona.

Pena de olivos, plantones comidos por ganado mayor, bueyuno, cabruno, ovejuno, carneros, corderos, corderas, vornos, andescos, primales..., paguen al dueño 4 reales de vellón por cada uno. Y por los pollizos limpios dos reales. Por olivillo cortado pagar al dueño 30 reales. Por pollizo 15 reales. En caso de que no se cogan a los que han hecho el daño recaiga la pena sobre el guarda de campo.

Pena de bueyes y vacas, cebones. Castigo de un ducado y daño.”

Acuerdo de 31 de agosto de 1777, para evitar daños de uvas y olivas:

“Nadie coja olivas ni espige olivares hasta no terminar la cosecha de olivas. Pena de dos ducados de vellon por primera vez y por segunda cuatro reales, por tercera seis reales y por cuarta al arbitrio y disposicion del señor alcalde y page el daño del olivar.”

- Diezmos y primicias.

Todos los años los vecinos y feligreses de Moreda debían contribuir o pagar a los beneficiados del cabildo eclesiástico parroquial el impuesto de los diezmos y primicias de los siguientes frutos y productos que obtenían del campo y de sus corrales: corderos, lino, cáñamo, trigo, escandia, cebada, comuña, centeno, maíz, arvejas, avena, habas, garbanzos, vino y olivas.

El diezmo de olivas a la parroquia de Santa María de Moreda consistía, según la concordia acordada en el año 1742 entre el cabildo eclesiástico y el Ayuntamiento: “Y de olivas igualmente de diez rovos uno para Diezmo; y nada para Primicia, por no estar en costumbre el primiciar de tiempo inmemorial a esta parte: Cuio Diezmo se hara según se fuere cogiendo las olivas de cada olivar, o echo monton de todas acabada la Cosecha, segun costumbre, en obserbanzia de lo mandado por el Sinodo Diocesano”. Esto se hacia respecto de las cosechas recogidas en las tierras de la jurisdicción de Moreda. Sobre los frutos recolectados por los moredanos en tierras de Viana, el pago de los diezmos y

primicias de la oliva estaban cedidos al Real Monasterio de Nájera. Pagaban la mitad del diezmo y toda la primicia (Archivo Diocesano de Calahorra. 17/741-51).

La iglesia se componía de cuatro beneficiados: dos enteros y dos medios. Además estaban dos arcedianos: el de Berberiego y el de Álava, que cobraban como si fuesen beneficiados medios.

De esta manera la cosecha de olivas en los mejores años del siglo XVIII pagadas en conjunto a todos los beneficiados fue de:

- Año 1735: 24 robos y 8 celemines.
- Año 1740: 72 robos.
- Año 1742: 168 robos.
- Año 1744: 208 robos.
- Año 1746: 280 robos.
- Año 1756: 264 robos y 8 celemines.
- Año 1759: 384 robos.
- Año 1764: 411 robos y 6 celemines.
- Año 1778: 264 robos, 11 celemines y 12 cuarto.

Durante el siglo XIX destacan los años:

- Año 1806 : 208 robos.
- Año 1817: 408 robos.
- Año 1827: 198 robos.
- Año 1829: 144 robos.
- Año 1830 : 319 robos y 15 celemines.
- Año 1831: 376 robos.

- Construcción de un molino y trujal de aceite en Moreda en el siglo XVII.

Por la descripción del lugar en donde se construyó este molino y trujal, según un manuscrito del Archivo General de Navarra, coincide con el sitio en donde estuvo hasta 1960 el molino y trujal de la familia Garín de Lazcano. Hoy en día no queda nada de este trujal. Según manifestaciones del difunto labrador y propietario Julián Hermosa en la década de los años sesenta del pasado siglo lo desarmó y enterró los rulos, soleras y demás piezas de dicho trujal en la bajada que comunica la era y edificio del trujal con la casa huerta levantada junto a la muralla medieval de la antigua fortaleza navarra del Redondo.

El edificio en donde estuvo el trujal se conserva, pero muy reformado y restaurado. Conocemos cuándo, cómo y quiénes hicieron este molino y trujal por un documento que se conserva en la escribanía de Don Diego Izquierdo, perteneciente al Archivo de Protocolos Notariales de Viana, cuyos fondos están depositados en el Archivo General de Navarra en Pamplona.

Dicho molino y trujal de aceite se hizo en el año 1629 por el cantero Pedro Pontones. Cuando se construyó fue un trujal mancomunado de diversas familias de Moreda: Laguardia, Yrueña, Fernández de Oyón, Sainz de Corres, Aguirre, Garín de Lazcano, Gabiria, Pascual y Argandoña. Servía su edificio como molino farinero y como trujal de aceite. Se levantó junto a la era del bachiller Pedro Díez de Ysla, clérigo, beneficiado y cura del

lugar de Moreda. El trujal de olivas, según este documento y de testimonios actuales de vecinos, recibía las aguas limpias de las presas del Arenal y las Arquillas.

Para financiar la construcción de este molino y trujal los vecinos de Moreda tuvieron que coger dos censos o préstamos a personas distinguidas y ricas por valor de 1.000 ducados. El rédito o interés lo pagaron a un 5%.

Fue realizado el molino y trujal por el cantero Pedro Pontones. En el documento notarial se describe cómo estaba hecha la obra. Dice que la obra de cantería del molino, trujal y cubo está bien hecha. Habla de la pared del infierno (lugar subterráneo a donde va a parar, al final del proceso, el agua mezclada con el aceite de la segunda prensada), de las manguardias (paredes de refuerzo) y losado de la balsa que tenía peñas, de la pila del ruego, de los molares del molino, de la pila...

Se manda al cantero Pontones que haga mejoras en dicho molino harinero y trujal de aceite, como hacer un aposento desde el pilar de junto al molino de harina a la pared del cubo y al mediodía, y allane el suelo para la caballería, etc...

El molinero que comenzó a trabajar primero en este trujal fue un tal Pedro Cicuxano. Acaba diciendo el escrito que, dentro del edificio de dicho molino y trujal, han hecho un mortero de piedra para el ruego, para moler olivas con cabalgadura.

Asimismo, según documentos del Archivo Parroquial de Sta. María de Moreda la iglesia en el año 1700 poseía la quinceava parte o suerte de este molino harinero y trujal de Moreda.

Con el paso de los años, este trujal y los terrenos pasaron a pertenecer a la familia Garín de Lazcano, luego a los Elizondo y finalmente a los Hermosa por alianzas y casamientos matrimoniales.

12º. Otros trujales e informaciones olivereras de la comarca de Rioja Alavesa.

Mediante la estadística del año 2003 sabemos que el número de hectáreas de olivares cultivados en los municipios de Moreda, Oyón y Lanciego asciende a 250 hectáreas. El número de parcelas u olivares es de 1.516. El número de olivos en producción suma la cifra de 32.596 árboles, que en el citado año produjeron entorno a los 65.000 kg. de aceite. Entre todos los municipios de Rioja Alavesa, en este tema de los olivos y el aceite, sobresale la villa de Moreda con 75 hectáreas y 12.000 árboles de olivos. Moreda controla la mayor parte de la producción de aceite de la Rioja Alavesa y de todo el País Vasco.

En el año 2006 en Rioja Alavesa se recolectaron 500.000 kg. de olivas, obteniéndose 110.000 litros de aceite. La superficie de olivar ascendió a 300 hectáreas, tras haberse plantado en los últimos años 80 nuevas hectáreas. Se calcula que para el año 2015 se puede llegar a las 500 has. en toda la comarca.

La producción total de olivas en la comarca de Rioja Alavesa en la campaña 2011 fue de 270.000 kg., que transformados en aceite supusieron 70.000 ls. La localidad que mayor producción tuvo fue Moreda con 92.000 kg., seguida de Oyón con 58.000 kg. El rendimiento en aceite fue del 20%.

La Fundación Kalitátea, encargada de conceder y gestionar los sellos Lábel, concedió el Lábel Vasco de calidad para el aceite de la Rioja Alavesa en el año 2012.

El número de hectáreas de olivar existentes en Rioja Alavesa en 2015 es de 390. Moreda tiene 90, Lanciego 85, Oyón (con Barriobusto y Labraza) 65 y el 15% restante Cripán, Labastida, Laguardia, Lapuebla de Labarca, Yécora y Elvillar.

En Rioja Alavesa a fecha del año 2015 hay cuatro trujales de aceite: dos de socios cooperativistas en los pueblos de Moreda y Oyón, otro privado en esta última localidad y el cuarto municipal en Lanciego.

El trujal cooperativo de Oyón San Vicente, fundado en 1953, tiene 347 socios, que en la campaña 2002-2003 molturaron 80.000 kg. El sistema de molienda es tradicional con rulos de piedra y prensado con capachos. Su reto es modernizarse ante las nuevas exigencias sanitarias.

Como cosa curiosa de este trujal reseñar en el aspecto gastronómico que prepara “la pringada” o pan de hogaza con aceite tostado a la parrilla, al que se le echa azúcar o se unta con un ajo para ponerle jamón o membrillo.

A este trujal cooperativo de Oyón hay que sumar en esta localidad la Almazara de Rioja Alavesa, trujal de iniciativa privada, presidido por Félix García. Posee dos marcas de aceite comercial con los nombres de Virgen de Estíbaliz en Álava y Virgen de Valvanera en La Rioja.

Los clientes de este trujal durante el año 2003 fueron 470 que entregaron 180 toneladas de olivas obteniéndose de aceite un 22%. Los clientes, según la zona de procedencia, son un 65% de La Rioja, un 28% de Álava y un 8% de Navarra. Estos clientes pagan un tanto por kilo molido y tienen opción o, bien, de llevarse el aceite a casa o, bien, de dejarlo para la venta.

El trujal municipal de Lanciego (creado en 1913), en la campaña 2002-2003 molió 90.000 kg., obteniéndose de aceite 24.300 kg. El rendimiento fue de un 27%. Este trujal está compuesto por 130 vecinos. El sistema de molienda es tradicional: con molino de rulo de piedra y prensado de capachos.

También, señalar a nivel de la comarca la creación de la Asociación para el Fomento, Promoción y Defensa del olivo de Rioja Alavesa, Santa Eulalia, que trató de recuperar el cultivo del olivo en la comarca.

Esta asociación olivarera en el año 2002 cambió el nombre por el de ADORA, Asociación Del Olivo de Rioja Alavesa. Promueve la defensa, el fomento y la producción del olivar en la Rioja Alavesa. Entre sus objetivos están la formación de agricultores en el

cultivo de los olivos, el empleo de técnicas de cultivo que respeten el medio ambiente, el aumento de la superficie o masa de olivares, la investigación varietal para las plantaciones de olivares, la extracción, calidad y comercialización del aceite, en una palabra intentar rentabilizar el cultivo del olivo en la comarca de Rioja Alavesa. Al frente de esta asociación estuvo Alberto Alecha. En el año 20013 ADORA se ha disuelto e integrado en la Mesa del Aceite y del Olivo de Rioja Alavesa.

Asimismo, varias bodegas de vinos han comenzado a introducirse en este campo del olivar y en la actividad del mundo del aceite, como La Granja de Nuestra Señora de Remelluri, Heredad de Ugarte, Loli Casado, Casado Morales, etc ...

El Plan Estratégico del olivar, aprobado por el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, diseñó con la colaboración del propio Ejecutivo autonómico, las Diputaciones de Álava y Guipúzcoa un proyecto de construcción de un trujal en Moreda de Álava para centralizar en una planta transformadora toda la producción de oliva de la comarca de Rioja Alavesa. Asimismo, planteaba medidas de coste medioambiental como el compostaje de los residuos, el riego por goteo y el favorecer un plan de lucha contra la erosión del terreno. Este plan también pretendía el aumento de la producción, plantando más hectáreas de olivares, la mejora de las técnicas de cultivo, la promoción de la producción ecológica y el acceso de los jóvenes, potenciando una estructura de servicios que permitiera la vertebración del cultivo, transformación y comercialización del aceite. En el diseño de este Plan Estratégico del Gobierno Vasco también estuvieron presentes colaborando el Instituto de Investigación Agraria Neiker, la Fundación Kalitátea, el Instituto de Formación Mendikoi y las Asociaciones de Olivareros Santa Eulalia y Trujales de Rioja Alavesa.

El órgano común para todos debía ser la Asociación El Olivar en Rioja Alavesa, que tendría que favorecer el desarrollo del sector transformador. A fecha de hoy, año 2015, está prácticamente descartado el construir el trujal comarcal de Moreda. Sin embargo, la filosofía del plan está vigente: fomentar el cultivo del olivo y la elaboración del aceite como alternativa al cereal y como complemento al vino. Hacer que el cultivo del olivo sea rentable económicamente.

Actualmente, a fecha del año 2015, existen en activo en la Rioja Alavesa cuatro trujales de molienda de olivas y elaboración de aceite: la Equidad de Moreda y San Vicente de Oyón (trujales cooperativos), uno municipal en Lanciego y otro privado en Oyón. Asimismo, agricultores de Moreda, Labraza, Barriobusto, Oyón y de otros municipios navarros de la Merindad de Estella llevan en los últimos años las olivas a moler al trujal Hacienda Ortigosa de la ciudad de Viana.

En el pueblo de Barriobusto se conserva un viejo trujal como museo. Aunque no muele olivas ni elabora aceite, los barriobusteños organizan todos los años visitas guiadas al trujal, catas de aceite y otros actos divulgativos del mundo del olivo y de la cultura del aceite. Los visitantes pueden contemplar la antigua maquinaria del trujal: prensa, batidora, caldera, la tolva, el molino de dos rulos cónicos, un peso, una carretilla, la zaranda de limpiar las olivas, las viejas alcuza para el transporte del aceite, un robo (cajón de madera de 22 kg.), una balanza y otros artilugios relacionados con el mundo de los olivos y aceite.

También, la villa de Yécora durante el año 2011 recuperó un antiguo trujal, abandonado desde hacía muchas décadas, como elemento de atracción turística y cultural. El edificio del trujal se encuentra separado del núcleo urbano por la carretera de Yécora-Oyón. Está ubicado al pie de la misma carretera.

La antigüedad del trujal data de principios del siglo XIX. Hay documentos de “remates” desde el año 1811. Los “remates” eran subastas de servicios municipales hechas por parte del Ayuntamiento de Yécora. A partir de 1970 los vecinos de Yécora, apodados zuqueros, se desinteresaron de su trujal y de la producción de olivas.

Junto al edificio del trujal, recién reformado y restaurado, que cuenta con una nueva cubierta de tejado por estar la original hundida, se encuentra una nueva plaza pública. Esta está equipada con asientos, una fuente, un olivo y mural de grandes dimensiones donde se versa el mundo de los olivos y del aceite.

Este nuevo museo del aceite fue inaugurado en el mes de septiembre de 2011. Se trata de un edificio multiusos de 200 m² de planta, que alberga dos plantas con una sala polivalente en cada altura. La planta baja conserva la maquinaria restaurada y paneles informativos de las labores y tareas del olivo. Los elementos o piezas más características del viejo trujal olivarero se encuentran dentro de una especie de caja de cristal: rulo, maquinaria para calentar la masa y otros utensilios y objetos propios de esta actividad. Toda la maquinaria fue desmontada, sacada al exterior, limpiada y vuelta a instalar en su actual emplazamiento. Asimismo, posee dos salas y una cocina al fondo. La cocina está prevista que funcione como txoko o merendero para reuniones del Ayuntamiento y de los vecinos que lo soliciten. Está previsto que se hagan cursos y catas sobre los olivos y aceite.

Los gastos ocasionados por la reforma de este antiguo trujal del año 1804 han sido costeados por el Gobierno Vasco. El dinero invertido ascendió a 510.000 euros, de los 430.000 iniciales en que fue presupuestada la obra de reforma y rehabilitación. La adjudicación fue realizada en 360.000 euros y el proyecto de intervención costó 45.000 euros. La empresa Construcciones Samaniego S.L. fue la encargada de ejecutar la reforma. Finalmente, la compra de un solar, destinado a plaza pública del trujal, y su urbanización costaron 150.000 euros.

Como el olivo es un árbol muy sensible a los fenómenos atmosféricos y climáticos, además de vecero (la producción es menor al año siguiente en que ha habido una buena cosecha), la recolección de olivas y la producción de aceite se suele resentir de un año a otro. A veces como los dientes de una sierra. Así tenemos que entre las dos últimas campañas la diferencia es notable.

En el año 2012 la cosecha total en Rioja Alavesa fue de 127.000 kg. de olivas, de los cuales se obtuvieron 25.000 litros de aceite, cuando la media de producción habitual ronda los 350.000 kg. Sólo en Moreda en un año normal se pueden coger entre los 150.000-180.000 kg. de aceitunas. Bien, pues este año en Moreda la recolección fue de 115.000 kg.

La campaña 2013-2014 se ha saldado para toda Rioja Alavesa con la recogida de 400.000 kg. de olivas, de las cuales se han obtenido 80.000 litros de aceite de oliva virgen extra. Mil litros han sido calificados como aceite ecológico. El rendimiento ha sido de 20

litros por 100 kg. de oliva. Es decir, se necesitan cinco kilos de aceitunas para producir un litro de aceite. Hay cien mil olivos en Rioja Alavesa.

Si desglosamos la producción de esta última campaña por localidades y trujales obtenemos la siguientes cifras de producción y de elaboración del aceite:

En Moreda fueron recolectados 170.000 kilos de oliva frente a los 115.000 de la campaña del 2012. Los litros obtenidos con el Lábel fueron 21.000, para ecológico 5.500 y el resto para autoconsumo y venta.

Los olivicultores de Lanciego recogieron 115.000 kilos frente a los 80-90.000 del año 2012.

El trujal de la Cooperativa San Vicente de Oyón recolectó 60.000 kg. frente a los 35.000 kg. del año anterior 2012. Y la almazara privada de esta localidad molió 45.000 kg. con sello de Lábel y 5.000 fuera del sello.

Proyecto Oleum.

Nació de manos de la Diputación Foral de Álava y del Gobierno Vasco. La finalidad de este programa es la formación de personas pertenecientes a colectivos de discapacitados y de exclusión social, como los presos de la cárcel para que recuperen y cuiden olivos centenarios de Rioja Alavesa, y el apoyo a la agricultura de calidad.

El Proyecto Oleum comenzó en el año 2009 a través de un acuerdo de la Diputación (Departamento de Agricultura y Política Social de la Diputación alavesa) y el Gobierno Vasco (Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco) para que personas discapacitadas, que trabajaban en el centro especial de empleo Kimu de Oión, se formasen como olivareros enseñándoles a trabajar los olivos. De esta manera se hizo la plantación de una hectárea de terreno con olivos en el antiguo vertedero de Oión. De las aceitunas molturadas se extrajo un buen aceite de oliva virgen de Rioja Alavesa, que se comercializa con la marca y sello de Eusko-Lábel. La Diputación Foral de Álava embotella este aceite, obtenido del Proyecto Oleum, con la marca "Lurzábal" como regalo-obsequio de la institución Foral.

Durante el año 2010 el Proyecto Oleum se extendió al colectivo de cinco reclusos de la prisión de Nanclares para que recuperaran dos olivares centenarios de la villa de Moreda de Álava. En el pago de Carralaguardia de Moreda se ha recuperado un olivar de cinco robadas, que contiene 120 olivos centenarios. El proyecto busca tres objetivos: potenciar el cultivo del olivar, integrar a personas discapacitadas y de exclusión social en la sociedad y mundo laboral y promocionar el aceite de oliva. En 2015 se ha plantado un olivar en el vertedero de San Cristóbal en Moreda.

De esta forma la ampliación del Proyecto Oleum al colectivo de presos echó a andar entre los días 23 y 26 de noviembre del 2010. La Asociación Gizabidean, ligada a la pastoral penitenciaria cuyo pater es Txarli Martínez de Bujanda, y dos técnicos del proyecto Oleum formaron y asesoraron a cinco presos en tareas de recuperación de olivos centenarios, que estaban abandonados hace medio siglo. Les enseñaron a limpiar la finca,

a podar los olivos y a cultivar el olivar. Con este proyecto también se pretende el recuperar el paisaje olivarero de Rioja Alavesa.

Mesa del Aceite y del Olivo de Rioja Alavesa.

Creada el 19 de junio de 2013, está compuesta por quince personas relacionadas con el mundo del olivo y del aceite. Integran este foro encargado del desarrollo de la industria oleícola de la Rioja Alavesa: representantes de los trujales de Moreda, Oyón y Lanciego, del sindicato UAGA, Asociación del olivo de Rioja Alavesa (ADORA), Gobierno Vasco, Diputación Foral de Álava, Cuadrilla de Rioja Alavesa, HAZI (secretaría técnica, dependiente de la viceconsejería de Agricultura del Gobierno Vasco), Asociación de Desarrollo Turístico de Rioja Alavesa, dos comercializadores de aceite con y sin lábel y dos olivicultores.

Entre los objetivos de esta nueva plataforma a favor del olivo y del aceite está la de promocionar el producto y conseguir la denominación de origen del aceite de oliva virgen extra de Rioja Alavesa, además de potenciar el oleoturismo. Presidió la Mesa del Aceite y del Olivo Fernando Martínez Bujanda, al que le siguió Gorka Mauleón.

El trabajo a realizar por la Mesa del Olivo y del Aceite es amplísimo: analizar la superficie de terreno que se puede destinar a la plantación de nuevos olivares, estudiar el proceso de la obtención de aceite de calidad, la promoción oleoturista (labores culturales, gastronomía...), recuperación de olivos centenarios, etc., todo ello dentro del Plan Sectorial del Olivo y el Aceite de Rioja Alavesa. Dentro de la promoción del aceite de oliva y del turismo en Rioja Alavesa potenciarán la recuperación del olivo como un elemento cultural, social, paisajístico y económico.

13º. Usos y utilidades del aceite de Moreda.

En la actualidad, el cultivo del olivo y la elaboración del aceite gozan de un pequeño resurgimiento, tras décadas de decadencia y arranque de centenarios olivares para dedicar los terrenos al cultivo del cereal y del viñedo.

Agrícolamente, el olivo mantiene un tercer puesto en la importancia de los cultivos en la villa, por detrás de la vid y el cereal. Se pretende hoy realizar un cultivo más ecológico del olivo y del aceite.

Asimismo, los olivos como árboles señoriales antiguos y de vegetación perenne durante todo el año, se trata de mantenerlos arreglados por su valor paisajístico de cara al turismo de la comarca de Rioja Alavesa. Digamos que poseen un atractivo cultural y paisajístico. Señalar que el Gobierno Vasco en el año 2014 ha declarado como Bien Cultural Calificado con la categoría de conjunto monumental el Paisaje de la Cultura del Vino y del Viñedo de la Rioja Alavesa.

Este paisaje de la Rioja Alavesa, conjuntamente con el de La Rioja, están propuestos por las dos comunidades autónomas del País Vasco y La Rioja para que la UNESCO proceda en fechas próximas a su declaración como Patrimonio de la Humanidad.

El aceite de Moreda y de la comarca, producto agroalimentario obtenido de moler las olivas, goza cada día más del empleo gastronómico y culinario en la cocina tradicional y casera. Se emplea en aliñar ensaladas, condimentar guisos, carnes, verduras, cocidos, legumbres, pescados, etc ...

También, ha sido empleado en la conservación de alimentos como los chorizos de domingo dentro de tinajas de aceite y en otros alimentos de conservas de animales y aves de caza.

La limpieza e higiene de muebles y de ropas también han visto el empleo del aceite. A los muebles y otros utensilios del mobiliario doméstico se les ha dado brillo y lustre con aceite. La ropa se ha lavado con jabón hecho con las madres y residuos del aceite gastado.

Su uso en la medicina popular o casera ha estado presente en la aplicación sobre las quemaduras. Asimismo, se ha tomado en cucharadas como laxante para limpiar las tripas. Además, su ingesta para el cuerpo humano es cardiosaludable.

Mezclado el aceite con cera obtenemos el cerato, suave crema para aplicar sobre las manos y de esta manera poder el agricultor coger más eficazmente las azadas y otras herramientas para cavar y trabajar.

Finalmente, destacar la utilidad como fuente luminaria que tuvo en las casas. Las viviendas, iglesia y demás edificios de la villa eran alumbrados con candiles de aceite. Las lámparas del templo parroquial también funcionaron con aceite y una mecha de algodón.

RECETA SOBRE LA FORMA DE PREPARAR LAS ACEITUNAS DE COMER EN MOREDA

Tiempo de recolección.

La oliva destinada a la obtención de aceite se recoge en el mes de diciembre, pasada la festividad de la Inmaculada Concepción del día ocho. Pero, la oliva destinada a la preparación de aceitunas de mesa para comer se deben recoger medio mes antes, hacia la festividad de San Martín (once de noviembre).

El fruto debe estar tieso, entre verde y colorado; y no negro ni maduro. Se recolecta con la mano, evitando golpearlo o dañarlo.

Modo de conservación.

Se echan las olivas en tinajas o en otros recipientes de barro como las orzas, previamente llenados de agua con una disolución de sal a ojo que ayude a la conservación de las aceitunas. Las olivas deben estar huecas y flotantes sobre el agua, no prietas ni que se hundan.

El agua no les debe faltar. Si se merma se rellena hasta que las cubra y se añade un poquito de sal, ya que sino, el fruto se blande. De esta manera se conservan todo el año. Nunca cambiarles el agua totalmente.

Forma de sacarlas.

No tocar las aceitunas con la mano, a ser posible, ya que si no acabarán blandeándose. Utilizar un cazo o cuchara de madera para su extracción.

Desverdiñar las aceitunas.

Es quitarles el verdor o sabor amargo que posee este fruto. Existen dos métodos. El primero consiste en llenar un recipiente con cuatro litros de agua y tan sólo cien gramos de sosa cáustica, que es disuelta mediante un palo dándole vueltas. A esta preparación de agua con sosa cáustica se añaden las olivas que admita, de forma que no estén prietas sino flotantes. Se le dan vueltas de forma constante dentro de un cuenco de porcelana. Al día, darles vueltas dos o tres veces. Practicar esto durante dos días.

Luego se prueban mordiendo alguna oliva para saber cómo están. Si saben agrias se les echa un poco más de sosa cáustica y si nos gustan es que están listas para el apaño.

Al quitarles el agua, el caldo de la cáustica sale de color oscuro, casi negro.

Otra forma de quitar el amargor a las olivas, más natural y sana, consiste en hacer varios cortes (tres o cuatro) con una navaja a las aceitunas, una por una, hasta tocar hueso. Cuántos más cortes se les dé antes maduran. Durante una docena de días o más se les cambia el agua totalmente y se les va la agriñez. El agua debe estar fría. Se les apaña con plantas aromáticas y cáscaras de naranja.

Apaño de las aceitunas para su consumo.

Una vez desverdiñadas las aceitunas para su apaño, conservación y consumo se utiliza agua sin cloro de una fuente natural o manantial. También, para este propósito sirve el agua de lluvia que se puede coger de la canal de un tejado directamente a un caldero.

A cuatro litros de agua se echa 200 gr. de sal, media docena de dientes de ajo con pelleta y abiertos para que suelten el jugo, dos hojas de laurel, un limón partido en cuatro trozos y diversas plantas aromáticas de monte bajo tales como el tomillo, hinojo, salvia, etc... Todos estos ingredientes es mejor hervirlos, hasta que veamos que el ajo esté bien cocido y huela bien. Momento en que este combinado se echa a las aceitunas bien escurridas.

Si se quieren embotar se les añade agua fría de la fuente y se les exprime otro limón. Se meten en botes o tarros de cristal y se guardan en el frigorífico. Las cáscaras de naranja dan muy buen sabor a las aceitunas.

Las aceitunas se comen solas con un poco de sal y un casco de pan, o bien acompañadas de cebolla, atún y demás ingredientes de una buena ensalada. Eso sí, apañadas con el propio aceite de Moreda.

La fabricación de jabón.

El jabón hecho en casa de los restos del aceite ha sido el producto de limpieza más empleado en el lavado de la ropa. El proceso e ingredientes para hacer un buen jabón casero nos lo explican varias mujeres moredenses como Amelia Chasco, Basilia García de Jalón y Felisa Díaz de Cerio. El jabón era elaborado con las madres del aceite o heces que quedaban en el fondo de las tinajas, en los infiernillos del trujal o en las pilas de la almazara. También, se aprovechaba el aceite usado de fritanga. El jabón bueno se obtenía de mezclar cinco litros de aceite usado con cinco litros de agua y un kilogramo de sosa caustica en escamas. Si el agua estaba caliente, el proceso se facilitaba dándole vueltas con un palo durante tres cuartos de hora hasta que cuajaba la citada mezcla. Cuando el palo ya no corría era señal de que la mezcla estaba hecha. Para que el jabón sacase espuma le añadían resina en escamas o polvos de lavar a mano. Asimismo, le echaban un chorrito de colonia para que tuviera buen olor. Luego la pasta sólida se echaba dentro de un cajón de madera para que endureciera. Era partida en trozos.

A principios del siglo XX en Moreda se creó una fábrica de jabón. Estuvo ubicada a mitad de la calle de los Jardines. La fachada sur tenía pintado con grandes letras “Fábrica de Jabón” y la piedra del dintel de acceso al edificio tenía grabado el año de su construcción: 1906.

Cerato: composición de cera y aceite casero.

Producto suavizante de manos hecho por los agricultores a base de cera y aceite. En un pequeño recipiente de hojalata los labradores acostumbran a mezclar restos de trozos de vela con aceite gastado o en desuso de la casa. La cera proviene de las velas gastadas de las casas y de los cirios consumidos de la iglesia.

El recipiente se pone a fuego lento y de vez en cuando con un palillo se da vueltas a la mezcla de aceite y cera. Una vez hecho, se deja enfriar y el producto resultante se llama cerato. El aceite, que lleva la mezcla, tiene la finalidad de hacer que el producto sea suave y no se quede duro.

Los labradores cuando van al campo con la azada o morisca para cavar o edrar viñas, olivares y hortalizas, primeramente, con la uña de una mano extraen del recipiente de hojalata un trozo de cerato, untándose y refregándose las manos con esta grasa de cera. Con ello consiguen que los mangos de las azadas se adhieran mejor a las manos y no se escapen ni resbalen a la hora de golpear la tierra con dicha herramienta agrícola. De esta manera los labradores agarran las azadas y azadones con mayor seguridad. Trabajan mejor y más cómodamente.

- Refranes y dichos sobre el olivo y el aceite en Moreda .

- Las lluvias de enero llenan cuba, tinaja y granero.

- El agua por San Juan quita vino, aceite y pan.
- San Martín y San Millán a coger olivas van, San Martín lleva la cesta y San Millán lleva el costal.
- Aceite y vino de Moreda, bálsamo divino.
- El que quiera llegar a viejo que guarde aceite en el pellejo.
- De los árboles frutales el olivo es el mejor, porque de él se saca el aceite que alumbró a Nuestro Señor.
- El sol de agosto hace el aceite y el mosto.
- Ni gato en el palomar, ni cabra en el olivar.
- Agua de mayo, no da aceite y quita grano.
- Hasta Sta. Catalina, no sube el aceite a la oliva.
- Quién tiene olivares y viñas, casa bien a las hijas.
- Mancha más una gota de aceite que un cántaro de agua.
- Como una balsa de aceite.
- Cada mochuelo a su olivo.
- Le gusta más el aceite que a una lechuza.
- El molino andando gana.
- Al viejo y al olivar lo que les puedas sacar.
- No me hagas comulgar con ruedas de molino.
- Agua pasada no mueve molino.
- Todos pretenden llevar el agua a su molino y dejar seco al del vecino.



Fotografía 58: Saca olivas.

14º Primera fiesta del aceite de oliva de Álava.

La sede ferial y gastronómica del aceite alavés recayó en la localidad de Moreda de Álava y se celebró el sábado día 24 de marzo de 2012. Diputación Foral de Álava, trujales de la comarca y asociaciones relacionadas con el mundo de la gastronomía y de los alimentos eligieron esta villa riojana alavesa como el lugar más idóneo para la celebración de la primera fiesta-feria del aceite de Álava, por la gran importancia histórica y tradicional que el cultivo del olivar y la elaboración de aceite ha tenido desde siempre entre los vecinos del pueblo de Moreda.

En Álava se cultiva el olivo y se elabora aceite al sur del Territorio Histórico, es decir, en la comarca de Rioja Alavesa, concretamente en los pueblos más orientales: Moreda, Oyón, Lanciego, Barriobusto, Labraza, Yécora, Elvillar... De entre todos los pueblos, históricamente destaca la villa de Moreda por haber acogido en su casco urbano hasta cuatro almazaras de aceite y haberse cultivado en las tierras de su jurisdicción varias decenas de miles de olivos centenarios.

A esta primera fiesta del aceite acudió una gran concurrencia de público, compuesto por varios centenares de personas, que asistieron a la presentación de la primera cosecha del aceite de calidad certificada con el sello de Eusko Lábel. El aceite de Rioja Alavesa, conocido por la variedad Arróniz, entró a formar parte de la lista de alimentos con el certificado de calidad Eusko Lábel el 23 de marzo de 2012, cuando fue presentado como tal por la consejera de agricultura Pilar Unzalu en el palacio de Villasuso de Vitoria. El sello Eusko Lábel, con su etiqueta oficial y número de control, garantiza que los alimentos y productos son auténticos y de calidad.



Fotografía 59: Cesto con olivas.

El peso organizativo de la feria agrícola del aceite recayó sobre el trujal cooperativo La Equidad de Moreda, integrado por un centenar de socios (115). Contó con la colaboración del Ayuntamiento de la villa de Moreda, Diputación Foral de Álava y de varios organismos, instituciones y asociaciones, tanto públicas como privadas. El programa festivo durante este primer sábado del inicio de la primavera, fue el siguiente:

9:30 h. Apertura de la feria de productos autóctonos en la Pza. de La Cruz, como el aceite, el vino, la miel, la trufa, la sal de Salinas de Añana, sidra de Aramaio, queso de Idiazábal, cerveza y txakolí alaveses, embutidos y quesos de la Montaña Alavesa, legumbres de Añana, pollo de granja con Lábel, vino de la bodega Fernández de Piérola, aceite del Proyecto Oleum de Diputación, exposición del proyecto de melocotones de viña, etc... También, hubo presencia del trujal municipal de Lanciego y de la asociación del olivar Adora.

10:30 h. Oleotaller infantil de manualidades para los más pequeños en la plaza del frontón.

11 :00 h. Presentación de la nueva añada y cata de aceite en la plaza del frontón. La nueva cosecha de 2011 de aceite de oliva virgen extra fue presentada para su promoción. Fueron 80.000 litros de aceite los obtenidos de una cosecha de 400.000 kilogramos de olivas, producidos en 84 hectáreas de olivar. La relación de kilos de olivas litros de aceite obtenidos es de 5 kilogramos 1 litro.

12:00 h. Laboratorio del gusto. Degustación y cata popular a cargo de Slow Food para distinguir y apreciar los aromas y sabores de la variedad Arróniz, caracterizada por su alto nivel de antioxidantes beneficiosos para la salud, como los polifenoles, y por sus toques amargos, astringentes y picantes. Es un aceite poco dulce, pero muy aromático con olor a hierba recién cortada, mata de tomate, pimienta, alcachofa y verdura. Presenta una composición de ácidos grasos saturados más bajos que otros tipos de aceite y un alto contenido en ácido oleico monoinsaturado, benigno para la salud ya que sirve para evitar posibles enfermedades cardiovasculares.

13:00 h. Degustación popular. Además del aceite untado en pan, se pudo saborear la tradicional torrija o “tostada pringá”, consistente en una rebanada de pan empapada en aceite, espolvoreada con azúcar y tostada a la parrilla o en un horno, tal y como se hacía antiguamente por los trujaleros en las viejas almazaras.

Asimismo, para este evento y exaltación del aceite de oliva, la empresa Artepán y Slow Food de Araba elaboraron unos bombones de chocolate especiales confeccionados con aceite de Moreda, sal de Añana y chocolate. Cuantos quisieron los pudieron degustar en los soportales y jardines del Ayuntamiento, sito en la c/ Las Cuevas, a la hora del mediodía.

Durante toda la jornada se organizaron visitas guiadas al trujal cooperativo La Equidad de Moreda, tanto al nuevo como al viejo para ver su maquinaria y el proceso de la molienda y de la extracción del aceite, y a los campos de olivares para explicar y aprender in situ el cuidado y las labores que necesitan estos árboles centenarios. La visita a la almazara y la explicación del proceso de trujalar fue llevada a cabo por los socios

del trujal y la excursión campestre fue realizada en autobús por la empresa Enoaventura del moredano Héctor Eraso.

Los protagonistas de la fiesta fueron los socios del trujal cooperativo La Equidad de Moreda, el público asistente de fuera y tres padrinos cocineros de los restaurantes cocina de Plágaro de Vitoria (Luis Ángel), mesón Erauskin de Alegría (Juan Gil) y restaurante Frontón de Tolosa (Roberto Ruiz), quienes en sus fogones cocinan con el aceite de Rioja Alavesa.

- La fiesta y feria del Aceite de Oliva de Álava en los años 2013-2014.

Tras la primera fiesta del aceite, celebrada en Moreda como sede única en el año 2012, ésta se ha extendido también en los años posteriores a las poblaciones de Oyón y Lanciego, localidades que poseen en sus cascos urbanos trujales y que sus vecinos tienen tradición y cultura olivarera.

La fiesta se hace en un fin de semana a finales del mes de marzo. El sábado a la mañana los actos festivo-gastronómicos tienen lugar en la villa de Oyón con la pringada de aceite (degustación de tostadas de pan al horno untadas con aceite y acompañadas de una loncha de jamón) y el menú “Rancho del Trujal”. Este rancho o sartenada difiere del tradicional rancho riojano en que uno de sus ingredientes principales es el bacalao en vez de la carne de cordero. El Rancho del Trujal consiste en guisar patatas con bacalao, aceite y pimientos chorriceros. El bacalao se hace en salsa verde al pil-pil, añadiéndole unas patatas fritas, que con anterioridad se han apartado, y el pimiento chorricero. Tras un hervor se degusta cuando todos sus aromas y sabores se han mezclado.

Por la tarde la fiesta del aceite de oliva alavés se traslada a la villa de Lanciego, donde se realizan visitas turísticas al trujal municipal y una cata comentada de variedades de aceites. Por las calles hay animación musical y función teatral.

El domingo, día de feria y fiesta, la sede es la villa de Moreda. Al mediodía tiene lugar la presentación del aceite obtenido en la última campaña de invierno (aceite de la nueva añada), la feria de productos alaveses, un laboratorio del gusto de la mano de Slow Food Araba, visitas al trujal cooperativo La Equidad y a los olivares, exposiciones, taller infantil,... En la actualidad preside el trujal Jesús Eraso.

La feria viene a ocupar entorno a la treintena de puestos, ubicados entre el frontón, la Casa Consistorial y el trujal de aceite. Las casetas o puestos quedan instalados a lo largo de la C/ Jardines o carretera de travesía a Viana y la Pza. de la Cruz, que se encuentra franqueada por el Ayuntamiento y la almazara olivarera. Los puestos instalados albergan y exponen diferentes productos del agro alavés como aceites de oliva, vinos de Rioja, sal de Añana, txakolí, cerveza, sidra de Treviño, morcillas de la Montaña Alavesa, caracoles del Gorbea, paté de Elciego, patatas de Trokóniz, trufas de Kuartango, etc...

Socios del trujal La Equidad de Moreda reparten a todos los asistentes a la fiesta cientos de rebanadas de pan tostado pringado de aceite de oliva. La asociación moredana de cultura “La Quema de los Judas” participa en esta feria cocinando una enorme paella en la Plaza del Frontón, adornada con olivas negras.

La degustación del laboratorio de Slow Food Araba consistió en saborear una cremita de espárragos con aceite, un revuelto de morcillas, un queso de Montaña Alavesa con aceite de Rioja Alavesa y una pasta elaborada con aceite de la comarca, almendras de Moreda, vino de Rioja y sal de Añana, creada por la Pastelería Viena de la capital riojana.

La novedad de la fiesta del aceite de oliva 2014 fue la realización de un sorteo benéfico, destinado al Banco de Alimentos, consistente en dar al ganador su peso en aceite y la entrega del premio Amigo del Aceite de Rioja Alavesa, que recayó en Slow Food por la defensa y promoción de este producto autóctono alavés.

El Enobús de la Ruta del Vino, convertido en Oleobús, se encarga de traer y llevar a amantes del aceite desde Eibar, Bergara, Arrasate, Bilbao y Vitoria a las localidades que poseen instalaciones de trujales y museos de la cultura del aceite tales como Moreda, Oyón, Lanciego, Yécora, Barriobusto, etc...

Asimismo, la empresa Enoaventura, gestionada por el moredano Héctor Eraso, se encarga en el mes de diciembre de organizar actividades oleo-turísticas en la comarca de Rioja Alavesa. El programa que lleva a cabo con los inscritos es amplio, educativo y ameno. Enseña a recoger las olivas y a fabricar posteriormente el aceite. Los asistentes participan manualmente en todas las actividades. Recogen las aceitunas con las manos en cestos, las transportan al trujal y asisten a catas de aceite. Finalmente, el trabajo y esfuerzo lo ven recompensado con el obsequio de unas botellas de aceite que ellos mismo han trabajado. El aceite obtenido de esta manera se conoce como Flor de Arróniz.

Los participantes en las jornadas oleícolas también degustan las torrijas o untadas de aceite: pan tostado, metido en aceite y frotado con ajo. Por encima las rebanadas son rociadas con sal y azúcar.



Fotografía 60: Choza o guardaviñas entre olivos y vides.

- Comercialización del aceite.

En la actualidad, el aceite de Moreda, además de ser consumido en círculos locales de familia y de allegados, ha pasado a ser comercializado de cara a cualquier consumidor en tiendas especializadas y en grandes superficies. Se ha pasado del consumo exclusivamente casero de antaño (autoconsumo) a la venta al público en general. De conservarse almacenado en tinajas y orzas, al embotellamiento, pasando por la garrafa. Este proceso comenzó en Moreda a partir del verano del año 2011.



Fotografía 61: Escultura en madera de olivo. Año 2007. "El testigo". Autor: Gotzon Etxeberria Setién.

Este aceite alavés de oliva virgen extra con Eusko Label fue presentado en la oleoteca del Salón Gourmet 2012 (feria gastronómica de Europa) bajo la etiqueta de Lurzabal, patrocinado por la Diputación Foral de Álava dentro del Proyecto Oleum (impulsado por el técnico Fernando Martínez Bujanda), que pretende la recuperación del aceite de oliva virgen extra de Rioja Alavesa y la inserción social de colectivos como el de los presos de la cárcel de Zaballa en Nanclares de Oca y de personas disminuidas psíquicamente.

El aceite de Moreda se comercializa a través de tres marcas: La Equidad, perteneciente al trujal cooperativo vecinal, Hermanos Bujanda (de Juan Luis y Miguel Ángel) y Rivo de Moreta (de Aitor Marauri e Iker Díaz de Cerio). Se distribuye por comercios, tiendas especializadas, bares, restaurantes, cocinas y fogones del País Vasco.

Los trujales comarcanos que están autorizados para comercializar aceite de oliva, en torno a 20.000 litros, con el lábel de calidad vasco son dos: La Equidad de Moreda y el privado de Oyón. Requisito imprescindible es que sea aceite virgen extra extraído en frío. De cada 100 kilogramos se obtienen 20 litros y se embotellan con el anagrama de Eusko Label en botellas de medio litro.

Asimismo, unidas a la exportación de vinos se han comercializado 4.000 botellas de aceite en Alemania y Estados Unidos. El aceite de Rioja Alavesa, junto a otros productos alimentarios alaveses como la sal, el txakolí, el queso, la miel, las alubias pinta y arrocinca, la carne de potro y de ternera, la carne de vaca terruña, la patata, verduras, sidra, etc., estuvieron presentes entre el 25 y el 29 de octubre de 2012 en las ferias italianas de Turín: Congreso Terra Madre y Salón del Gusto. Estas dos ferias son el mayor escaparate culinario del mundo. La presencia de la cocina tradicional alavesa estuvo presente de la mano de "Slow Food" Álava. También, el aceite de Moreda ha estado presente en otras muchas ferias nacionales e internacionales relacionadas con el mundo de la alimentación y gastronomía.

BIBLIOGRAFÍA Y ARCHIVOS CONSULTADOS

* La elaboración artesanal del vino y del aceite en la Rioja Alavesa.
Revista Narria nº 53-54, dedicado a Álava. Págs. 30-38.
Museo de Artes y Tradiciones Populares.
Autor: José Ángel Chasco Oyón.
Madrid , año de 1991.

*La Alimentación Doméstica en Vasconia.
Atlas Etnográfico de Vasconia.
Encuesta de campo: La Alimentación en Moreda (Álava).
Págs. 620-662. Memoria presentada por José Ángel Chasco.
Eusko Jaurlaritz. Etniker Euskalerrria.

*Patrimonio Arquitectónico en la cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa. Elementos menores.
Autores: Victorino Palacios Mendoza y José Rodríguez Fernández.
Trujales, págs. 357-362.
Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa. Año 2004.

*La oleicultura antigua.
Autor: Andrés Arambarri.
Editorial Agrícola Española, S.A. Año 1992.

*Nueva olivicultura.
Autor: Andrés Guerrero García
Ediciones Mundi-Prensa. Año 1994.

*Obtención del aceite de oliva virgen.
Autor: Luis Cirvantes.
Editorial Agrícola Española, S. A. Año 1999.

*Archivo General de Simancas en Valladolid.
Secretaría de Guerra. Año 1765. Hoja de servicio militar de Don Juan Antonio Garín de Lazcano.

*Archivo del Territorio Histórico de Álava en Vitoria.
Carta de agradecimiento del moredano Juan Antonio Garín de Lazcano al Conde de Penafloreda por haberle admitido en la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País.
Año 1772.
Fondo Prestamero. Caja nº 18, nº 8.
Y coste de la experiencia de haber plantado olivos de Moreda en la villa de Vergara.
Año 1774. DH. 6292-14.4.

* Revista Lurzabal nº 20. Diciembre 2011. "Arróniz nuestro aceite".

* Revista Lurzabal. nº 21. Año 2012

* Revista Euskal Herria nº 56, febrero 2012. "Trujales de Araba". Texto, Luis Carlos García. Fotos, Daniel Pérez Acevedo.

* Revista OHITURA nº3. Estudios de etnografía alavesa. Diputación Foral de Álava. Año 1985. "La elaboración de aceite de Oliva en la Rioja Alavesa". P. 99. Gerardo López de Guereñu Iholdi.

* Revista ENZA. "Lágrimas de oro". Julián Méndez. Enero-Marzo 2002.

* Archivo Diocesano de Calahorra. Concordia entre la villa de Moreda y el Cabildo eclesiástico sobre fiestas, rogativas, romerías, procesiones, diezmo y primicias, etc... Sig. 17/742-51.

* Archivo Parroquial de Sta. María de Moreda.
Libros de tazmias de la villa de Moreda. Años 1731-1840.
Libros de cuentas de la villa de Moreda. Años 1732-1748.