

Denominación de Origen Protegida



***Denominación de Origen Protegida
Aceituna Aloreña de Málaga.***

Contacto

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida *Aceituna Aloreña de Málaga.*

C/ Dehesa, 80. 29560 Pizarra (Málaga)

Teléfono: 646 878 644 / Fax: 952 48 38 69

www.alorenademalaga.com // info@alorenademalaga.com

Introducción

La Aceituna Aloreña de Málaga es uno de los productos típicos de relevancia dentro de la industria agroalimentaria malagueña. La condimentación de este tipo de aceituna es característica de su zona de producción, y está basada en aliños naturales que convierten a la Aloreña de Málaga en un producto tradicional, característico y diferenciado del resto de las aceitunas de mesa. No en vano, una de las características de este producto es que, junto con las aceitunas, el consumidor puede ver perfectamente los aliños naturales que se han añadido a la aceituna en el proceso de aderezo: pimiento rojo, ajo, tomillo e hinojo.

La excelente calidad del producto, su clara diferenciación frente a otras variedades y su vinculación con el territorio han propiciado la petición para la Aloreña de Málaga de una Denominación de Origen. Tras más de 10 años de trabajo y de investigación, finalmente el 21 de enero de 2008 la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria aprobó la resolución por la cual se daba publicidad a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida 'Aceituna Aloreña de Málaga'. Y la publicación en DOUE (Documento Oficial de la Unión Europea) el pasado 15 de noviembre de 2012, ratifica la inscripción de esta Denominación de Origen Protegida como tal.

Cada año, la campaña se inicia en septiembre, finalizando, según la cosecha, a mediados de octubre o principios de noviembre. El hecho que determina el inicio de la campaña es el punto de maduración óptimo de la Aloreña de Málaga, que se da cuando, al seccionar transversalmente el fruto, la pulpa se despega fácilmente del hueso.



El producto

La Aceituna Aloreña de Málaga es una aceituna partida, endulzada en salmuera mediante fermentación natural, y aliñada con una mezcla de plantas aromáticas propias de la comarca natural del Valle del Guadalhorce, como son el tomillo, hinojo, ajo y pimienta.

Dado su **escaso contenido en oleuropeína**, componente amargo de la aceituna, estas aceitunas no necesitan tratamiento con sosa cáustica, y se endulzan



únicamente con agua y sal lo que permite a su vez la conservación de la textura fibrosa del fruto fresco.

Como se ha mencionado, al **no** emplearse tratamientos con **sosa cáustica**, las características nutricionales de las aceitunas son mayores y por tanto, son más beneficiosas que las endulzadas con otros tratamientos como los alcalinos, los cuales son más perjudiciales de forma general y que además, suelen tener consecuencias para el medio ambiente. Si tenemos en cuenta la concentración de **polifenoles** y los **ácidos triterpénicos** existentes en las aceitunas, hemos de destacar que el tratamiento alcalino o con sosa cáustica de las aceitunas elimina de los frutos dichas sustancias, que tienen reconocidas propiedades beneficiosas para la salud, lo que no ocurre en el endulzamiento con salmuera de la Aloreña de Málaga.

Por tanto, en el caso de los **polifenoles**, podemos encontrarlos en elevada concentración en aceitunas no tratadas con álcalis como lo es la Aloreña de Málaga, las cuales tienen por tanto un efecto beneficioso en la **prevención de enfermedades cardiovasculares**. En el caso de los **ácidos triterpénicos**, a los cuales se les atribuye **actividad anticancerígena y antiinflamatoria**, la concentración es también considerable en la Aloreña de Málaga debido a su proceso de endulzamiento sin tratamiento alcalino (sosa cáustica), ya que los mismos son parcialmente eliminados

de los frutos como consecuencia de los tratamientos alcalinos y lavados posteriores, que como se ha comentado, no ocurre en la Aloreña de Málaga.

La **facilidad de despegue del hueso**, conocido en la zona como hueso flotante, es una cualidad singular, muy buscada en las aceitunas de mesa. Esta característica permite que las aceitunas puedan prepararse partidas quedando el hueso libre en el interior de la pulpa y dejando que la salmuera penetre más fácilmente en el fruto para eliminar su amargor. De hecho, tradicionalmente en la zona se cortaba la aceituna por el ecuador y si se podía separar las dos mitades, nos indicaba que era el momento óptimo de la recolección.

Hay que destacar la magnífica valoración que los paneles de cata otorgan a su **relación pulpa/hueso**, lo que significa que el porcentaje de pulpa es muy alto, su homogeneidad, su **textura crujiente**, así como su **firmeza de pulpa** características propias de un producto no tratado con álcali. Con relación al olor/sabor destacan sus cualidades aromáticas y un equilibrio de sal adecuado para su pincelada de amargor, propio de la preparación sin tratamiento alcalino.

Las aceitunas Aloreñas de Málaga se sitúan en un calibre que va desde el 140-260, característica muy apreciada en este producto, que se consigue gracias al esmero y dedicación de los agricultores que durante todo el año se deben a su cultivo.

La Denominación de Origen reconoce tres productos diferenciables según su grado de fermentación y amargor:



- **Aceitunas Aloreñas de Málaga verdes frescas:** Son las aceitunas que, después del partido, pasan directamente a bombonas que se colocan en lugar fresco o en cámaras frigoríficas permaneciendo con un color verde claro. Con un consumo extendido principalmente en la provincia de Málaga, las Aceitunas Aloreñas de

Málaga verdes frescas que poseen un color verde claro, y un olor afrutado y a hierba fresca, nos hablan directamente del fruto del olivo. Su textura, de lo más crujiente, deja en el paladar un sabor intenso a aceituna recién cogida con un leve picor.

- ***Aceitunas Aloreñas de Málaga tradicional:*** Son las aceitunas que, tras el proceso de recepción, clasificación y partido, son colocadas en bombonas que se depositan en locales sin climatización. El tiempo va pasando por la aceituna dándole nuevos significados a su olor y su sabor. Un color entre verde y amarillo pajizo esconde un tipo de aceituna con sabor afrutado y en el que las especias aparecen en todo su esplendor otorgándole un sabor muy característico. Su textura, sigue siendo crujiente y su olor nos traslada a los montes del Valle del Guadalhorce a través del tomillo, el hinojo, el ajo y el pimiento rojo.
 - ***Aceitunas Aloreñas de Málaga curadas:*** Este tipo de aceitunas, una vez recepcionadas y lavadas, son colocadas sin partir en fermentadores donde sufren un proceso de curado mínimo de noventa días antes del envasado. El tiempo se consolida en la Aloreña dando como resultado una aceituna curada, con olor a fruta madura, hierba fresca y con gran presencia de los aliños. Su sabor, propio de un producto de calidad bañado por la sabiduría del tiempo, nos trae a la mente las plantas aromáticas a través de una textura crujiente que, tras permanecer en boca, nos sorprende con un leve picor.

Por otro lado, la Denominación de Origen reconoce dos calidades distintas de aceitunas establecidas en función de la categoría y el calibre de las mismas. Así podemos hablar de **calidad suprema y calidad superior**.

Con objeto de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto, es **obligatorio el envasado en origen**.

La zona de producción

La zona de producción se encuentra situada en el **sureste de la provincia de Málaga** y engloba a un total de **19 municipios**:

- Alhaurín de la Torre,
- Alhaurín el Grande,
- Almogía,
- Álora,
- Alozaina,
- Ardales,
- El Burgo,
- Carratraca,
- Cártama,
- Casarabonela,
- Coín,
- Guaro,
- Málaga,
- Monda,
- Pizarra,
- Ronda,
- Tolox
- Valle de Abdalajís
- Yunquera.

Se sitúa en la comarca natural del Guadalhorce (Sierra de Las Nieves y Valle del Guadalhorce), incluida dentro del dominio de las cordilleras Béticas.

El clima de la comarca es un híbrido entre el continental y el clima típico de la cuenca mediterránea, dando lugar a un microclima muy peculiar que permite el desarrollo de gran diversidad de cultivos, entre otros, el olivar, que en este entorno se encuentra situado principalmente en zonas de secano, en las laderas de los montes que circundan el valle, lo cual, unido a la benignidad del clima, va a influir decisivamente en las características finales del producto, la fecha de recolección, el porte del árbol, etc.

Por otro lado, el pronunciado relieve de la zona, sitúa al olivar en áreas marginales y pobres, favoreciendo una doble función del propio olivo no sólo como productor, sino también como sistema para evitar la erosión y como configurador del paisaje. Se trata por tanto de un cultivo de baja productividad, pero donde se produce un producto cuya calidad es inigualable.

Estas características de la zona de producción, unidas al saber hacer de la gente del lugar, han definido un producto claramente diferenciable del resto de aceitunas de mesa que podemos encontrar en el mercado.



ALHAURÍN DE LA TORRE	COÍN	RONDA
ALHAURÍN EL GRANDE	CÁRTAMA	TOLOX
ALMOGÍA	EL BURGO	VALLE DE ABDALAJÍS
ALOZAINA	GUARO	YUNQUERA
ARDALES	MONDA	ÁLORA
CARRATRACA	MÁLAGA	
CASARABONELA	PIZARRA	

Proceso de elaboración

Siglos de tradición arrojan la elaboración de la aceituna aloreña aliñada, desde su recolección hasta su aderezo. La recolección, como antaño, debe ser manual. “Verdeo” se denomina en la zona a esta recogida manual, que exige ir seleccionando las aceitunas de mayor calibre y mejor aspecto. La aceituna aloreña es muy sensible a los golpes y se daña fácilmente, y, a día de hoy, aún no se ha conseguido encontrar un sistema de recolección que permita mecanizar el proceso recolector de la aloreña de Málaga.



Una vez recolectadas, las aceitunas son partidas y puestas en salmuera. Esta salmuera siempre se ha preparado gracias a la conocida como “prueba del huevo”, según la cual se pone en un recipiente con agua un huevo y se va añadiendo sal hasta que el huevo flota, alcanzándose en este momento la concentración ideal de sal para endulzar las aceitunas. Tras unos días en esta salmuera, las aceitunas están listas para aliñarse con los **aliños típicos de la zona: hinojo, tomillo, ajo y pimienta**, que le dan ese característico aroma y sabor. Se trata, pues, de un proceso totalmente natural y artesanal que se viene haciendo en esta región desde tiempos inmemoriales, como prueban las numerosas referencias bibliográficas que existe sobre las aceitunas Aloreñas y que forman parte de la cultura y acervo popular de las gentes de esta comarca. Hoy en día poco ha variado el proceso de aderezo de la Aceituna Aloreña de Málaga aunque se han introducido numerosos perfeccionamientos tendentes a la mejora de la calidad del producto, de modo que, conservando sus características tradicionales, se contribuya a garantizar la seguridad alimentaria del producto.

Más Información en

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Aceituna Aloreña de Málaga.
C/ Dehesa, 80. 29560 Pizarra (Málaga).
Teléfono: 646 878 644 / 952 48 38 68 (ext 5) / Fax: 952 48 38 69
www.alorenademalaga.com
info@alorenademalaga.com