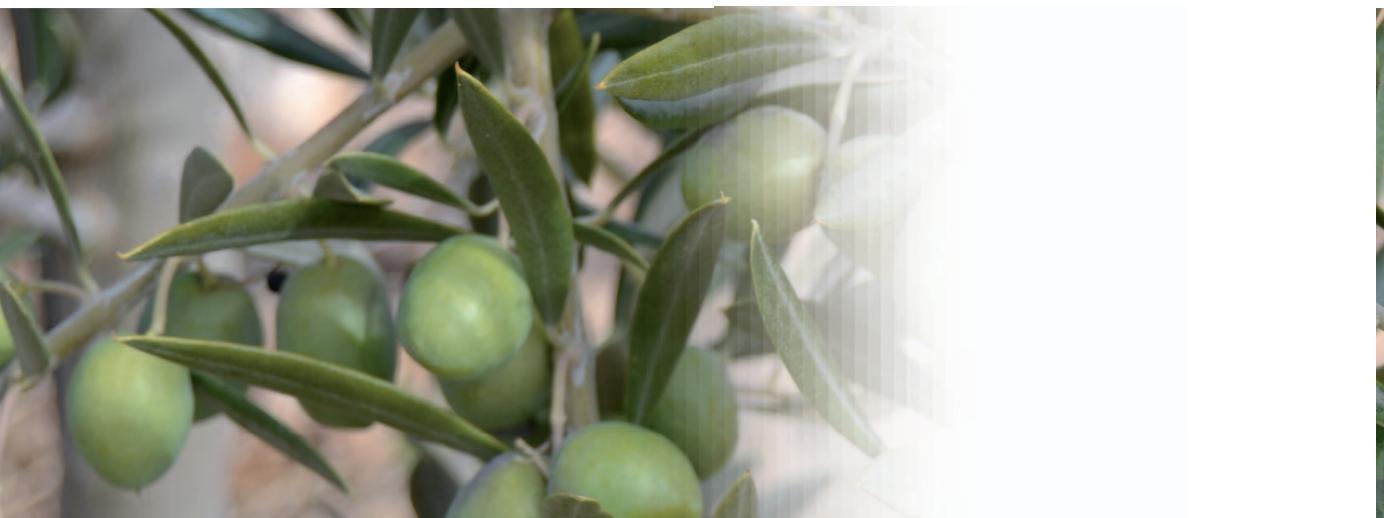


Investigación integral de la adaptación
del cultivo del olivo (*Olea europaea* L.)
y de la transformación y obtención de nuevos
productos y derivados en Castilla y León'
EXP. N°: VA/07.0157/S21



Este proyecto ha sido cofinanciado
por la Junta de Castilla y León y el FEADER.

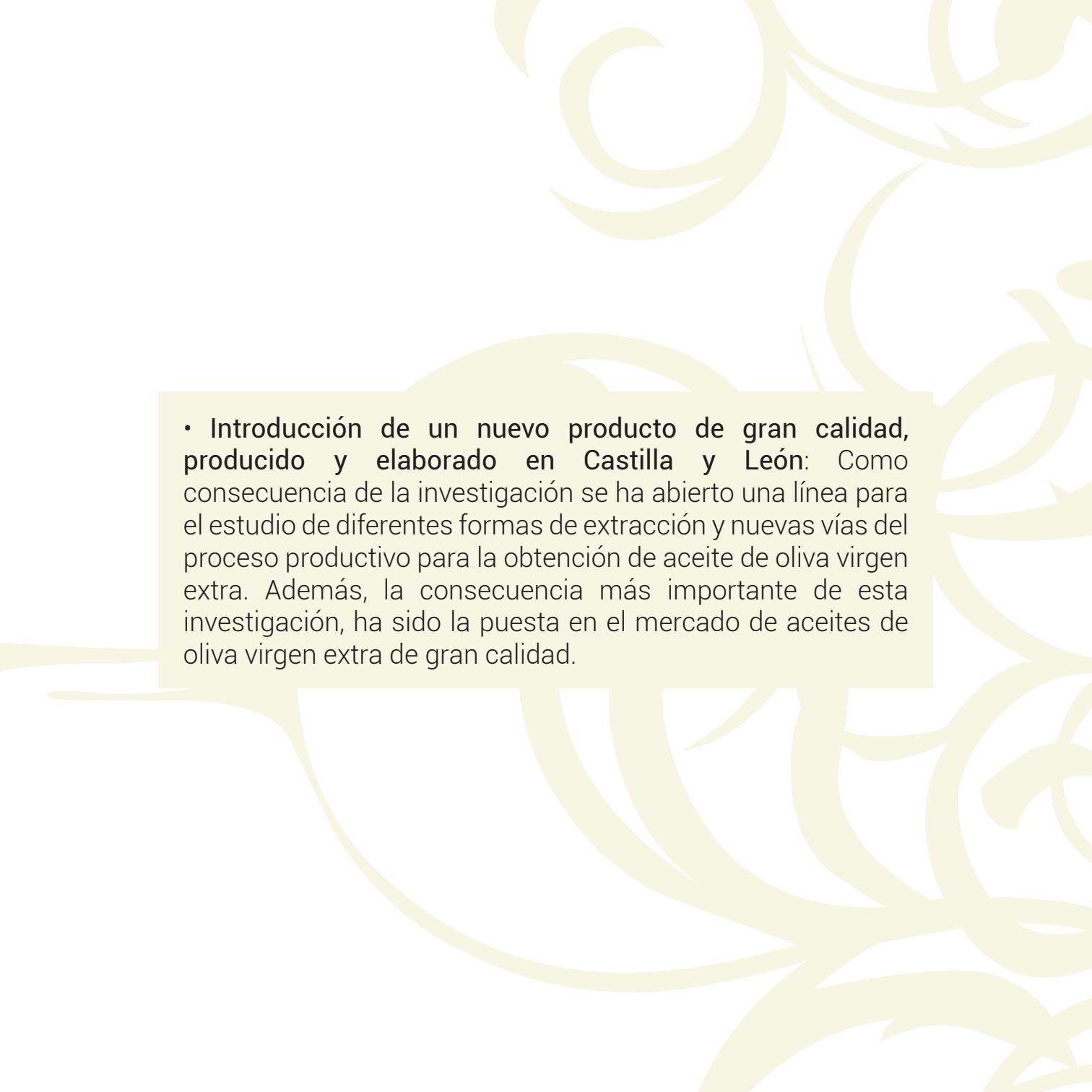


GRUPO MATARROMERA

Los principales ejes de investigación del proyecto han sido los siguientes:

- **Evaluación de la adaptación al medio del cultivo del olivo:** Se dispone de una parcela experimental con distintas variedades de olivo en el que se ha efectuado un control de las condiciones climáticas de la zona, analizando la influencia de dichos factores en el proceso vegetativo de las plantas. Tras valorar la adaptación de las mismas, se ha concluido que las variedades que mejor se adaptan al clima extremo de Castilla y León son la variedad Arbequina y Picual. Debido a estos resultados, se han explotado estas variedades en el resto de parcelas experimentales.

• **Introducción de un nuevo cultivo (*Olea europaea* L.) en Castilla y León.** Uno de los cultivos más inéditos en la meseta central de Castilla y León es el olivo en sus distintas variedades. Mediante la presente investigación en técnicas e innovaciones en el cultivo, se ha incidido en aspectos tales como marco de plantación (mediante ensayos con sistemas intensivos y superintensivos), laboreo, sistemas de conducción, ensayos de riego, mecanización de labores, etc. todos ellos persiguiendo la recuperación de este cultivo en Castilla y León. La investigación en este aspecto supone un avance muy relevante con respecto a la situación que, en la actualidad, se da en este cultivo.



- **Introducción de un nuevo producto de gran calidad, producido y elaborado en Castilla y León:** Como consecuencia de la investigación se ha abierto una línea para el estudio de diferentes formas de extracción y nuevas vías del proceso productivo para la obtención de aceite de oliva virgen extra. Además, la consecuencia más importante de esta investigación, ha sido la puesta en el mercado de aceites de oliva virgen extra de gran calidad.

• **Evaluación de las distintas técnicas de obtención y extracción de aceite a partir de diferentes variedades de *Olea europaea* L.:** el presente proyecto nace con clara vocación de respeto medioambiental máximo, para lo cual se ha tratado de integrar todas y cada una de las fases del mismo y aprovechar los productos derivados del proceso de extracción del aceite de oliva en materiales susceptibles de ser aprovechados, reciclados y reutilizados.

Debido al desarrollo del proceso productivo agronómico y oleícola, se generan gran cantidad de subproductos que suponen un problema a la hora de gestionarlos y eliminarlos. Dichos subproductos son, principalmente, restos de diferentes cultivos leñosos del olivo; restos de poda y partes leñosas; así como otros de la actividad oleícola de origen agrario como orujos y pulpa seca y huesos de las aceitunas procesadas. Para solventar el problema de la gestión estos productos, se ha estudiado el aprovechamiento de los mismos desde un punto de vista agronómico y energético. Además de estos estudios, se ha llevado a cabo un ensayo de optimización de la extracción de compuestos beneficiosos para la salud humana a partir de restos de poda del olivo.



GRUPO MATARROMERA

www.grupomatarromera.com



Búscanos en Facebook
Grupo Matarromera



Síguenos en Twitter
@Matarromera