

La producción de aceite de oliva en California

[Narrador: Alberto Hauffen:] En California se cultivan olivos, que producen la aceituna, desde que los frailes franciscanos los trajeron en 1769. Desde finales del siglo 19, su producción se ha usado principalmente como aceituna de mesa, en vez del aceite de oliva que produce mayores ganancias, según un experto de Extensión Cooperativa de la Universidad de California.

[Paul Vossen, asesor agrícola de Extensión Cooperativa de la Universidad de California en los condados de Sonoma y Marín:] Tenemos alrededor de 50,000 acres, en California, de olivos. 30,000 para aceite, 20,000 más o menos en la producción de aceituna de mesa. No toda, pero casi toda la nueva producción para producir aceite está plantado porque tenemos ahora métodos de mecanizar la cosecha. Es una máquina muy grande que se pasa arriba de los árboles y cosecha la fruta. Entonces, baja muchísimo los precios de la producción. Entonces, por eso ahora en California podemos competir con otros lugares donde hay más volumen, o tienen otros métodos de cosechar donde hay menos costos de mano de obra. Entonces, podemos competir con ellos.

[Narrador:] En California, los olivos se cultivan en más de 1,500 granjas.

[Vossen:] La mayor parte alrededor, un poquito al sur de Sacramento. Alrededor del norte de San Joaquín. En el pueblo de Lodi. Y lo otro está alrededor de Corning, Orland, que está al norte del Río Sacramento. Esos son los lugares donde tenemos la mayor parte de la producción, los grandes productores que están produciendo aceite a granel. A bajos precios. La región de la costa, del Mendocino hasta San Diego y todos los condados, los pies de las montañas de la Sierra Nevada, son productores pequeños que están produciendo otras variedades y ellos normalmente tienen su propio molino para procesar el aceite. Y ellos están vendiendo directo a los consumidores localmente.

[Narrador:] El creciente interés en el consumo de aceite de oliva se debe a su contenido de ciertos compuestos que, según estudios, ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer.

[Vossen:] Es más caro que cualquier otro aceite. Es más saludable. Tiene sabor y se usa para dar sabor, como una especia, a ciertas comidas. En California, producimos solo 3 por ciento de nuestro consumo, de los Estados Unidos, en aceite de oliva. Entonces, tenemos una oportunidad, un mercado enorme. Si plantamos olivos aquí podemos venderlo, por supuesto, en el gran mercado de Estados Unidos. Hemos hecho seminarios en el pasado donde explicamos todo eso, o invitamos a expertos de todo el mundo y por supuesto de California. Expertos en riego, expertos en cómo controlar plagas o cómo plantar una finca para producir el aceite de oliva. Y, además, en cada condado hay una persona como yo que puede llamar o escribir un email y preguntar: "Mire, yo tengo interés en plantar olivos. Usted me puede ayudar. Si puedes venir a ver el campo mío o puedo venir a sentar contigo y hablar sobre qué necesito para producir aceite de oliva".

[Cierre:] Encuentre más información relacionada con temas agrícolas en el sitio <http://espanol.ucanr.edu>

###