



HUERTOLIVA: ECONOMÍA SOCIAL Y REAPROPIACIÓN OBRERA DE LA RIQUEZA.

HUERTOLIVA es un proyecto que nace en Octubre de 2011, impulsado por militantes del Sindicato Andaluz de Trabajadores de Morón de la Frontera (Sevilla) y con el apoyo financiero de Coop 57 Andalucía.

Consiste en una fábrica de aceite que está sirviendo para elaborar un producto de calidad con marca propia y, al mismo tiempo, está siendo un instrumento para evitar el control que grandes industrias y distribuidores ejercen sobre la aceituna en Andalucía en general, y en Morón de la Frontera y su comarca en particular. La compra de aceituna, la realizan escasos compradores que ejercen un poder casi completo sobre el precio del producto; por lo que en los últimos años los pequeños propietarios apenas pueden alcanzar los ingresos para cubrir los costes que suponen el mantenimiento del olivar y la recogida del fruto.

HUERTOLIVA desea ser un instrumento que posibilite que los pequeños propietarios de olivar, en caso de no recibir un precio justo por sus aceitunas, puedan convertir su cosecha en aceite, mediante el pago del servicio de molturación. De este modo no estarán obligados a vender su cosecha a los actuales compradores que ejercen un oligopolio sobre el mercado.

Con este proyecto, se ha generado empleo de calidad en un momento de grave crisis económica y social.

HUERTOLIVA se enmarca en el tipo de instrumentos económicos que pretenden ser soporte de subsistencia vital a personas que trabajan por la transformación social. Se trata de iniciativas económicas regidas por valores distintos de los capitalistas, es decir, propiedad común, cooperación, democracia, equidad, compromiso social, sostenibilidad, etc. Hablamos de una alternativa que parte de unos principios que están basados en el apoyo mutuo y la cooperación, frente a la competencia y al lucro (bases de la economía capitalista).



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA “HUERTOLIVA”

Se trata de un aceite Virgen Extra, procedente de aceituna selecta (de variedades autóctonas, como la morona, manzanilla fina y lechín), obtenido de la primera extracción y sólo mediante procedimientos mecánicos. Envasado sin filtrar – a fin de conservar todo su aroma y sabor –, su aspecto puede ser algo turbio, lo que garantiza su magnífica calidad. Asimismo, un pequeño poso oscuro de partículas de aceitunas puede depositarse en el fondo de la botella, como buena prueba de lo natural y saludable de su producción.

Se denomina aceite *Virgen* a aquel que se ha obtenido por procesos físicos o mecánicos (tanto centrifugación como presión de la pasta de aceituna). Cuando se le añade la palabra *Extra*, significa que el zumo de la aceituna no tiene defectos de sabor u olor.



La extracción en frío y el proceso empleado con una molturación inferior a las 24 horas desde la recepción del fruto y el no emplear sustancias artificiales como aditivos, colorantes, saborizantes, aromatizantes ni enzimas aceleradores de la extracción, permite obtener un aceite de máxima calidad.

Por el contrario, los aceites muy refinados han estado sometidos a elevadas temperaturas para conseguir extraer mucho más aceite, además de que se les agregan conservadores. Estos aceites, calentados, pueden resultar en verdad – según su calidad – muy dañinos para la salud en general.

Ventajas particulares del Aceite de Oliva de primera extracción:

- Es rico en vitamina E – excelente para la piel seca o dañada por el ambiente – y ayuda a asimilar vitaminas como la A, D y K.
- Rico en ácidos esenciales que el cuerpo no puede producir.
- Rica fuente de antioxidantes.
- Beneficia al hígado y es ideal para regular el intestino.

¿Cómo usar el aceite de primera extracción en la cocina?

El uso en crudo, como al preparar ensaladas, aderezos, mantequillas, sopas, carnes, para untar en pan, etc, es el que te aporta todos sus beneficios.

