

## **El Aljarafe-Doñana ha producido el mejor aceite de oliva virgen joven de Sevilla**

**El "zumo de aceituna" del agricultor ecológico Francisco Sánchez Muñoz, de Villamanrique de la Condesa, ha sido galardonado por la Diputación de Sevilla por su gran calidad y sus propiedades naturales**

### **ADAD/Era Rural Noticias**

Así lo reconocía hace unos días la Diputación Provincial de Sevilla en un acto en el que el agricultor manriqueño Francisco Sánchez, más conocido como Curro "Planeta", uno de los más activos miembros de la mesa de Agricultura y Medioambiente durante el pasado periodo de planificación estratégica de la Asociación para el Desarrollo Aljarafe-Doñana, se alzaba con la más alta distinción al mejor aceite de oliva virgen, en categoría joven, de la provincia de Sevilla. Este aceite, que Curro produce bajo la supervisión del Instituto de la Grasa y que certifica el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE), es además un producto "ecológico y muy natural, sin aditivos químicos y que cuando lo tomas parece más un zumo de aceituna que aceite", en palabras del productor ecológico.

Curro Sánchez, que lleva más de dos décadas dedicado a la agricultura del olivar, y muy especialmente a la aceituna de mesa, uno de los principales buques insignias de la agricultura comarcal, hace siete años se inició en la producción de aceite de oliva ecológico, alcanzando una pequeña producción anual de entre 1800 y 2000 litros, que esta temporada apenas ha llegado a los 500 litros, "por las adversas condiciones climatológicas que estamos sufriendo", afirma.

El olivarero manriqueño, con un excedente de producción de 1000 litros de la campaña anterior, distribuye su pequeña producción embotellada en vidrio exclusivamente en Villamanrique, desde su propia casa, en "Villa Parra, s/n", y aunque la distinción provincial le anima a abrirse a nuevos mercados, "es algo muy difícil, como ya comentábamos en las mesas sectoriales que organizó ADAD durante el proceso de elaboración de la Nueva Estrategia Rural para Andalucía (NERA), y sobre todo cuando se trata de producción ecológica, en la que no podemos competir con precios".

No obstante, asegura Curro "Planeta", "hay que dar a conocer la producción ecológica, lo que hacemos y de la forma que lo hacemos, y sobre todo, poner en valor la calidad de nuestra agricultura, que está siempre por encima de los cánones establecidos, y son productos con los que se invierte en salud". Para ello, anima a recuperar el uso curativo del aceite para dolencias como los trastornos del estómago, para reducir el colesterol y hasta como contraveneno, afirma el agricultor manriqueño, que dice tomar dos cucharas de su aceite por la mañana para mejorar su salud.

Pero la producción del aceite virgen ecológico de Curro "Planeta" no está exenta de complicaciones, ni de gastos. "Tengo que pagar una limpieza de todo el circuito con agua caliente, y un técnico del CAAE supervisa que tanto la limpieza como la morturación se hagan según los criterios establecidos para la agricultura ecológica. También tengo que reducir el periodo desde que se coge la aceituna y se lleva al molino en el Instituto de la Grasa, para que no pierdan calidad, ni tampoco recogerlas a varazo", asevera.

Pese a todo, para Curro "supone un orgullo muy grande haber creado un producto tan reconocido fuera de mi pueblo, aunque el mérito no es sólo mío", confirma con humildad, "desde el Instituto de la Grasa me ayudan y me asesoran para que me salga tan bueno".