



ANTONIO GARDILCIC COSECHÓ EN VERDE PARA ENVIAR SU PRODUCCIÓN A LA ZONA CENTRAL DE CHILE, DONDE PREFIEREN LAS ACEITUNAS SIN AMARGO. FUE UNA RAYMA EXITOSA PARA EL OLIVICULTOR ESTE AÑO.

# ¡Olivicultores tuvieron exitosa rayma!

Productores de aceituna señalan que este año hay buena cosecha y buen calibre en Azapa, otros harán aceite.

Bibiana Mamani Huanca  
cronica@estrellaarica.cl

Por estos días los olivicultores de Azapa se encuentran en plena rayma de aceituna mulata, mientras otros ya culminaron la cosecha de aceituna en verde. En la mayoría de los casos, la producción fue exitosa, a diferencia del 2024.

“Este año hubo una sobreproducción de aceitunas, pero el año pasado no se cosechó casi nada, y ahora tuvimos más de 100 toneladas de aceituna verde, que fue el resultado de un proceso de modernización del olivar, y del clima que permitió una buena floración y la cuaja del fruto”, explicó Antonio Gardilcic, olivicultor del km 3 y medio de Azapa, sector Pago de Gómez.

A pesar de tener buen clima, a veces los olivicultores deben lidiar con pla-

gas y la falta de agua, pero han logrado superar esos obstáculos este año. “Tuvimos una plaga de la polilla del olivo pero se controló, también pudimos disponer de suficiente agua, y se implementó riego tecnificado y nos asesoramos con un Programa de Fertilización con INIA. En mi caso, nunca habíamos obtenido tanta producción como este año”, aseguró Gardilcic, quien envía la aceituna verde a la zona central de Chile.

Por su parte, Máximo Karl, olivicultor de la Hacienda San Cayetano del km 19 en Azapa, comentó que el calibre en su caso no fue de los mejores. “Una parte de la producción se va a Santiago, y con el resto hacemos aceite. En general, estoy un poco decepcionado del tema olivícola, yo estuve en la Yareda, Perú y también tienen buena cosecha, pero son



SE RAYMA ACEITUNA EN VERDE O MULATA, SEGÚN EL PEDIDO.

aceitunas chicas, sin embargo, el tema es que están haciendo mucho aceite. En lo personal tuve producción de calibre mediocre porque esperaba mayor volumen, pero solo tuve 10 a 12 mil kilos, pensaba sacar mínimo 20 mil”.

Respecto a los costos, Karl señaló que, “la mano de obra cuesta entre 25 a 35 mil pesos por día, y así vamos sumando costos por manejo de plagas y otros. Al final uno se en-

Tuvimos más de 100 toneladas de aceituna verde, como resultado de un proceso de modernización del olivar”

Antonio Gardilcic



SEGÚN ASOVA EL CALIBRE DEPENDE DEL MANEJO DEL OLIVICULTOR

cuentra con que los precios no son altos, y los intermediarios pagan poco. Además, el ingreso de la aceituna peruana es una competencia adicional”.

Por su parte, Roxana Gardilcic, presidenta de la Asociación de Olivicultores de Azapa, explicó que, “este año tenemos buena cosecha, lo cual es bueno para los olivicultores que venimos de un año anterior de cosecha paupérrima. En mi caso yo cosecho

aceituna mulata negra, y el calibre ha sido bueno, pero todo eso depende del manejo que hace cada olivicultor y del cliente”.

Para consumir la cosecha de esta temporada, Gardilcic comentó que debe pasar entre 6 a 9 meses para que la aceituna desarrolle su sabor final para consumo. Asimismo, explicó que los últimos registros señalan que hay 436 hectáreas de olivos en Azapa. Todas en producción.