



13 de enero de 2021

Arróniz suspende el Día de la Tostada y la Fiesta del aceite por la covid-19

La organización cancela los actos programados para el último fin de semana de febrero, incluido el concierto de la Orquesta Sinfónica que se intentará realizar en otra fecha

El Ayuntamiento de Arróniz ha decidido cancelar la celebración de la vigesimotercera edición del Día de la Tostada y la Fiesta del Aceite prevista para el último fin de semana de febrero que cada año atrae a la localidad de Tierra Estella a más de 10.000 visitantes para degustar la primera cosecha del aceite del Trujal Mendía. La situación de alerta sanitaria y la propagación de la pandemia del coronavirus han llevado al consistorio a tomar esta decisión. *“Lamentamos mucho tener que cancelar el programa, pero, en estos momentos, lo primero es la seguridad de los ciudadanos”*, ha explicado el alcalde de la localidad, Ángel Moleón.

La celebración, catalogada de interés turístico de Navarra desde 2015, incluía en su programa los concursos gastronómicos tradicionales, la degustación popular de la primera cosecha y, además, este año, un concierto de la Orquesta Sinfónica de Navarra previsto para el viernes día 26 en la parroquia de San Salvador de Arróniz. La actuación también se cancela por seguridad y, según ha indicado el alcalde, la organización hará todo lo posible para que pueda tener lugar en otra fecha, cuando mejore la situación provocada por la covid-19. Además, se aplazará el decimoctavo Capítulo de la Orden de la Oliva de Navarra, que el año pasado contó como pregonero con el escritor y profesor lerinés Tomás Yerro, Premio Príncipe de Viana de la Cultura 2019.

La campaña

El Trujal Mendía de Arróniz acaba de terminar la última campaña de aceite. Se trata de la a mayor cosecha de la almazara, con **11,7 millones de kilos** de oliva



recogidos, desde los casi treinta años que han pasado desde su fundación en 1992. Desde entonces, se han ido sumando agricultores hasta alcanzar cerca de **2.800 hectáreas adscritas** al trujal.

Los 11,7 millones de kilos de oliva recogidos han permitido elaborar **2,2 millones de litros de aceite** de una calidad excelente.

El aceite y su elaboración

El aceite de oliva virgen producido en el trujal Mendía de Arróniz es complejo y equilibrado, de color verde-amarillo, con un frutado medio-alto que, recuerdan a la hierba fresca recién cortada con notas de hoja verde. Su aroma frutado a aceitunas va acompañado de una gustosa sensación de suavidad inicial que rápidamente se transforma en picante y amarga. Es el aceite ideal para acompañar ensaladas, verduras, estofados, y en general, para toda clase de guisos.

El proceso de elaboración es muy estricto, solo se recolectan aquellas aceitunas que permanecen en el árbol y han alcanzado el óptimo estado de madurez. Posteriormente, se llevan al molino para batir y centrifugar y conseguir así un zumo de aceitunas natural y saludable. El proceso de extracción del aceite es totalmente mecánico, por lo que se consigue un zumo de aceitunas muy natural y con altos porcentajes de ácido oleico, polifenoles y vitamina E. El caldo luego pasa a la bodega donde permanecerá unos días para su decantación. Por último, antes de estar listo para el consumo, se procede al envasado.