

## **LA COOPERATIVA-ALMAZARA S. ESTEBAN, COMO FACTOR PIONERO DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE BARGAS**

*José Miranda Calvo*  
*Presidente de La Cooperativa-Almazara San Esteban*

**U**na muestra tangible del despertar industrial de Bargas, encuentra su realidad en la Cooperativa-Almazara S. Esteban cuyo nacimiento se produjo en el ya lejano 1967.

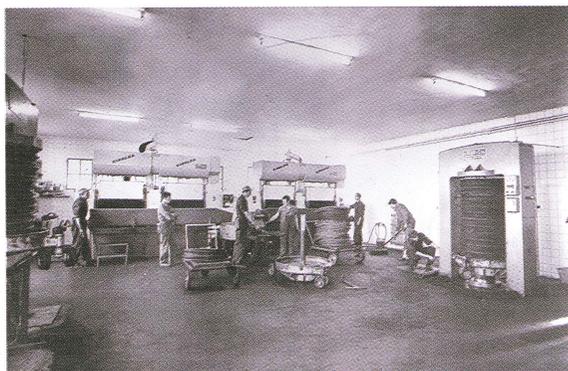
Al pergeñar estas líneas, no puedo por menos que ir entremezclando mis recuerdos, agradecimientos y esfuerzos, para, tras el cúmulo de gestiones encaminadas a su logro, contemplar la feliz realidad que nos ofrece, fruto indudable de todos aquellos colaboradores y fundadores, unos fallecidos y otros que aún permanecemos.

La insistencia del entonces Director de la Caja Rural de Toledo, mi querido amigo José María de Pablos, ya fallecido, me convenció de la necesidad de crear una Cooperativa olivarera con amplias miras de satisfacer los anhelos comarcales dada la pujanza y porvenir oleícola.

Nos pusimos manos a la obra y en los albores de 1967 creamos en unión de un entusiasta grupo de colaboradores la factoría cuya feliz realidad hoy día contemplamos, cuya enumeración personal no relaciono por exhaustiva al secundar dicha iniciativa la gran masa de agricultores bargueños. No obstante, sí deseo destacar la figura de Manuel Sánchez (Manolo), empleado a la sazón en la Caja Rural de la localidad por su infatigable labor y eficacia continuada incluso después de mi cese por cuestiones profesionales, hasta su muerte.

Prontamente, la realidad superó nuestras previsiones ya que caló en el sentimiento popular, tanto del propio Bargas como en los pueblos colindantes.

El recuerdo de aquella nave con sus instalaciones cilíndricas sobre cuyo eje se depositaban sucesivamente los capachos de esparto alternando la masa pastosa depositadas por aquellas cuadrillas obreras según la técnica imperante de la época, para su posterior aplastamiento por las prensas y conversión en el oro líquido del aceite, sigue perpetuándose en sus reproducciones fotográficas en las paredes presentes, como muestra del quehacer y duro trabajo de aquellos tiempos.



Los sucesivos equipos directivos fueron sucesivamente completando el conjunto de servicios que hoy día se ofrecen, tales como la expedición de gasóleos, limpieza de cereales, nave de recepción de cereales, semillas selectas, abonos, rejas, etc., como verdadero muestrario que facilite el quehacer y producción de nuestros agricultores.

Con la superación de incidencias financieras temporales, determinantes de mi vuelta a la rectoría de la entidad, al cabo de una treintena de años, hemos vuelto entre todos a realizar una "refundación" de nuestra factoría ocasionando un vuelco total en su sistema productivo, eliminando el modelo de los capachos, dada su insuficiencia absoluta de rendimiento y capacidad económica, sustituyéndolo por el moderno sistema de batidoras-centrífugas marca PIERALISI con capacidad de molturación garantizada de 45.000 Kg/día, que realiza la decantación del aceite en dos fases, separando automáticamente la masa oleosa de los residuos sólidos y acuosos y su envío directo a los depósitos.



Todo ello, previamente complementado con la instalación de Máquinas lavadora-despalilladora, que elimina todas las impurezas que la aceituna traiga del campo, tales como hojas, arenas, piedras, etc., con el fin que la aceituna pase a la prensa bien limpia garantizando sus propiedades naturales.



Con ello, podemos afirmar con total rotundidad para orgullo de nuestro pueblo y demás socios de los pueblos colindantes, que la Cooperativa, independientemente de la menor proporción de sus dimensiones que están adecuadas al total de la producción de nuestro contorno, se encuentra en línea con la técnica productiva nacional.

Nuestra Cooperativa-Almazara se encuentra, además, integrada en la organización APA (Asociación de Productores de Aceite), en unión del conjunto de variadas Cooperativas-Almazaras, con DENOMINACIÓN DE ORIGEN patentada, dada la calidad de sus aceites, cuyas marcas responden a los nombres de CARDENAL TAVERA como Aceite Virgen Extra, y DOMENIKOS en su variedad de Aceite Virgen, cuyas denominaciones responden al recuerdo de notables figuras históricas toledanas.

La calidad de los aceites, se obtiene a través de los análisis técnicos contrastados en el Laboratorio de la Caja Rural en Toledo, así como por el equipo oficial de Catadores con sus puntuaciones, seleccionándose los mejores para su envasado y distribución por las Cooperativas asociadas, bien para sus Socios y público general. Dicha operación de envasado se centra en la factoría general de Malagón (Ciudad Real), así como desde la misma se lleva a cabo la exportación a Italia, Francia y Bélgica, así como la producción del total productivo de las Cooperativas asociadas en el territorio nacional.

Con sinceridad y orgullo, podemos afirmar que el aceite que se expende en nuestra Cooperativa de las marcas indicadas, posee las mayores exigencias de calidad y pureza del mercado, a salvo del conjunto de incidencias climatológicas que puedan influir.

Así pues, con el conjunto de la serie del resto de servicios que se prestan a los Srs. Socios, tales como ofertas de abono, semillas selectas, gasóleos A y B, rejas, varas y redes para el vareo, etc., la Cooperativa S. Esteban, con existencia comercial desde 1967, constituye una realidad en extremo beneficiosa para nuestro pueblo y demás clientes a los que el Consejo Rector agradece en todo momento su confianza y esfuerzos para su mejor desenvolvimiento.

En nombre del Consejo Rector, cuyo estímulo para mejorar y superar nuestros servicios reside en vuestra confianza, deciros y reiteraros nuestro agradecimiento.