



— · —  
**Todo sobre  
la alcublana**  
· —

#Educación  
#Cultura  
#AOVE  
#SosteniendoAlcublas



La alcublana  
COOPERATIVA



# Índice

## **1. SOBRE ALCUBLAS Y SU COOPERATIVA**

- 1.1. Los productos de La Alcublana
- 1.2. Localización y despoblación
- 1.3. Historia de la economía de Alcublas
- 1.4. La Alcublana en cifras

## **2. NUESTRA MISIÓN**

- 2.1. Equipo
- 2.2. Cambio climático
- 2.3. Relevo generacional
- 2.4. Modernización y diversificación

## **3. INVITACIÓN A NUESTROS TALLERES Y VISITAS GUIADAS**

### **3.1 Los talleres**

- 3.1.1. Centros educativos
- 3.1.2. Grupos organizados

### **3.2. Agradecimientos**



# 1. SOBRE ALCUBLAS Y SU COOPERATIVA

## 1.1. Los productos de La Alcublana

**La Alcublana** (Cooperativa San Antonio Abad) es una **cooperativa agro-alimentaria** de cultivos eminentemente de **secano**<sup>1</sup> que produce:



**1) Un AOVE** ampliamente reconocido por su calidad:

- **Serrana**, de olivos de la variedad local.
- **Esencia 700 m**, de olivos manzanilla de montaña (a más de 700m. sobre el nivel del mar).
- **Selección**, a partir de oliva verde de manzanilla cuidadosamente seleccionada, nuestro aceite más intenso.

**2) Frutos secos:** almendras y algarrobas.

**3) Uva:** merseguera blanca y tintorera negra.

Actualmente sólo el **AOVE se vende envasado**, listo para el consumidor final. El resto de los productos los vendemos a granel a distribuidores.

El **AOVE** lo vendemos tanto en nuestra tienda física de Alcublas (Charter de Consum) como a **comercios mayoristas**, que a su vez, lo venden en sus tiendas físicas, repartidas por la **provincia de Valencia**; es decir, que contamos con un **consumo muy local y de cercanía**. Esto se debe a la **gran calidad de nuestro aceite**, que nos libra de tener que venderlo fuera.

## 1.2. Localización y despoblación

La cooperativa está ubicada en el casco urbano de la localidad de Alcublas, en la comarca de Los **Serranos de Valencia** (también denominada "**la Serranía**"), una **comarca muy afectada por la despoblación rural**.

Alcublas es una localidad que, tras un proceso de despoblación intenso, **en 100 años ha perdido un 75% de sus habitantes**; actualmente tiene unos **600 habitantes censados**.



<sup>1</sup> De **secano**, es decir, que no tiene riego procedente de una canalización construida por el ser humano, esto significa que solo recibe agua de lluvia. Es, por tanto, una tipología de explotación más sostenible medioambientalmente, al no extraer agua de otros ecosistemas ni utilizar energía para moverla.



Por eso es tan **importante consumir los productos locales de Alcublas**, porque la **cooperativa** es la **única empresa** del pueblo (más allá de pequeños autoempleos) y tiene un **enorme poder para fijar población**.

Los autoempleos (construcción, bares, casas rurales...) y servicios públicos no generan suficiente puestos de trabajo y el **declive de la cooperativa supondría la despoblación definitiva del municipio**.

### 1.3. Historia de la economía de Alcublas

**La Alclublana arranca en 1953** y crece durante la recuperación económica que se produjo tras la guerra civil y su posguerra.

**Curiosidad: ¿Sabes que el primer tractor que llegó a Alcublas lo hizo en el año 1960?**

Anteriormente y en aquellos **primeros años** los cultivos principales eran:

- **El cereal:** trigo, cebada, avena y centeno... principalmente, pero para alimentar al ganado.
- **La vid (uva):** para producir vino en la propia cooperativa; durante aquellos tiempos la filoxera<sup>2</sup> estaba causando estragos en Francia, lo cual permitía que la producción de vino fuera bastante rentable en España.
- **El olivo:** que siempre ha estado presente desde tiempos inmemoriales y es la base estable de la economía agrícola de toda la comarca.



Desde la antigüedad, siempre hubo almazaras en Alcublas. Pero cuando La Alclublana instaló la suya, en el año **1978**, las otras 4 que había acabaron fusionándose con ella debido a su buen hacer. Tanto es así que, aún hoy, el **AOVE** es la **seña de identidad de Alcublas y la base estable de su economía**.

En **1985** la **vid toca su máximo de producción** y empieza su **declive** por una mala elección de variedades que provoca la reducción de la calidad del vino; esta situación se agrava con el tiempo debido a la **poca rentabilidad de este cultivo sin invertir grandes sumas de dinero** en tecnificación (que la uva se pueda recolectar automáticamente con tractor).

<sup>2</sup> **Filoxera:** una plaga causada por una pequeña mosca que ataca las raíces de la vid y que fue muy intensa en Francia entre 1950 y 1975. Más del 40% de los viñedos fueron devastados, provocando la quiebra de muchas empresas. Los salarios en la industria del vino francesa se redujeron a menos de la mitad.

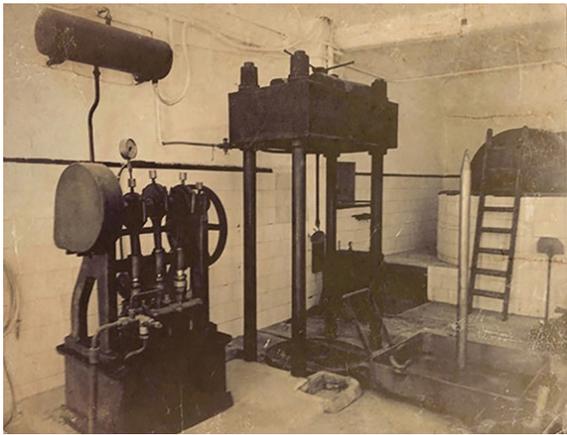


1.

Con ello, y con el **progresivo arranque de la vid**, comienza la **conversión al fruto seco**, principalmente la **almendra**, que hoy en día es el cultivo que **ocupa una mayor superficie**.

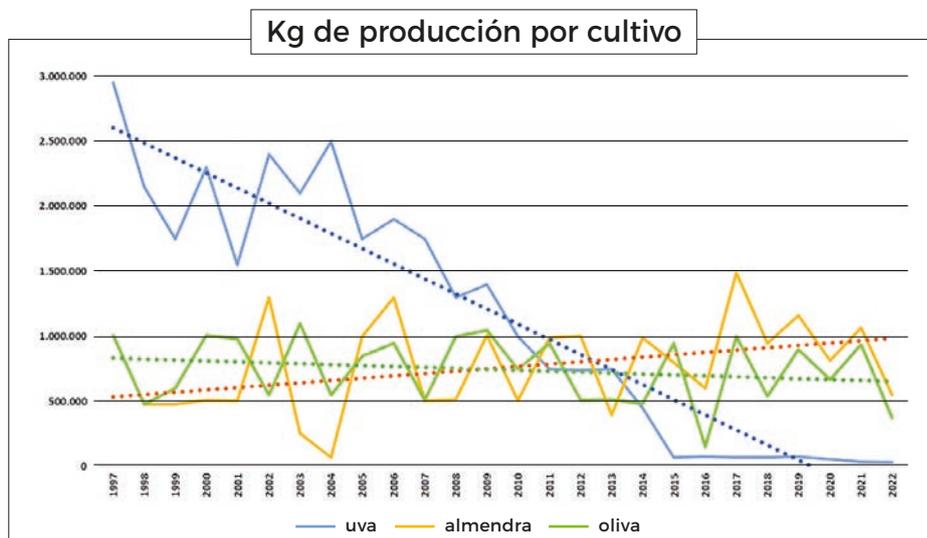


En **1991 la almazara de La Alcublana se moderniza** (no se cometió el mismo error que con la vid), implementando mecanizaciones y automatizaciones para optimizar el proceso de elaboración de aceite y aumentar su calidad.



Como se puede apreciar en la siguiente **gráfica de producción anual por cultivos de La Alcublana**, la oliva (el **AOVE**, línea verde) es el producto que en los últimos años —aunque se sabe que ha sido así durante toda su historia— ha proporcionado **más estabilidad a la cooperativa**.

*“Los almendros generan más ingresos con menos trabajo, sin embargo, son más inestables porque son sensibles a las heladas, y en el clima de montaña de Alcublas estas condiciones meteorológicas son frecuentes en invierno. Por eso, a pesar de contar con una mayor extensión de terreno, la producción de almendras no ha crecido proporcionalmente con la superficie ocupada y no ha conseguido llenar el vacío productivo que dejó la vid.” - Rafael Navarrete Gimeno*



Fuente: Trabajo final de Grado de Geografía y Medio Ambiente de uno de nuestros jóvenes agricultores, Rafael Navarrete Gimeno, sobre los diferentes cultivos que ha habido a lo largo de la historia en Alcublas.



1.



Esto evidencia la **importancia que el AOVE ha tenido y tiene para Alcublas** desde tiempos inmemoriales, siendo fuente de estabilidad para el pueblo cuando otros cultivos no han respondido como se esperaba.

**En 2012 Alcublas sufre el mayor incendio que se conoce de su historia, el cual arrasa el 80% de su superficie, la mayoría suelo forestal.**



Muchos terrenos productivos se vieron seriamente afectados, aunque la mayoría se salvaron debido a la distancia entre árboles... pero el **paisaje y el turismo se vieron extremadamente afectados.**

En **2019, 7 años después, se reforman los molinos<sup>3</sup>, se empiezan a observar brotes verdes** y el municipio vuelve a **ilusionarse** con la atracción de **visitantes**, pero seguidamente **aparece el COVID-19** y trunca todos los planes de dinamización local de Alcublas.



Los alcublanos **hemos pasado por muchas dificultades... pero siempre hemos salido adelante.**

Y de nuevo, aquí estamos, **construyendo esta y otras muchas propuestas para que nos conozcas** y que nuestro patrimonio no se pierda en el olvido.



### 1.4. La Alcublana en cifras

Actualmente, la cooperativa arroja las siguientes cifras socio-económicas:

<b>3,5 M€</b> facturación	<b>12-14</b> empleados/as	<b>10%</b> de socios jóvenes agricultores <sup>4</sup>	<b>430</b> socios/as, agricultores y consumidores locales
------------------------------	------------------------------	---	--

<sup>3</sup> Los molinos (eólicos) son un elemento del patrimonio arquitectónico e industrial de Alcublas, cuyo mecanismo interno se reparó en 2019 (funcionan de verdad y son los únicos funcionales de la Comunidad Valenciana) y actualmente se pueden visitar y ver cómo funcionaban por dentro.

<sup>4</sup>Jóvenes agricultores: socios agricultores activos menores de 40 años (la media nacional ronda un 5%).



# 2. NUESTRA MISIÓN

Nuestra misión es simple y llanamente... **SOSTENER ALCUBLAS.**

Pero esa misión, que se describe con dos palabras, no es fácil de llevar a cabo; implica **3 compromisos** para que **la población no se vea obligada a marcharse de Alcublas:**

- **Ayudar al socio agricultor:**
  - **Otorgarle poder de negociación y defensa** para que no se enfrente solo al mercado, si no que lo haga acompañado de otros socios; eso redundará en la consecución de mejores precios de venta, de costes, menos riesgos, más medios materiales, información y formación.
  - **Facilitarle la parte administrativa** para que pueda dedicarle la mayor parte de la jornada posible a producir alimentos —en lugar de realizar tareas burocráticas—, y reduciendo la dependencia de otras fuentes de ingresos fuera de Alcublas.
- **Generar empleo directo de calidad** para reducir la población que se tiene que ir a buscarlo fuera.
- **Ofrecer servicios a toda la población de Alcublas** para que se pueda vivir cómodamente sin tener que desplazarse a menudo a otros municipios, **umentando** también de ese modo, el **atractivo del municipio para nuevos pobladores.**

Y estos **compromisos** implican **centenares de tareas** que no podemos detallar aquí... pero una de ellas —probablemente **la que mejor llevamos a cabo**— es producir un **AOVE de alta calidad.**

## 2.1. Equipo



Perseguir la mejora continua para conseguir nuestra misión no sería posible sin el **trabajo incansable de las 12-14 personas** que sostienen a La Alcublana.

No obstante, hay muchos **retos y obstáculos** en el camino para cumplir nuestra misión; a continuación detallamos los 3 más importantes.



## 2.

## 2.2. Cambio climático

Debemos acompañar a la población agricultora de Alcublas en el proceso de iniciar **nuevos cultivos que diversifiquen la producción** y se adapten a los retos que conlleva el cambio climático:

- **Estrés hídrico** provocado por menos volumen de precipitaciones y mayor evaporación por las altas temperaturas.
- **Granizadas** provocadas por un Mediterráneo más cálido y un aire más cálido y húmedo, que alimentan tormentas más inestables.
- **Desajustes del ciclo de las plantas** por la modificación de la duración de las estaciones del año, donde vemos que se alarga el período en que las plantas están activas, aumentando el consumo de agua; o donde las flores se abren en un momento en el cual los insectos no aparecen todavía y, por tanto, hay problemas en la producción de frutos por la falta de polinización, etc.

Se están valorando otros cultivos como **por ejemplo las carrascas truferas y el pistachero**, ya que se ajustan mejor a los condicionantes climáticos de la zona.

## 2.3. Relevo generacional

La **industrialización y la servitización** (aumento de la oferta de servicios) iniciada en **los años 50**, por ejemplo, con la llegada de **los tractores y el turismo**, drenó del medio rural hacia las ciudades muchos habitantes; las máquinas **eliminaron muchos puestos de trabajo en el campo** y era en la ciudad donde hacía falta esa mano de obra.

Desde **el gobierno**, para promover y acelerar ese flujo de personas, **no se dudó en dibujar** en los medios de comunicación una **imagen anticuada, inculta y tosca del medio rural, sus habitantes y la naturaleza**.

Pero la **desvinculación emocional y laboral con sector primario** —y por tanto con la naturaleza—, ha producido: aumento de importaciones, personas mayores desatendidas, brechas sociales, erosión medio ambiental e incendios, cambios en el ciclo del agua que bebemos, masificación en la ciudad, cierre de escuelas rurales, desequilibrios territoriales, ineficiencias en la prestación de servicios públicos, pérdida de patrimonio cultural...





No obstante, ese proceso parece haber terminado y el péndulo ha cambiado de dirección. La **vida en la ciudad cada vez se torna más complicada por el precio de la vivienda y un estilo de vida acelerado.**

Ahora el **gobierno promueve** todo lo contrario: **volver al medio rural**; con ayudas económicas, formaciones, eventos... en definitiva, se fomenta una **nueva ruralidad vinculada a un estilo de vida más sostenible y acogedor para los que vuelven, relevan, emprenden y repueblan.**

Por ello, La Alcublana no debe desfallecer y debe **aprovechar esta nueva ola y esos recursos para que los jóvenes elijan seguir alimentando a la sociedad.**

## 2.4. Modernización y diversificación

La Alcublana no ha querido quedarse atrás. En **2014 la imagen de la cooperativa se actualizó** mediante su logo y el nuevo nombre comercial, "La Alcublana", eso sí, manteniendo la razón social "Coop. San Antonio Abad" tradicional.

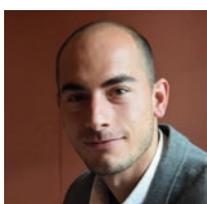


La alcublana  
COOPERATIVA



En **2018** se lanza **el crowdfunding "Queremos ser tu abuelo"**, un proceso de financiación colectivo mediante micropagos a cambio de recompensas **que permitió reformar nuestra almazara para recibir visitas guiadas y realizar catas.**

En **2021** se instalan **40 kW de energía fotovoltaica** para abastecer al Charter y la Almazara, las instalaciones con un mayor consumo de la cooperativa.



En **2023** se ha incorporado como **director-gerente un nuevo poblador de Alcublas** procedente del mundo del **emprendimiento social.**





2.



Los 4 pilares de la nueva propuesta de valor y el elemento transversal que ofrece la nueva gerencia son los siguientes:



**1) Vender directamente mediante comercio electrónico o "eCommerce"** los productos de la zona dirigiéndolos a consumidores particulares y otras empresas que busquen generar un impacto en la Serranía.



**2) Elaboración de productos locales con valor añadido que diversifiquen nuestra economía,** es decir, productos más complejos a partir de las materias primas de la zona: AOVE, almendras, uva, miel, algarrobas...

**3) Luchar contra la despoblación** mediante la puesta en valor y en práctica de la capacidad de **fijar población** de las cooperativas agroalimentarias en el **medio rural**, tanto de forma directa, **empleando a jóvenes** en La Alcubla, como de forma indirecta, siendo un **polo de atracción de talento que emprenda** en Alcublas.



**4) Organizar servicios turísticos experienciales en los que se dé a conocer el acervo cultural, el patrimonio, los productos y los proyectos locales a visitantes que contribuyan a dinamizar el territorio.**

**Manzanilla**



**Verdium**



**Serrana**



**VARIEDAD**

MANZANILLA VILLALONGA

**VARIEDAD**

MANZANILLA VILLALONGA DE COSECHA TEMPRANA (OLIVA VERDE)

**VARIEDAD**

SERRANA DE ESPADÁN

**AROMA**

Frutado medio y complejo en el que destaca el aroma a hierba recién cortada y tomate, con matices a almendra, aromáticas y manzana.

**AROMA**

Frutado intenso y complejo en el que destaca el aroma a hierba recién cortada con matices a frutos rojos, almendra y manzana.

**AROMA**

Frutado intenso en el que destacan las hierbas aromáticas y el tomate maduro con matices a manzana.

**SABOR**

Con amargos y picantes medios-suaves. Predominio del sabor frutal y tomate; y un postgusto agradable a almendra, aromáticas y manzana.

**SABOR**

Con amargos y picantes medios-altos. Predominio del sabor frutal y herbáceo; y un postgusto agradable a almendra y verdura.

**SABOR**

Con amargos y picantes muy discretos. Predominio del sabor a tomate maduro y hierbas aromáticas.

**ARMONIZA CON...**

Carnes rojas a la brasa o guisos de todo tipo de carnes. Elaboraciones con trufa. Ideal para la típica caldera de Alcublas, con pies de cerdo, tocino y morro. Verduras dulces (berenjenas, alcachofas y calabacines) en Parrillada o al horno. Gazpacho y salmoneo. Quesos duros. Postres con chocolate negro.

**ARMONIZA CON...**

Carnes de sabor intenso. Olla de Alcublas: a base de arroz, cardo o acelgas, cordero y morcilla de cebolla con sofrito. Risotto a base de verduras, lentejas y judías estofadas. Verduras de sabor intenso (espinacas, berros, berenjenas). Pizzas y cocas de verduras. Repostería dulce (rollitos de anís y pastelitos de boniato o calabaza).

**ARMONIZA CON...**

Carnes blancas guisadas o asadas. Arroz al horno con bacalao de Alcublas. Fabada asturiana y ensalada de legumbres. Tapas y preparaciones con setas, en revuelto, asadas o al horno. Platos con base de patata (puré, ensalada de patata, ensaladilla rusa). Salsas tipo bechamel. Pasta a la carbonara. Postres con helado de vainilla.

**5) Formación tanto hacia dentro como hacia fuera para aprovechar las oportunidades que brinda la tecnología, conservar las tradiciones y el acervo cultural, fomentar el emprendimiento y diversificar la economía local, innovar en la oferta de servicios a nuestros clientes, etc.**

[Elementos 3, 4 y 5 en estrecha colaboración con el Ayuntamiento de Alcublas.]



# 3.

# INVITACIÓN A NUESTROS TALLERES Y VISITAS GUIADAS

¡Hola!



Soy Salvador Giménez, presidente de la Cooperativa de Alcublas durante los últimos 12 años. Os invito a la participación directa y activa en este atractivo proyecto educativo y cultural que os exponemos a continuación. En él, no sólo se difunde, de manera teórica y práctica, el conocimiento del AOVE (100% zumo de aceituna) y su cuidadosa elaboración en la Cooperativa de Alcublas, sino que también se colabora con la divulgación y promoción de Alcublas, fomentando así el turismo rural, el comercio local y de producto km 0.

Y lo que es más importante... luchando contra la despoblación, pues nuestro personal (con una media de 40 años) está formando en Alcublas su propia familia, creciendo así el número de habitantes y de alumnos/as del colegio.

¡Animaos! Hagamos posible entre todos/as la difusión de la calidad del producto local y el crecimiento de Alcublas.

**Joaquín Salvador Gimenez Navarrete,  
Presidente de La Alcublana, Cooperativa San Antonio Abad de Alcublas**





## 3.1 Los talleres



Estimados/as **docentes y grupos organizados**,

Es un placer para nosotros presentaros nuestra propuesta de talleres educativos sobre el **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)** para personas comprometidas con...

1. La conservación del **patrimonio cultural y gastronómico mediterráneo**.
2. La **alimentación saludable**.
3. El sostenimiento del medio rural de la **Serranía de Valencia**.

**AOVE de Alcublas =  
1. Sabor 2. Salud 3. Serranía**

### 3.1.1. Centros educativos

Se trata de unos **talleres inéditos** sobre la **cultura del AOVE**; porque, aunque sí se encuentran antecedentes con el mismo objetivo, nuestra **propuesta es innovadora y rompedora**:

- 1) Talleres en los que se realiza el **proceso completo de elaboración de AOVE**, por parte del Maestro de Almazara<sup>5</sup> de Alcublas, con dos opciones:
  - a) in situ, **en el propio centro educativo**, si no se desea desplazarse.
  - b) en Alcublas, si se desea **realizar una jornada** en la que visiten **los molinos** y la **almazara de la cooperativa** (la fábrica en la que se elabora el AOVE).
- 2) La implicación del centro educativo en el **diseño y decoración** de las botellas para una **edición limitada de AOVE** de Alcublas.
- 3) La participación de la **comunidad educativa** en la **venta de la edición limitada** con fines **solidarios**.



<sup>5</sup> **Almazara**: industria donde se fabrica el aceite a partir de semillas y frutos. Procede del árabe hispano **مصرع** (al-ma'sara = el lugar donde se exprime la aceituna para obtener aceite) y este del árabe clásico **مصراع** (ma'sarah = exprimidera). Este deriva del verbo **مصع** ('sarah = exprimir, apretar).



### 3.1.2. Grupos organizados:

En el caso de grupos organizados de adultos, podemos organizar una visita guiada a medida de sus necesidades.

**Llama para conocer las actividades disponibles y contarnos tu caso:**

**648 47 42 41**

Ahora que ya conoces  
La Alcublana  
y nuestra misión...  
¿Nos incluyes en tu  
vida para que  
podamos seguir  
#SosteniendoAlcublas?

### 3.2. Agradecimientos

Agradecemos enormemente la ayuda prestada por parte de los siguientes colectivos y entidades:

- A los/as docentes naturales de Alcublas, por la revisión y mejora de este dossier.
- A los/as propios trabajadores/as de La Alcublana, que han aportado imágenes, contactos y testimonios.
- A la Asociación Cultural Las Alcublas (ACLA), que ha aportado imágenes y nos ha descubierto el TFG de Rafael Navarrete Gimeno.
- A vecinos/as y agricultores jubilados que nos han dado detalles muy interesantes de la historia del municipio.
- Al Ayuntamiento de Alcublas, que nos ha descubierto patrimonio cultural del municipio que podremos utilizar en los talleres y nos ha puesto en contacto con la mayoría de docentes naturales de Alcublas.

