



المسابقة الدولية لزيت الزيتون باليابان:

مُنْتَج جزائري يتحصل على الميدالية الذهبية

تحصل منتج جزائري لزيت الزيتون على الميدالية الذهبية في المسابقة الدولية لزيت الزيتون باليابان في فئة الشمال حيث جاء تتويج المنتج الجزائري حكيم عليلش صاحب العلامة ذهبية بعد اختياره من طرف لجنة تحكيمية دولية تتكون من 12 عضواً من مختلف الجنسيات وهذا حسب جدول تنقيط يحكمه المجلس الدولي للزيتون ويتعلق الأمر بعملية تذوق أعمى تتوافق تماماً مع لوائح الاتحاد الأوروبي وفقاً لموقع المسابقة الذي افاد بأنه قبل تسجيلها في هذه المسابقة يجب أن تستجيب زيت الزيتون لمعايير جودة معينة بعد إخضاعها للتحليلات الفيزيائية والكيميائية والميكرو-بيولوجية مع التأكيد بأن المسابقة الدولية لزيت الزيتون باليابان تعتبر مسابقة دولية تقام سنوياً في العاصمة اليابانية طوكيو تجمع بين أفضل زيوت الزيتون في العالم في عدة فئات وأنواع مختلفة مثل الشمال.

وقرر المقاول حكيم عليلش الذي ينحدر من بلدية واضية بولاية تيزي وزو والذي عاش في الجزائر العاصمة منذ عشرين سنة مزاولة نشاط زراعة الزيتون في الهضاب العليا وبالتحديد بعين وسارة من خلال شراء الأراضي حيث غرس تدريجياً 15000 شجرة زيتون مؤكداً بأن استثماره تكلل بالنجاح بفضل الاعتماد على التقنيات الحديثة في السقي والمعالجة البيولوجية للأراضي وكذا التكفل اليومي بالشتلات حيث نجح هذا المتخرج من فنون الجرافيك والذي انتقل إلى زراعة الزيتون في تحقيق مردود بـ 125 كغ من الزيتون لشجرة يبلغ عمرها 8 سنوات دون استعمال الأسمدة ونسبة هذا المردود تفوق تلك المسجلة في أمكنة أخرى مؤكداً أن الهضاب العليا والمغرب يتميزان بقدرة هامة في شعبة الزيتون.

ولإنتاج زيت زيتون المبكر ذو نوعية يعتمد حكيم عليلش على بعض الطرق المفعالة والمدرسة التي من خلالها يتم سحق الزيتون في نفس يوم جني الزيتون بواسطة طاحونة تشتغل على الباردا كما يفضل جني الزيتون باكراً وبالأيدي مؤكداً بأنه من الضروري التخلص من بعض الممارسات القديمة في استغلال وصناعة زيت الزيتون لاسيما الجني المتأخر للثمرة وتخزينها الطويل في الطاحونات موضحاً أن هذه الممارسات السيئة تقلص إلى حد كبير من نوعية الزيت.

ي. تيشات