

ALMAZARA PARTICULAR

Aceites Olivar del Valle es una de las empresas que lideran la Denominación de Origen Campo de Calatrava por calidad, producción y comercialización de aceites de oliva.

En los últimos compases de recogida de la campaña 2020-21, Mattias Annovi, gerente de la almazara, repasa el proceso de elaboración de su oro verde, desde la recolección y trituración de la aceituna, hasta el almacenamiento, el envasado y la comercialización del producto.

“No hay secretos”, asegura. Tan solo es necesario, explica, “un fruto sano, mucho mimo y control de los procesos” para garantizar “un zumo de fruta natural”.

Apenas discurre hora y media entre la recolección en la finca y la elaboración final de sus aceites, un tiempo controlado que “hace posible que el fruto no germine en el trayecto y conserve sus características organolépticas”.

La modernización tecnológica y distribución de la fábrica, ubicada en Bolaños de Calatrava, y con 22 años de experiencia, son esenciales para realizar la molienda y la elaboración de unos aceites con marca de “excelencia”.

Toda la aceituna que procesan, de seis variedades –cornicabra, picual, koroneiki, arbequina, arbosana y hojiblanca–, proviene de sus explotaciones reunidas en 740 hectáreas.

Las tipologías de la aceituna “nos permite recolectar el fruto en distintos momentos”, desde la más temprana hasta las tradicionales de la tierra para la elaboración de aceite certificado con la Denominación de Origen Protegida Campo de Calatrava, bajo las marcas ‘Cerro del tesoro’ y ‘Magnolio’.

Su producción media es de 150.000 kilos de aceite y la cuidada transformación contempla partidas de

monovarietales tratadas por separado y almacenados en depósitos individuales para que “nunca se mezclen”.

Su mercado se destina en un 95% al ámbito inter-

empresa en un escenario natural más “óptimo, con sus temporadas de frío y calor, con menos plagas y menos necesidad de tratamientos”.

“La rapidez del proceso unida a la extracción a ba-

jas temperaturas permite obtener unos aceites afrutados, de baja acidez, con un alto nivel de vitaminas y polifenoles. Unos aceites que aseguran gran calidad organoléptica y que ofrecen la mejor garantía en cuanto a alimentación y salud”, aseguran desde la empresa.

Los aspectos técnicos de la misma y que garantizan la calidad del producto son los siguientes:

El procedimiento técnico empieza con el batido de la pasta, indica Annovi, con un tiempo más prolongado, a fin de facilitar la obtención del aceite a la temperatura más baja posible, siempre por debajo de los 27 grados centígrados.

Tras la separación del agua de la esencia se envía a las tinajas de acero inoxidable de su bodega, donde el aceite se almacena con sistemas de control de temperatura, que garantizan la máxima estabilidad.

Premios

Annovi celebra la abundancia de premios internacionales –llegados desde París, Japón, China, Londres o New York– y también españoles, que llevan recibiendo ininterrumpidamente desde 2007 y que avalan la excelencia de sus aceites.

Tras descargar las partidas desde los árboles se separan la aceituna de las hojas, que utilizan para darle de

EL fruto: un aceite verde

pistacho listo para ser filtrado, envasado y etiquetado

Todos los productos de Aceites Olivar del Valle, S.L. cumplen rigurosamente la normativa comunitaria y española respecto a los aceites clasificados como Aceite de Oliva Virgen Extra.



nacional, principalmente Italia, y también a Japón, Canadá e Inglaterra. Una pequeña parte, explica Annovi, la destinan a clientes locales y nacionales “que nos conocen”.

La calidad es su seña de identidad, insiste el gerente, una cualidad que vertebró todos los procesos de la