



ACEITE ECOLÓGICO DE OLIVA. EL ORO DEL S. XXI

El aceite de oliva ecológico es el obtenido sin haber utilizado productos químicos en todo el proceso de elaboración, desde el propio tratamiento en los olivos hasta la producción del aceite de oliva. Se trata de un aceite 100% orgánico, beneficioso para la salud del consumidor y del ecosistema. En BioCultura BCN 2025 encontrarás diversos productores a los que podrás adquirir directamente su preciado aceite.

Cada vez hay más almazaras ecológicas. En prácticamente toda España. En todas las zonas donde hay olivares. No sólo hay aceite ecológico en Andalucía y Castilla La Mancha. Lo hay también en Murcia, Extremadura, Aragón, Catalunya, Navarra, Comunitat Valenciana... Para que un aceite pueda tener la certificación de ecológico, el proceso en el que se transforma la aceituna en aceite tiene que seguir una serie de pautas. Aquí, sólo se admite el uso de productos considerados aptos por el comité de agricultura ecológica y cuyos componentes deben ser de origen biológico. Todos los aceites ecológicos son de gran calidad. No hay tratamientos como el refinamiento o la mezcla. Muchos de ellos son muy artesanos también. Y todos los que exponen en BioCultura BCN 2025 son aceites nacionales.

SÍN QUÍMICA

En los olivares se han seguido técnicas propias de la agricultura ecológica. Es decir, que no hay productos químicos de síntesis, ni para atacar a las plagas ni para fertilizar el suelo. Tampoco hay modificación genética en ninguna parte del proceso. Todo ello garantiza la salud de los ecosistemas, el fomento de la biodiversidad y la lucha contra el calentamiento global y la erosión. Por sus características de elaboración, todos los aceites ecológicos son AOVE, Aceite de Oliva Virgen Extra. Otro requisito fundamental es la separación completa del proceso de elaboración de aceite de oliva virgen extra ecológico del convencional en las almazaras, para que no haya ninguna posibilidad de contaminación.

MARCAS BLANCAS

En los principios del mundo "bio" en España, prácticamente todos los aceites ecológicos eran de pequeños productores. Pero ahora mismo ya existen varias marcas blancas de aceite "bio". Tienen la certificación y, efectivamente, son aceites ecológicos. Sin embargo, se puede decir que, en general, su calidad organoléptica y nutricional no llega a la altura que tienen la mayoría de los aceites ecológicos de pequeños productores, más artesanales y más cuidados. En BioCultura BCN 2025 encontrarás a algunos de estos productores de oro líquido. Su aceite es una forma de mantener bien lejos al galeno, y, al mismo tiempo, una manera de proteger el planeta que la agricultura industrial tanto maltrata.

ACEITES VIZCÁNTAR

Fermín Rodríguez, de Aceites Vizcántar, una de las empresas clásicas siempre presentes en BioCultura, señala: “Los productos más exitosos en los últimos años son los AOVE de recolección temprana, procedentes de aceituna verde. Estos aceites suelen tener unas cualidades, tanto sensoriales como nutritivas, admirables y, poco a poco, van calando en el consumidor exigente en calidad y de consumo responsable. También nos demandan, cada vez más, las actividades que realizamos, tanto la Cata en el Aceite de Oliva, como el Viaje a los Olivos, pues son actividades muy emotivas. Por una parte trabajamos con las sensaciones que nos dan los aceites cuando nos los acercamos a la nariz, lo olemos, lo saboreamos... Y, por otra, la visita a olivos centenarios, algunos de mil años, su historia, todavía con vida, la cultura, tradición..”. Fermín también señala: “Desde el punto de vista organoléptico o sensorial nuestros aceites responden a distintas categorías dependiendo del estado de maduración de la aceituna. Básicamente en producción ecológica tenemos: Bio Vizcántar Selección Especial, con la que definimos los primeros aceites que se obtienen, de aceitunas verdes y que se definen porque tienen un aroma afrutado intenso, herbáceo, entre vegetal y floral. En boca entra suave y dulce, que se convierte en amargo al atravesar la cavidad bucal, terminando con un punto de picor final. Estos aceites tienen una gran cantidad de polifenoles y, por tanto, suelen ser muy beneficiosos para nuestra salud. Se recomienda una cucharada en ayunas de este aceite ya que estimula el riego sanguíneo y es antiinflamatorio. Bio Vizcántar (normal) es un aceite de una intensidad aromática media, de tonos entre verdes y maduros. De sabor equilibrado entre el amargo-picante y dulce, recomendado para tomar en crudo e, incluso, va muy bien en la fritura”.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS AGRISANZ

Amparo y Vicente están al frente de Productos Ecológicos Agrisanz. Ellos nos dicen: “Venimos de una familia con larga tradición agrícola y desde hace más de 20 años nos hicimos cargo de la explotación familiar. La transformamos íntegramente a la agricultura ‘bio’. Pasados unos años tuvimos la inquietud de dar un paso más e intentar comercializar nuestro aceite. Llegados a este punto nos dimos cuenta de que teníamos que lanzar al mercado algo que nos diferenciara de los demás y pensamos en los aceites condimentados, pues vimos que había muy pocos. Nos lanzamos a la aventura y hoy somos un referente a nivel nacional y también en algunos países europeos en este tipo de productos. Nuestros aceites condimentados son el complemento ideal para aliñar cualquier plato”. Y añaden: “Desde hace varios años incorporamos los vinagres de manzana condimentados. Y la verdad es que están teniendo una buena aceptación. Nuestros aceites y vinagres normalmente los buscan consumidores que aprecian lo bueno, lo diferente y que se cuidan, pues con ellos pueden comer con menos sal y menos salsas. Y esos aceites le aportan un toque diferente a cualquier plato”. Y rematan: “Este año en BioCultura BCN vamos a llevar como novedad el aceite con trufa negra que nos estaban pidiendo desde hace tiempo los clientes y por fin ya lo tenemos. También presentaremos un producto único en el mercado: el supercondimento Las Sirenas. Es un condimento a base de agua de mar de Ibiza y Formentera y de vinagre de manzana, sirope de agave y frutos rojos y mango. Vamos, una bomba antioxidante con todos los minerales que necesita diariamente el cuerpo humano. Además, este producto, desde un prisma organoléptico, es excelente”.

SUÏM/LA CABANA D'ALCOVER

Agustí Sugranyes és el propietari de Suïm, empresa dedicada a la producció de aceite ecológico de oliva. Es un apasionado por los árboles, la agricultura, la tierra y la energía verde. Además de tener una finca de ganado, lidera el proyecto de Suïm con dedicación y una visión regenerativa del campo. La empresa estará en BioCultura BCN 2025.

Sugranyes dice: “Suïm tiene un largo recorrido que nace del vínculo con la tierra y la pasión por el olivo. En el año 1997 comenzamos a plantar nuestros olivos y a adentrarnos en el mundo de la olivicultura, con la ilusión de producir un aceite de oliva virgen extra de calidad. Durante más de una década trabajamos con constancia, aprendiendo de cada cosecha y perfeccionando el producto. Sin embargo, con el tiempo comprendimos que no era suficiente producir un buen aceite, saludable y representativo de la dieta mediterránea, si el proceso de cultivo podía estar afectando negativamente al entorno o incluso al consumidor a través de los residuos tóxicos de la agricultura convencional. Fue entonces cuando decidimos transformar la finca en ecológica, convencidos de que un verdadero alimento saludable no solo debe cuidar de quien lo consume, sino también de la tierra que lo hace posible. Así nació Suïm, como marca de La Cabana d'Alcover, con la voluntad de reflejar este compromiso con la salud, la naturaleza y la autenticidad. Y con los años, casi de forma intuitiva, fuimos incorporando prácticas que hoy sabemos que forman parte de la agricultura regenerativa: cuidar el suelo, fomentar la biodiversidad, cerrar ciclos naturales... todo ello con el objetivo de crear no solo un gran aceite, sino un modelo de producción que tenga sentido a todos los niveles”. Y añade: “En Suïm elaboramos nuestro aceite exclusivamente con la variedad arbequina, una de las más apreciadas en el mundo por su suavidad, elegancia y perfil aromático. Esta elección

responde no solo a su calidad, sino también a su perfecta adaptación al entorno donde cultivamos nuestros olivos: una finca situada en el Campo de Tarragona, en un enclave privilegiado, rodeado de montes y con influencia directa del mar Mediterráneo. Esta combinación única de clima, altitud y brisa marina crea unas condiciones ideales para obtener algunos de los aceites de arbequina más dulces y equilibrados de toda España. El resultado es un aceite de oliva virgen extra de gran sutileza, con un perfil suave y dulce, libre de amargos intensos, que lo hace muy versátil. Destacan en él aromas frescos de fruta verde, notas de hierba recién cortada y matices de plátano maduro, que envuelven el paladar con una textura sedosa y un final limpio y armonioso. Es un aceite que refleja tanto la calidad de la variedad como la riqueza de nuestro entorno natural”.

VILA MOLÍ D'OLI

Josep Maria Vilà, de Vila Molí d'Oli, nos dice: “Actualmente, en Catalunya y en España, la comercialización del aceite ecológico está en auge. La sociedad es más consciente del cambio climático y de que tenemos que cuidar nuestro planeta... y esto beneficia al sector ecológico”. En cuanto a las características del aceite que producen, añade: “Nuestro aceite es aceite de oliva virgen extra, el aceite de máxima calidad. Tiene una nota de cata en nariz de un frutado intenso-medio maduro, con notas de tomatera y almendra. En boca es amargo y picante medio. Tiene muchos beneficios nutricionales: 1) Es rico en antioxidantes que ayudan a luchar contra el envejecimiento y las enfermedades degenerativas como el alzhéimer. 2) Ayuda a bajar el nivel de colesterol malo y sube el bueno. 3) Ayuda a mejorar la digestión. 4) Ayuda a combatir el estreñimiento. 5) Aporta grasas esenciales para la vida que el organismo no puede producir”.

EN BIOCULTURA BCN 2025

TOMA NOTA

AGRISANZ ARTESANOS DEL ACEITE – CAECV - www.agrisanz.com
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA PINTARRÉ - www.campoantano.com
ACEITES VIZCÁNTAR DOP PRIEGO DE CÓRDOBA - www.aceitesvizcantar.com
VILÀ - www.olivila.com
SUÏM/LA CABANA D'ALCOVER - www.suim.eco
EKOTREBOL - www.ekotrebol.es (tiene otros productos, bebidas, vino..)
CASAS JUNTAS – no tiene web, comparte stand con Bodega la Encina