

ACTUALIDAD
 • P R E S E N T A C I Ó N •

Ya son cinco las marcas que forman parte de esta Asociación

Grandes Pagos de Olivar presentó en sociedad a su nuevo socio, La Boella

El pasado 26 de febrero, la asociación Grandes Pagos de Olivar, creada con la finalidad de potenciar la cultura oleícola en España, celebró la “entronización” del aceite de pago familiar La Boella (Molí La Boella, S.L.), que fue proclamado, a partir de aquel momento y de manera oficial, como su nuevo miembro.

El acto, que se celebró en el Casino de Madrid, supone que ya sean cinco los aceites de oliva virgen extra de alta calidad representados por esta la Asociación, que fue fundada por los propietarios de las marcas *Abbae de Queiles* (Hacienda Queiles, S.L.), *Dauro* (Bodegas Roda, S.A.) y *Marqués de Griñón* (Pagos de Familia Marqués de Griñón, S.A.), y ampliada, hace apenas un año, con la incorporación de la extremeña *Marqués de Valdeueza* (La Canaleja, S.L.), cuatro empresas innovadoras que se han convertido en auténticos referentes del aceite de oliva virgen extra español de alta calidad en los mercados nacionales e internacionales.

A pesar de lo que pudiera parecer, lejos de tratarse de un club elitista con afán de protagonismo y distinciones dentro del sector del aceite de oliva, la asociación Grandes Pagos de Olivar fue creada con la finalidad de potenciar la cultura oleícola en España, una petición exigida por muchos pero satisfecha por muy pocos. Y no se trata sólo de una declaración de principios, sino que resulta ser una realidad más que palpable.

Así, para difundir la cultura oleícola en nuestro país mediante este evento, la Asociación contó no sólo con el apoyo de la prensa especializada, entre la que se encontraba *Mercacei*, sino también de



La asociación Grandes Pagos de Olivar la componen ya cinco marcas: *Abbae de Queiles* (Hacienda Queiles, S.L.), *Dauro* (Bodegas Roda, S.A.), *Marqués de Griñón* (Pagos de Familia Marqués de Griñón, S.A.), *Marqués de Valdeueza* (La Canaleja, S.L.) y *La Boella* (Molí La Boella, S.L.).

todo tipo de publicaciones generalistas, que son las que realmente llegan al gran público. De este modo, invitaron a todos a un espectacular almuerzo en torno al aceite de oliva, elaborado por el chef Paco Roncero, dejando claro que nada tenemos que envidiar de los aceites italianos.

Para concluir el acto, la Asociación rindió un sincero homenaje al maestro cocinero Pedro Subijana, en reconocimiento a la vinculación de su cocina con el aceite de oliva español de alta calidad.

La Boella, quinto miembro de la Asociación

Para sumarse a la asociación Grandes Pagos de Olivar, *La Boella* ha necesitado cumplir las rigurosas condiciones que la normativa diseñada por el grupo exige a todos sus miembros. Entre ellas, que su aceite proceda de las aceitunas de sus propias fincas y esté elaborado en la misma propiedad. En el caso del nuevo socio, *La Boella*, se trata de un aceite de pago familiar procedente de los olivos situados en la finca La Boella (Tarragona), cultivados



Josep Baiges, gerente de Molí La Boella, S.L., agradeció la aceptación de su aceite en la Asociación.

según el método superintensivo, algo que diferencia a esta marca de los otros socios -al igual que *Abbae de Queiles* destaca por ser el único de cultivo ecológico-.

Por otro lado, las aceitunas deben ser recogidas en su momento óptimo de maduración mediante métodos que no da-

ñen ni el fruto ni el árbol, y elaboradas de inmediato con sistemas que permitan un adecuado control de calidad en todas las fases del proceso. Además, *La Boella* se compromete a etiquetar sus botellas conforme a las reglas dictadas por la propia Asociación, marcando en un lugar vi-

sible la fecha de la campaña, y a defender y propagar la calidad de estos aceites.

Por su parte, Josep Baiges, gerente de Molí La Boella, comentó a *Mercacei* que formar parte de esta Asociación, que tiene una lista de espera de 15 marcas, "es un gran orgullo", ya que pertenecer a ella supone "avanzar una lanza para mantener la calidad del producto y de nuestro proyecto". Además, el apoyo de Grandes Pagos de Olivar implica "estar presentes en grandes certámenes mundiales de gastronomía, como Madrid Fusión, cosa que para una empresa pequeña como la nuestra, con un volumen tan pequeño, sería muy difícil". Molí La Boella produce una media de 150.000 litros anuales de los que 40.000 son envasados con su propia marca, según nos comentó Baiges.

El nuevo socio ha aportado elementos nuevos a la Asociación: es el único miembro que cultiva sus olivares según el método superintensivo, y ha propiciado la entrada en este selecto "club" de dos variedades de aceite: el de aceituna arbosana y el de koroneiki. Y es que esta empresa tarraconense produce tres variedades diferentes de aceites, englobadas todas ellas con la enseña *La*



Numeroso público asistió a la entronización de *La Boella* y al homenaje a Pedro Subijana, pudiendo degustar el extraordinario almuerzo elaborado por Paco Roncero, chef del Casino de Madrid.



Boella. Se trata de *La Boella Premium* -un virgen extra arbequino-, *La Boella Arbosana* -virgen extra sin filtrar 100% arbosana- y *La Boella Koroneiki* -aceite de oliva virgen extra, 100% koroneiki-, todos ellos obtenidos de olivas de producción integrada.

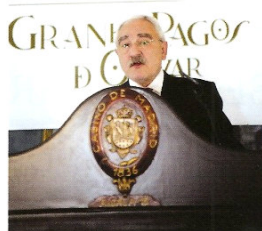
Actualmente, *La Boella* está presente, a nivel europeo, en países como Inglaterra, Holanda, Italia, Bélgica y Alemania. Con la calidad de su producto, y apoyada por la experiencia de sus socios en Grandes Pagos, la empresa se plantea como próximos mercados los países nórdicos y el sudeste asiático. Según Josep Baiges, ya "estamos en Japón, aunque con un importador muy pequeño y queremos ser más fuertes. China es un reto y en Estados Unidos tenemos que empezar a trabajar".

Asociación Grandes Pagos de Olivar

La asociación Grandes Pagos de Olivar fue creada con la finalidad de potenciar la cultura oleícola en España. Sin contar con ningún tipo de apoyo institucional, está paseando por el mundo la excelente calidad de los aceites patrios, dignificando así a todo el sector español, de manera más o menos directa. Para ello, no ha dudado en adoptar las estrategias de expansión del vino, un producto hermano del que se pueden aprovechar muchas sinergias, como puede ser

la añada, por la que Grandes Pagos de Olivar apostó para distinguir unas campañas de otras. Tal es su compromiso con la difusión de la cultura oleícola, que sus miembros no pretenden guardar para sí el secreto de su excelencia, sino que abren las puertas de sus almazaras a todos aquellos que quieran conocer de primera mano cómo se elaboran estos productos.

Según comentó Alfredo Barral (Hacienda Queiles, S.L.) durante el acto, las puertas de la Asociación están abiertas a la incorporación de nuevos miembros, siempre y cuando compartan y cumplan su forma de pensar y trabajar, encaminada hacia un mundo de excelencia y alta calidad.



Alfredo Barral, gerente de Hacienda Queiles, S.L., entidad fundadora de Grandes Pagos de Olivar, manifestó que las puertas de la Asociación están abiertas a aquellos que compartan su filosofía. Eso sí, a razón de un miembro nuevo al año.

Aunque, eso sí, lo hará a razón de un miembro por año.

Los estatutos de Grandes Pagos se resumen en siete puntos:

- La promoción de los aceites de oliva virgen extra españoles de alta calidad, con acusada personalidad, dentro del respeto por el terruño del que nacen.
- La defensa y la propagación de las cualidades de estos aceites de oliva virgen extra en todos los foros, españoles e internacionales.
- La recuperación y puesta al día de las mejores tradiciones del olivar y del aceite de oliva virgen extra en España.
- El avance científico y técnico en las prácticas de cultivo y elaboración, siempre encaminado a la obtención de aceites de oliva virgen extra naturales y nobles.
- El intercambio constante entre sus miembros de sus experiencias en cultivo del olivar, molienda y extracción del aceite, con el fin de enriquecer el acervo común de los conocimientos y promover la mejora constante de su labor.
- Asumir la gestión y la defensa de los objetivos de la Asociación.
- El número de miembros será de carácter limitado y la incorporación de cada nuevo miembro, aprobada por la amplia mayoría de los socios.

Lydia González