



ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL



[Aceite](#) [Gastronomía](#)

Grandes Pagos de Olivar: Quince años de reconocimiento

6 octubre, 2020 Redacción 0 comentarios Abbae de Queiles, Aove, Aubocassa, Casas de Hualdo, Castillo de Canena, Grandes Pagos de Olivar, Marques de Griñón, Marques de Valdeuza

Seis productores de excelentes Aceites de Oliva Virgen Extra de España (Abbae de Queiles, Aubocassa, Casas de Hualdo, Castillo de Canena, Marques de Griñón y Marques de Valdeuza) integran hoy la asociación Grandes Pagos de Olivar, creada en 2005. Tras quince años de trayectoria, sus marcas alcanzan sesenta mercados en todo el mundo y han conseguido poner en valor la singularidad y excelencia de sus AOVES de Pago al máximo nivel gastronómico.

Este grupo de productores, de distintas zonas olivícolas de España, diferentes trayectorias empresariales, variadas historias familiares, comparten, sin embargo, un rasgo distintivo que se recoge en su propio nombre como Asociación. Todos sus AOVES tienen que estar producidos en un Pago, es decir, un terruño acotado, que aporte singularidad y caracterice al aceite de oliva Virgen Extra, en donde los olivos estén sometidos a un control cercano y estricto y en donde además esté ubicada la almazara. Estos Pagos o fincas reproducen en el olivar el concepto de «chateau» típico de la cultura vinícola.

El Pago es el punto de partida, la condición *sine qua non*, pero no la única para ser miembro de la Asociación. Sus integrantes -seis en la actualidad- respetan y practican una filosofía común en la producción de AOVE basada en la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente, junto a la innovación y el uso de la tecnología más avanzada y el intercambio de conocimiento. Todo ello al servicio de la producción de excelentes AOVES singulares de Pago.

Para formar parte de este club, el aspirante deberá superar un minucioso proceso de selección por parte de todos los socios en el que se evaluarán, por lo tanto, las propias fincas, las almazaras, las buenas prácticas en la olivicultura y los procesos de extracción, la calidad de los aceites, el reconocimiento nacional e internacional, la filosofía empresarial y el compromiso absoluto con la calidad y el respeto al medio ambiente.

Buscar



Pulsa aquí si quieres recibir las últimas noticias de Origen en tu e-mail.



Solo seis productores pertenecen hoy a este club formado por la élite de los olivereros de España en la actualidad. **Hacienda Queiles** (Navarra), **Aubocassa**, (Mallorca), y **Marqués de Griñón** (Toledo) fueron los socios fundadores de Grandes Pagos en 2005. A estos se les han unido paulatinamente **Marqués de Valdeza** (Badajoz) en 2008, **Castillo de Canena** (Jaén) en 2012 y **Casas de Hualdo** (Toledo) en 2019.

Los tres fundadores

Tras coincidir en 2004 en el marco de la feria Madrid Fusión, el tristemente fallecido Carlos Falcó, Agustín Santolaya y Alfredo Barral llegaron a la conclusión de que, en la situación en la que se encontraban en los inicios del siglo XXI, el aceite de oliva Virgen Extra español necesitaba ser explicado, defendido y difundido con mucha más convicción y medios de los que se le venían dedicando hasta ese momento.

También era preciso afianzar una nueva filosofía en la producción del AOVE basada en la calidad por encima del mero rendimiento industrial, reivindicar el olivar de pago, la figura del cosechero y la continua innovación tecnológica al servicio de todo lo anterior. Y todo ello desde la mirada del productor buscando la mejor manera de acomodar su propia finca a esos objetivos cualitativos. Una visión comprometida con el equilibrio medioambiental y la excelencia del producto.

Desde sus inicios, los miembros de la asociación se han posicionado como *olivereros*, en el sentido de que su proceso de producción tiene su génesis en la tierra, en el propio olivo. Alfredo Barral, presidente de la asociación lo ponía de manifiesto al señalar que «todos empezamos el ciclo de producción en la tierra, en el árbol, en el territorio. Antes que nada, somos olivereros; es el único camino para obtener productos excelentes».

Y, sin abjurar de este principio, han ido situando sus marcas en cerca de sesenta mercados de todo el mundo. No hay que olvidar que en los 2000, los AOVES españoles eran desconocidos más allá de nuestras fronteras. En estos años las grandes empresas españolas vendían sus aceites a los productores italianos que los comercializaban como propios. Con su liderazgo e iniciativa, Grandes Pagos de Olivar ha contribuido a que España sea hoy día el mayor productor de AOVE del mundo en calidad y no solamente en cantidad. En opinión de su presidente, hace 20 años no había casi ningún AOVE de calidad en España y hoy los estándares de calidad se han multiplicado por 100.

En su misión divulgadora, Grandes Pagos ha encontrado una aliada privilegiada en la alta gastronomía de nuestro país con la que ha compartido evolución y sinergias. El aceite de oliva Virgen Extra se ha visto potenciado de la cocina más innovadora de los grandes chefs y otros muchos restauradores que apostando por la calidad han transmitido experiencias atractivas y emocionantes despertando la sensibilidad de los consumidores.

Otro de los puntos de apoyo en la misión de promocionar los AOVE de pago ha sido siempre la buena relación con los medios de comunicación, y otros interlocutores del sector. Grandes Pagos de Olivar mantiene desde siempre la política de puertas abiertas en sus olivares y almazaras a los periodistas, catadores y consumidores para que se conozcan en profundidad sus AOVES, cada uno de ellos con su compleja diversidad sensorial y que sean capaces de evaluarlos de una forma justa y certera. Consideran que esta es la mejor forma de transmitir a la sociedad cultura y educación sobre el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Like 0 TwBear Guardar Compartir 1



Acceso Biblioteca Origen Digital

Tweets por @origenonline

Revista ORIGEN @origenonline
¡Felicidades a @bodegasgargalo! Su Gargalo Godello ha conseguido 91 puntos en Decanter World Wine Awards
origenonline.es/index.php/2020...@DecanterWorld

10

Revista ORIGEN @origenonline
Anís del Mono ¿No os trae recuerdos de la infancia? Pues ahora una #exposición celebra sus 150 años de #historia
origenonline.es/index.php/2020...@AnisdelMono

incantar Ver en Twitter

<https://www.origenonline.es/index.php/2020/10/06/grandes-pagos-de-olivar-quince-anos-de-reconocimiento/>