Agrícola Ecológico

Aceites premium para la alta gastronomía

Oli Coll de l'Alba elabora una producción limitada de 3.000 litros de aceite monovarietal de gran calidad

Oli Coll de l'Alba se encuentra en plena recolección de las aceitunas en el campo. FOTO: JOAN REVILLAS

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
EL PERELLÓ

Oli Coll de l'Alba se encuentra en plena cosecha de aceitunas. Adelantándose al grueso de la campaña en las Terres de l'Ebre, sus responsables escogen el momento que consideran de maduración óptima para el aceite con sello propio que quieren crear. Se trata de una producción exclusiva y limitada de 3.000 litros de aceites de oliva virgen extra ecológicos monovarietales de morruda y sevillenca, dos variedades locales con las que consiguen un producto de gran carácter y calidad, especialmente pensado para la alta gastronomía.

No en vano entre sus clientes se encuentran restaurantes con estrella Michelin, pero también tiendas gourmet del Ebre y Barcelona. A demás, exportan a Suiza y Francia y venden directamente a través de internet. Su facturación anual ronda los 60.000 euros.

La empresa cuenta con 28 hectáreas arrendadas en el Baix Ebre, de 17 fincas de cultivo de secano, con olivos centenarios y de producción ecológica, principalmente en el término municipal de El Perelló.

Oli Coll de l'Alba nació en 2012, como un proyecto de vida de Xavier Guilera y su pareja Alba Martínez. La marca surge precisamente por la coincidencia del nombre de ella con el de la partida en la que arrendaron la primera finca, en el conocido Coll de l'Alba. Él, ingeniero agrónomo especialista en seguridad alimentaria, y ella, restauradora de arte, se quedaron sin trabajo en Barcelona y decidieron trasladarse a El Perelló e iniciar una nueva actividad, después de formarse en agricultura ecológica y elaboración de aceite. «Vimos una oportunidad y en la zona había disponibilidad de fincas, por la falta de relevo generacional en muchas explotaciones», explica Guilera.

Las ayudas recibidas como joven agricultor las destinaron a las instalaciones de envasado y conservación que tienen en Camarles, mientras que acuden a un molino externo en el momento de la cosecha.

Los aceites de morruda y sevillenca se comercializan en botellas de medio litro, a un precio de 15 euros cada una. También hay envases de un cuarto de litro y monodosis, pensadas especialmente para restaurantes con estrella Michelin.

En este ámbito, uno de los clientes de Oli Coll de l'Alba es l'Antic Molí de Ulldecona, y con su chef Vicent Guimerà colaboran en la aplicación del aceite de oliva en diferentes platos y a diferentes temperaturas.

«Nuestro aceite no es un condimento, se plantea como un ingrediente importante del plato, que le da una nueva dimensión», remarca Xavier Guilera.

La actividad de Oli del Coll de l'Alba se amplía también al oleoturismo, con visitas guiadas y degustaciones. Según la promoción de su página web (*olicolldelalba.com*), ofrecen «un paseo entre olivos centenarios, una cata de aceite de oliva virgen extra premium en un entorno privilegiado entre el mar y la montaña en el Baix Ebre», lo que aporta «unas sensaciones únicas que abren una nueva puerta al aceite de oliva virgen extra premium».

Pero estos días están muy ocupados en el campo. Para la cosecha contratan temporeros pero a demás Guilera cuenta con un «banco de tiempo» con dos agricultores más de El Perelló, con los que se echan una mano siempre que es necesario. Según detalla, las fincas arrendadas darían para una producción superior de 5.000 litros, pero los últimos años los olivos se han visto afectados por la sequía. Este año, sin ir más lejos, hasta el mes de septiembre sólo habían caído 60 litros en El Perelló. En una sola jornada, el martes, se acumularon 160.

La producción es limitada pero no se plantean crecer. Aquí lo importante es la calidad por encima de la cantidad.

Claves

Entre los 500 mejores aceites virgen extra del mundo

● **Reconocimiento internacional.** El aceite de oliva Coll de l'Alba ha sido seleccionado entre los 500 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo por la prestigiosa lista italiana Flos Olei. Concretamente, cuentan con una puntuación de 84 sobre 100 en lo que está considerada la publicación internacional más importante del sector oleícola. En las Terres de l'Ebre, también están incluidos en la lista los aceites Aureum Sevillenc de la Cooperativa Soldebre de Tortosa, y el aceite Oleum Naturale de Rasquera (Jordi Turch).

● **Precios premium.** La producción de Oli Coll de l'Alba tiene un precio de 30 euros el litro al consumidor, por tratarse de unas partidas limitadas de muy alta calidad. Aunque buena parte de ellas se destina directamente a establecimientos de restauración, algunos de ellos distinguidos con estrella Michelin.

Guilera y Martínez con el aceite distinguido. FOTO: J. R.

Font: biblioteca.tortosa.cat