

Miliunverd

Aceite de olivos milenarios de La Sénia en Harrods

Con una producción reducida y cuidada al detalle, los aceites de oliva virgen extra de esta empresa familiar del Montsià llegan a las tiendas gourmet y los restaurantes más exclusivos



Eva Cabanes, segunda generación de esta empresa familiar, junto al olivo milenario Arbor Sacris. Arriba, detalle de sus productos. FOTOS: JOAN REVILLAS

RAFAEL SERVENT
TARRAGONA

Desde La Sénia, en el Montsià, hasta Harrods, en Londres, dando un rodeo histórico por los 35 olivos milenarios que Miliunverd posee en su finca familiar de tres hectáreas, donde a estos árboles con más de mil años de historia se les suman unos cuantos más de centenarios.

Bajo la marca Arbor Sacris, que toma su nombre del olivo más antiguo de esta finca, la familia Cabanes-Morella acaba de entrar en el selecto grupo de productores que comercializan aceite en los también históricos grandes almacenes londinenses Harrods.

Su aceite de olivos milenarios se ha incorporado al catálogo de productos gourmet de este referente comercial del lujo, impulsado por un cuidado hasta el mínimo detalle en su elaboración, un *packaging* de producto premium y, sobre todo, un relato con una historia real detrás.

Esa historia arranca en el año 2018, cuando Carles Cabanes (La Sénia, 89 años) y su nieto Xavier Morella (Barcelona, 26 años) deciden adquirir tres fincas contiguas en La Sénia natal de Carles, para preservar los olivos milenarios y centenarios que había en ellas, y que por diversas circunstancias habían quedado abandonados.

El proyecto, al que más tarde se incorporaría Eva Cabanes (Reus, 58 años) -hija de Carles y madre de Xavier- en calidad de gerente, buscaba recuperar estas fincas y aprovechar todo el valor histórico, patrimonial y, por supuesto, gastronómico, de esos olivos que habían visto pasar ante sí generación tras generación de agricultores.

Con una producción muy limitada (que este año alcanzará el millar de botellas, en formatos de 250 mililitros y 500 mililitros), el aceite de estos olivos milenarios, acreditado con la Marca de Garantía Farga Milenaria -regulada por la mancomunidad de la Taula del Sénia-, tiene su principal valor en la exclusividad que le otorga el hecho de proceder de los contados



EXCLUSIVIDAD

MILIUNVERD CUENTA CON 35 OLIVOS MILENARIOS CATALOGADOS EN PRODUCCIÓN

olivos declarados por la FAO como Sistema Importante de Patrimonio Agrícola Mundial.

Todo el proceso de elaboración del aceite, desde el campo hasta su envasado y presentación, está cuidado al milímetro, para dar el máximo valor a este patrimonio. Las olivas, cultivadas con un sistema de producción de agricultura integrada, se recogen a mano y se transportan, mediante un camión refrigerado, hasta la almazara que las transformará en aceite de oliva virgen extra en el mínimo tiempo posible, descartando cualquier

oliva golpeada en el proceso. El *packaging* premium, ganador de diversos premios, es el colofón a este trabajo.

Con un precio de venta al público de 92 euros para la botella de 250 ml y de 161,68 euros para la de 500 ml, un 65% de las ventas de esta empresa se concentran en la venta directa a tiendas gourmet, principalmente en Catalunya, pero también en mercados como el Reino Unido, Emiratos Árabes y Alemania.

A este aceite se le suman la marca Arbor Senium, procedente de los olivos centenarios de la misma finca (con una versión de variedad Farga y otra *coupage* con Farga y Morrut), y Casolí, producido a partir de una explotación superintensiva de una finca de La Selva del Camp con olivos de la variedad Arbosana.

En conjunto, Miliunverd confía cerrar este año con una facturación de unos 100.000 euros, que esperan poder incrementar en 2024 gracias al mercado de exportación, donde ya ambicionan entrar en EEUU y Japón.