

Producción común

Por cuestiones técnicas se decidió agrupar la producción en la cooperativa de Ginestar. Allí se realizó la primera tirada de 1.600 litros de aceite, a finales de 2017. FOTO: F. BISET



Los representantes de los nueve productores que participan en el proyecto.

Oleicultura

El aceite Dolium une a productores de la Ribera d'Ebre

Un proyecto compartido con el objetivo de crear un producto gourmet único que representa la esencia de la comarca

MARIA NOCHE BO
GINESTAR

Nueve productores de la Ribera d'Ebre se embarcaron hace unos años en un proyecto coordinado por el Consell Comarcal con el objetivo de elaborar un aceite virgen extra gourmet, el que actualmente se conoce como el aceite Dolium. Un producto exclusivo de la Ribera, de calidad y muy bien cuidado. Un total de 300 personas se ven implicadas en esta iniciativa, que pretende potenciar uno de los grandes sectores del territorio, el sector oleícola.

La iniciativa para elaborar el aceite Dolium partió del programa Ribera d'Ebre Viva, un proyecto ocupacional y de desarrollo local. Fue en el año 2016 cuando los productores, en el marco de este programa, hicieron un viaje en grupo a la Toscana, Italia, donde conocieron un modelo de producción muy ligado al territorio. «Es allí donde se hizo firme la idea de que el aceite por el que debíamos apostar a la hora de hacer producción propia tenía que marcar la diferencia», explica la presidenta del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre, Gemma Carim, quien también apunta que no se trata solamente de un producto agroalimentario, sino de un aceite que contiene la historia y la cultura de la Ribera, un producto muy cuidado, de sello propio.

El proyecto se abrió y la información se trasladó a los 35 pro-

ductores de la comarca. De todos ellos, finalmente fueron 9 los que se decidieron a apostar por él. Se trata de La Masrojana, Olis Escoda, Molí de Rué, Les Argoles, Olis Montané, Aceites Hijo Manuel Suñer, Olis Cal Brisa, y dos cooperativas: l'Agrícola y Secció de Crèdit La Ginesta i l'Agrícola Sant Jaume de Benissanet.

Según explica Monica Vallespi, de la cooperativa de Ginestar, lo que les impulsó a participar en el proyecto fue la visibilidad que les podía dar este nuevo producto comarcal, y el hecho de que se trataba de un proyecto también de aprendizaje, de innovación. «Participar en la producción del aceite Dolium nos ha aportado muchos conocimientos, hemos trabajado con otros productores y entre todos hemos creado un gran equipo. Cada uno es experto en un tema, y hemos podido compartir la información y aprender mutuamente». Además, durante todo el proceso, los productores han recibido el asesoramiento técnico del IRTA, l'Institut d'Investigació Agroalimentària.

Un aceite especial

El aceite Dolium tiene una gran particularidad que reside en el coupage. Incorpora en un 50% una variedad de aceituna única en el mundo, que sólo se encuentra en los municipios del sur de la Ribera d'Ebre (Ginestar, Rasquera y Tivissa): la *fulla de salze*. Además, ésta se combina en un 25% con la *rojal*, también característi-



Imagen de uno de los operarios de la producción analizando la temperatura del aceite. FOTO: CONSELL COMARCAL DE LA RIBERA D'EBRE

Claves

Un impulso para el sector oleícola de la Ribera d'Ebre



Imagen de las botellas del aceite Dolium. FOTO: JOAN REVILLAS

● **Sector oleícola** Un total de 35 empresas de aceite y aceitunas ocupan la comarca, con una superficie productiva de 8.595 hectáreas dedicadas a este cultivo, por delante de la fruta dulce (1.719 ha.) y la viña (1.168 ha.). los otros dos sectores estratégicos básicos para la economía de la Ribera d'Ebre.

● **Aceite exclusivo** Se trata de un producto gourmet exclusivo, y su precio es de 8,95 euros para las botellas de 250 ml; y 14,95 euros para el recipiente de 500 ml.

● **Inversión de los productores** El proyecto sale del programa '7 comarques: Ribera d'Ebre Viva', subvencionado por el Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC). Además, los productores que se sumaron al proyecto aportaron una parte de capital de 2.200 euros cada uno.

● **Impulsar las empresas** Se trata de un proyecto que, más allá de lanzar al mercado un producto de marca propia, pretende también mejorar la competitividad de las empresas del territorio, en este caso del sector oleícola.

ca de la Ribera y de su zona de montaña; y por último, en un 25%, con la *picual*, más extendida pero igualmente presente en la comarca. Tres variedades que, según los expertos del IRTA, se complementan a la perfección, aportando una buena sensación de boca, equilibrio, dulzura y resistencia; atributos que se suman al toque picante final del producto.

Reconocimiento internacional

El aceite Dolium es un producto muy nuevo que está actualmente en fase de mostrarse y darse a conocer. Recientemente, ha recibido el premio de la *Silver Medal* en la *OLIVEJAPAN International Extra Virgin Olive Oil Competition 2018*. En el certamen, celebrado en la capital de Japón, Tokio, se presentaron 727 muestras de aceites virgen extra de 22 países de todo el mundo. Un premio muy importante que supone un gran reconocimiento para el aceite y le da un impulso en su proyección mundial. Además, supone una motivación extra para todos los productores que han dedicado tanto tiempo y esfuerzo al aceite.