Derivados del aceite

Az-azeytun también fabrica otros productos derivados del aceite como el paté o el caviar. Su intención es seguir aumentando el abanico con productos de cosmética, entre otros.



Otra proyección de futuro de Az-azeytun es adentrarse en el mundo del oleoturismo.

Producción Venta

Az-azeytun, tierra de olivos

Abel Maijo, tercera generación de una familia de agricultores de Batea, es el creador de este aceite gourmet



Abel Maijo, el emprendedor, en el almacén de Az-azeytun, con una muestra de sus productos. FOTO: JOAN REVILLAS

MARIA NOCHE BO
BATEA

Az-azeytun significa tierra de olivos en árabe. El escritor Al-Idrisi (siglos X a XII) denominó así a todos los olivos que había alrededor del río Ebre. Abel Maijo, emprendedor de Batea, creyó que éste era un buen nombre para llamar a su marca de aceite gourmet, vinculándola así al territorio y a su historia de vida y de familia como agricultores.

Abel Mijo pertenece a la tercera generación de una familia campesina de Batea. De pequeño ya aprendió a trabajar y a apreciar la tierra y los olivos. Estudió vitivinicultura y, con los buenos conocimientos que le enseñaron en la escuela, su abuelo y su padre, se atrevió a hacerse payés y empresario cultivando sus propias tierras.

La marca Az-azeytun nació hace cinco años, según explica Maijo, «de una rabieta». Anteriormente ya se dedicaba a cultivar sus propias tierras y a vender las aceitunas, pero fue a través de un desacuerdo en una de las ventas cuando pensó que sería buena idea crear una marca propia y vender su propio aceite, dentro de los negocios familiares. Y no le fue nada mal, porque en 2017 Az-azeytun se creó como una empresa independiente, con Abel Maijo al frente.

Az-azeytun es un aceite joven, con carácter, que sale de árboles vigorosos y del empeño de un creador con empuje y de la experiencia de una familia agricultora. El aceite de oliva virgen extra Az-azeytun se obtiene de las mejores aceitunas de las variedades arbequinas y empeltre, propias de las Terres de l'Ebre. Las magníficas condiciones geográficas y geológicas de la zona favorecen el cultivo y la producción de aceite de excelente calidad, pensado para los paladares más exigentes y los gourmets más expertos.

La variedad arbequina es muy conocida en todo el mundo, y es la segunda cultivada en la Terra Alta. Se conoce como un aceite afrutado, de gusto amargo, dulce y astringente. Hasta ahora es la variedad más vendida, con una demanda de entre 7.000 y 8.000 litros anuales.

Aun así, la variedad que más ha crecido y la que están potenciando más desde Az-azeytun es el empeltre. «Es lo que nos hace más diferentes, y hemos comprobado que la gente apuesta por lo diferente», explica Maijo.

Una variedad autóctona de la zona (bajo Aragón y Terra Alta), elaborada con olivos de más de 150 años. Se trata de un aceite joven, equilibrado, con carácter marcado por el territorio donde se cultiva y un sabor característico con matices de frutas como el plátano y notas que recuerdan a la nuez verde y a la almendra, que le confiere una suavidad especial.

Un aceite con toques picantes y amargos bastante considerables. Con la variedad del empeltre empezaron vendiendo 500 litros y han subido hasta los 4.000 litros, con previsiones de aumentar el cultivo para el año siguiente.

Su principal objetivo es ofrecer un aceite de calidad, ir creciendo cada día con nuevas variedades y nuevos productos, y establecerse en el mercado internacional, en países que le den el valor que requiere un producto tan exquisito como el aceite de oliva.

Poco a poco lo están consiguiendo, y prueba de ello es que sus productos se expanden más allá de Terres de l'Ebre y Catalunya, y llegan también al mercado internacional, en países como Francia, Arabia Saudí o Noruega.

Otra prueba de ello son los reconocimientos que se han llevado, también a nivel internacional. Atenas, París, China o Madrid han sido algunos de los escenarios donde Az-azeytun ha sido condecorado con diferentes reconocimientos a sus aceites: varias medallas de plata y hasta la entrada en la lista de los 100 mejores AOVEs del mundo, alcanzando el TOP 20.

Claves

Descubriendo más detalles sobre Az-azeytun



Zona de producción de Az-azeytun. FOTO: JOAN REVILLAS

● **Producción propia** El 100% de lo que produce la marca Az-azeytun sale de los cultivos de olivos propios de Abel Maijo y su familia. En total poseen 30 hectareas de olivos. De toda la recolecta, se quedan para la producción de Az-azeytun lo que necesitan y, el resto, lo venden. Actualmente un 70% del cultivo de las tierras va para la producción de la marca Az-azeytun y el 30% restante se vende a otros productores. Aun así, su objetivo es llegar a crecer hasta que puedan quedarse el 100% del cultivo para producción propia.

● **Amplia oferta** El aceite se vende en diferentes envases y, por tanto, a precios distintos. Desde las garrafas grandes de 5 litros por 25€, pasando por las botellas de 1/2 litro sobre los 9€, hasta las botellas de 100ml de 2€.

● **Otras variedades** Aunque la arbequina y el empeltre son sus variedades principales, también tienen entre sus productos aceite de corbella, una variedad autóctona de Manresa, mucho más dulce, con aromas cítricos y florales; y la oliana, un cruce entre dos variedad diferentes, con aromas florales.