Es el primer molino de Catalunya con la Garantía de Calidad Ambiental

vinaixa
LEGAL & FISCAL
977 21 22 21
AV. PAU CASALS, 13
3a PLANTA
ESPECIALISTES EN HERÈNCIES

Producción Turismo

Apadrina un olivo en Horta de Sant Joan

El molino Aceite Identidad, además de elaborar este producto ecológico, trabaja para difundir la cultura del aceite de oliva



Toni Beltran en su finca en Horta de Sant Joan, donde están los olivos con los que producen el Aceite Identidad. FOTO: JOAN REVILLAS

MARIA NOCHE BO
HORTA DE SANT JOAN

Apadrinar un olivo en Horta de Sant Joan es una de las experiencias que crean desde el molino Aceite Identidad, como una forma de crear comunidad y ofrecer aceite de alta calidad durante todo el año a sus clientes más fieles.

La dieta mediterránea está declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, y según Toni Beltran, uno de los impulsores del proyecto, «la base de esta dieta es el aceite de oliva». Con la experiencia de apadrinar un olivo, según cuenta Beltran, consiguen acercar estos activos naturales a la gente, y también crear comunidad entre todos aquellos que lo conozcan y lo valoren.

Aceite Identidad no se basa en la venta de su aceite, aunque sea una gran parte de su actividad, sino que su proyecto va mucho más allá, y trabajan para difundir la cultura de su aceite de oliva. Un aceite catalogado como ecológico y Denominación de Origen Protegida (DOP) de la Terra Alta, elaborado pensando en obtener los máximos beneficios a nivel de salud.

Con la experiencia de apadrinar un olivo, lo que buscan es que sus clientes puedan conocer los olivos desde donde sale el producto que consumen, que puedan acercarse a ellos y conocer como es el proceso de elaboración. Una experiencia totalmente personalizada, ya que el cliente puede escoger el olivo y ponerle el nombre que más el guste, y después puede ir a la finca a visitarlo siempre que quiera. «Muchos de ellos vienen con amigos, para también difundir esta cultura, algunos vienen a pasar el día, o a sentarse en la naturaleza a leer… ».

Todos los olivos disponibles para apadrinar, o ya apadrinados, están ubicados en la misma finca, de forma que se crea este vínculo entre todos aquellos que viven esta experiencia. En total la finca dispone de 210 olivos, algunos milenarios y el resto todos centenarios, y 16 de ellos ya han sido apadrinados durante este último año en el que iniciaron esta nueva actividad. Una vez al año se organiza en la finca un encuentro entre todos los padrinos.

Con la cuota mensual del apadrinamiento, que son 135 euros, los padrinos reciben en casa una caja con 12 botellas de 500 ml de Aceite Identidad, de manera que disponen «de aceite de la mejor calidad durante todo el año», destaca Beltran. Además, los padrinos tienen otras ventajas como descuentos en las diferentes experiencias y la opción de participar de forma gratuita en las actividades organizadas exclusivas para ellos.

Si por el contrario los clientes deciden comprar el aceite por su cuenta, una botella de 500 ml cuesta aproximadamente 14 euros, lo que implicaría un total de 168 euros por 12 botellas.

Claves

Más allá de una producción de aceite de oliva



Las botellas de Aceite Identidad. FOTO: JOAN REVILLAS

● **2.000 litros de aceite** La producción anual es de 2.000 litros de aceite, aunque se prevé que vaya aumentando cada año. Esto se debe a que, con el paso del tiempo, se activan nuevas plantaciones para la producción. Actualmente disponen de 27 hectáreas de tierras de olivos, pero no todos están produciendo, todavía.

● **Proceso de producción** Disponen de un molino propio desde donde cuidan minuciosamente todas las técnicas de producción para sacarle el máximo rendimiento posible y obtener un aceite con las mejores propiedades.

● **Oleoturismo** Desde Aceite Identidad ofrecen diferentes experiencias, como por ejemplo una ruta por el molino, ubicado en una casa del siglo XII, para descubrir cómo se elabora este producto, complementándolo con una cata de aceites; o un taller para aprender a elaborar tu propio aceite. También se asocian con otras empresas para hacer combinados, como una cata de aceites y clotxa (comida típica de la Ribera d'Ebre); o una actividad que combina el deporte por la Via Verda, y la salud con una cata de aceites.

En Aceite Identidad elaboran aceites monovarietales de las variedades Empeltre (la aceituna de la zona de la Terra Alta), Picual y Arbequina.

Se trata de un proyecto familiar que nace de una inquietud personal y que ha ido creciendo hacia fuera. Toni Beltran trabajaba con un grupo de investigación en biomedicina, cuando a través de su trabajo allí descubrió que el aceite de oliva es el mejor alimento, «hablando en literatura científica», aclara Beltran.

Él y su mujer disponían de tierra con olivos en Horta de Sant Joan, una extensión que actualmente está en 27 hectáreas, así que decidieron empezar a elaborar su propio aceite, centrándose en buscar un tipo de producción con el que consiguiesen un producto de la mejor calidad, a nivel de salud. En 2015, a partir de su interés, del conocimiento de la calidad de este producto y de la creciente demanda de la gente por los productos que aporten beneficios a la salud, como el aceite de oliva, decidieron emprender esta aventura.