

BLAS MELGAREJO

Director de Comercialización de Aceites Melgarejo

“La formación en todos los aspectos de la empresa ha sido un factor clave en la adaptación a los nuevos tiempos”

Aceites Melgarejo es una empresa familiar que produce aceite de oliva virgen desde el año 1780. En la actualidad está considerada como una de las firmas oleícolas más prestigiosas de España, tal y como demuestra la lista de premios y galardones, tanto nacionales como internacionales, recibidos por la calidad de su producto. Además, la reputada revista Estadounidense The Olive Oil Times nombró a esta compañía como el productor del año en Europa en 2010.

¿Cómo se ha adaptado un negocio de origen tradicional a los nuevos tiempos?

Los olivares familiares de cultivo tradicional que gestionamos no permiten, por sus altos costes de producción, la venta del producto en los mercados de granel con los bajos precios con los que se operan en la actualidad. Hemos cambiando la orientación que tradicionalmente se destinaba a la producción por una orientación al cliente y al mercado, sabiendo que si optábamos por elaborar un producto claramente diferenciado en calidad podríamos vender con una política de cos-

“Producimos y comercializamos cuatro aceites de oliva vírgenes extras monovarietales procedentes de Picual, Hojiblanco, Arbequino y Frantoio”

tes reales y atender la demanda de verdadero aceite de oliva virgen extra.

¿El fruto de esta adaptación a los nuevos tiempos es el nacimiento de la empresa Aromas de Picual?

Efectivamente, Aromas de Picual tiene como objetivos principales la investigación, producción y comercialización sobre aceites de oliva extra vírgenes de alta gama. Es un proyecto impulsado por la familia

Melgarejo que nace en la Universidad de Jaén entre el Doctor Marino Uceda y dos alumnos, Blas Melgarejo y Andrés Martos, para conseguir poner en práctica las enseñanzas sobre aspectos sensoriales de los aceites vírgenes, la olivicultura y la elaiotecnia modernas. En estos momentos en el departamento de producción trabajan tres personas expertas universitarias en análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes por la Universidad de Jaén, todas ellas formadas en elaiotecnia en el Centro IFAPA Venta del Llano de Jaén. La formación en todos los aspectos de la empresa ha sido un factor clave en la adaptación a los nuevos tiempos.

¿Qué premios y galardones han obtenido recientemente?

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino nos ha concedido el galardón del mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España en la modalidad de frutados verdes dulces. Además, hemos conseguido diferentes reconocimientos en California (Estados Unidos), Alemania e Italia. Concretamente, The Olive Oil Times nos consideró Productores del Año en Europa en 2010.



¿Qué variedades comercializan?

Producimos y comercializamos cuatro aceites de oliva vírgenes extras monovarietales procedentes de Picual, Hojiblanco, Arbequino y Frantoio, aparte de una composición de variedades de todos ellos.

¿Qué distribución hacen de sus aceites?

Principalmente, a través de canales gourmet, tiendas especializadas y alta restauración. Nuestros productos se venden en Japón, Estados Unidos y Europa, y en breve se comercializarán en los centros de El Corte Inglés de toda España.

Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

MÁS INFORMACIÓN
www.aceites-melgarejo.com

