

Gracias al apoyo incondicional de Aceites Campoliva de Pagalajar (Jaén)

Melgarejo, la sabia conjunción de la experiencia y la ilusión

El mundo del aceite de oliva virgen extra está de enhorabuena. En la búsqueda de crear el concepto de “aceites singulares” se ha puesto en marcha un proyecto revolucionario donde han volcado su ilusión y experiencia Marino Uceda, Blas Melgarejo y Andrés Martos Medina, tres profesionales apasionadas y defensores de los aceites de oliva extra vírgenes.

Autor: Nieves Ortega



En la actualidad hay en nuestro país un buen número de proyectos enfocados en la obtención del mejor aceite de oliva virgen extra. Pero hoy queremos destacar en estas páginas una iniciativa, no exenta de muchos riesgos, dinero y horas de trabajo: “Aromas de Picual S.L.”.

Marino Uceda, profesor e investigador en el sector oleícola, y que desarrolló gran parte de su labor en el IFAPA de Venta del Llano (Mengibar), con más de 30 años de experiencia en el conocimiento de la variedad y su elaboración y dos de sus alumnos, Blas Melgarejo y Andrés Martos Medina, deciden llevar a la práctica sus conocimientos y experiencias para obtener aceites singulares de la variedad picual.

Para ello, llegan a un acuerdo con la familia Melgarejo, a la que pertenece Blas, para la producción, investigación y comercialización de aceites extra vírgenes de alta gama, basados en las excelentes características de la variedad picual, en su almazara Aceites Campoliva sita en la localidad de Pegalajar (Jaén).

Así, se une en este nuevo proyecto, tradición, conocimiento, investigación e innovación y sobre todo una enorme pasión, de todos sus partícipes por el aceite extra virgen de oliva de Picual.

Convertir teoría a la práctica

Según Blas Melgarejo y Andrés Martos, “hemos querido llevar a la práctica todos aquellos conocimientos y experiencias que nos inculcaron tanto en la Universidad de Jaén como en el centro IFAPA de Venta del Llano (Mengibar) acerca de la obtención y mejora de los aceites de oliva virgen extra de calidad. Y para ello que mejor conductor del proyecto que Marino Uceda, una referencia de renombre en todo el sector.



De Izda a Dcha: Andrés Martos Medina, responsable del área comercial del proyecto Melgarejo, Marino Uceda, el impulsor de la idea de los "aceites singulares" y Blas Melgarejo, responsable del área de producción en la almazara

Así, juventud, ilusión y experiencia se han dado la mano, con el soporte material de la familia Melgarejo, para conseguir trasladar a la práctica todos aquellos conceptos relativos a los aspectos sensoriales que recibieron de mano de los expertos.

GRACIAS A LOS CONOCIMIENTOS Y LAS EXPERIENCIAS DE TODO EL EQUIPO HAN CONSEGUIDO OBTENER UNOS ACEITES EXTRAS QUE ESTÁN CONSIGUIENDO NUMEROSOS RECONOCIMIENTOS



LOS ACEITES VIRGEN EXTRA QUE ACTUALMENTE COMERCIALIZAN SE PRESENTAN EN FORMATOS DE MEDIO LITRO OBTENIDOS DE LAS VARIETADES ARBEQUINA, FRANTOIO, HOJIBLANCA

Así los productos de aceites Melgarejo, son el reflejo de esta filosofía y de la pasión por el producto, el aceite extra virgen de oliva, desde los denominados “cosecha propia” más indicados para el consumo diario en cocina, hasta los aceites de selección gourmet, composición delicatessen o los monovarietales, indicados para el placer gastronómico y destinados, en consecuencia, a consumos más especializados.

Mimar la aceituna desde el campo

Este concepto de calidad se pone en marcha desde el origen de la formación del aceite en el fruto, pasando por el desarrollo y maduración de la aceituna hasta conseguir la madurez crítica y una elaboración realizada con el máximo esmero, regulando todas las variables de proceso, en función del conocimiento derivado de la investigación, para obtener unos caldos singulares, diferentes en sus matices sensoriales, pero enmarcados en las características propias de su variedad fundamental, Picual.

Se trata de los nuevos Picuales del siglo XXI, que armonizan las extraordinarias características intrínsecas de la variedad con unos atributos sensoriales, fruto del control y regulación del proceso de obtención, que muestran unos aceites de gran complejidad de matices junto con una gran armonía y persistencia.

En palabras de Marino Uceda, “hemos apostado en la consecución de aceites que, guardando las características peculiares de la variedad origen, muestren aspectos sensoriales bien diferentes, buscando la complejidad de matices y atributos, la armonía y unas sensaciones que proporcionen a nuestros clientes un gran placer al con-



La bodega está perfectamente adecuada para poder clasificar las diferentes tipologías de aceites extras

sumirlos”. Y buena prueba de esos logros se ve reflejado en el palmarés que llevan alcanzados en los dos últimos años. (ver tabla adjunta)

La comercialización un reto

Pero la complejidad de este mundo del aceite virgen extra no se acaba cuando el aceite está en la bodega. Se-



LOS EXHAUSTIVOS CONTROLES DE CALIDAD SE INICIAN SEMANAS ANTES DE LA RECOGIDA DEL FRUTO

gún Andrés Martos, “lo más difícil está de puertas afuera, cuando el aceite ya está en la botella y tenemos que hacerlo llegar a los consumidores. El posicionamiento de nuestro aceite es de alta gama, “gourmet” y en este campo la competencia es muy grande y difícil. Y si el mercado nacional es difícil, los problemas se complican cuando queremos entrar en otros mercados exteriores como Estados Unidos”.

Para Blas Melgarejo “el mayor problema al que nos enfrentamos es la falta de cultura del aceite y que los consumidores no saben apreciar las diferencias entre un oliva y un extra”.

Por eso Marino Uceda no duda en afirmar que “si el aceite de oliva tuviera su origen en Francia estaríamos pagando a 20 euros la botella, porque ellos si fueron capaces de crear la cultura del vino.

¿Porqué hacemos campañas del aceite de oliva y no del virgen extra, del que no tenemos competidores a nivel mundial”?

Blas Melgarejo considera que es necesaria mucha más información y formación, tanto a nivel productor como de consumidor. ●

Premios y Reconocimientos

2011

Selección Gourmet

- Premio Alcuza al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Consejo Regulador de la DOP Sierra Mágina. Cosecha 10/11.

2010

Selección Gourmet.

- Premio Alcuza al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Consejo Regulador de la DOP Sierra Mágina. Cosecha 09/10.
- Incluido en la guía Flos Olei 2010 entre los mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra Del Mundo.
- Seleccionado en el Concurso Selección 2010 entre los mejores Aceites Vírgenes Extras de Jaén.
- Diploma de Gran Mención en el modalidad de Frutado Intenso en el IV Concurso Internacional de Aceite Armonía , .
- Clasificado por la revista Gourmet Alemana Der Feinsmecker entre los mejores 50 Mejores aceites del Mundo.
- Medalla de Plata Los Angeles Conty Fair - California-EE.UU.

Composición Delicatessen.

- Finalista del premio Mario Solinas a la calidad del Consejo Oleícola Internacional (C.O.I.).
- Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España en la Modalidad de Frutados Verdes Dulces, que otorga anualmente el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.
- Diploma de Gran Mención en el modalidad de Frutado Intenso en el IV Concurso Internacional de Aceite Armonía, Organizado por la Agencia del Aceite de Oliva Virgen Extra de Italia.

- Diploma di Gran Menzione in Leone d'oro Italiano en Frutados Intensos.

- Medalla de Oro Best of Class Los Angeles Conty Fair - California-EE.UU.

2009

Selección Gourmet.

- Premio Alcuza al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Consejo Regulador de la DO Sierra Mágina. Cosecha 08/09.
- Incluido en la Guía L' Extravergine de Marco Oreggia de los mejores Aceites del Mundo.
- Medalla de Plata en el concurso Internacional Los Angeles Conty Fair - California-EE.UU.
- Clasificado por la revista Gourmet Alemana Der Feinsmecker entre los mejores 250 Mejores aceites del Mundo.

Composición Delicatessen.

- Finalista del Premio Mario Solinas a la calidad del (C.O.I.).
- Diploma de Gran Mención en el modalidad de Frutado Intenso en el IV Concurso Internacional de Aceite Armonía , Organizado por la Agencia del Aceite de Oliva Virgen Extra de Italia.
- Medalla de Plata en el Concurso Internacional Los Angeles Conty Fair - California-EE.UU.
- Diploma de Gran Mención y Premio al Impacto Comunicativo del diseño y de su etiqueta en el IV Concurso Internacional de Aceite Armonía , Organizado por la Agencia del Aceite de Oliva Virgen Extra de Italia.