

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## MAGAZINE

### La Entrevista

Francisco Martínez Arroyo,  
presidente de la Fundación  
Dieta Mediterránea y  
consejero de Agricultura,  
Agua y Desarrollo Rural de  
Castilla-La Mancha

### Encuentros Mercacei

La olivicultura internacional  
ante un cambio de tendencia.  
¿Estructural o coyuntural?

### Especial Brasil

El mercado del aceite  
de oliva y desarrollo  
de la olivicultura en Brasil

### Olivar Tradicional

Los costes del olivar en la  
provincia de Jaén

### Especial Dieta Mediterránea

10 años desde su  
reconocimiento como  
Patrimonio de la Humanidad  
por la Unesco

**HERPASUR SA**  
CALDERERÍA INOX

**LA CALIDAD  
NUESTRA RAZÓN  
DE SER LÍDER**

**SECOVISA  
GRUPO**

Polígono Industrial El Portal / C. Sudáfrica, Parcela 83 / 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)  
Tlf: + 34 956 14 32 71 / Fax: + 34 956 14 36 27  
Email: info@herpasur.com / www.herpasur.com



## La Masada Roya, Genuina expresión de una tierra llena de tesoros



Tras una dilatada experiencia de más de 23 años elaborando aceite por cuenta ajena, en abril de 2018 el almazarero Pedro Valero decide apostar y poner en valor un territorio de gran potencial y, junto a su mujer Yolanda Sauras, hace realidad el proyecto de La Masada

*"No faltaron aceitunas, aunque secas y sin adobo alguno, pero sabrosas y entretenidas"  
("Don Quijote de la Mancha", de Miguel de Cervantes)*

Roya, que desde entonces elabora y envasa en Andorra -en la comarca turolense de Andorra-Sierra de Arcos- aceites de oliva vírgenes extra de las variedades empeltre -autóctona de la región y certificado por la DOP Aceite del Bajo Aragón-, royal, arbequina, picual y arbosana. Unos AOVEs nacidos de la pasión y del compromiso por el desarrollo del medio rural que se benefician de

la calidad del suelo y la climatología y son el resultado de un cuidado proceso que empieza en el campo y termina en la mesa del consumidor. La denominación de la empresa y de la marca alude al nombre original de la localidad, Las Masadicas Royas, cuando era un barrio de la vecina población de Albalate, designada así por el color de la tierra y de los propios edificios. Las Masadicas Royas estaban situadas en el nacimiento de la fuente llamada el "Regallico de San Julián", en torno a las faldas del Monte de San Macario, que cambió de nombre por efecto de la trashumancia, adoptando el que le otorgaron los pastores que bajaban los rebaños desde los valles del Principado de Andorra -de ahí que pasase a llamarse Andorra de San Macario y más tarde solo Andorra-. *La Masada Roya Premium Selección* es un AOVE de cosecha temprana -a diferencia de lo que es habitual en la zona- de las variedades empeltre y arbequina que se presenta en una elegante botella de vidrio oscuro de 500 ml. 🍷

## Spelunca, Autenticidad y sabor



Espluga Calba es un municipio de Les Garrigues, en el sector elevado de la comarca, a una altura de 434 metros, en la vertiente occidental de la sierra del Tallat. La orografía del terreno es muy variada, desde elevaciones de tierra pedregosa hasta valles donde se cultivan olivos -algunos centenarios-, almendros, cereales y viñas. Aquí, en las hondonadas poco frías y los soleados banales de piedra seca, los olivos crecen majestuosos y rodeados de plantas aromáticas como el romero, la lavanda, el tomillo y una increíble variedad de flora autóctona característica del cruce del clima mediterráneo con el continental. El suelo posee un alto contenido mineral que nutre los árboles y da cuerpo a los frutos. *Spelunca Premium*, elaborado de forma tradicional y

*"Cielo gris.  
Suelo rojo...  
De un olivo a otro  
vuela el tordo.  
(En la tarde hay un sapo  
de ceniza y de oro)  
Suelo gris.  
Cielo rojo...  
Quedó la luna enredada  
en el olivar.  
¡Quedó la luna olvidada!  
("Vega en calma",  
de Emilio Prados)*

en sistema de Producción Integrada por Agraria Espluguense, S.C.C.L., es una edición limitada -y numerada- de sólo 2.000 botellas que se obtiene a partir de una selección de las mejores aceitunas arbequinas recogidas a mano en su momento óptimo de maduración y murturadas con el máximo cuidado. Con el sello de la DOP Les Garrigues, que garantiza y certifica que el producto ha superado todos los controles de calidad, este AOVE temprano de intenso frutado, tonalidad verdosa y poderosas connotaciones a hierba recién cortada y almendra verde -y un toque salvaje a bosque mediterráneo- se presenta en vidrio oscuro de 500 ml. para preservar sus propiedades. De la creación de la marca, la identidad corporativa y el packaging se encargó el estudio Latipo, que optó por un diseño sobrio y austero, inspirado en el trabajo de las personas que integran la cooperativa. En el caso de *Spelunca Premium*, la auténtica joya de la corona, se desarrolló una serigrafía dorada sobre el mismo envase y en su parte trasera cada unidad es numerada a mano, al tiempo que un esbelto estuche que asemeja una barra de oro protege su precioso contenido. 🍷