PROVINCIA

BOLLULLOS PAR DEL CONDADO | SECTOR OLEICO

● En ocho hectáreas de olivos apenas se recolectan 10.000 kilos por campaña de las variedades picual, arbequina y verdial ● Casi todo el AOVE se comercializa en el país del noroeste europeo

Del Centino, el aceite onubense más cotizado en Bélgica

Carlos López CONDADO

En las ricas tierras del Condado y al amparo del clima onubense se produce AOVE, uno de los aceites de oliva más cotizados en Bélgica. Del Cetino, la marca bajo la que se comercializa este oro líquido lleva el sello de paternidad de Eddy Plasquy. Junto con su pareja, Christa Grossiels, dirigen una empresa familiar en Bollullos par del Condado que da vida a esta delicatesen fruto de una plausible obsesión por mimar la calidad y elevar a nivel de excelencia el santo y seña de la cocina mediterránea.

Su último premio internacional en Nueva York les han lanzado a la fama, situado a Del Cetino como una firma de referencia, si bien la práctica totalidad de la producción se comercializa en su país natal, de donde son naturales los empresarios.

En sus cerca de ocho hectáreas de olivos logran recolectar a penas 10.000 kilos por campaña de las variedades picual, arbequina y verdial. Una producción tan humilde en cantidad como apreciadas por las condiciones organolépticas que posee el aceite que con el se elabora.

> Eddy Plasquy y Christa Grossiels dirigen una empresa familiar en Bollullos

La historia de este doctor en Antropología por la Universidad de Lovaina es el premio a una sana obsesión por innovar y anteponer la calidad por encima de cualquier otro parámetro. En síntesis, su fe ciega en que el consumidor sabrá responder a este esfuerzo.

Sus comienzos arrancan en la campaña 2009/2010 entregando su producción a la cooperativa San Isidro de Bollullos. El aceite obtenido poseía una gran calidad, si bien era inviable la posibilidad de hacer aceites distintos en función de la variedad de aceituna. Para más inri, "la materia prima que accedían a la molienda se llevaban muchas horas almacenadas, e incluso días". Por aquel entonces Eddy carecía de conocimiento profundos sobre la trazabilidad del producto. Sin embargo, su fino olfato para los negocios ya detectó que había variables que podían mejorarse. Para ello se interesó por la posibilidad de entregar las aceitunas por separado y elaborar su propio producto, una propuesta que fue descartada por cuestiones de operatividad de las grandes sociedades.

Sin embargo, el ciudadano belga sondeó el mercado de su país natal y constató el buen precio al que cotizaban los aceites de oliva virgen con variedades especificas. El hándicap, sin embargo, radicaba en el hecho de que Huelva carece de cooperativas o almazaras para pequeñas producciones. Ante esta tesitura el empresario sondeó la posibilidad de adquirir su propia almazara. Su objetivo no era otro de que el aceite fuera directamente desde el campo al molino, eliminando con ello el tiempo que transcurre desde la recolección hasta que las cooperativas llevan a cabo la molturación.

Sin embargo, la idea tuvo que ser descartada. Para producir un aceite que atendiera a los criterios de calidad que perseguía necesitaba una inversión de 100.000 euros, algo inviable económicamente para pequeñas producciones. Su siguiente movimiento fue buscar almazaras que alquilasen sus instalaciones. Encontraron una en Puerto Real, Cádiz, que ofrecía la posibilidad de molturar producciones modestas de entre 500 o 1.000 kilos. Conjuntamente, idearon una alternativa a los paraguas industriales que se despliegan sobre el árbol para evitar que la aceituna toque el suelo. Con ello lograron que toda las frutas del olivo cayeran suavemente sobre las cajas sin llegar a tocar el suelo. Así lo hicieron en el año 2013, aunque no podían recoger los 5.000 kilos en un solo día, lo que les obligaba a trabajar a destajo toda la noche para tener lista la producción y trasladarla hasta Cádiz.

Finalmente dieron con el Instituto de la Grasa de Sevilla, un centro de investigación de la Agencia Estatal del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), cuya sede se encuentra en el Campus Universitario Pablo Olavide de Sevilla. La institución realiza conjuntamente con la Universidad de Córdoba y la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente el Máster en Oliviculturа y Elaiotecnia. Plasquy afirma con humor e ironía que cree que le aceptaron en el máster por ser el "bicho más raro".

En las instalaciones del CSIC pudo llevar su cosecha y que sus "especialistas" se encargaran de trabajar su preciada materia prima.

Como alumno aventajado conoció a profesores que habían teorizado y constatado durante quince años como la frioconservación permite mantener todas las propiedades de la aceituna, de modo que el nivel de acidez se mantenga en 0,15%. A partir de ahí adquirió una cámara frigorífica para conservar la fruta que recolectan a lo largo de la semana. Eso les permite cosechar 1.200 kilos diarios y, al finalizar la semana, llevar los 4.000 kilos que duermen en las cámaras frigoríficas.

> Con la frioconservación la aceituna mantiene todas sus propiedades y un 0,15% de acidez

Eddy resalta que su éxito en Bélgica no es fruto de su conocimiento del idioma o sus contactos comerciales. "Existe consumidores que buscan productos de calidad". Recientemente ha participado en una misión comercial en Bruselas para, junto con trece productores más de la comunidad andaluza, promocionar el aceite en su país natal. El empresario afirma que en la actualidad existe una generación joven que está estudiando los métodos de producción y la mejora de la materia prima, "cambiando la mentalidad" imperante de producir más y priorizando los "productos de primer nivel".

Utensilio para recoger las aceitunas del árbol sin que caigan al suelo.

REPORTAJE GRÁFICO: CARLOS LÓPEZ

La recolección se realiza con sumo cuidado.

Botellas de aceite virgen extra de Del Centino.

El único con Medalla de Oro en Nueva York

Lejos de ser un eslogan o una estrategia de marketing, la calidad que promulgan y persiguen con absoluta devoción Eddy Plasquy y Christa Grossiels queda reflejada en los premios y reconocimientos obtenidos desde su moza creación.

El último de ellos fue la Medalla de Oro alzada en el prestigioso Concurso Internacional de Aceite de Oliva, cuya quinta edición se celebró en Nueva York y en la que compitieron 910 aceites procedentes de 28 países.

El jurado reconoció a AOVE por ser "equilibrado, alegre y frutado", además de poseer "un gran cuerpo, un sabor suave e intenso y celestial olor a hierba fresca recién cortada". En su fallo, los reconocidos expertos ensalzaron el proceso de recolección mediante un proceso artesanal que impide que el fruto toque el suelo.

El premio supone un espaldarazo para la firma bollullera, no sólo por el eco mediático y el prestigio que entraña comercializar su aceite con el distintivo de la prestigiosa Medalla de Oro, sino por el hecho de que recompensa todo su esfuerzo, ratificando los expertos catadores la estrategia seguida a la hora de producir este manjar.

Un 'milagro' rociero

Aunque a vuela pluma el titular pueda pecar de sensacionalista, lo cierto es que el desembarco de Eddy Plasquy en España se debe a su tesis para el doctorado en Antropología en la Universidad de Lovaina, Bélgica. Al completar su máster le invitaron a indagar sobre una romería en honor a la Virgen del Rocío que se celebra en su pueblo Vilvoorde, situado en la provincia de Brabante Flamenco. Sin nociones de lo que era ni tan siquiera una romería, se fue a Peñarroya para conocer el municipio que trasladó hasta tierras europeas esta tradición. Sin embargo, el tenaz Plasquy tenía que acudir a las fuentes 'primigenias' de la devoción a la Blanca Paloma para completar su trabajo histórico.

El flechazo por la cultura andaluza y El Rocío fue instantáneo, tanto para él como para su mujer. Fue entonces cuando decidieron echar raíces en la zona y ligar su sapiencia y tenacidad para los negocios a un sector primario como la agricultura, de enorme fortaleza en la región, pero también con un enorme potencial de mejora. Descartado el viñedo, finalmente fue la olivicultura donde apostaron todos sus esfuerzos y recursos humanos, canalizaron su determinación en convertir su producto en uno de los más cotizados de España.

Toma de datos de los análisis.

Christa Grossiels y Eddy Plasquy.