

EDDY PLASQUY. PRODUCTOR DEL ACEITE DE OLIVA DEL CETINO EN BOLLULLOS PAR DEL CONDADO

Casi todo es curioso en este caso: un ciudadano belga se asienta en Huelva y empieza a producir aceite de oliva de alta calidad, hasta el punto de que esta primavera logró la Medalla de Oro del Concurso Internacional de Aceite de Oliva de Nueva York. No se pierda la historia.

—¿Qué ha significado para ustedes obtener la medalla de oro del Concurso Internacional de Aceite de Oliva de Nueva York?

—La confirmación que estos Belgas locos hacen las cosas bien. Es un reconocimiento que recompensa un enfoque a la calidad en general y, más específicamente, al intento de optimizar cada fase de la producción, desde la recolección y la poscosecha hasta su procedimiento en la almazara. Y demuestra que también pequeños productores pueden competir con su producto.

—¿Sus aceites han obtenido también reconocimientos en Andalucía y en España?

—Hasta ahora no. Ha sido la primera competición en la que participábamos. Pero, como ya hemos cogido el gusto... Los concursos en Andalucía y España piden una producción mínima de 2.000 litros y en algunos casos hasta 5.000 por cada entrada y todavía no estamos ahí; ojalá en un futuro cercano.

—¿Qué caracteriza al aceite de oliva que ha sido premiado y en general a los producidos por Del Cetino?

—El aceite premiado es de la variedad picual. Está muy limpio y muy bien equilibrado, muy afrutado con muchos toques de verde y hierba, y tiene un amargo y picante notable sin ser dominante. Cada uno tiene sus características específicas, con lo cual se distinguen con facilidad las diferentes variedades. Seguro que el año que el año que viene vamos a participar con nuestras tres variedades.

—¿A partir de qué variedades producen sus aceites?

—Producimos aceites de tres variedades: picual, arbequina y verdial. El último es un poco una curiosidad, porque se suele usar esta variedad local para el aderezo o aceitunas de mesa. Tiene características distintas que sorprenden los catadores.

—¿Qué significa que se reconozca la calidad de un aceite de oliva producido en Huelva cuando las provincias andaluzas que más producen son Jaén y Sevilla?

—Con un 5% de la producción, Huelva claramente no es la mayor productora de Andalucía, aunque iguala la producción de Francia. Por tanto, podemos reclamar nuestro sitio. De otra parte, no se necesitan miles y miles de hectáreas para producir un buen aceite. El olivo es muy permisivo y hacer las cosas bien depende en primer lugar de la gente y su forma de trabajar, no sólo en la almazara, también en el campo. Además, cada zona está definida por sus características específicas y por ejemplo, aquí empieza la recolección

● La marca Del Cetino ha obtenido la Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Aceite de Oliva de Nueva York en competencia con otras 910 muestras

“No se necesitan miles de hectáreas para hacer un buen aceite”



Eddy posa satisfecho con la botella de aceite que ha sido premiada en el Concurso Internacional de Nueva York. M. G.

“ La Medalla de Oro demuestra que también pequeños productores pueden competir con su producto”

“ Llevamos nuestras aceitunas a la almazara experimental del Instituto de la Grasa y fue un éxito”

“ Nos enfocamos a un mercado donde predomina la calidad y se aprecia la autenticidad”

de la misma variedad mucho antes que en Sevilla o Córdoba.

—¿Qué producción tiene Del Cetino?

—La finca tiene unas siete hectáreas y cuenta con unos 1.700 árboles. Este año la producción de aceite ha llegado a los 1.400 litros contando los tres variedades juntos. Picual es casi la mitad y los demás son un 25%. Producimos lo que pensamos que vamos a vender, y lo que sobra lo destinamos para verdeo o granel. Ojalá podamos pronto utilizarlo todo para hacer aceite Del Cetino.

—¿Creo que han pasado por distintas almazaras para fabricar sus aceites, no? ¿Qué pasaba?

—Al principio fuimos a la almazara del pueblo. Pero, aunque tiene

una buena instalación, su filosofía de trabajo se adapta a las circunstancias locales. Aparte, mezclaban todas las variedades y un problema todavía mayor consistía en que el control de calidad del fruto era muy cuestionable. Aunque la calidad intrínseca del aceite producido en la almazara del pueblo no era mala, queríamos llegar a un nivel superior. La primera solución que pensamos, ingenuamente, fue montar nuestro propio molino, pero eso requería mucha inversión y también mucho tiempo para obtener todos los permisos legales. Una solución más accesible era ir a una almazara que trabaja a “taquilla”. Como no había en la zona, fuimos a una almazara familiar en Puerto Real (Cádiz).

Allí estuvimos muy bien, era una instalación bien preparada, con gente trabajando muy limpia y cuidadosa, y además produciendo nuestro aceite riquísimo, por encima de lo que esperábamos. El único inconveniente era la distancia desde la finca.

—¿Entonces es cuando se van al Instituto de la Grasa?

—Sí, en ese momento me enteré de la existencia del Instituto de la Grasa en Sevilla. Rápidamente me di cuenta de la importancia de este centro de investigación, reconocido en el mundo entero. Fuimos ahí para analizar nuestros aceites, pues ellos tienen una almazara experimental abierta al público. Además, se organiza en colaboración de la Universidad de

Córdoba un máster en olivicultura y Oleotecnia. Al año siguiente, en septiembre de 2015, llevamos por primera vez las aceitunas al Instituto de la Grasa de Sevilla y fue un éxito. Todos los expertos y profesores del curso que hice allí estaban pendientes de que el aceite del belga saliera bueno. Este año lo hemos repetido de la misma forma y, como ya sabes, con éxito. Además, para decir la verdad el premio obtenido este año es en su mitad ganado por este equipo, dirigido por el doctor Fernando Martínez Roldán.

—¿Tienen algún secreto para la recolección?

—La atención a la recolección es fundamental para nosotros. Para asegurar que no se daña el fruto hemos construido una máquina manual, tipo paraguas invertido, que hace que las aceitunas lleguen directamente en cajas de 20 kilos. De ahí no salen hasta que llegan a la almazara. Además, una cámara de frío montada en la finca garantiza que el almacenamiento de los frutos esté en las mejores condiciones posible antes de su transporte. La frigoconservación a cuatro grados nos garantiza que la calidad no se vea comprometida. Estas ideas surgieron a raíz de ser un productor familiar interesado a producir aceites de alta calidad. En este contexto no se justifican inversiones grandes de maquinaria.

—¿Cuál es el mercado al que se dirigen los aceites de Del Cetino? ¿Hay demanda en Bélgica?

—Nos enfocamos a un mercado donde predomina la calidad y donde se aprecia la autenticidad del producto. La demanda en Bélgica existe pero hay muchos buenos aceites que vienen de todos los países productores del mundo. Cuesta trabajo entrar, incluso a nosotros como Belgas, pero una vez convencida la gente de la calidad, vuelven a comprar y eso es lo bueno. La gente busca calidad y productos auténticos y están dispuestos a pagar más si están seguros del producto y de la honestidad del productor. Eso es lo que podemos ofrecer. Creo que la demanda está en auge. Además, está la constancia del valor añadido que el buen aceite tiene para la salud.

—¿Cuánto cuesta un litro de su aceite en Bélgica?

—Se vende a 15 euros el medio litro. Tenemos también en envases de tres litros que se venden a 40 euros, más económico para quien utiliza aceite a diario.

—¿Han empezado ya a comercializarlo en España?

—Los primeros intentos están en marcha. Se puede comprar en algunos puntos en Huelva pero todavía queda mucho trabajo. Me gustaría tener un par de sitios para vender en las ciudades próximas a Huelva como Sevilla y Cádiz y después en el resto de España.

—¿Qué pinta tiene la cosecha de la campaña que viene?

—Los árboles tienen buena pinta. Parece, entonces, que va ser muy pronto la recolección, seguramente en septiembre.