

Filabres-Alhamilla (Almería)

Ampliación de bodega y envasado de aceite ecológico

ORO DEL DESIERTOROSA M^a RUIZ ALEJO. Unidad de Promoción y Animación.

Situado a 30 kilómetros de Almería se encuentra el Desierto de Tabernas. Este peculiar paraje, privilegiado para el cultivo del olivar, fue el escogido para fundar una pequeña empresa familiar. Ocho años más tarde, el aceite de oliva Virgen Extra que se elabora en estas tierras se ha convertido en uno de los mejores ejemplos de agricultura ecológica de España.

La antigua fábrica se convirtió en un restaurante-museo donde se exhiben a tamaño real todos los sistemas de morturación, y varias maquetas.

Buscando sus propias raíces, Rafael Alonso Aguilera, decidió comprar en 1994 una finca de 500 ha en pleno desierto almeriense en el que había una vieja almazara de 1925. “En esta finca habían trabajado siete generaciones de mi familia, quería volver a mis raíces, y este lugar tenía sabor, duende, como decimos por aquí, y me pareció una buena oportunidad”.

Comenzaron con la plantación del olivar, que actualmente tiene una extensión de 110 ha. En 1999, y tras dos años de trabajos, abrieron la almazara. “Conocía bastante bien el edificio porque ya había intentado comprarlo anteriormente, estaba completamente abandonado, la restauramos ladrillo a ladrillo. Entonces éramos dos personas, ahora ya somos once, seis hombres y cinco mujeres, todos de la comarca”.

Sólo hubo un detalle que Rafael hubiese preferido pasar por alto, y es que reunir toda la documentación que le solicitaban fue casi un suplicio. “Lo peor fue el papeleo y tener que hipotecarse, porque tuvimos que hacer una inversión muy importante. Además la burocracia nos ralentizaba mucho”

Unos años más tarde, debido a la gran demanda que alcanzaron sus productos y pensan-

do en facilitar el comercio de éstos durante todo el año, decidieron ampliar la bodega y el envasado de aceite, comprando y montando toda una serie de maquinaria en la que se incluía, varios depósitos, una envasadora, una línea de etiquetado y una precintadora de cajas, así como una central de gases. Esto fue posible gracias al apoyo del Grupo PRODER Filabres-Alhamilla. “Acudí a ellos porque los conocía bien, estuve muy implicado en su creación y he sido miembro desde el 95”, dice el actual presidente de este GDR. “En aquel momento nos concedieron 20 millones de las antiguas pesetas aunque la inversión total fueron 187 millones más I.V.A.”.

Restaurante y museo

Pero Rafael sentía que les “faltaba algo” y decidieron abrir el restaurante-museo Los Albardinales, “queríamos contar la historia del aceite, un producto que ya se utilizaba cinco siglos antes de Cristo, y convertimos la antigua fábrica en un restaurante-museo donde tenemos a tamaño real todos los sistemas de morturación, y varias maquetas, además se pueden degustar platos típicos de la zona. Nos visitan general-

mente forasteros, ya que por aquí los sensibilizados con los temas agroambientales son pocos”.

Esto no ha influido en su filosofía empresarial, ya que todas sus actividades se realizan basándose en un principio básico: el respeto por el medio ambiente. Los productos que comercializan proceden de aceitunas de cultivo ecológico y en la plantación se utilizan abonos de origen orgánico, productos naturales y riego por goteo, “Estamos haciendo un estudio científico con la Universidad de Almería para conseguir el sistema de riego más avanzado de España. Estamos en el desierto, aquí el agua es un tesoro y actualmente conseguimos ahorrar entre un 20 y un 30 % de agua”, comenta el empresario almeriense.

Rafael ha logrado integrar la ganadería ecológica en su negocio, ayudando a recuperar algunas razas autóctonas como la oveja segureña y la gallina andaluza. “Es una forma de cerrar el círculo, la carne, los huevos y los pollos son productos nuestros y los utilizamos en el restaurante, junto al aceite, las verduras... El resto de residuos que se generan durante la fabricación del aceite los separamos en hueso, que se utilizan como combustible para generar calefacción y para el proceso productivo que se lleva

La empresa trabaja con un gabinete alemán para fabricar el primer secadero de alperujo con energía solar

a cabo en la fábrica, y pulpa, para alimentar a las ovejas y que mezclada con sus excrementos nos da el compost que se usa en la finca. No tenemos residuos sino subproductos”. Rafael es uno de los pioneros en agricultura ecológica y de hecho, su almazara, es la única de la comarca que tiene la certificación que así lo acredita. “Producimos lo mismo que consumimos” comenta, “Es un negocio sostenible”.

El valor de lo ecológico

Todo esto hace que los productos ecológicos que comercializan bajo la marca “Oro del desierto” sean de la más alta calidad y su producción respetuosa con el entorno. Su artículo estrella es el aceite Virgen Extra Ecológico. Un aceite que ya ha traspasado nuestras fronteras. “Prácticamente un 50% de la producción va fuera de España, trabajamos con Suecia, Alemania, Holanda, Suiza y Francia y estamos en conversaciones con el



ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior) para que nos ayuden a entrar en Inglaterra porque tiene buenas expectativas”. Aunque intentan potenciar mucho el comercio en nuestro país, “fuera la producción ecológica se valora más, sobre todo en los países que más han contaminado como puede ser el caso de Alemania. Están más sensibilizados”.

La marca Oro del Desierto es conocida a pesar de que no se publicita “pensamos que la publicidad resta credibilidad al producto. Somos una empresa familiar pequeña y el marketing agresivo no sería bueno para nosotros. Lo que hacemos es invitar al cliente, para que vea cual es el proceso que seguimos. Podemos ser más caros, pero nos dan mayor valor porque tenemos mayor cantidad de antioxidantes, la menor acidez... Hay clientes que no se fijan en el precio, sino en la elaboración y la calidad. Se van totalmente documentados del por qué de las cosas y dónde está la diferencia con otros aceites”.

La empresa ha obtenido muchos reconocimientos como el Premio al Mejor Aceite Ecológico del mercado en Suecia (2004), Tercer Premio en el IV International Olive Oil Award Zurich (2005) en Suiza, y el 2º y 3º Premio Nacional al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico (2006) en Cór-

En la plantación se utilizan abonos de origen orgánico, productos naturales y riego por goteo.

Los productos que comercializan proceden de aceitunas de cultivo ecológico. Los residuos que se generan durante la fabricación del aceite se reutilizan.





El aceite Oro del Desierto ha recibido diversos premios en concursos internacionales.

do. También fue elegido “Proyecto empresarial innovador” por el programa EQUAL, que reconoce la labor de aquellas industrias capaces de emprender una actividad empresarial económica y ambientalmente sostenible.

Aunque para Rafael el premio más importante es “que cuando la gente nos visita y habla con los empleados ellos hablan de ‘nuestra fábrica’ ‘nuestros olivos’”. Lo consideran algo suyo, de todos, y eso para mí es lo más importante”.

Todo este reconocimiento ha servido para darles un poco más a conocer dentro de los ámbitos de estudio y respeto al medio ambiente y actualmente reciben visitas de colegios y

La empresa empezó con dos personas; ahora ya son once, seis hombres y cinco mujeres, todos de la comarca.



Patés y cosméticos

Con el paso de los años, la empresa ha ido ampliando la variedad de productos que ofrece para adaptarse a las exigencias de las grandes superficies y aunque Rafael insiste en que “el aceite es nuestro principal producto”, también comercializan vinagre, aceitunas partidas para mesa, paté de aceitunas, alcaparras, vino, cremas cosméticas con aloe vera, aceite de romero y de almendras dulces. Salvo el paté y las alcaparras, que no tienen industrias de transformación en ecológico en la comarca, todos estos artículos son ecológicos y los vende tanto a particulares de forma directa en la tienda de la finca, como a tiendas especializadas, restaurantes y grandes superficies.

universidades. “Tenemos un acuerdo con la Universidad de Oslo” relata el empresario de Tabernas, “durante los últimos años ésta nos envía a los ingenieros agrónomos de último año para que pasen una temporada aquí en la finca y realicen sus trabajos”.

Prácticamente un 50% de la producción va fuera de España: a Suecia, Alemania, Holanda, Suiza y Francia

Poco a poco esta pequeña empresa familiar ha ido creciendo gracias a la importante inversión en I+D que realizan, incorporando mejoras como el uso de la energía fotovoltaica y experimentando, por ejemplo, con vehículos que utilizan el aceite como combustible, cosas que fuera de nuestro país han creado muchas expectativas que ya dibujan el futuro próximo de la explotación. “Estamos trabajando con un gabinete alemán para fabricar el primer secadero de alperujo con energía solar. Pretenden hacer una central en Australia, pero el prototipo se hará aquí como una especie de toma de contacto. Luego se extraerán los datos para hacerlo posible allí. Además el Discovery Channel nos visitará para realizará documental sobre energías renovables”. 🍷

■ PRODER Filabres-Alhamilla
Telf. 950 365 031
acfilabres@eresmas.com