

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** MAGAZINE

Especial Digitalización

- Digitalización del olivar
- Almazara 4.0: el salto de la automatización a la digitalización
- Agroindustria 4.0, la era de la información y la conectividad
- Agrodigitalización y control digital de la almazara

Especial Envasado, Embalaje & Embotellado (II)

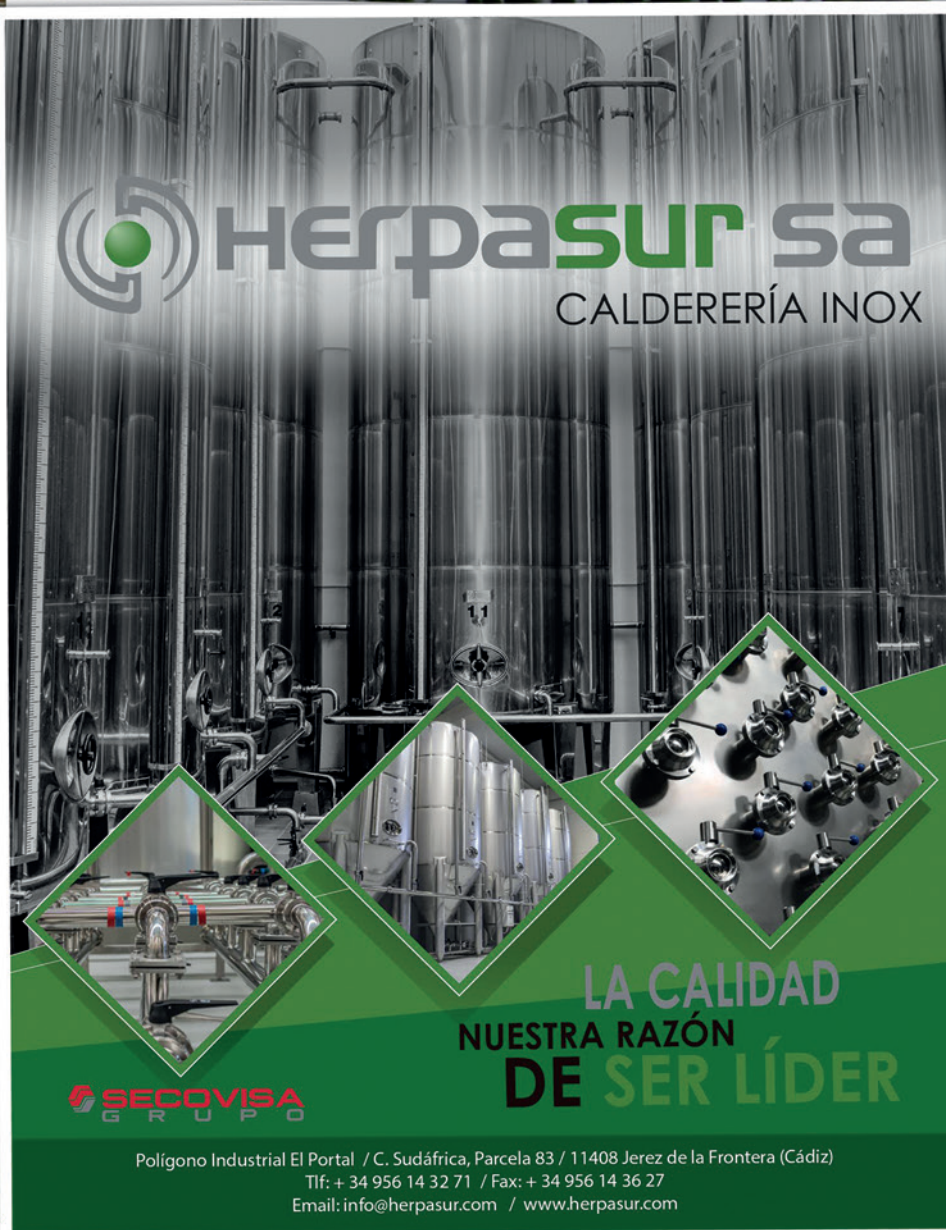
- Envases primarios
- Evolución, tendencias, novedades
- Tendencias de etiquetado
- El envase del futuro

COVID-19

El sector oleícola se vuelca contra el coronavirus

AgroMercacei

- Seto y mecanización
- Influencia del riego y del nitrógeno en los esteroides del aceite de oliva
- El ahorro en costes de producción a través de la cooperación productiva entre agricultores en olivar tradicional



 **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

centrifugacionalemana.com


centrifugacion
alemana

EN EL CORAZÓN
DEL ACEITE



Cooperativa Agrícola de Riudecanyes, calidad gourmet con denominación de origen y vocación universal



© Anton Briansó. Cesión al Consell Comarcal del Baix Camp.

La Baronía de Escornalbou es un territorio histórico en el interior de Tarragona que guarda tesoros escondidos en forma de pueblos intactos casi impermeables al poderoso influjo del turismo o de un excelente AOVE 100% arbequino de calidad gourmet que es el feliz resultado de la conjunción de varios factores: su privilegiada situación geográfica, el *know how* acumulado durante más de 70 años y la maquinaria de última generación empleada durante su cuidado proceso de elaboración.



© Agència Catalana del Patrimoni Cultural / Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.



© Rafael Lopez-Monné. Cesión al Consell Comarcal del Baix Camp

[Texto: Alfredo Briega Martín]

aunque fundada a finales de 1945, la actual cooperativa agrícola de Riudecanyes es el resultado de la fusión en 2011 de las cooperativas de Vilanova de Escornalbou, Duesaigües y Consumo de Riudecanyes, que, junto con L'Argentera, conforman la Baronía de Escornalbou, en el interior de Tarragona, situada a 200 msnm y a 15 km. de la costa. Si bien en sus comienzos la producción era principalmente vitivinícola, al cabo de unos años se reemplazó por olivos de la variedad arbequina que se benefician del especial clima y entorno natural de la comarca del Baix Camp -con el pantano de Riudecanyes proveyendo de agua de riego durante

todo el año-, iniciándose la producción de aceite de oliva a partir de la década de los 50 del siglo pasado. En la actualidad cuenta con 150 socios productores -además de 450 colaboradores- y desde 1990 elabora exclusivamente aceite de oliva virgen extra, en una apuesta por la máxima calidad que perdura hasta hoy.

Con la fusión se invirtió en una nueva almazara y se apostó por la elaboración de AOVE de alta gama con DOP Siurana, logrando en los años posteriores una importante expansión que permitió a la cooperativa duplicar sus ventas de AOVE envasado y exportar en la actualidad a más de 15 países.

Su firme compromiso con la calidad -respaldado por las principales certificaciones alimentarias, entre ellas la FDA

estadounidense- se expresa mediante la selección y recolección manual mediante arpa -habitualmente en los primeros días de noviembre- de las olivas arbequinas, que caen a una tela denominada "borrassà" sin que toquen el suelo. Los frutos son molturados en menos de 24 horas desde su recogida mediante extracción en frío (máximo 27° C), obteniéndose un AOVE gourmet de excelente aroma y sabor en un proceso 100% tradicional y sometido a estrictos controles de calidad. Otros aspectos sin duda destacables son la total trazabilidad de cada productor y la búsqueda de la sostenibilidad en cada uno de los procesos; así, por ejemplo, en el molino se utiliza el hueso de la oliva para alimentar la caldera.



La Baronía de Escornalbou es un territorio histórico en el interior de Tarragona con unas condiciones privilegiadas para el cultivo del olivo. En la imagen, el Castillo Monasterio de Escornalbou (© Agència Catalana del Patrimoni Cultural / Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya).

La cooperativa realiza análisis químicos, organolépticos y de residuos de cada lote individual (30.000 l.), al tiempo que ha suscrito un contrato de asistencia anual con el IRTA en aras de garantizar el control de calidad. La producción es separada por lotes y el aceite filtrado antes de tres meses. El envasado de sus AOVEs -en cristal de 250, 500 y 750 ml.; PET de 1, 2, 3 y 5 l.; lata de 500 ml. y 2 l.; y *bag-in-box* de 3, 5 y 10 l., siendo una de las primeras cooperativas en emplear este último formato, exportado a más de una decena de países- se realiza únicamente bajo pedido y en atmósfera inertizada con nitrógeno para conservar su calidad.

El olivar, situado a poca distancia del mar y al pie de las montañas, se extiende a lo largo de 375 ha. a unos 190 msnm. Se trata de pequeñas fincas -máximo 2 ó 3 ha.- en plantaciones con un marco de 7 x 8 metros que se benefician de un clima mediterráneo con inviernos muy suaves y veranos no muy calurosos. La producción media anual de aceituna asciende a 1.500.000 kilos, de los que se obtienen alrededor de 300.000-350.000 l. de aceite de oliva 100% virgen extra. El 80% de la producción es envasado bajo demanda, destinando un 25-30% a la exportación; mientras que los socios



de la cooperativa adquieren el 10% para consumo propio.

“Buscamos la excelencia y cuidamos cada detalle para llevar a la mesa del consumidor uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo”, afirma Gonzalo Cambra, director comercial de la cooperativa de Riudecanyes, quien añade: “Nuestra meta está perfectamente definida: si el producto de este año es extremadamente bueno, intentaremos que el del próximo año sea aún mejor”.

Instalaciones y gama de productos

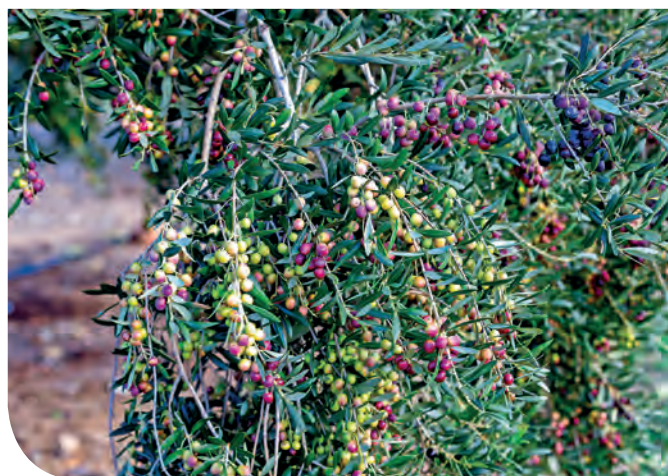
Construidas en 2011, las instalaciones de Agrícola i S.C. de Riudecanyes abarcan una superficie de 1.009 m² en las afueras de la localidad. El nuevo molino, equipado con maquinaria de última generación, dispone de un área de re-

La cooperativa se dirige a todos los segmentos del mercado y ha conseguido más de 25 premios y reconocimientos en España, EEUU, Italia o Rusia



cepción y almacenamiento de aceituna, zona de elaboración, bodega, envasadora y almacén, además de laboratorio -donde se realiza un control de calidad diario- y sala de caldera; disponiendo de espacio para construir en el exterior un almacén de unos 450 m². El edificio del antiguo molino es empleado para la comercialización y cuenta con un Centro de Sabores del Baix Camp, un espacio dedicado al AOVE de Riudecanyes, una agrotienda y un museo agrícola.

La zona de extracción consta de una línea continua de GEA Westfalia Sepa-



rator Ibérica para la obtención de aceite de oliva sin vertido de alpechín, compuesta por un molino de martillos, elevador de pasta inox, batidora horizontal, bomba de masa, centrífuga decantadora horizontal, transportador de sansa, filtro vibrador, bomba de alimentación y separadora centrífuga vertical.

La capacidad total de producción -en ciclos de ocho horas- es de 4.200 kilos de aceituna por hora, pudiéndose molturar 100.000 kilos en 24 horas. Los AOVEs obtenidos, con un rendimiento medio que oscila entre el 17 y el 20% en función de la cosecha, se caracterizan por su sabor suave y frutado medio con notas de alcachofa, tomate, hinojo y hierbas frescas, muy equilibrado en boca, ni picante ni astringente, y un alto contenido en antioxidantes.

La bodega, que mantiene una temperatura controlada durante todo el año (18° C), dispone de nueve depósitos cilíndricos de acero inoxidable con pies de apoyo con capacidad para 31.700 l. cada uno y otro depósito de las mismas características con capacidad para 23.700 l., sumando un volumen total de almacenamiento de 309.000 l. de aceite.

Agrícola i S.C. de Riudecanyes comercializa sus vírgenes extra bajo dos marcas propias, *Escornalbou Gourmet* y *Castillo de la Baronia*, la primera destinada al mercado nacional y la segunda más enfocada a la exportación. Desde hace cuatro años la cooperativa produce AOVE 100% ecológico (*Escornalbou Gourmet ECO*) procedente de aceitunas arbequinas de cultivo orgánico certificado con el sello de la UE y del



Instalaciones de la cooperativa agrícola de Riudecanyes, construidas en 2011. Vista del interior del molino (arriba) y envasadora (abajo).

Consejo Catalán de Producción Agrícola Ecológica (CCPAE) en cuya elaboración no se utiliza ningún tipo de pesticida ni producto químico, manteniendo un respeto absoluto por el medio ambiente y la naturaleza.

Además, en la cooperativa de Riudecanyes son especialistas en la elaboración de vírgenes extra de marca blanca y marca de distribución (MDD) con los máximos estándares de calidad, con más de 15 marcas de AOVE -convencional y ecológico- para terceros clientes

a los que asesora durante todo el proceso para lograr el producto que mejor se adapte a sus preferencias. Entre ellas destaca la del chef catalán Xavier Peller, reconocido con dos estrellas Michelin (ABaC y Céleri) y propietario del mejor restaurante vegano del mundo (Xavier Peller). Y es que *Escornalbou Gourmet* resulta ideal para su uso diario en cocina o para preparaciones más elaboradas, y está especialmente indicado para freír, como aliño de ensaladas, para acompañar pastas, carnes, salsas...



Diferentes formatos y presentaciones de *Escornalbou Gourmet*, un AOVE de alta gama con DOP Siurana.



Escornalbou Gourmet
ECO procede de aceitunas
arbequinas de cultivo orgánico
certificado con el sello de la
UE y del Consejo Catalán de
Producción Agrícola Ecológica
(CCPAE).

“La idea es ofrecer la máxima calidad, seguir creciendo en el mercado de exportación y crear nuevos proyectos de co-branding y co-marketing”, explica Gonzalo Cambra, su director comercial

Como explica Gonzalo Cambra, “la idea es ofrecer la máxima calidad, seguir creciendo en el mercado de exportación y crear nuevos proyectos de co-branding y co-marketing. El canal de MDD es un nicho en el que nos estamos posicionando muy bien y por el que seguimos apostando. Nos interesan las relaciones a largo plazo y elegimos con quien trabajar. Por desgracia, existe un gran desconocimiento sobre el AOVE no sólo por parte del consumidor, sino también desde la mayoría de los responsables de compras de las grandes superficies. Con nuestros limitados recursos, intentamos que el consumidor sepa lo que compra y aprenda a diferenciar un virgen extra de calidad del resto de aceites”.

Presencia en más de 15 países y en todos los segmentos

La cooperativa se dirige a todos los nichos y segmentos del mercado, tanto a nivel nacional como internacional, con enseñanzas en distribución (supermercados Caprabo en España e ICA Kvantum en Suecia), retail (tiendas Repsol), canal Horeca, establecimientos gourmet, etc. La actividad exportadora supone un 25%-30% de su producción, con presencia en más de 15 países: EEUU, Brasil, Colombia, Alemania, Francia, Rusia, China, Taiwán, Luxemburgo, Suecia, Suiza, Bélgica, Países Bajos, Andorra, Azer-

baiyán... -en total, 265.000 l. de AOVE envasado comercializados en la campaña 2018/19-. Asimismo, sus productos están disponibles en la tienda física de Riudecanyes y en su renovada tienda *on line*, mucho más moderna y dinámica. No obstante, desde la empresa apuntan que, con objeto de no competir con sus principales clientes -los proveedores-, la tienda *on line* es concebida más como servicio que como canal de ventas, ya que la preferencia es que el consumidor adquiera los productos de la cooperativa en aquellos lugares donde está presente; si bien se realizan acciones conjuntas para potenciar ambos canales.



Agrícola i S.C. de Riudecanyes en cifras



- **Año de constitución:** 1945
- **Producción media anual de aceite de oliva:** 300.000-350.000 l. (80% envasado bajo demanda)
- **Aceite de oliva virgen extra:** 100%
- **Producción media anual de aceituna:** 1.500.000 kg.
- **Variedad de aceituna:** arbequina.
- **Marcas de aceite de oliva:** *Escornalbou Gourmet* y *Castillo de la Baronia* (virgen extra).



Especialista en marca blanca y MDD, la cooperativa de Riudecanyes cuenta con más de 15 marcas de AOVE para terceros clientes. En las imágenes, el chef Xavier Pellicer (dos estrellas Michelin) y el AOVE elaborado para el RCD Espanyol de Barcelona.

cienta certificación superior del International Taste Institute (antiguo ITQI) de Bruselas, 100% focalizada en el sabor.

Al margen de los concursos, la cooperativa de Riudecanyes suele asistir a ferias nacionales e internacionales de la mano de sus clientes de marca privada: Alimentaria, Anuga, Summer Fancy Food Show... En cuanto a sus actividades promocionales, la empresa ofrece catas privadas y degustaciones durante todo el año, además de organizar visitas guiadas a sus instalaciones y almuerzos entre olivos centenarios. También lleva a cabo acciones de apoyo al producto de proximidad y envía muestras de su AOVE gourmet a reconocidas personalidades del sector gastronómico, cultural, artístico, etc.

Entre sus últimas iniciativas figura la realización de un vídeo comercial con la actriz argentina Cumelen Sanz -protagonista de series como *El Marginal* y *Monzón*, de Netflix-, que en principio se podrá ver en cines y canales de televisión locales de Tarragona y Barcelona. Todos los vídeos se pueden encontrar en el canal de YouTube de Escornalbou Gourmet. 🍷

Agrícola i S.C. de Riudecanyes, SCCL
info@escornalbougourmet.com
www.escornalbougourmet.com



Todos los vídeos promocionales de *Escornalbou Gourmet*, entre ellos el protagonizado por la actriz argentina Cumelen Sanz (en las imágenes), se pueden visionar en su canal de YouTube.

Su estrategia en lo que se refiere a las redes sociales también ha variado en los últimos tiempos. Si hace 10 años la empresa comenzó con una fuerte presencia en canales como Facebook -también posee perfiles en Twitter, YouTube, Flickr e Instagram- para mantener informados a sus clientes, “en los últimos años hemos visto cómo la masificación en las redes sociales ha resultado más perjudicial que positiva; antes era una manera económica de poder llegar a cualquier lugar del mundo, pero hoy hace falta una gran inversión para poder alcanzar cuotas más altas. De ahí que nos hayamos planteado mejor nuestra estrategia para concentrar mucho mejor nuestros esfuerzos. De todos modos, con la pandemia del COVID-19

hemos potenciado nuestros contenidos en la web y en Instagram, principalmente”, asegura Gonzalo Cambra.

Con más de 25 premios y reconocimientos obtenidos en España, EEUU, Italia o Rusia, en los últimos cuatro ejercicios la cooperativa, inmersa en la tarea de conseguir la mejor calidad posible, no ha presentado a concurso su AOVE. A partir de esta campaña ha vuelto a participar en varios concursos, destacando sobre todo la consecución del Premio Alimentos de España a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la campaña 2019/20 en la categoría Frutado Maduro, concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA); sin olvidar su inclusión en el exclusivo TOP100 de EVOOLEUM Awards o la re-