

EL MUNDO

fuera de serie

Nº 70
3 DE MAYO
DE 2013

PRÍNCIPE DEL MEDIO AMBIENTE

ENTREVISTA
ÍNTIMA CON
ALBERTO II
DE MÓNACO



PERSONAJE

ACEITUNERO ALTIVO

Nieto del fundador de Danone,
MAURICIO BOTTON posee la finca
de olivos más extensa del Penedés,
con 87.000 ejemplares de ocho
variedades. Empezó a plantarlos
porque le fascinaban. Hoy aspira a
hacer de los aceites de La Gramanosa
los mejores del mundo.

Por VIS MOLINA Fotografía de ÁLVARO FELGUEROSO



AL PIE DEL CAÑÓN
Botton, 82 años,
en su despacho,
ante un retrato del
líder indio Russell
Means de Andy
Warhol (1976).



o suyo con los olivos viene de antiguo. Quizás se deba a su particular homenaje a Salónica, la segunda ciudad griega y un importante puerto del Egeo. La patria chica de sus padres y abuelos, judíos sefardíes que tenían el ladino como len-

gua materna, está cuajada desde hace siglos por la elegante estampa de troncos retorcidos, coronados por unas hojas plateadas refulgiendo bajo el sol mediterráneo. Quizás sea eso lo que haya despertado en Mauricio Botton (París, 24 de febrero de 1933) la pasión por ese árbol austero y poderoso. "Porque la relación del hombre con el olivo es antigua para nosotros, los mediterráneos. Viene de lejos. Hay una ósmosis curiosa y estrecha entre los dos", afirma.

De manera que hace 30 años dio rienda suelta a su pasión y empezó a comprar campos en la zona que se extiende entre Montroig y Avinyonet, en el Penedés y el Baix Camp, entre la sierra de Colldejou y el Mediterráneo, en la provincia de Barcelona. Trocito a trocito, negociando pacientemente con los campesinos, dueños de esa tierra que se asoma al mar y donde el sol brilla casi todos los días del año. Tejiendo un mosaico que ocupa ya 300 hectáreas y donde empezó a plantar olivos. "Mi obsesión era plantar y plantar, pero sin caer en la cuenta de que el olivo va dando fruto. Y aquello se me fue de las manos, porque la producción de aceitunas aumentaba de año en año", cuenta Botton, en cuya propiedad crecen hoy 87.000 de estos árboles. "No tuve más remedio que hacer aceite. Y si me meto a acicitero, pues quiero ser el mejor. Yo trabajaba en Danone, la multinacional que en su día fundó mi abuelo y donde yo me ocupaba de la investigación, el desarrollo y el control de calidad. Y necesitaba salir de la ciudad, hacer algo en el campo además de trabajar en la empresa".

Ese abuelo del que habla no es otro que Isaac Carasso (Salónica, 1874-1939), el padre de su madre y de un varón llamado Daniel, que fue quien dio nombre a la marca: "En casa lo llamaban cariñosamente *Danon*", explica. "Mi tío Daniel murió con las botas puestas, se mantuvo activo hasta los 103 años. Un día, mientras echaba una cabezadita después de comer sentado en su butaca, se fue plácidamente". Y él ha heredado ese espíritu emprendedor y curioso que ha hecho célebres a los Carasso. "Me gusta esa filosofía de vida. La palabra jubilado es deprimente. No me imagino sentado en mi casa sin nada que hacer, viendo pasar las horas. Estoy apasionado por el proyecto del aceite y a él le dedico toda la energía de mis 82 años", añade.

La familia Carasso salió de España en 1492, en plena diáspora, como tantísimos otros judíos. Se instalaron en Salónica, donde el yogur se vendía a granel en unas grandes vasijas de barro en las que se removía y batía a conciencia, durante muchas horas,

para obtener la crema blanca fermentada. Era el alimento popular en esa zona de los Balcanes, formada por las actuales Grecia y Bulgaria.

En 1916, durante la I Guerra Mundial, Isaac Carasso decidió trasladarse a España, el lugar de donde procedían sus antepasados. Eligió Barcelona para instalarse con su familia, desde donde retomaría su actividad de comerciante de aceites y vinos. Esa ciudad era por entonces uno de los más importantes puertos de Europa y Carasso en seguida se hizo con una buena posición económica. Mientras tanto, había seguido muy de cerca los estudios de Elías Metchnikoff, un científico ucraniano que, en 1904, se había hecho con el Premio Nobel por su tesis sobre Inmunología. Se había centrado en una investigación que había realizado en un valle de los Balcanes donde la población tenía una media de vida muy superior al resto. La razón a

tal longevidad la atribuía el científico a la ingesta de una leche ácida fermentada que los habitantes de esa zona ingerían en abundancia.

Carasso decide probar fortuna, contrata a dos operarios y, en un oscuro piso de la calle dels Angels, en pleno Raval barcelonés, empieza a fabricar ese yogur, que registrará con el nombre de Danone. Para comercializarlo, y dado que ya había hecho una buena red de contactos, propone a unos cuantos médicos que lo receten a los pacientes con problemas digestivos. Y, fiel a su espíritu ingenioso y ocurrente, organiza su distribución recurriendo a conductores de tranvía, a los que ofrece un sobresueldo por llevar los yogures a las farmacias, donde estos se venderán como producto medicinal gracias a sus excelentes propiedades digestivas. Aquello fue creciendo; luego su hijo Daniel continuó el negocio en Francia y EEUU, la empresa se convirtió en una potente multinacional y desde entonces, hasta hoy. Rara es la nevera de algún hogar occidental en la que no haya productos Danone. Se estima que en el mundo se consumen 90 millones de unidades diarias.

A DISTINTAS ALTURAS. Pero volvamos a Avinyonet, donde Mauricio Botton y Carlota, su mujer, reciben a FS en una magnífica vivienda campestre de construcción moderna, inspirada en una *casa pairal* catalana, cuyo proyecto firmó Alain Daronian, arquitecto francés de origen armenio. Sólida, cálida y luminosa, con olor a hogar, entre tapices gobelinos, cuadros de Warhol, Picasso, Juan Gris, esculturas de Shapiro y Lobo, el Mediterráneo al fondo y unos cuantos perros que se tumban perezosos a ver crecer la hierba mientras les vigila, a lo lejos, la imponente silueta de Montserrat. "Este es nuestro hogar", explica Botton. "Lo construimos Carlota y yo con muchísimo cariño, y aquí está nuestra casa. Aunque pasamos algunos días por semana en Barcelona y viajamos a menudo a París, de donde es Carlota y donde nació yo. Mis padres vivieron unos años en Marsella, luego en París y cuando yo tenía 3 años ya nos instalamos en Barcelona". Carlota y Mauricio se han propuesto



UN AMBICIOSO RETO

El deseo de Mauricio Botton (y de Paolo Miceli, CEO del proyecto) es situar los aceites de oliva de la finca La Gramanosa en el ranking de los mejores del mundo. Para ello, en 2014 se ha realizado una fuerte inversión, cifrada en 4,5 millones de euros, en la almazara de la finca, obra del arquitecto Jaime Pons. "La tierra es generosa. Da mucho trabajo, pero si la cuidas como es debido te lo devuelve con creces", afirma. Con una facturación en 2014 que alcanzó los 1,4 millones de euros, "esperamos ser rentables en 2018", asegura Miceli. Botton empezó plantando viñas en esta tierra hace más de 30 años y no descarta volver a hacer vino, tarea en la que se inició hace un tiempo y que le gustaría retomar a corto plazo. "Pero ahora mis ojos están puestos en el aceite, clave de la dieta mediterránea. Una tostada con un buen aceite de oliva es lo mejor para empezar el día".



CARÁCTER Botellas de Carlota (13 euros, 500 ml) y Mas Notari (9 euros, 750 ml), dos de las cuatro etiquetas de La Gramanosa.



EN EL PENEDÉS

Piscina de la finca, también rodeada de olivos, en Avinyonet, en la provincia de Barcelona.

producir uno de los mejores aceites del mundo. Para ello han creado unas excelentes plantaciones de olivos a distintas alturas con diferentes condiciones climáticas, lo que posibilita obtener frutos con unas características organolépticas complejas y elaborar unos *coupages* sofisticados. Con Paolo Micelli como CEO, la asesoría externa de Ducio Morozzo della Rocca y la dirección de la almazara en manos de Giovanni Prunetti, uno de los más premiados almazareros italianos, la producción en 2014 ha llegado a los 220.000 litros y esperan alcanzar los 300.000 en tres años.

Pero lo que mueve por encima de todo a estos apasionados productores es conseguir la excelencia. En sus cultivos predomina la aceituna arbequina –"la más equilibrada y elegante, la reina entre todas las de su especie", advierte Botton–, que convive alegremente con picual, hojiblanca, koroneiki, kalamata y, desde 2014, con tres de las especies de aceitunas italianas más valoradas: biancolilla, cerasuola y nocellara del belice. "Somos los únicos en España que tenemos estas variedades", continúa, "y esto nos permite hacer unos aceites únicos, muy especiales. Además, tenemos el molino tecnológicamente más avanzado de España y uno de los más innovadores del mundo, con maquinaria Pieralisi y Mori y una almazara inertizada que nos permite mantener inalterados los perfumes y propiedades organolépticas de las aceitunas. Otra de nuestras innovaciones es tener molino a martillo y molino a cuchilla, para extraer de las aceitunas el aceite con distintos procedimientos, según la madurez del fruto".

Desde aquí exportan directamente a Japón, Estados Unidos y Francia (aproximadamente un 65% de su producción), y acaban de firmar un contrato con Oliviers and Co, la más prestigiosa comercializadora francesa de aceites de alta gama, que colocará sus botellas en las mejores tiendas *gourmet* del país de Astérix. Las marcas que salen de esta almazara son actualmente cuatro: Carlota (premium, elaborada con aceite recogido en primera temporada, por lo que las propiedades de las aceitunas están intactas), La Gramanosa (recogido en temporada media, por lo que sus matices son menos marcados), Mas Notari (temporada más tardía) y Zumo (aceite recogido en los tres primeros días de recolección).

Además, se elaboran aceites "a medida" para grandes chefs, como Nando Jubany y Carles Gaig, tiendas nicho como la de Jaime Beriestain, en Barcelona, o restaurantes en la onda como los también barceloneses El Nacional y Xemei. ◀

Más información: www.fincalagramanosa.com El video de este reportaje en Orbyt y en www.fueradeserie.com