

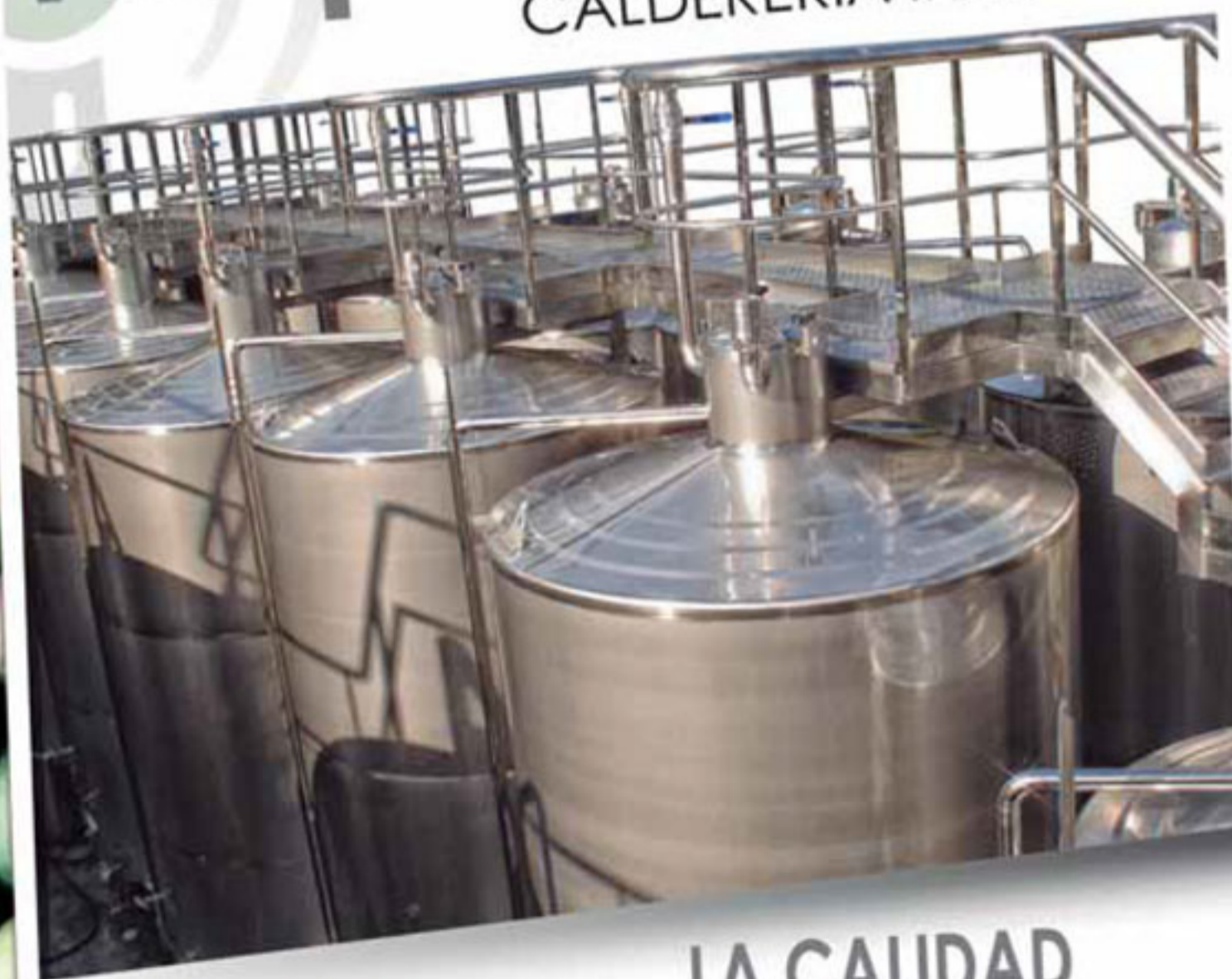


información | aove | olivar

Mercacei

magazine

herpasur sa 
CALDERERÍA INOX



LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

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

Xylella Fastidiosa

Entrevista con Giovanni Martelli,
experto internacional en
enfermedades del olivar

La Entrevista

Andrés Iniesta, futbolista

Monográfico Estadístico

Balances del sector
oleícola 2014

Experiencia Gourmet

Diego Guerrero,
chef de DSTAgE



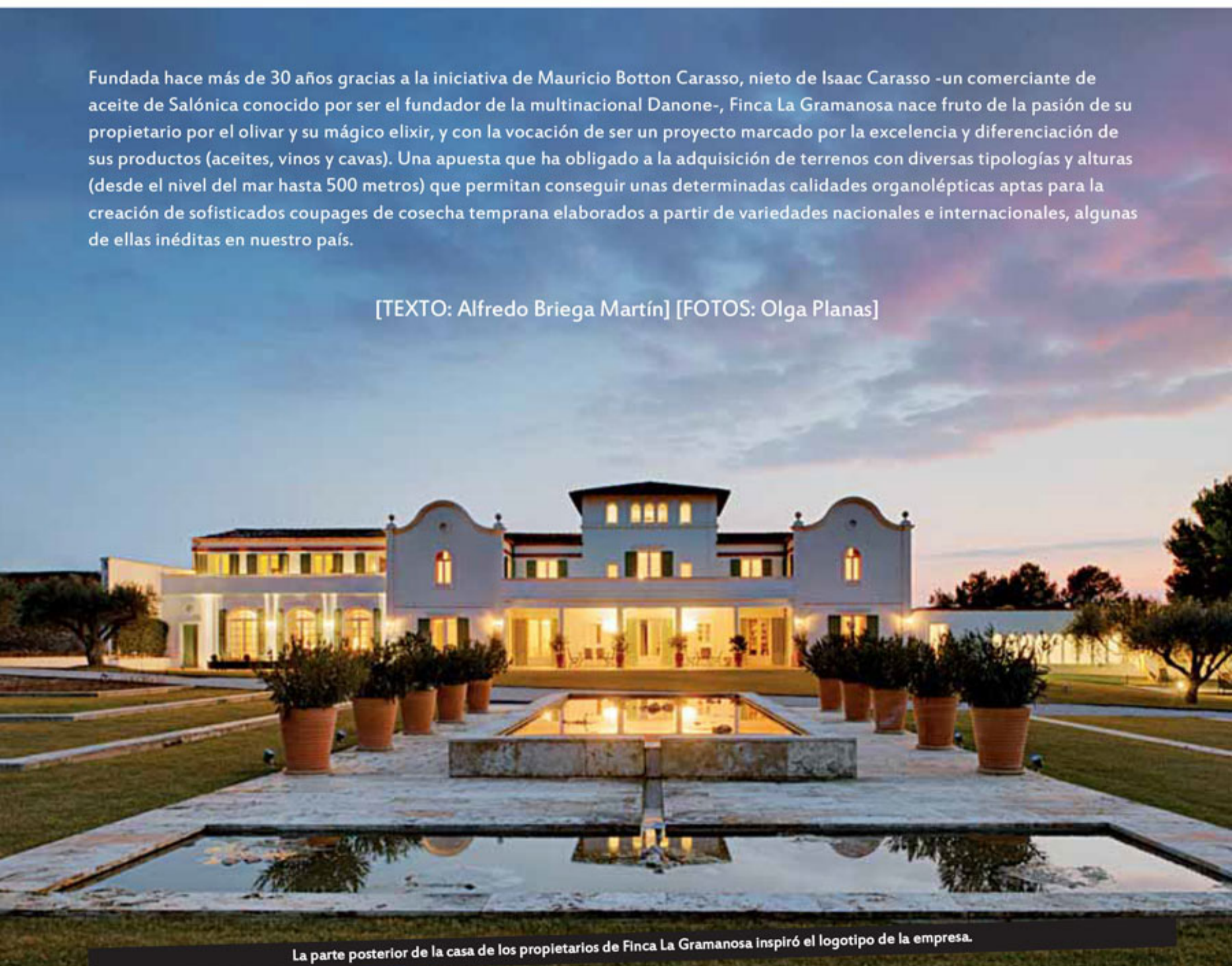


FINCA
LA GRAMANOSA

Finca La Gramanosa, el reto de la excelencia

Fundada hace más de 30 años gracias a la iniciativa de Mauricio Botton Carasso, nieto de Isaac Carasso -un comerciante de aceite de Salónica conocido por ser el fundador de la multinacional Danone-, Finca La Gramanosa nace fruto de la pasión de su propietario por el olivar y su mágico elixir, y con la vocación de ser un proyecto marcado por la excelencia y diferenciación de sus productos (aceites, vinos y cavas). Una apuesta que ha obligado a la adquisición de terrenos con diversas tipologías y alturas (desde el nivel del mar hasta 500 metros) que permitan conseguir unas determinadas calidades organolépticas aptas para la creación de sofisticados coupages de cosecha temprana elaborados a partir de variedades nacionales e internacionales, algunas de ellas inéditas en nuestro país.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín] [FOTOS: Olga Planas]



La parte posterior de la casa de los propietarios de Finca La Gramanosa inspiró el logotipo de la empresa.



En Finca La Gramanosa llevan más de 30 años cultivando vides y olivos, trabajando con la firme voluntad de ofrecer productos de la mejor calidad. En 2003 la compañía se lanzó a producir su propia marca, en un proyecto muy estudiado, madurado con calma y sosiego. Una idea nacida de una pasión: el campo. En las 15 fincas y 310 ha. de superficie -todo en sistema de Producción Integrada- de Finca La Gramanosa, repartidas por diferentes zonas geográficas de Cataluña, entre las comarcas del Alt Penedès y el Baix Camp, se cultivan en régimen intensivo y marcos de 6x6 y 6x7 una decena de variedades de aceituna: arbequina, hojiblanca y picual (España); kalamata -la única que no está obteniendo los resultados esperados, ya que a su espectacular floración contraponen un deficiente cuajado, y que va a ser reemplazada por la variedad picual, de espectaculares matices-, koroneiki y megaron (Grecia); y nocellara del Belice, biancolilla y cerasuola (Italia), plantadas en sustitución de 45 ha. de cítricos. El aceite de oliva virgen extra acapara el 98% de la producción total (280.000 litros), mientras que el 2% restante se destina a aceituna de mesa. El 45% de los aceites son envasados y el resto se comercializan a granel, si bien la compañía pretende incrementar el porcentaje de aceite envasado al 70% en tres ó cuatro años.

“El año que no tengamos buen aceite, no saldrá al mercado. Debemos ser coherentes con nuestro discurso, basado en la excelencia y la profesionalidad”, afirma rotundo Paolo Miceli, CEO y director general de la compañía desde mayo de 2013, contratado para aunar la pasión y el romanticismo del proyecto original con la rentabilidad y la cuenta de explotación. Miceli, que se declara enemigo del olivo clonado, destaca que Finca La Gramanosa es la única explotación de nuestro país que ha introducido con éxito las variedades sicilianas nocellara del Belice, biancolilla y cerasuola, plantadas a comienzos de 2014 y caracte-



Campos de olivares arbequinos en Finca La Roca (Mont-roig del Camp); y en Finca Las Planas (Montbrí del Camp, ambas en Tarragona). Al fondo, el mar Mediterráneo.



terizadas por su perfecta aclimatación, como demuestra el hecho de que en 2015 se haya obtenido la primera producción.

El organigrama de Finca La Gramanosa se completa con los almazareros Giogni Pruneti, propietario

de Frantoio Pruneti y considerado el mejor almazarero de Italia, y Adjutori Pujals; así como con el asesor agrícola Duccio Morozzo della Rocca, consultor italiano especializado en aceite de oliva y experto catador incorporado en julio de 2013.



Nuevas plantaciones de nocellara del Belice, biancolilla y cerasuola cultivadas en Finca La Gramanosa.



Vista exterior frontal de la almazara.

Espectacular almazara

La avanzada tecnología de La Gramanosa es 100% *Made in Italy*, con maquinaria de las firmas PIERALISI (molino de martillos, decánters, centrífugas, batidoras...) y Mori (molino de cuchillos). En su vanguardista y bella almazara perfectamente integrada con el paisaje -una de las más modernas y espectaculares de Europa-, que ha requerido una inversión de cerca de cinco millones de euros, dominan los espacios amplios y luminosos, con una destacada presencia del arte contemporáneo, del que su propietario es un gran coleccionista. El maestro almazarero registra la parcela de la que procede la aceituna, lo que permite identificar exactamente de qué terrenos y condiciones de cultivo proviene el aceite obtenido en cada momento. El proceso de lavado se realiza con agua muy fría y la temperatura está sometida a un estricto control durante toda la molturación, al tiempo que todos los procesos -incluido el embotellado- están inertizados. La empresa trabaja con vistas a reducir el periodo de

recolección mecánica al mínimo, finalizando a mediados o finales de noviembre, y entre la recolección y la molturación del fruto no transcurre más de una hora, a pesar del importante esfuerzo económico que ello conlleva debido a la gran dispersión de las fincas.

Finca La Gramanosa comercializa cuatro marcas de virgen extra, cada una con sus propias peculiaridades: *Zumo*, un AOVE arbequino de cosecha muy temprana (2-3 primeros días) y comercialización limitada a restaurantes de alta gama; *Carlota*, un monovarietal 100% arbequino obtenido de aceitunas de cosecha temprana que se ofrece en botella de 250 y 500 ml.; *Finca La Gramanosa*, un AOVE Premium del primer mes de cosecha que incluye tanto monovarietales arbequino y picual como coupages procedentes de las diferentes variedades cultivadas según las características de cada campaña, también en formato de cristal de 250 y 500 ml.; y *Mas Notari*, otro zumo obtenido de aceitunas arbequinas cosechadas a partir de las cua-

tro semanas de recolección, presentado tanto en cristal de 250 y 750 ml. como en garrafa PET de 2 y 5 l. En cuanto a la aceituna de mesa, comercializada bajo la marca *Finca La Gramanosa*, se obtiene de las variedades kalamata y arbequina y, a partir de 2017, también de la nocellara del Belice, lo que supondrá una experiencia pionera en nuestro país.

La gama de AOVES de Finca La Gramanosa se dirige a tiendas gourmet, alta restauración, grandes superficies, comercializadores internacionales de alta gama y a un cliente final de perfil medio-alto. Hasta la fecha, sus zumos se pueden encontrar en establecimientos de Europa (España, Italia y Francia, su principal importador), EEUU y Japón. En este último país se ha introducido una línea de AOVE arbequino para cocina en formato de lata de 5 l. dirigido a restaurantes de alta gama situados en grandes ciudades como Tokio y Osaka. A nivel nacional, la compañía cuenta con el *apadrinamiento* de algunos grandes chefs catalanes como Carles Gaich,



Aspecto exterior de la almazara de Finca La Gramanosa presidida por una escultura de Joël Shapiro.



De izqda. a dcha., Paolo Miceli, director general y CEO de Finca La Gramanosa; Duccio Morozzo della Rocca, consultor de Olive Bureau srl ; y Gianni Pruneti, propietario de Frantoio Pruneti.

Depósitos de acero inoxidable inertizados AISI 316 (Decalinox) en la nave de almacenamiento.



1



2



3



4



5



6

El interior de la almazara destaca por su diseño vanguardista e innovador y sus espacios amplios y luminosos. De izqda. a dcha. y de arriba a abajo, zona de recepción (1); molinos de martillos y cuchillos en la zona de molturación (2); maquinaria de Pieralisi y Mori (3); zona de batido en frío, con batidoras Pieralisi Molinova Serie Oro (4); decánter Pieralisi SPI-222 S en la zona de separación (5); centrífuga vertical Pieralisi Serie MARTE en la zona de extracción (6).

Nandu Jubany, Carles Tejedor o los hermanos Colombo, que sirven en sus restaurantes coupages de elaboración propia de Finca La Gramanosa. Presente en el Club del Gourmet de El Corte Inglés, la compañía pretende irrumpir en 2016 con *Mas Notari* en el segmento de la gran distribución (Caprabo, Eroski, Alcampo...). Por otra parte, a comienzos de 2015 se inauguró la tienda *on line* de Finca La Gramanosa -la empresa también cuenta con una tienda física situada en sus instalaciones-, que en junio había comercializado alrededor de 10.000 botellas de 500 ml., con la mitad de los pedidos procedentes de España y la otra mitad del resto de Europa (Francia, Inglaterra, Alemania y países nórdicos).

Cabe destacar que Finca La Gramanosa ha obtenido dos premios en los dos únicos concursos a los que se ha presentado: medalla de Oro en Olive Japan 2015 y Prestige Gold en TerraOlivo 2015, ambos por *Finca La Gramanosa Arbequino*. No obstante, y a pesar del éxito, Paolo Miceli tiene claro que "la verdadera medalla es que un comprador adquiera 50.000 litros de tu aceite a 6 ó 7 euros/litro; ése es el auténtico reconocimiento", tal y como ha ocurrido con la partida vendida a la prestigiosa distribuidora francesa Oliviers&Co.

Expansión internacional y proyectos futuros

En la actualidad, los productos de Finca La Gramanosa están presen-

tes en los mercados de España, Italia, Francia, Austria, Japón y EEUU, y su política de expansión pasa por crear una buena red de importadores y *partners* que le permita ampliar su penetración en Asia, sobre todo en el mercado japonés. Así, en EEUU la compañía vende a granel su zumo de aceituna a un precio medio de 5,35 euros/kg. -con puntas de 7,5-8 euros al comienzo de la campaña-, habiendo sido seleccionado por The Fresh-Pressed Olive Oil Club, de T.J. Robinson (*The Olive Oil Hunter*), junto con *Castillo de Canena* y *Oro Bailén*, entre los tres mejores AOVes españoles del último ejercicio. Su presencia como expositor en las dos últimas ediciones de Olive Japan y Foodex Japan 2015 confirma el creciente interés



Gama de AOVes de Finca La Gramanosa, comercializada bajo las marcas *Carlota*, *Finca La Gramanosa* y *Mas Notari*.



El chef Carles Gaig con el aceite *Finca La Gramanosa* para Gaig.



Tienda de Finca La Gramanosa en Avinyonet del Penedès (Barcelona).

de Finca La Gramanosa en el mercado asiático, cada vez más rendido ante el poderoso influjo del virgen extra de alta gama. En el mercado norteamericano, y tras acudir como visitante tanto a Summer como a Winter Fancy Food Show, la compañía se está planteando participar con stand propio en la edición de 2017 de Winter Fancy Food Show, que se celebra todos los años en San Francisco.

A nivel nacional, además de seguir colaborando con chefs locales y dar a conocer sus AOVes a otros cocineros del resto de España, en 2016 la compañía asume el reto de difundir las excelencias de

sus productos mediante una campaña de comunicación que contempla talleres y cursos de maridaje en la propia almazara dirigidos a chefs y restauradores, así como la organización de visitas concertadas durante todo el año, incluido el periodo de molturación, entendido como un tiempo festivo y de celebración. 🍯

Finca La Gramanosa
(La Gramanosa, S.L.)
08793 Avinyonet del Penedès
(Barcelona)
Tif.: +34 93 897 05 80
paolomiceli@lagramanosa.es
www.fincalagramanosa.com

