

“La sostenibilidad y la innovación son nuestro núcleo”

EDUARDO VALVERDE CEO CONDE DE BENALÚA



“Nuestro objetivo es ofrecer un AOVE de excelencia, manteniendo la libertad de nuestros agricultores y garantizando un futuro sostenible para nuestra tierra”

Conde de Benalúa, con más de 70 años de tradición, apuesta por un AOVE de excelencia, sostenibilidad, economía circular e innovación constante.

Conde de Benalúa es una cooperativa formada por aproximadamente 1.800 agricultores que, desde hace décadas, trabajan con un propósito claro: producir el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) sin perder sus raíces ni comprometer la sostenibilidad del entorno. “Nuestro objetivo es ofrecer un AOVE de excelencia, manteniendo la libertad y autonomía de nuestros agricultores, mejorando su rentabilidad, apostando por la innovación y la economía circular para garantizar un futuro sostenible para nuestra tierra y nuestras familias”, asegura Eduardo Valverde, CEO Conde de Benalúa.

Más de 70 años de tradición. ¿Cómo ha evolucionado la empresa?

Lo que comenzó como el sueño de 24 agricultores por proteger sus tierras y asegurar el futuro de sus familias ha evolucionado hasta

convertirse en una auténtica multinacional “de pueblo”. De una pequeña cooperativa local hemos pasado a ser un referente global en el sector del AOVE, manteniendo intacta nuestra esencia y nuestro compromiso con la calidad.

A lo largo de los años, hemos incorporado tecnología de vanguardia, impulsado el oleoturismo y diversificado nuestra oferta, siempre con la libertad de gestión y la sostenibilidad y excelencia como principios fundamentales. Nuevas marcas, un restaurante en la almazara y una visión que sigue creciendo sin perder nuestras raíces, pensando en grande.

¿Qué hace único al aceite de Conde Benalúa?

Nuestro AOVE destaca por su calidad excepcional, resultado de un proceso de producción que equilibra tradición e innovación. Las personas que componen Conde de Benalúa, profesionales y agricultores, hemos conseguido ir en la misma dirección, poniendo en valor nuestras infraestructuras y olivares, ubicados en un enclave privilegiado de Andalucía, nos permiten obtener aceites con un perfil sensorial inigualable, llenos de matices y con una gran estabilidad. La recolección temprana y la extracción en frío garantizan un producto de máxima pureza, preservando intactas sus propiedades organolépticas y nutricionales.

Además, nuestra firme apuesta por la sostenibilidad se refleja en la eliminación del PET en nuestros envases y en el uso de materiales reciclables como el vidrio y la lata. Dentro de nuestro portafolio, destacan marcas como Amarga y Pica, nuestra referencia insignia, nuestra línea BIO y nuevas propuestas como Duque de San Pedro de Galatino, que amplían nuestra oferta sin renunciar a la excelencia.

¿Qué papel juegan la sostenibilidad y la innovación en su producción?

La sostenibilidad y la innovación son el núcleo de nuestra estrategia. No solo nos esforzamos por producir el mejor AOVE, sino por hacerlo de manera responsable, respetando nuestro entorno y promoviendo un modelo de economía circular. Nos comprometemos con el uso de energías renovables, el aprovechamiento integral del olivo y la gestión eficiente de los recursos hídricos, reduciendo al máximo nuestro impacto ambiental.

En el ámbito de la innovación, integramos tecnología de vanguardia para optimizar la trazabilidad, mejorar la eficiencia en cada etapa del proceso y garantizar la conservación óptima de nuestro AOVE. Gracias a nuestra almazara tecnológicamente avanzada, conseguimos un equilibrio perfecto entre tradición, calidad y sostenibilidad, asegurando un producto excepcional con el menor impacto ecológico posible.

¿Cuáles son los principales retos y objetivos de la empresa?

Nuestro desafío es seguir creciendo sin renunciar a nuestra esencia, la libertad. Aspiramos a consolidarnos como un referente internacional en la producción de AOVE de calidad, en un entorno que está cambiando de forma acelerada por distintas razones, expandiendo nuestra presencia en nuevos mercados y fortaleciendo aún más la relación con nuestros clientes.

A nivel interno, trabajamos continuamente en la optimización de nuestros procesos para hacerlos aún más sostenibles y eficientes, alineándonos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Al mismo tiempo, seguimos apostando por el oleoturismo y la divulgación de la cultura del AOVE, acercando a los consumidores al origen de nuestro aceite y a la historia que hay detrás de cada botella de Conde de Benalúa.