RAMON BARRULL Presidente de Cooperativa La Granadella

“Un buen aceite de oliva virgen extra aporta matices, complejidad y personalidad a cualquier plato”



La Cooperativa La Granadella combina más de un siglo de tradición oleícola con tecnología de vanguardia para elaborar aceites reconocidos internacionalmente.

Desde 1920, la Cooperativa La Granadella trabaja para dar valor al cultivo del olivo y al aceite producido por sus socios y socias. Con más de un siglo de historia, la entidad combina tradición e innovación para elaborar aceites de oliva virgen extra reconocidos en certámenes internacionales y cada vez más presentes en el sector gastronómico. Su presidente, Ramon Barrull, explica las claves de este proyecto centenario y su apuesta por la calidad.

La Cooperativa La Granadella se fundó en 1920. ¿Cómo ha cambiado a lo largo de estos 100 años?

La Cooperativa La Granadella nació en 1920 para dar respuesta a una necesidad muy concreta: permitir que los agricultores obtuvieran un mejor precio por el aceite y pudieran vivir dignamente del cultivo del olivo. Durante todo este tiempo, más de un siglo, la cooperativa ha sido y es un pilar económico del pueblo.

¿Cómo ha evolucionado la forma de producir aceite?

La forma de elaborar aceite ha cambiado muchísimo. Aquí en la cooperativa se puede ver el antiguo molino, dentro del Museu de l’Oli de Catalunya, que molturaba las aceitunas con unas piedras cónicas y después se extraía el aceite mediante la presión de unas prensas. Con los años, se pasó al sistema de dos fases con extracción por centrifugación, que es el actual.





¿Cómo influye la climatología de la Granadella en el cultivo y en el aceite que se obtiene?

La Granadella está situada en la zona más elevada de la comarca de Les Garrigues. Tenemos unos inviernos muy crudos y veranos muy calurosos. Este estrés que sufre la aceituna hace que tenga un contenido en polifenoles más elevado que el de otras zonas. Por este motivo, el aceite Degustus es una fuente natural de antioxidantes.

¿Qué decisiones se toman en el campo y en el molino para conseguir la máxima calidad?

Para elaborar un buen aceite es esencial cuidar su producción. También es importante que el transporte de las aceitunas sea lo más cuidadoso y rápido posible una vez han sido cosechadas, para conservar todas sus propiedades. Después, en el molino, hay que cuidar sobre todo la temperatura, para realizar una extracción en frío.

La Granadella forma parte del territorio oleícola de Les Garrigues. ¿Qué significa su adhesión a la DOP Les Garrigues?

Como bien dices, los olivos que producen el aceite Degustus están ubicados en el término de la Granadella y, por tanto, siempre hemos producido aceite de Les Garrigues. Este año, sin embargo, el cambio de normativa que ha habido en la DOP nos permite estar ahí. De esta forma, nuestro aceite contará con un sello que garantiza el origen.

> “Gracias a los inviernos muy crudos y a los veranos muy calurosos, la aceituna tiene un contenido en polifenoles más elevado, lo que hace que el aceite Degustus sea una fuente natural de antioxidantes”

El aceite Degustus ha sido reconocido por diferentes concursos internacionales. ¿Qué representan para una cooperativa centenaria?

Conseguir premios es un reconocimiento al trabajo bien hecho. Y cuando estos provienen de catadores y expertos de distintos países, adquieren aún más valor. Nos confirman que el perfil de nuestros aceites es apreciado en todo el mundo y nos animan a seguir trabajando en la misma línea.

Los concursos dan prestigio, pero la calidad también debe percibirse en la mesa. ¿Cuál es el perfil sensorial de este aceite que recibe tantos premios?

El aceite es un producto vivo y cada campaña presenta matices distintos en función de factores como la maduración del fruto o las condiciones climáticas. Sin embargo, la arbequina de Les Garrigues se caracteriza por aportar un afrutado intenso, una entrada dulce y un equilibrio muy interesante entre los atributos amargo y picante. También podemos encontrar notas aromáticas de tomate, almendra, alcachofa o hinojo, entre otras.

Estáis presentes en el Gastronomic Forum Barcelona. ¿Qué puede aportar el aceite Degustus a un chef en la diferenciación de su propuesta gastronómica?

Participamos en el Gastronomic Forum porque queremos mostrar que un aceite de oliva virgen extra de calidad es un ingrediente capaz de transformar un plato. El aceite Degustus aporta matices, complejidad y personalidad tanto en elaboraciones saladas como dulces. Puede ser el elemento diferencial en un plato de carne, pescado, verduras o incluso en un postre.

¿El consumidor final entiende la diferencia entre un aceite de oliva virgen extra y un aceite de oliva? ¿Es necesario hacer más pedagogía de la cultura del aceite?

El público cada vez conoce más la diferencia entre aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva sin el apellido “virgen extra”. Cabe destacar que este último, para ser apto para el consumo humano, ha pasado por un proceso químico que le ha dejado sin propiedades nutritivas. Sin embargo, el virgen extra es únicamente el zumo de la aceituna, y sí que nos aporta nutrientes.

www.olidegustus.com