vinetur

Aceites Noguero Somontano lanza sus nuevos varietales ecológicos

«Una vuelta al origen de Noguero Somontano», así ha definido el presidente de Aceites Noguero Somontano, Fernando Noguero, cuál es el principal objetivo del último lanzamiento de la histórica empresa barbastrense: sus nuevos varietales ecológicos

martes 26 de noviembre de 2024

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



Aceites Noguero Somontano, una de las almazaras más importantes de Huesca fundada en 1931, y cuyo producto es conocido como el «Aceite de los Pirineos» acaba de obtener el sello que certifica a sus siete varietales -royeta, blancal, arbequina, empeltre, frantoio, picudo y verdeña- como bio.

«Hace 25 años, con el fin de asegurar tanto en volumen como en calidad la producción anual de aceite nuestra empresa, iniciamos el proyecto de desarrollo de una explotación de olivar propia. A partir de los olivares tradicionales de nuestros abuelos, en Castelflorite y Barbastro, se comenzaron a ampliar plantando diferentes variedades que nos dieran un valor añadido y nos permitieran diferenciarnos, a través de la calidad en un mercado cada vez más exigente. Fuimos pioneros en la plantación de olivares en arbequina superintensivo, una nueva forma de plantar y cosechar una variedad reconocida en todo el mundo por su calidad y que desde siempre había sido cultivada en la parte sur de la comarca. Mientras, manteníamos los olivares tradicionales, algunos de ellos centenarios, de empeltre (o injerto de Barbastro) y verdeña, al poco tiempo nos propusimos potenciar variedades autóctonas, en ese momento muy poco conocidas, como la royeta y la blancal, de las que se obtiene un aceite con unos valores organolépticos excepcionales. Además, quisimos incorporar en nuestra plantación variedades de fuera del Somontano, como el frantoio italiano y el picudo andaluz, que dan un aceite espectacular en sus zonas de origen y que, cultivadas en nuestro territorio, se obtienen aceites diferentes, con las características especiales de los aceites del Somontano», ha destacado el presidente de Aceites Noguero Somontano, Fernando Noguero.

El proceso de transformación a ecológico, con el que Noguero Somontano culmina un cuarto de siglo de desarrollo de sus varietales, comenzó hace cuatro años. «Siempre estamos buscando la diferenciación, la difusión de las variedades autóctonas del territorio y la mejora de la calidad de nuestros aceites. Estamos muy orgullosos de esta iniciativa y esperamos abrir pronto mercados con esta nueva gama. Realmente, nuestros inicios, como el de todas las empresas que tienen un amplio recorrido, fueron ecológicos. Poco a poco, nos fuimos adaptando a los nuevos tiempos y a las nuevas formas de hacer aceite y de trabajar el fruto y la tierra. Ahora, volvemos nuevo a un sistema de producción que conocemos muy bien, que nos apasiona y en el que

confiamos: lo ecológico. Sin duda alguna, este nuevo lanzamiento supone una vuelta al origen de Aceites Noguero Somontano», ha explicado el presidente de Aceites Noguero Somontano.

Aceites Noguero Somontano, que esta campaña espera recoger 1 100 000 kilos de olivas, de los cuales, 400 000 son ecológicos, cuenta con 110 hectáreas de olivar -91 hectáreas de regadío, 13 hectáreas de secano y cinco hectáreas recién plantadas-. Algunos de sus árboles son centenarios. La nueva colección, que ya está en el mercado, se ha presentado en el Museo Diocesano Barbastro – Montón, y se puede encontrar en los siguientes formatos: 250 ml., 500 ml., y plástico PET de 1, 2 y 5 litros.

En estos momentos, Aceites Noguero Somontano está trabajando en un nuevo diseño de envase, para la colección premium de sus varietales ecológicos, que verá la luz dentro de unos meses.

www.noguerosomontano.com.