infolivo rioja

Consejo Regulador Aceite de La Rioja

boletín informativo del olivo en la rioja

Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja
Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño
T. 941 23 68 68 · info@aceitedelarioja.com · www.aceitedelarioja.com

Una nueva campaña de comunicación promociona el oro líquido riojano

El Consejo Regulador ha lanzado una campaña de comunicación para promocionar el Aceite de La Rioja. La nueva campaña tiene una imagen totalmente renovada, divertida y moderna, con la que seguir reforzando el posicionamiento del producto para el mercado regional y los de proximidad destacando sus atributos de calidad, alimento saludable, proximidad y pertenencia.

Para ello, la campaña se apoya en un eslogan cargado de significado, '¡Qué vida! Aceite de La Rioja, toma pan y moja'. ¡Qué vida!, un saludo muy riojano que, además, incluye la palabra vida, que tanto representa al oro líquido riojano por su carácter saludable. Y también una expresión muy propia de nuestra región, como es 'toma pan y moja', que simboliza la proximidad y la pertenencia.

El Aceite de La Rioja es un alimento de calidad contrastada, avalada por un sello de calidad europeo para consumir a cualquier edad, en cualquier momento y a cualquier hora del día.

sumario

El nuevo plan formativo arranca en septiembre con 31 cursos y jornadas. 3

InnovAc-Eco pone en marcha un prototipo para medir trazas de prosulfocarb en el aire. 5

El triunfo de los monovarietales en el VII Concurso al mejor Aceite de La Rioja. 7

02

La DOP Aceite de La Rioja, condecorada con la ‘Placa de Exaltación de los Valores Riojanos’

Como reconocimiento al esfuerzo por el desarrollo y la puesta en valor del cultivo de olivo en La Rioja, el Centro Riojano de Madrid le ha concedido a la marca de calidad del oro líquido riojano la ‘Placa de Exaltación de los Valores Riojanos’. La presidenta de la DOP Aceite de La Rioja recogió el galardón el pasado 11 de junio durante las Fiestas de La Rioja y San Bernabé que organizó el Centro Riojano en sus salones.

Para Clara Espinosa, supuso un orgullo “esta distinción a nuestro aceite que viene de los propios riojanos”.

Posado de los premiados por el Centro Riojano de Madrid durante sus fiestas de 2023.

José Antonio Rupérez, presidente del Centro Riojano, y Clara Espinosa posan con la placa.

Además, destacó la importancia de la labor que desempeña el Centro Riojano por promocionar los productos de la tierra en la capital así como en los muchos actos que organiza por toda la geografía española.

Desde hace más de 50 años, el organismo concede este reconocimiento a personalidades que han destacado en su trayectoria profesional o vital, o en sus relaciones con La Rioja o por su amor y entrega a nuestra tierra, así como a quién ha contribuido con su actuación a resaltar los valores riojanos y lo que aporta La Rioja a España.

Este 2023, la ‘Placa de Exaltación de los Valores Riojanos’ ha recaído en la DOP Aceite de La Rioja y los casi 700 olivicultores, 14 almazaras y más de 75 marcas que la forman. Con su empeño y dedicación han conseguido que el sector oleícola riojano haya experimentado una importante transformación desde que la DOP fuera aprobada el 8 de octubre de 2004 por la Unión Europea.

El Consejo Regulador ha hecho y hace grandes esfuerzos por elaborar los mejores caldos. Los aceites acogidos a la marca de calidad llevan años cosechando el reconocimiento nacional e internacional debido a su gran calidad. El Aceite de La Rioja es un alimento apreciado y valorado que traspasa fronteras. Además de en mercados de proximidad, el oro líquido puede encontrarse en países europeos, americanos y en mercados asiáticos.

Con el fomento de actividades de formación, investigación y comunicación, el Consejo Regulador le ha dado forma a un sector que ha pasado del autoconsumo a la comercialización en poco más de dos décadas. En sus casi 20 años de existencia, la marca de calidad del oro líquido riojano ha contribuido a la puesta en valor del alimento y renueva sus proyectos para afrontar los nuevos retos de futuro.

El galardón recibido del Centro Riojano de Madrid supone una motivación extra para seguir apostando por el olivo en La Rioja. Los profesionales del sector trabajan día a día por lograr la evolución sostenida del cultivo y por promocionar un alimento tan bueno, sano y riojano como es el Aceite de La Rioja.

El Consejo Regulador pone en marcha 31 acciones formativas a partir de septiembre

El plan de formación del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja arranca el próximo mes de septiembre con diferentes acciones dirigidas a profesionales de los sectores agrario y agroalimentario. Hasta finales de mayo de 2024, el órgano gestor de la marca de calidad del aceite riojano impartirá 31 cursos y jornadas relacionados con diferentes ámbitos de la olivicultura, la elaboración de aceite y la comercialización del producto para profesionalizar aún más el sector.

El nuevo plan pretende servir de herramienta a los profesionales del ámbito rural para el desarrollo de su actividad laboral. En el caso del Aceite de La Rioja, el propósito de Consejo Regulador es dotar a los profesionales del conocimiento necesario para elaborar el mejor aceite de oliva virgen extra.

Como novedad, el plan 2023-2024, ofrece formación especializada en la prevención de riesgos laborales durante la poda y la recolección. Además, se han organizado una serie de jornadas en las que se explicará el nuevo cuaderno de campo digital (SGA-CEX), plataforma digital que reemplaza al tradicional cuaderno de campo y que será de uso obligatorio a partir de septiembre.

El nuevo plan de formación abarca una amplia gama de temas clave para el sector del olivo. Incluye cursos de aplicación de productos fitosanitarios, obligatorios para la compra y uso de dichos productos, y también formación dirigida a la mejora y avance de los cultivos, entre otros. La profesionalización del sector agrario es un instrumento indispensable para asegurar la competitividad y la sostenibilidad a largo plazo de las producciones.

Para el desarrollo del plan de formación, el Consejo Regulador cuenta con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente, que facilita la subvención de las acciones formativas para los profesionales del Aceite de La Rioja. Los interesados tienen que dirigir solicitud al Consejo Regulador personándose en sus instalaciones, sitas en la calle logroñesa Muro de la Mata 8, 5ºC, o escribiendo a la dirección de email info@aceitedelarioja.com o llamando al teléfono 941236868.

Los cursos y las jornadas

Acción formativa/ horas	Municipio	Mes
Curso carné de acreditación para profesionales y vendedores de productos fitosanitarios. Nivel básico. 25 horas.	Arnedo Calahorra Logroño Alfaro Quel	nov. sep/oct. dic. dic. dic.
Curso carné de acreditación para profesionales y vendedores de productos fitosanitarios. Nivel cualificado - curso puente. 35 horas.	Calahorra	nov/dic.
Jornada de nuevas técnicas de poda en el olivar tradicional y ecológico. 5 horas.	Logroño Aldeanueva de Ebro	feb/mar. feb/mar.
Jornada de uso de las TICs en Agricultura. Cuaderno de campo (SGA-CEX). 4 horas.	Calahorra Logroño Ollauri Autol	sept. ene/feb. ene/feb. mar/ abr.
Jornada de cata de AOVE. 4 horas.	Galilea Logroño Calahorra Igea Lardero Aldeanueva de Ebro Navarrete	mar/ abr. feb/ mar. mar/ abr. mar/ abr. ene/feb. feb/mar. dic.
Curso de maestro de almazara. 5 horas.	Logroño	oct.
Jornada de gestión integrada de plagas. 3 horas.	Logroño Arnedo Calahorra Navarrete Cervera del Río Alhama	oct. nov/dic. nov/dic. ene. nov/dic.
Jornada de seguridad y salud alimentaria. 7 horas.	Calahorra Logroño Navarrete Uruñuela	sept. ene/feb. ene/feb. feb/mar.
Jornada de prevención de riesgos laborales en las labores de poda y recolección del olivar. 4 horas.	Alfaro	nov.
Jornada de suelo y fertilización en cultivo ecológicos. 4 horas.	Logroño	oct.

04

Cuando la sequía severa afecta a la calidad del aceite

El aumento de ácidos grasos poliinsaturados, de compuestos fenólicos y la alteración del perfil sensorial del aceite son algunas de las consecuencias de la falta de agua en el olivar

Los dos años consecutivos de sequía severa están provocando la reducción de las cosechas. Sin agua, no hay aceitunas. Cuando hay falta extrema de precipitaciones, el árbol no tiene fuerza para formar frutos sanos. La cantidad de oliva en la planta disminuye y, como consecuencia, el coste del aceite de oliva sube. En los últimos 12 meses, su precio se ha incrementado una media del 50 por ciento en Europa.

Son los efectos de un momento climático excepcional que también influye en la calidad del aceite. Según el ingeniero agrícola y experto riojano en olivicultura Emilio Abad, "la sequía puede afectar negativamente a la composición química del aceite de oliva, lo que a su vez repercute en la calidad y en el sabor del producto final".

Entre los efectos más notables, destaca el aumento de ácidos grasos poliinsaturados y de ácido linoleico en el aceite de oliva. Ambos componentes están directamente relacionados con la oxidación. El aumento de sus niveles y porcentajes puede provocar la alteración de la estabilidad del aceite, disminuyendo su vida útil.

Otra de las consecuencias de la sequía en el aceite es el aumento en la concentración de compuestos fenólicos. El lado positivo es que dichos compuestos son beneficiosos para la salud debido a sus propiedades antioxidantes. Sin embargo, como aspecto negativo, hay que tener en cuenta que un exceso de fenoles puede afectar al sabor y al aroma del aceite generando notas amargas y picantes más intensas.

En cuanto a cambios en el perfil sensorial, la sequía tiende a alterar el equilibrio de las características aromáticas y de sabor en el aceite de oliva con los consiguientes cambios del perfil sensorial. Las citadas modificaciones suponen una mayor intensidad de sabores amargos y picantes así como una disminución en la sensación de dulzor y frutado.

Olivar de Hormilla florecido después de las lluvias primaverales.

Las últimas precipitaciones han supuesto un respiro para el olivar riojano. Aunque en determinadas zonas, han provocado daños durante la floración y el cuajado de la aceituna, en general, han sido beneficiosas. Así los árboles pueden mantener los frutos que quedan en el árbol después de dicho período y, además, afrontan las altas temperaturas estivales con mejores expectativas. A expensas de lo que pueda suceder durante los siguientes meses hasta la recolección, la cosecha se ve muy complicada para el olivar de secano y algo más amable para el de regadío.

Por el momento, "la calidad del Aceite de La Rioja no se ha visto afectada" comenta Abad. "Es a partir de ahora cuando comienza la fase denominada lipogénesis o formación del aceite. Las últimas lluvias benefician el proceso ya que, para poder realizarlo, el olivo necesita disponer de una adecuada reserva hídrica en el suelo y los tejidos".

El cambio climático está provocando que cada vez sean más frecuentes este tipo de episodios impredecibles de largos períodos de sequía extrema, episodios de altísimas temperaturas y lluvias cada vez más intensas recogidas en cortos períodos del tiempo. "Si bien es cierto que el olivo es un árbol adaptado a este tipo de situaciones, no podemos olvidar que cada vez se realizan más plantaciones intensivas que necesitan condiciones 'más favorables' para su desarrollo y rentabilidad productiva. Deberíamos plantearnos si ciertos modelos productivos son sostenibles a medio-largo plazo en el olivar".

Cuajado irregular en un olivar de secano durante el mes de junio de 2023.

La limitación del uso de herbicidas en cereal durante la campaña de la oliva reduce la aparición de trazas de fitosantarios por deriva en aceites ecológicos

El proyecto InnovAc-Eco concluye su segundo año de ensayos con la puesta en marcha de un prototipo de respirador medioambiental para comprobar la eficacia de las medidas de mitigación

El equipo de InnovAc-Eco tras realizar las primeras pruebas con el prototipo de respirador medioambiental.

El proyecto InnovAc-Eco ha continuado durante la campaña 2022-2023 con los trabajos de seguimiento y muestreo para detectar posibles derivas de herbicidas tipo prosulfocarb en aceituna y en aceite ecológicos. Entre las conclusiones obtenidas, se ha comprobado que las medidas destinadas a limitar el uso de herbicidas durante la campaña de la oliva han supuesto la disminución de trazas de fitosanitarios en aceituna.

Con fecha 23 de septiembre, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población publicó en el BOR la *Orden ATP/57/2022, de 20 de septiembre, por la que se establecen limitaciones en lo relativo a la utilización de productos fitosanitarios que contengan la materia activa prosulfocarb en el cultivo del cereal en invierno en la campaña agrícola 2022-2023 en la Comunidad Autónoma de La Rioja.* La normativa no permitía el uso de los citados productos en varios municipios riojanos desde su publicación hasta el 1 de diciembre. En el resto de la región, su aplicación debía guardar una distancia superior a 100 metros de una plantación de olivos sin cosechar.

Los análisis de seguimiento realizados en aceitunas a lo largo de la campaña 2022-2023 han empezado a mostrar alguna traza de prosulfocarb a partir de las muestras recogidas el 7 de diciembre. En el caso de la campaña 2021-2022, las primeras trazas del producto aparecieron en aceitunas cogidas para análisis con fecha 4 de noviembre. De esta manera, se ha podido comprobar que la medida de limitar el uso del herbicida ha sido eficaz y ha permitido a los agricultores recoger la aceituna sin riesgo durante ese período.

Como novedad, el proyecto InnovAc-Eco ha probado en su segundo año de ensayos un prototipo diseñado por la empresa Inconef con diferentes tipos de sensores meteorológicos y ambientales capaces de identificar derivas de prosulfocarb en el aire. El objetivo de las pruebas realizadas con el prototipo es comprobar si las medidas de mitigación del producto son suficientes.

En los primeros resultados obtenidos, se ha detectado la presencia de prosulfocab a más de 100 metros de distancia de la parcela de aplicación. Estos datos se intentarán corroborar la próxima campaña con nuevas pruebas llevadas a cabo con un prototipo mejorado. Para los ensayos de la próxima cosecha, Inconef va a incorporar modificaciones que permitan controlar más variables e, incluso, la posibilidad de enviar datos vía móvil sobre la identificación de trazas de prosulfocarb en el aire.

Durante la campaña 2023-2024, InnovAc-Eco también volverá a realizar análisis en aceituna ecológica para detectar posibles trazas de prosulfocarb. Además, está preparando material y actividades de divulgación para concienciar a productores sobre el uso de estos productos fitosanitarios y mejorar las medidas de mitigación.

El proyecto se puso en marcha en 2021 y se prolongará hasta 2024 con el fin de abordar la problemática de la contaminación cruzada entre cultivos en el marco del Programa de Desarrollo Rural de La Rioja, cofinanciado por FEADER; el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente; y el Gobierno de La Rioja.

Entre los miembros del proyecto, se encuentran el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de La Rioja (CPAER), el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja (CRDOPAR), la Unión de Agricultores y Ganaderos de La Rioja (UAGR), Inconef e Ingeniería Agroambiental y Desarrollo Rural Carna SLP.

El prototipo capta derivas de prosulfocarb aplicado a más de 100 metros.

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola De Desarrollo Rural

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

La Rioja

La Jornada del Aceite de La Rioja se consolida como referente del aceite de la región

Punto de encuentro entre profesionales y consumidores, la fiesta del oro líquido se celebró el 5 de mayo con degustación, exposición y venta de 5 productores

Bajo el lema '¡Qué vida! Aceite de La Rioja, toma pan y moja', la Jornada del Aceite de La Rioja alcanzó su séptima edición el pasado 5 de mayo. La iniciativa se puso en marcha en 2015 y se ha celebrado año tras año, a excepción de los años de pandemia, para poner en valor el Aceite de La Rioja, un alimento cada vez más reconocido y valorado por los consumidores. Es ya la séptima edición y la Jornada se condolida como referente del oro líquido riojano.

Con un programa de actividades abierto al público, en el entorno del Centro Cultural Ibercaja de Logroño, el Consejo Regulador volvió a sacar el aceite a la calle para acercar a productores y consumides. Los visitantes pudieron conocer de primera mano y degustar los aceites experimentales que el Gobierno de La Rioja elabora en La Grajera con variedades autóctonas de la región. También estuvieron presentes mediante exposición, degustación y venta los productores Almazara Camino de Santiago de Tricio, Almazara Ecológica de La Rioja de Alfaro, Almazara El Alberque de Ollauri, Almazara Iregua de Albelda de Iregua y Trujal 5 Valles de Arnedo.

La VII Jornada del Aceite de La Rioja se celebró en un momento en el que poner en valor los aceites de calidad es más importante que nunca. La agricultura vive tiempos de cambio e incertidumbre. La coyuntura económica actual y el cambio climático están afectando a la rentabilidad del sector primario y enfrenta a los agricultores a nuevos retos para adaptarse a la situación.

El aumento de los costes de producción, el irremediable incremento del precio del aceite en punto de venta y la merma de las cosechas son algunas de las consecuencias provocadas por el nuevo escenario. Para combatirlo, la apuesta por la calidad se ha convertido en una de las mejores armas con la que hacer del aceite de oliva un sector competitivo.

En esta línea, la VII Jornada del Aceite de La Rioja se presentó como el mejor escaparate regional de promoción del oro líquido riojano. Un alimento de calidad contrastada, que está avalado por el sello de calidad europeo, saludable, de kilometro 0 y muy versátil en la cocina.

Así se pretendió mostrar también en las actividades alternativas que acogió el Centro Cultural Ibercaja. Por la tarde, la técnico del Consejo Regulador Lorena Marín celebró una cata de variedades autóctonas de La Rioja y sus usos en la cocina y, el miércoles anterior, María José Fernández dirigió el Taller de cocina sabores de nuestro Aceite de La Rioja. Además, en el marco de la Jornada, se celebró el VII Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja.

La gran fiesta del oro líquido riojano concluyó con una gran acogida de los ciudadanos, que hacen posible la Jornada. Para su celebración, el Consejo Regulador cuenta con la participación y el apoyo del Gobierno de La Rioja, del Centro Cultural Ibercaja y del Pan Sobado de La Rioja.

Eduardo Villar (Pan Sobado de La Rioja), Eva Hita y Concha Andreu disfrutan del Aceite de La Rioja (foto cedida por el Gobierno de La Rioja).

Foto cedida por el Gobierno de La Rioja.

El reconocimiento a la especialización del Aceite de La Rioja

Almazara Riojana, Almazara Ecológica de La Rioja, Trujal 5 Valles y el Mercado de Miguel, ganadores del VII Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja con sus aceites monovarietales

Los ganadores del VII Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja posan con su premio (foto cedida por el Gobierno de La Rioja).

La Rioja avanza en la producción de aceites cada vez más variados, diferentes y especializados. La apuesta por la calidad del sector y el apoyo con las acciones de investigación llevadas a cabo en la finca institucional de La Grajera están teniendo como resultado la producción de aceites de oliva virgen extra únicos y singulares. Reflejo de los caldos que se producen en la región son los aceites presentados al VII Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja.

Un año más, el concurso ha premiado el aceite riojano con Denominación de Origen en las categorías de frutado verde, frutado maduro, ecológico y cooperativas. Almazara Riojana de Aldeanueva de Ebro ha ganado el primer premio en frutado verde con un monovarietal de hojiblanca y el máximo galardón en ecológico con su aceite monovarietal de redondilla.

"Llevamos años experimentando con el cultivo de nuestras variedades autóctonas con ensayos en campo y en el modo de elaboración para obtener los mejores aceites" cuenta Javier Allo, gerente de Almazara Riojana. "Es un proceso largo que está dando sus frutos. El aceite riojano tiene muchas posibilidades, es diferente, valorado, apreciado y muy competitivo".

Por séptimo año consecutivo, Almazara Ecológica de La Rioja ha ganado el primer premio en la categoría de frutado maduro con su conocido y reconocido monovarietal de arbequina Isul. Sus aromas y sabores frutados intensos lo han mantenido en todas las ediciones del concurso en peldaño más alto de los frutados maduros. La clave, "el trabajo duro y cuidar muy bien de los olivos que nos dan el aceite" como asevera Isaac Catalán, maestro de almazara de la empresa alfareña.

Coupage de variedades autóctonas, el aceite del Trujal 5 Valles ha ganado este año en la categoría de cooperativas. Se trata de un aceite muy riojano que resulta del esfuerzo de pequeños y medianos agricultores que cultivan sus olivas en los valles del Cidacos, Alhama, Leza, Jubera y Linares, así como "de los casi 20 años de buen hacer de la almazara desde su creación en 1995" según opina Rafael Calvo, presidente del trujal de Arnedo.

En total, se han presentado a concurso 24 muestras de aceite. Pese a haber sido 2022 un año complicado para el cultivo del olivo y haber dejado una cosecha escasa en cantidad, bajo la DOP Aceite de La Rioja, los profesionales han elaborado grandes aceites.

El concurso se presenta como aliciente para que los productores de Aceite de La Rioja mantengan los altos estándares de calidad del producto. Además, el concurso premia el esfuerzo de los establecimientos que recomiendan el oro líquido riojano. Este año el premio al mejor comercio distribuidor de Aceite de La Rioja ha sido para el Mercado de Miguel de Calahorra.

Los mejores aceites de La Rioja 2023

Categoría Frutado verde:
1er premio: Almazara Riojana (Aldeanueva de Ebro). Marca comercial: Ecoleus.
2º premio: Lácteos Martínez (Haro). Marca comercial: Finca Malzapato.
3er premio: Almazara Iregua (Albelda de Iregua). Marcas comerciales: 916, Candor, Santificetur y Valle del Iregua.

Categoría Frutado maduro:
1er premio: Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro). Marca comercial: Isul.
2º premio: T Mengar (Quel). Marca comercial: Carpeum.
3er premio: Almazara El Alberque (Ollauri). Marcas comerciales: Trapetum y Oleum Berque.

Categoría Ecológico:
1er premio: Almazara Riojana.
2º premio: Almazara Ecológica de La Rioja.
3er premio: César García Gómez (Ochánduri). Marca comercial: Supremo de Ochánduri.

Categoría Cooperativas:
Trujal 5 Valles. Marca comercial: 5 Valles.

Premio al mejor comercio distribuidor de Aceite de La Rioja:
El Mercado de Miguel (Calahorra).

EDITA
Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja
Realiza: Elvira Cantabrana
DEP. LEGAL / LR-267-2003 · ISSN / 1696-7453

Aromas singulares de olivos centenarios

Aceite Carpeum gana el segundo premio al mejor Aceite de La Rioja 2023 en la categoría de frutado maduro con un *coupage* de variedades autóctonas

Esencia de tradición, autenticidad y distinción, en el paraje La Nava de Quel, se produce aceite Carpeum. Elaborado con aceitunas de olivos que superan los 200 años de antigüedad, Carpeum es un producto lleno de peculiaridades, con un sabor único, un *coupage* de variedades autóctonas minoritarias. Su singularidad le ha servido para ganar este año el segundo premio del VII Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja en la categoría de frutado maduro.
La historia de Carpeum comienza a finales del siglo XVIII. "Mi bisabuelo se dedicaba al cultivo de la viña y el olivo, y también a la venta de vino y aceite, al igual que hacían su padre y su abuelo. A través de parientes lejanos, hemos podido conocer quién fue el ancestro que plantó los olivos y que los más antiguos datan de finales del siglo XVIII", relata Rodolfo Hernández, propietario de Carpeum y farmacéutico de profesión.
En 1995, Hernández asumió la gestión de los olivos familiares. En los años venideros, fue adquiriendo parcelas limítrofes de árboles centenarios que en sus orígenes pertenecían a una sola plantación. Dada la gran calidad del aceite, apostó por la comercialización del producto.
Ecológico y saludable, Carpeum se cultiva en el paraje la Nava de Quel, zona olivarera por excelencia en la que se suceden pequeñas y diversas extensiones de olivar centenario. "Se trata de la zona más baja de Quel, la más cálida y con la fortuna de disponer de riego por gravedad, gracias a un complejo regadío compuesto por varias minas creado en el siglo XIX".
La Nava es un paraje idóneo para el cultivo del olivo que, junto a las características de la plantación, determinan la esencia del aceite. El *coupage* en campo de olivos centenarios de royuela, machona, empeltre, negral y carrasqueña hacen de Carpeum un aceite genuino, símbolo de tradición y arraigo.
"Resulta curioso ver una parcela con semejante diversidad varietal. Cuando se plantaron hace tantos años, tener aceite era casi una garantía de poder comer. Si un año una variedad fallaba, quedaban las otras" cuenta Hernández. "Algunas de estas variedades hoy en día no se cultivan por motivos de rentabilidad pero, para nosotros, cuidar de estos árboles tiene un gran valor sentimental".
La mezcla de diferentes tipos de aceituna aporta complejidad y riqueza al aceite. Unido a buenas prácticas de cultivo, permite la elaboración de caldos singulares y de calidad. El valor de Carpeum como aceite diferente es reconocido año tras año en prestigiosos concursos de aceite. Entre los galardones más recientes, Premio Mezquita de Oro 2023 y Premio Ecotrama Plata 2022.
"Para conseguir un aceite lo más puro posible, es muy importante que la producción y la elaboración sean ecológicas" argumenta Rodolfo Hernández que también utiliza Carpeum en el desarrollo de su actividad profesional. "Como farmacéutico, veo en el aceite de oliva una faceta galénica apasionante, que pasa por poder utilizarlo tanto como una base sobre la que añadir diversos fármacos, como por sí solo como principio activo. Hoy en día, utilizo en mi laboratorio Carpeum como base de algunas fórmulas magistrales".
Más allá del gran alimento que es, Carpeum, uno de los mejores aceites de La Rioja, es la base de algunos productos farmacéuticos por su virtudes cosméticas, preventivas y curativas.

Olivar centenario del paraje La Nava del Quel en el que se produce Carpeum.

Carpeum, aceite de oliva virgen extra ecológico.