

**Entrevista FRANCISCO GONZALEZ ENSESA** DIRECTOR GENERAL DE ACEITES GUADALIMAR

# “La excelencia de nuestro ‘virgen extra’ radica en el riguroso control de todo el proceso productivo”

Hablar de Jaén y de la comarca de El Condado supone dirigir todos nuestros sentidos hacia el olivo y su aceite, un auténtico ‘oro líquido’ que alcanza su máxima pureza y calidad cuando le acompaña el adjetivo ‘virgen extra’. Este es el producto sobre el que Aceites Guadalimar se ha posicionado como empresa referente dentro del mercado nacional e internacional. Hablamos con Francisco González, director general de la Compañía.

*Cuando uno visita las instalaciones de Guadalimar aprecia esa perfecta convivencia entre conceptos como tradición, innovación o familia.*

Estas palabras van grabadas a fuego en nuestro día a día. Aunque son ya varias las generaciones de esta familia dedicadas al sector del olivar, fue mi padre Francisco González Hidalgo, verdadero precursor de la empresa, quien materializó el sueño de toda su vida fundando en 1984 y en su pueblo natal, Castellar (Jaén), Aceites F. González Hidalgo. Es aquí donde se fabrica y envasa un producto único e inimitable: el Aceite Guadalimar. Años después fuimos sus hijos los que nos sumamos al proyecto convirtiéndolo en lo que es a día de hoy y buscando, ante todo, la máxima calidad del producto.

“Mi padre fue el verdadero precursor de Aceites Guadalimar”

*Más allá de este entorno puramente familiar, ¿cuántos*

*profesionales integran a día de hoy la empresa?*

La empresa está conformada por más 25 profesionales, residentes todos ellos en la comarca de El Condado y redistribuidos en las diferentes áreas o departamentos: patio de recepción de la aceituna, almazara, laboratorio, planta de envasado, oficina y gerencia. A ellos hay que sumar todo nuestro personal que cuida con esmero nuestro olivar, el verdadero origen de todo.

*¿Cuántos tipos de aceite de oliva comercializan a día de hoy?*

Actualmente trabajamos cinco tipos de producto. Aceite de oliva virgen, virgen extra, oliva suave e intenso y, por último, el orujo de oliva. Todos ellos se envasan en formato PET de uno y cinco litros. Además, nuestro virgen extra lo comercializamos en recipientes de cristal y lata para lograr que sus propiedades se mantengan intactas. La opacidad de la lata, por ejemplo, evita que la luz (el mayor enemigo del aceite) afecte a las citadas condiciones del producto.

*De su anterior respuesta se deja entrever que el aceite de oliva virgen extra es el buque insignia de Guadalimar.*

Así es. Aunque producimos una amplia gama de aceites de oliva convencionales, nuestro punto diferenciador reside en el virgen extra. Su calidad es única y sus valores nutricionales hacen de él un producto excepcional.

“Nuestro aceite de oliva virgen extra es el buque insignia de la empresa. Sus cualidades son únicas”

*¿Dónde está la clave para que su aceite de oliva virgen extra alcance estos altos índices de calidad?*

La clave reside en un exigente y correcto tratado del fruto desde el mismo olivar. Lo mimamos durante todo el año y, cuando la aceituna está en su momento óptimo de maduración (allá por el mes de noviembre), la recolectamos para trasladarla inmediatamente al molino y evitar así que sus propiedades se vean alteradas. Es vital que el transporte y procesado se lleve a cabo en el mismo día y a una temperatura nunca superior a los 20 o 21 grados centígrados. Una vez procesado, pasa a la línea de envasado. En definitiva, somos agricultores, fabricantes y envasadores.



*Muchos de nuestros lectores acuden al supermercado y observan que, en el mismo lineal, conviven el aceite de oliva genérico y el virgen extra pero, ¿cuáles son las principales diferencias entre ambos?*

El aceite de oliva virgen extra es aquel zumo proveniente de aceitunas de máxima calidad (analítica y sensorial). Por tanto, además de tener unas fantásticas propiedades nutricionales y saludables, posee un aroma y sabor incuestionables que le proporcionan ese ‘plus’ tan valorado en nuestra dieta mediterránea. Sin embargo, cuando la pérdida de calidad en el fruto o en el proceso es importante, el resultado es un aceite que por su sabor y analítica no es apto para su consumo directo; este aceite, al que denominamos aceite de oliva lampante, es llevado a una refinería donde se somete a varios procesos entre los que destacan la

neutralización de ácidos grasos libres, la desodorización y la decoloración. Este nuevo producto, ya denominado aceite de oliva refinado, se combina en mayor o en menor medida con aceites de oliva vírgenes, obteniéndose el aceite de oliva.

*¿A qué tipo de consumidor se dirigen?*

Nuestros aceites tienen gran aceptación tanto en el sector de la Restauración y distribución, como en el del consumidor final; este último puede además adquirir nuestros productos fácilmente a través de nuestra página web [www.aceites-guadalimar.es](http://www.aceites-guadalimar.es). Otra de nuestras apuestas son los establecimientos turísticos u hoteleros. Algunos como el Hotel Puerta de la Luna (Baeza) o el Hostal de la Gavina y la Taverna del Mar, ambos ubicados en la localidad gerundense de S Agaró, son verdaderos embajadores de nuestro aceite. También exportamos a países como a México, Francia, Holanda o Inglaterra.

