

«Antojo del sur», de Agroganadera Pérez-Racero, acaba de recibir el premio al mejor aceite de la Sierra de Diputación

Un aceite de premio

M.D. ALVARADO
SEVILLA

Un buen aceite de oliva es un lujo para nuestro paladar y fuente de salud, pero lograrlo no es fácil, requiere conocimientos y, sobre todo, el empeño del productor por dotar a ese oro líquido de un carácter único. Eso lo saben los agricultores y empresas oleícolas pero también organismos como la Diputación que cada año premia a los mejores aceites de la provincia y de la sierra sevillana en un empeño en poner en valor un producto salido de nuestra tierra.

«Antojo del sur», un nombre que lo dice todo, es el aceite de oliva virgen extra que se ha llevado este año el premio al mejor aceite de la sierra sevillana. Lo produce Agroganadera Pérez-Racero, de El Saucejo. Su director gerente, Juan Pérez, explica que tras años en los que vendían sus aceitunas a granel a otros productores, en 1999 decidieron crear su propio aceite y dar-

le en su almazara un carácter especial, único, en el que el cuidado ecológico fuera protagonista.

Crearon su empresa, una pequeña cooperativa familiar, y a partir de ahí empezaron a trabajar con mimo por crear un aceite de una calidad nada convencional. Para lograrlo, cuidan cada momento del proceso, desde la selección de la aceituna —se coge la temprana—, hasta el prensado que se hace a 25 grados, en frío, para que no pierda sus características y sin usar la pulpa. El resultado, señala Juan Pérez, es un aceite que «es puro zumo de aceituna», un aceite picual, afrutado, que, de verdad, sabe a aceituna y en el que todo el procedimiento es ecológico.

Con esas características no es de extrañar que «Antojo del sur» haya reci-

Tradición y ecología
Los aceites premiados
suman experiencia y trato
exquisito al proceso

bido, además del reconocimiento de la Diputación, varios premios por su calidad. Ese reconocimiento anima a seguir adelante y también a que se esté vendiendo no sólo en tiendas y establecimientos gourmets de Andalucía y España, sino en Francia, Alemania y Gran Bretaña. De momento, Agroganadera Pérez-Racero, sigue siendo una pequeña empresa familiar que además de crear este galardonado aceite también cuenta con una explotación porcina y equina. De momento, en ella trabajan 6 personas más los temporeros en la época de recogida de aceituna, pero sus posibilidades de futuro son muchas.

El otro aceite galardonado por la Diputación este año ha sido el producido por «Olivarera San José», una entidad de Lora de Estepa que agrupa a más de 400 socios, y perteneciente a Oleoestepa. Su aceite ha sido reconocido como el mejor de la provincia. Su presidente, Eduardo Pérez, recuerda que hace 53 años que llevan dedicado al aceite, una trayectoria en la que, señala, han aprendido mucho buscando siempre



Juan Pérez y su aceite premiado

la calidad, cuidando de forma exquisita el proceso.

Así, han conseguido hacer un aceite «muy equilibrado» y que ha recibido mucho reconocimientos. Buena parte del secreto, señala Pérez, es que la aceituna que se coge un día a las doce de la noche ya está depositando en bidones, para que no se pierda su sabor.