

LA LAGUNA DE FUENTE DE PIEDRA, EL ACEITE MÁS PRECIADO DE ANDALUCÍA

Es famoso. De hecho uno de los mejores aceites de Málaga y Andalucía. Puede jactarse de haber ganado en cuatro ocasiones el Premio Nacional que concede el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (ahora de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino). Pero lo suyo es la modestia. Su producción es reducida ya que se nutre de una pequeña propiedad familiar. Por esta razón ponen tanto mimo en la recolección y el prensado posterior. No en vano, sus responsables han cuidado estos olivos a lo largo de seis generaciones y llevan el aceite en sus venas.

Ha ganado en cuatro ocasiones el premio nacional que otorga el Ministerio de Agricultura

La sede comercial del SAT El Labrador se ubica en un antigua vivienda de la plaza del pueblo. No encontramos lujos, ni ostentaciones pero sí una pequeña vitrina que nos sorprende. Está repleta de premios, galardones, diplomas y fotografías del responsable junto a diferentes ministros. Parece que es el mejor a tenor de las distinciones. La finca se encuentra en Fuente de Piedra, al norte de la provincia de Málaga a una altura media de 430 metros sobre el nivel del mar. Estas tierras reciben cada año una media de 462 litros. La temperatura media no supera los 17 grados centígrados. El aceite se obtiene a partir de frutos seleccionados por el procedimiento de 'primera extracción a baja temperatura', durante el mismo día de la recolección. La enseña envasa un aceite de primerísima calidad con una acidez inferior a dos décimas. El 70 por ciento de su producción se basa en la variedad Vidueña, el 15 por ciento Lechín y el resto repartidas entre Gordalilla, Pico Limón, Manzanilla y Martaña. El último galardón ha sido el I Premio Verde Intenso del Consejo Oleícola Internacional.

Fuente de Piedra (MAE)laga)
Tfno. 952 73 52 67



MONTSENY ANIMA EL MERCADO DE LAS AGUAS DE DISEÑO CON SU NUEVA 'H2O'

Aprovechando la celebración de su 50 aniversario, la compañía catalana 'Aigua del Montseny', ha lanzado 'H2O': La Molécula', un nuevo producto que se incorpora al segmento de aguas de diseño. Se trata de un modelo "innovador" pero que conserva todas las cualidades saludables del agua del manantial de Sant Antoni en Sant Esteve de Palautordera (Barcelona). La denominación responde "físicamente a la química

que representa su contenido" ya que el agua está compuesta por "dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno". Para transmitir estos valores, la compañía ha diseñado un envase de 33 cl. "redondeado, minimalista, transparente y de poco peso", recalcaron fuentes de la firma catalana en un comunicado. El producto se presentará a las cadenas de restauración en estuches de tres unidades, dentro de cajas de 12 y 24 botellas.

LAS FIRMAS DE HUELVA SE UNEN BAJO JABUGO

Después de años de pleitos y desencuentros, las empresas de la sierra de Huelva han comprendido que la unión hace la fuerza y que es mejor estar bajo una marca única. La razón es buscar el liderazgo tanto dentro de España como fuera del jamón onubense más famoso. Al final se ha impuesto el juicio, y se ha promovido un acuerdo entre las once empresas acogidas al consorcio Auténtico Jabugo y las integradas bajo el d.o. Jamón de Huelva que pugnaban por representar en exclusiva al producto ibérico. Las dos organizaciones han comprendido que es mejor un sólo colectivo que agrupe "lo más potente de ambos proyectos". El objetivo a medio plazo es crear una denominación nueva bajo la mención 'Jabugo' que acabe con las controversias y se convierta en un instrumento eficaz de promoción.