

TITULARES: Aceite de oliva a pie de olivar con una almazara móvil creada por un emprendedor sevillano

LOCALIZACIÓN: Brenes (Sevilla)

DURACIÓN VTR: 1:53

RESUMEN: Antonio Salas, un emprendedor de Morón de la Frontera, en Sevilla, puso en marcha el proyecto Artesanos del Aceite tras perder su anterior empleo. La idea consiste en trasladar la almazara al olivar, de modo que el agricultor obtenga su propio aceite, de la máxima calidad y de forma ecológica. Tras un mes de funcionamiento, agricultores de toda Andalucía se han interesado por este novedoso servicio.

VTR

La jornada comienza así: cogiendo del árbol la materia prima. El siguiente paso es inmediato: las olivas pasan a este depósito, a pocos metros del olivar, y comienza el proceso. Al cabo de unos minutos, he aquí el producto final. Aceite de oliva virgen extra, elaborado de forma ecológica y a pie de olivar con esta almazara móvil.

TOTAL ANTONIO SALAS
Artesanos del aceite

"Móvil, móvil me parece que esta es la primera porque es que hoy estoy aquí y mañana puedo estar a 50 o 100 kilómetros, en otra finca, en otra casa".

TOTA LUIS SALAS
Artesanos del aceite

"Prácticamente llevamos a manos del consumidor, del productor y a veces consumidor el mismo productor, el aceite en rama, hecho en su medida y además en su punto de maduración exacto".

Antonio Salas acaba de poner en marcha este proyecto para atender la demanda, sobre todo, de pequeños propietarios de olivares. Así, pueden elaborar su propio aceite, en la finca, controlando todo el proceso, y sin depender de los molinos industriales. Un aceite para consumo propio o para venderlo. Como en tantos casos de emprendimiento, es la historia de un sueño...

TOTA LUIS SALAS
Artesanos del aceite

"Siempre se me quedó grabado que el pequeño no era nadie en los grandes molinos".

TOTAL ANTONIO SALAS
Artesanos del aceite

"Por ser un sueño de mi hermano, yo lo he podido realizar y lo hemos puesto en el suelo".

TOTA LUIS SALAS
Artesanos del aceite

"Y siempre pensé en un pequeño molino, soñaba con un molino casi doméstico".

La almazara muele entre 200 y 300 kilos de oliva a la hora. Pero, ¿qué hacen con el alperujo, el material de desecho?

TOTAL ANTONIO SALAS
Artesanos del aceite

"Se le extrae el aceite a esa masa y lo que queda es un residuo ecológico que sirve de compost".

Es decir, de abono natural. Tras un mes en el campo, ya han recibido llamadas de toda Andalucía. La misión de este emprendedor: producir aceite de la máxima calidad y a pie de olivo.